

11/2011

Mod: E17/2VC4T-230-3-N

Production code: 373133

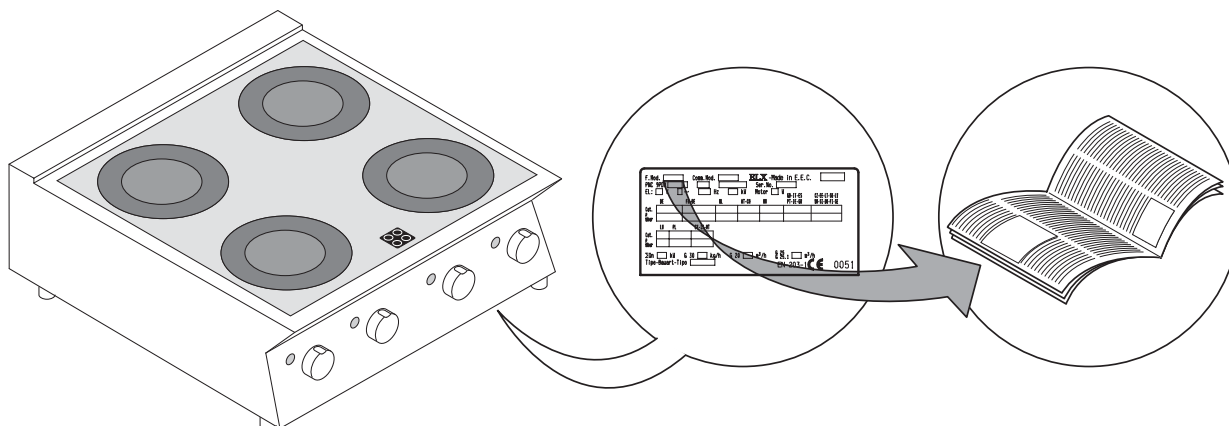


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	41
III. ADVERTENCIAS GENERALES	42
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	43
1. EMBALAJE	43
2. USO	43
3. LIMPIEZA	43
4. ELIMINACION	43
5. RADIOINTERFERENCIAS	43
V. INSTALACIÓN	43
1. NORMAS DE REFERENCIA	43
2. DESEMBALAJE	43
3. EMPLAZAMIENTO	43
4. CONEXIONES	44
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	45
1. USO DE LA PLACA DE COCCIÓN (N9E/N7E)	45
2. USO DEL HORNO ELÉCTRICO	46
VII. LIMPIEZA	47
1. PARTES EXTERNAS	47
2. OTRAS SUPERFICIES	47
3. FILTROS	47
4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	47
5. PARTES INTERNAS	47
VIII. MANTENIMIENTO	48
1. ADVERTENCIAS	48
2. CÓDIGO DE LOS AVISOS	48
3. INEFICIENCIAS DETECTADAS DURANTE LA COCCIÓN	48

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

TABLA A - Datos técnicos de los equipos infrarrojo

MODELOS DATOS TÉCNICOS		N9E			N7E				
		+9IRED2000 400m m	+9IREH4000 800m m	+9IREH400N 800m m	+7IRED2000 400m m	+7IREH4000 800m m	+7IREH400E 800m m	+7IRED200N 400m m	+7IREH400N 800m m
Tensión de alimentación	V	400	400	230	400	400	230	230	230
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fases	Nr.	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3	3
Planchas	Nr.	2	4	4	2	4	4	2	4
Planchas de la placa de cocción	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Horno	kW	-	-	-	-	-	4,95	-	-
Potencia máxima total	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Sección del cable de alimentación	m m ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5	2,5

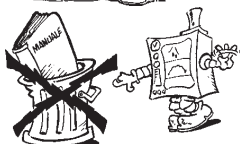
TABLA A - Datos técnicos de los equipos por inducción

MODELOS DATOS TÉCNICOS		N9E				N7E							
		+9INED2000 400m m	+9INEH4000 800m m	+9INED200N 800m m	+9INEH400N 800m m	+7INED2000 400m m	+7INEH4000 800m m	+7INEH2F00 800m m	+7INED200N 800m m	+7INEH400N 800m m	+7INED200P 400m m	+7INEH400P 800m m	+7INEDW00P 400m m
Tensión de alimentación	V	400	400	230	230	400	800	400	230	230	400	400	400
Fases	N.	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Planchas	N.	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4	1
Potencia máxima total	kW	10	20	10	20	7	14	10	7	14	10	20	5
Sección del cable de alimentación	mm ²	2,5	4	4	10	2,5	4	4	4	10	2,5	4	2,5

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.

