

10/2016

Mod: EDI/2VC4

Production code: 65/40PVE-D



Diamond
catering equipment



ES

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHA - COCINAS VITROCERAMICA

Instalación-Usó-Mantenimiento



MOD.

_60/30 PVE...
_60/60 PVE...

_65/40 PVE
_65/70 PVE

_70/40 PVE...
_70/70 PVE...
_70/70 CFVE
_70/80 TPE...
_70/80 TPFE

_90/40 PVE
_90/80 PVE
_90/80 CFVE
_90/80 TPE
_90/80 TPEFE

_60/40 PVE-D
_60/60 PVE-D

_65/40 PVE-D
_65/70 PVE-D

Doc.n°	252.446.00
Edition	01

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO	48
I. ADVERTENCIAS GENERALES	48
1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	49
2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	49
II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	49
3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	49
4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	50
5. DESEMBALAJE	50
6. EMPLAZAMIENTO	50
7. CONEXIONES	50
8. PUESTA EN SERVICIO	51
III. INSTRUCCIONES DE USO	51
9. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	51
10. USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA	52
11. USO DE LA PLACA RADIANTE 700	52
12. USO DE LA PLACA RADIANTE 900	53
13. USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE CONVENCION	53
14. USO DEL HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO (SERIE 900)	54
15. INACTIVIDAD DEL EQUIPO	55
IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	55
16. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	55
V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	55
17. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	55
18. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS	56
19. PUESTA EN SERVICIO	56
20. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	56
21. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	56
22. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	57
23. COMPONENTES PRINCIPALES	57
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	70
VII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERÄTE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	81

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

I. ADVERTENCIAS GENERALES



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.



LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN, EL POSICIONAMIENTO Y/O FIJACIÓN Y LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"



LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES PARA LA LIMPIEZA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"



EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.



Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

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.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



NO DEJAR MATERIAL IN "AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

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.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (polipropileno - PP)

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

Inutilizarlo antes de desecharlo.

No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.



EL SÍMBOLO DEL CONTENEDOR TACHADO SITUADO EN EL APARATO O EN SU ENVASE INDICA QUE AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL, EL PRODUCTO DEBE SER RECOGIDO POR SEPARADO DE LOS DEMÁS RESIDUOS.

LA RECOGIDA DIFERENCIADA DE ESTE APARATO UNA VEZ LLEGADO EL FIN DE SU VIDA ÚTIL ES ORGANIZADA Y GESTIONADA POR EL PRODUCTOR. EL USUARIO QUE DESEE DESHACERSE DE ESTE APARATO DEBERÁ, PUES, PONERSE EN CONTACTO CON EL PRODUCTOR Y SEGUIR EL SISTEMA ADOPTADO POR ÉSTE PARA PERMITIR LA RECOGIDA SEPARADA DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.

LA ADECUADA RECOGIDA SELECTIVA CONTRIBUYE A EVITAR POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y LA SALUD, Y FAVORECE LA REUTILIZACIÓN Y/O RECICLAJE DE LOS MATERIALES QUE COMPONEN EL APARATO. LA ELIMINACIÓN INCORRECTA DEL PRODUCTO POR PARTE DE SU POSESOR COMPORTA LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS PREVISTAS POR LA NORMATIVA VIGENTE.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

PLACA RADIANTE 900/HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido. Para restablecer el funcionamiento del equipo, quitar el panel de mandos y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

PLACA RADIANTE (700)

El encendido del testigo rojo situado en el tablero (junto al amarillo) indica que se ha verificado una anomalía del ventilador. Se recomienda apagar el aparato lo antes posible y llamar al servicio de asistencia.

El encendido de dicho testigo se debe a la actuación de un termofusible, que debe sustituirse al mismo tiempo que el ventilador.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO. EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO. EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

5. DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

Retirar el embalaje.

Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

6. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.

Este equipo no se puede empotrar.

Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes.

Cuando el equipo tiene que ser puesto a lado de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos etc. estos elementos tienen que ser de material incombustible

En caso contrario éstos tienen que ser recubiertos con material aislante y incombustible adecuado.

Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE EN PUENTE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

EQUIPO TIPO " A1 "

Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO " B21 "

Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO DE TIPO " B11 "

Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.

Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.

El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.

Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.

No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.

Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo y en la placa puesta cerca a la bornera de conexión.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.

Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.

Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o por una persona que tenga una cualificación similar, en manera de prevenir riesgos.



EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que

lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.

Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.

Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.

Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente.

Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

8. PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente " Solución de problemas " .

EQUIPO ELÉCTRICO

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

III. INSTRUCCIONES DE USO

9. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.

El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.

No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.

Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

10. USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA

Utilizar ollas de fondo plano y con diámetro adecuado a la zona de cocción. El fondo de las ollas debe estar limpio, liso y seco para evitar que se raye la vitrocerámica.

No apoyar papel de aluminio ni recipientes de plástico en las superficies calientes de la placa de vitrocerámica.

No utilizar en ningún caso la placa de vitrocerámica como superficie de apoyo.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



APAGADO

MIN

TEMPERATURA MÍNIMA



TEMPERATURAS INTERMEDIAS

MAX

TEMPERATURA MÁXIMA

ENCENDIDO

Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.



ATENCIÓN. CUANDO LA TEMPERATURA EN LA ZONA DE COCCIÓN ES SUPERIOR A 50 °C, SE ENCIENDE UN TESTIGO DEL TABLERO.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .

11. USO DE LA PLACA RADIANTE 700

El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

Utilizar ollas de fondo plano.

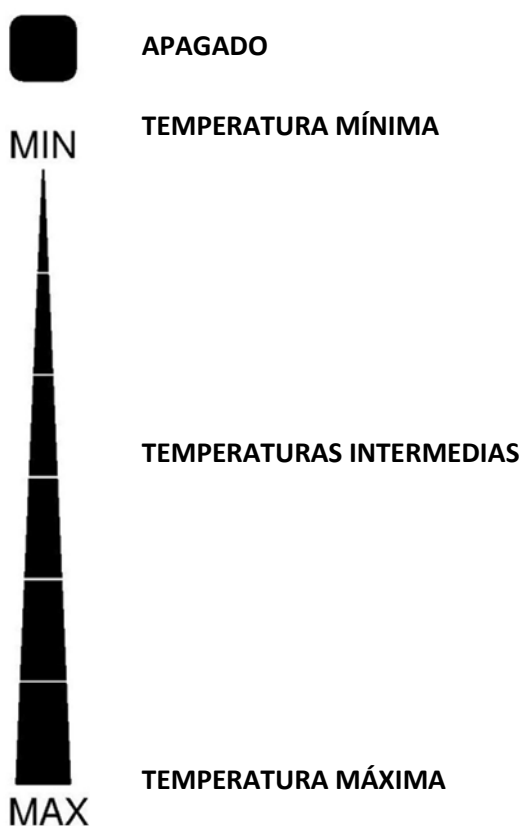
No dejar la placa encendida sin una olla arriba o con una olla vacía.

No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

No instalar el equipo "top" sobre un elemento caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



ENCENDIDO

Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Se enciende el testigo amarillo.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición "0".

El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

12. USO DE LA PLACA RADIANTE 900

El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

Utilizar ollas de fondo plano.

No dejar la placa encendida sin una olla arriba o con una olla vacía.

No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

No instalar el equipo "top" sobre un elemento caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

- | | |
|---|--------------------------|
| 0 | APAGADO |
| 1 | TEMPERATURA MÍNIMA |
| 2 | TEMPERATURAS INTERMEDIAS |
| 3 | TEMPERATURA MÁXIMA |

ENCENDIDO

Presionar el mando y girarlo de la posición "1" a la posición "3".

Se enciende el testigo amarillo.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición "0".

El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

13. USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE CONVENCION

El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.