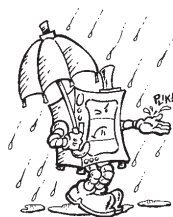


- Instalar el equipo en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.
- La recirculación de aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ de potencia de gas, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas 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**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.



- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- 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 directos.

- El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

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

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

5. RADIOINTERFERENCIAS

Este equipo es conforme a la directiva CEE 89/336 sobre supresión de radiointerferencias.

V. INSTALACIÓN

1. NORMAS DE REFERENCIA

ADVERTENCIA

Las instalaciones tecnológicas y de los equipos **han de ser realizadas por personal cualificado y autorizado para emitir certificados de conformidad según las leyes en vigor.**

¡Atención!

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

¡Atención campos magnéticos!



El símbolo del tablero inferior indica que el equipo genera campos magnéticos (campo de frecuencia: 10-100 kHz).

¡Atención!

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

2. DESEMBALAJE

Quitar el embalaje. Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas. Eliminar los residuos de cola con un disolvente adecuado.

ATENCIÓN Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- Examinar los embalajes antes y después de descargarlos.
- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa de transportes en caso de daños. Señalar en el albarán cualquier daño o defecto.
- El conductor debe firmar el albarán. De lo contrario, la empresa puede rechazar el reclamo.
- En caso de daños o defectos hay que solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

3.1. GENERALIDADES

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

3.3. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

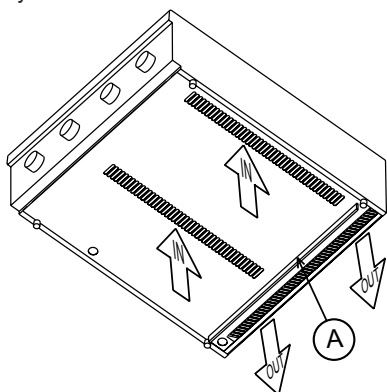
- (Fig.1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar los paneles.
- (Fig.1B) Quitar el tornillo más cercano al panel de mandos de los laterales de cada uno de los equipos que se desea unir.
- (Fig.1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies hasta que las encimeras coincidan.
- (Fig.1F) Trabajando desde la parte trasera del equipo, introducir la placa de acoplamiento en los alojamientos laterales de los respaldos. Fijarla con los dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana.
- (Fig.C) Girar 180° una de las dos plaquitas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig.E) Trabajando desde el interior del panel de mandos, unir los dos equipos por la parte delantera apretando el tornillo TE M5x40 (suministrado de serie) del segmento opuesto.

NOTA: en los aparatos instalados individualmente o en los aparatos de cabeza de una instalación (en la cual no se utiliza la placa de acoplamiento), hay que poner el tapón "T" (fig. 1G), suministrado de serie, en los alojamientos laterales del panel posterior. Apretar el tapón con el tornillo autorroscante suministrado de serie.

3.4 MONTAJE Y UNIÓN DE EQUIPOS CON ENCIMERA EN BASE, HORNO, PUENTE Y VOLADIZO

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

¡ATENCIÓN! Los equipos a inducción no se pueden instalar sobre bases higiénicas, ya que 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.



3.5 SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS

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

4. CONEXIONES

4.1. EQUIPOS ELÉCTRICOS

4.1.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 2A - Tabla A)

AVISO Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la frecuencia de red coincide con la que indica la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones (fig. 2A 1-2).
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

AVISO El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

4.1.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H05RN-F. Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

4.1.3. 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.

4.2. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Verificar que la instalación eléctrica cumpla todos los requisitos de conformidad y que los dispositivos de seguridad y de protección estén instalados. Conectar el equipo a una toma de tierra e incluirlo en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo

VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

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

1.1. MODELOS INFRARROJO

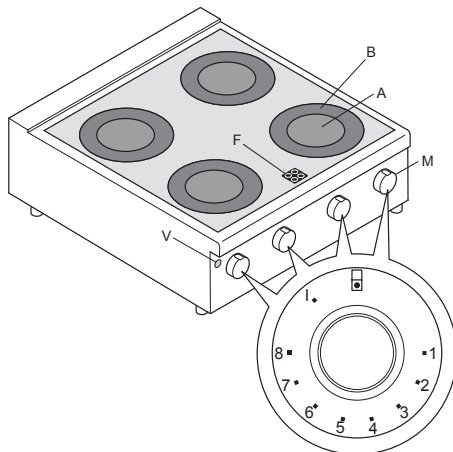
Las placas de cocción de medio módulo están dotadas con dos zonas radiantes de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). En las de un módulo hay cuatro zonas radiantes de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). Las zonas radiantes poseen un limitador que interrumpe la alimentación eléctrica cuando la temperatura alcanza el valor 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 sin ningún recipiente o con recipientes vacíos;
- procurar que no se derramen líquidos fríos sobre la placa caliente.

1.1.1 SELECCIÓN DE OLLAS

- 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.
- El fondo del recipiente debe ser perfectamente plano para favorecer la transmisión del calor.



Encendido

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Para activar la zona central "A", poner el mando "M" en la potencia deseada. El mando "M" tiene varias posiciones:
 - "0": zonas radiantes A y B apagadas;
 - "1"...5": potencia mínima;
 - "6"...8": potencia media;
 - "9": potencia máxima.
- El encendido del testigo verde "V" indica que el equipo está recibiendo tensión.
- Para accionar simultáneamente las dos áreas concéntricas "A" y "B" de cada zona de cocción es necesario girar el mando hasta la posición "6" y, luego, girarlo en sentido inverso para seleccionar el nivel de potencia deseado.
- Para activar nuevamente una sola zona (el área central A) hay que poner el mando en "0" y, luego, al nivel de potencia deseado.
- El testigo rojo "F" se enciende cuando la zona radiante supera los 50° C y se apaga cuando baja de 50° C.

Apagado

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

1.2. MODELOS POR INDUCCIÓN

La placa de cocción por inducción está provista de 2 o 4 zonas circulares independientes que pueden regularse por separado. La potencia eléctrica de cada zona es de 5 kW.

NOTA: No es necesario precalentar la placa de cocción por inducción (de vitrocerámica) antes de ponerlo en uso.

1.2.1 SELECCIÓN DE OLLAS

El sistema de cocción por inducción está dotado de un sistema de reconocimiento de la olla 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.

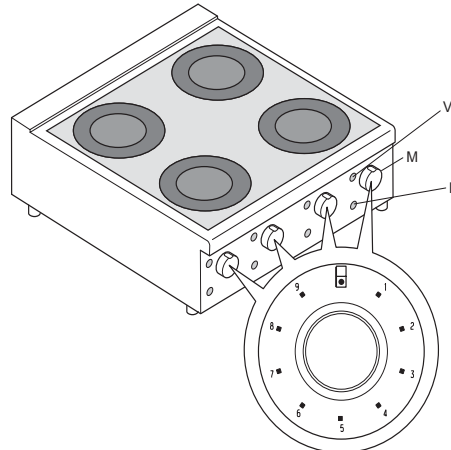
- Se aconseja usar ollas diseñadas expresamente para la cocción por inducción, en concreto, ollas de varias capas.
- Usar ollas con fondo de hierro, chapa de hierro, hierro esmaltado, hierro fundido o metales especiales de varias capas.
- No usar ollas de metal estratificado con cuerpo de aluminio y borde abierto.
- No usar ollas de aceros inoxidables al níquel cromo, aluminio, cobre, latón, vidrio o porcelana.
- El sistema no reconoce ollas de menos de **12 cm** de diámetro.
- Se aconseja usar ollas de no más de **28 cm** de diámetro para aprovechar el calentamiento al máximo.
- **Usar ollas con fondo perfectamente plano** para no perjudicar el funcionamiento del inductor. De lo contrario, el equipo podría dañarse por no detectar la temperatura correctamente.



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

1.2.2 FUNCIONAMIENTO CON MANDOS

Cada zona radiante se controla con un mando "M":



- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Para encender la zona deseada, poner el mando "M" en la potencia deseada.

El mando "M" tiene varias posiciones:

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

Si el interruptor está encendido y se ha colocado sobre el equipo una olla adecuada, se enciende el testigo verde "V". 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 variar el valor de energía, el aumento de temperatura se observa de inmediato.
- A la máxima potencia, el fondo de la sartén o de la olla llega a 200°C.
- 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.