No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0	APAGADO
50	TEMPERATURA MÍNIMA
100	TEMPERATURAS INTERMEDIAS
150	
200	
250	
300	TEMPERATURA MÁXIMA

ENCENDIDO

Girar el mando del selector a la posición elegida.
Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

La luz piloto amarilla y aquella verde se apagan

El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición " 0 ".
La luz piloto amarilla y aquella verde se encienden

14. USO DEL HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO (SERIE 900)

El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.

No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el

calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0	APAGADO
	CALENTAMIENTO SUPERIOR
	CALENTAMIENTO INFERIOR
	CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0	APAGADO
50	TEMPERATURA MÍNIMA
100	TEMPERATURAS INTERMEDIAS
150	
200	
250	
300	TEMPERATURA MÁXIMA

ENCENDIDO

Girar el mando del selector a la posición elegida.

Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Se enciende el testigo verde.

El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .

Girar el mando del selector a la posición " 0 " .

15. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas de las ollas abiertas.
- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

16. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO. EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES. ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.



Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de

cocción.

Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.

No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.

No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.

No emplear productos químicos que contengan cloro.

No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

PLANCHA CROMADA (PLACA RADIANTE)

Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (aprox. 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojado en agua y vinagre. Aclarar varias veces y secar por completo.

No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.

No emplear productos químicos que contengan cloro.

No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

17. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida

de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

18. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

19. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

20. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE VITROCERÁMICA

EL ELEMENTO RADIANTE ELEGIDO NO SE CALIENTA.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

PLACA RADIANTE

EL ELEMENTO RADIANTE ELEGIDO NO SE CALIENTA.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.

- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

HORNO ELÉCTRICO

EL EQUIPO NO SE CALIENTA. CAUSAS POSIBLES:

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

21. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



CERRAR LA LLAVE DE PASO DEL GAS Y/O DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INSTALADOS ANTES DEL EQUIPO.

DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.



DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.

PLACA DE VITROCERÁMICA

SUSTITUCIÓN DE LOS ELEMENTOS RADIANTES

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA DE VITROCERÁMICA

Si se rompe la placa de apoyo de vitrocerámica, se aconseja hacerla sustituir en fábrica.

PLACA RADIANTE

SUSTITUCIÓN DE LOS ELEMENTOS RADIANTES

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL VENTILADOR Y DEL TERMOFUSIBLE 700

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar la tapa del ventilador.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO ELÉCTRICO

SUSTITUCIÓN DEL SELECTOR Y DEL TESTIGO

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE TRABAJO Y DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

22. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.

Quitar toda la suciedad.

Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

23. COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA RADIANTE

- Testigo
- Ventilador

- Elemento calentador zona de cocción

PLACA DE VITROCERÁMICA

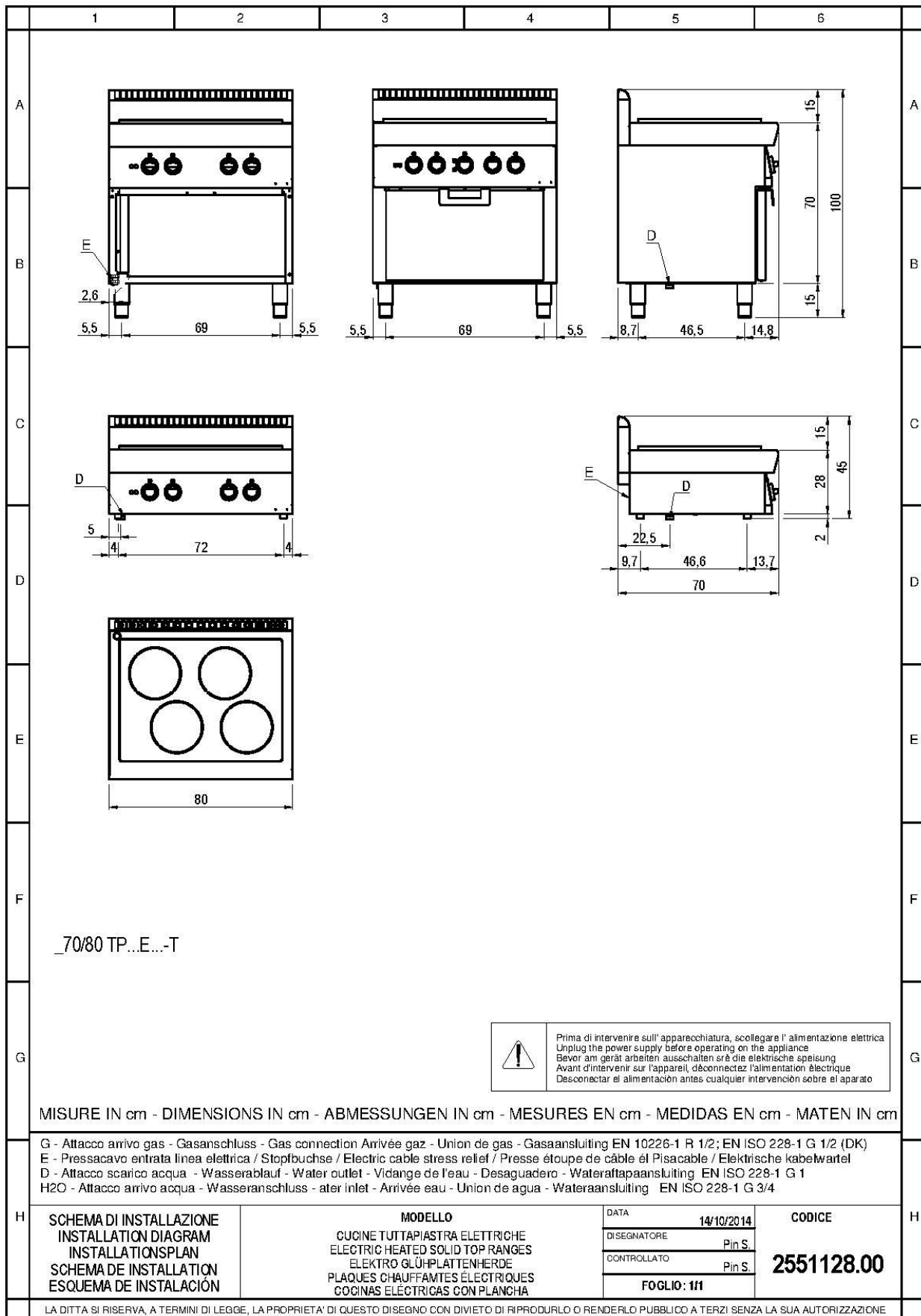
PLACA DE VITROCERÁMICA

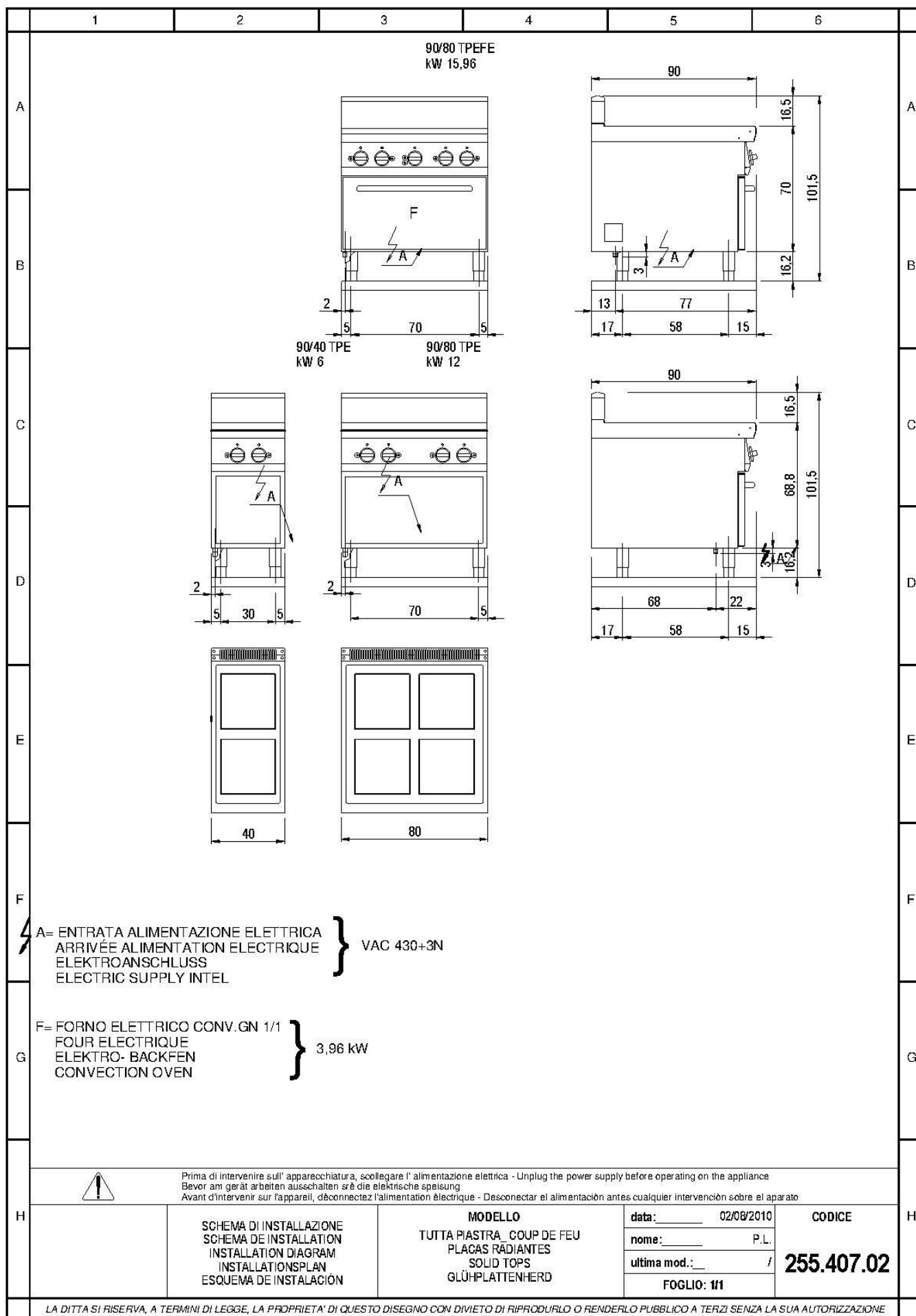
- Testigo
- Elementos radiantes
- Termostato de trabajo

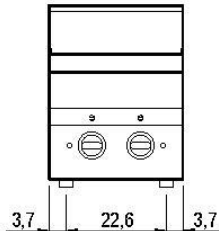
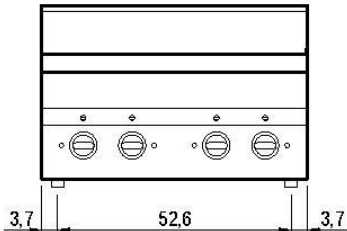
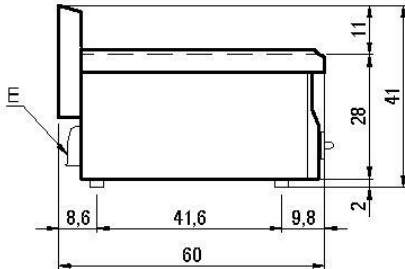
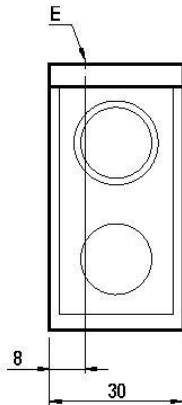
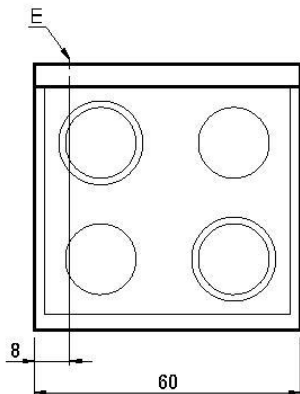
HORNO ELÉCTRICO