1.4. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

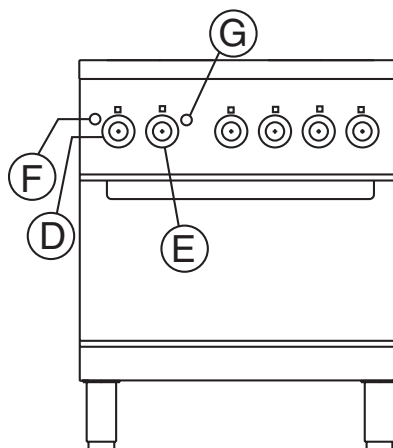
- **No enfriar la placa de cocción con agua.** Evitar que los alimentos de las ollas se derramen (por ejemplo, cuando se llenan con un grifo lateral).
- La vitrocerámica tiene un espesor de 6 mm, por lo que el equipo es adecuado para el uso industrial. De todas maneras existe un riesgo residual de rotura (por ejemplo, por la caída de objetos puntiagudos).
- **¡ATENCIÓN! Manejar las ollas con mucho cuidado. Los golpes fuertes pueden dañar la placa de vitrocerámica.**
- Si la vitrocerámica presenta fisuras o está rota, la placa no debe ponerse en funcionamiento. Esto sería peligroso.
- No tocar la placa después de un proceso de cocción para evitar quemaduras.
- Vigilar las ollas mientras se calientan. El recalentamiento puede ser peligroso.
- Entre la olla y la placa de cocción no debe haber papeles, cartones o paños. La presencia de estos elementos puede causar un incendio.
- Sobre la placa de cocción se deben apoyar solamente las ollas. La transmisión del calor en el metal es rápida e irregular y puede causar quemaduras.
- No apoyar latas, papel de aluminio, cubiertos u otros objetos metálicos en la placa de cocción.
- Los dispositivos antisalpicaduras no deben tener partes de metal.
- Los anillos, relojes, etc. del usuario pueden calentarse si se acercan demasiado a la placa de cocción.
- Los portadores de marcapasos deben consultar al médico para saber si pueden trabajar cerca de este tipo de cocinas.
- No colocar sobre la placa tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, casetes u otros artículos que puedan desmagnetizarse.
- 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 u otros objetos. De lo contrario, el equipo puede recalentarse y dañarse.
- No limpiar la placa de cocción con chorros de agua.
- Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal capacitado por el fabricante.
- Dejar espacio libre entre las ollas.

2. USO DEL HORNO ELÉCTRICO

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:

- O apagado
- 1 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 selector “D” de las resistencias en la posición deseada.

El encendido del testigo verde “F” indica que el equipo está recibiendo tensión.

Girar el mando del termostato “E” hasta la temperatura de cocción deseada (entre 140 y 320 °C). El testigo amarillo “G” se enciende cuando las resistencias se están calentando y; se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

2.2 APAGADO

Poner el mando en la posición de apagado “O”. Apagar el interruptor eléctrico que está instalado aguas arriba del equipo.

VII. LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

No utilizar sustancias inflamables para efectuar la limpieza y verificar que no haya contenedores con dichas sustancias en proximidad de los equipos.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (cada día)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la grasa y los residuos de cocción de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado hay que pasar un paño o una esponja y aclarar varias veces. El frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- 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.

2. OTRAS SUPERFICIES

VITROCERÁMICA

- Limpiar la placa de vitrocerámica 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.

Infrarrojo:

Limpiar la placa de vitrocerámica con una hoja de afeitar (suministrada de serie).

- Eliminar inmediatamente de la zona de cocción 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. FILTROS

FILTROS DE AIRE

Para evitar roturas y daños en la aplicación, **al menos una vez al mes hay que controlar el filtro y limpiarlo**. Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado ya que el filtro está dentro de la máquina.

Para la limpieza: extraer el filtro y sacudirlo para quitarle el polvo. Si está sucio de grasa, lavarlo con jabón, aclararlo y secarlo. Montarlo nuevamente.

Se aconseja sustituirlo cada tres meses.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender el equipo y dejarlo 45 minutos en el mínimo para evitar que la evaporación rápida de la humedad cause roturas.

5. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar y limpiar el interior.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es intenso o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VIII. MANTENIMIENTO

NOTA: Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

1. 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.

2. 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	-
5	Interrupción de la interfaz de control	La interfaz de control es defectuosa	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Sustituya el sensor de temperatura del inductor
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

3. 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

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.