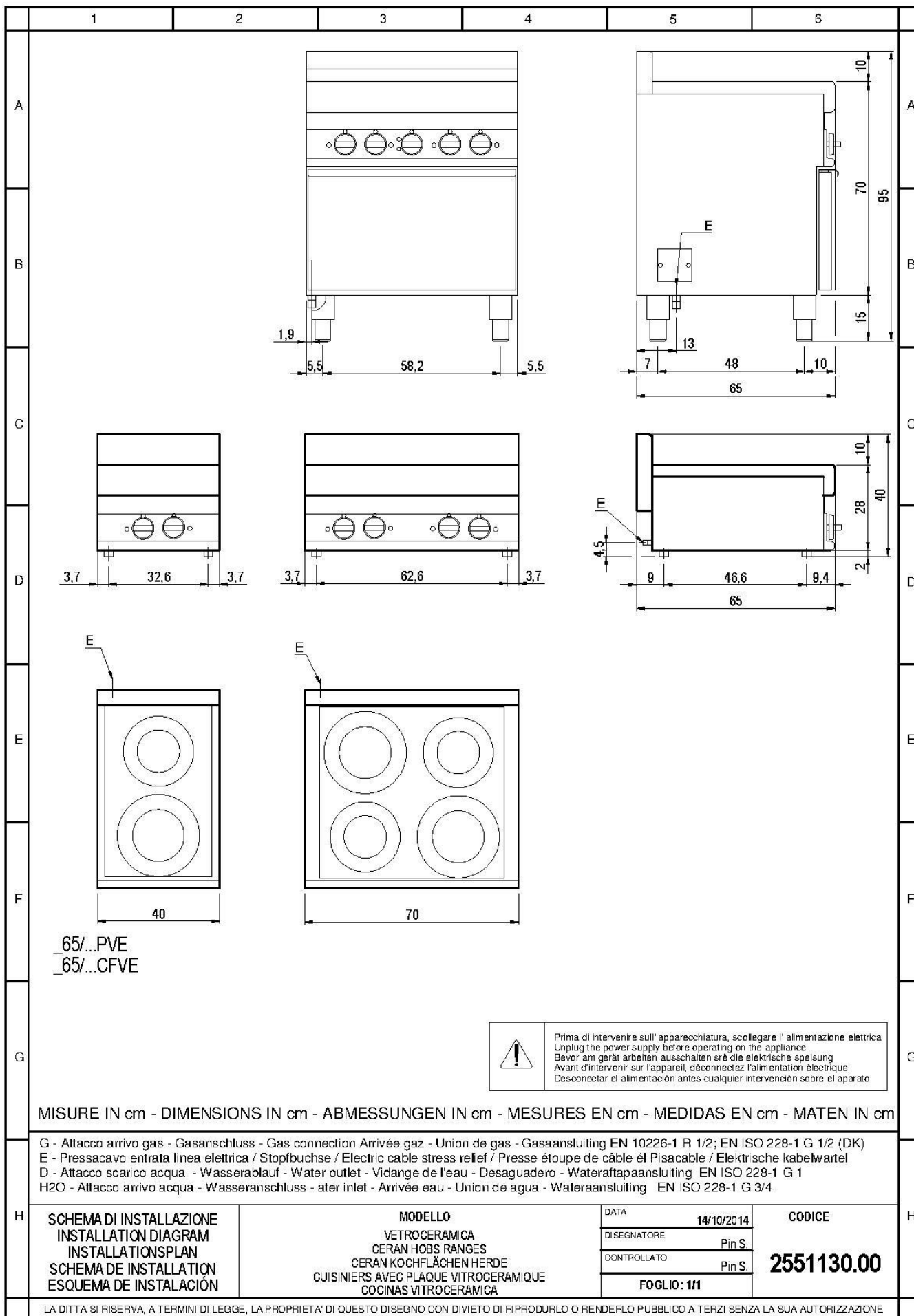
- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo

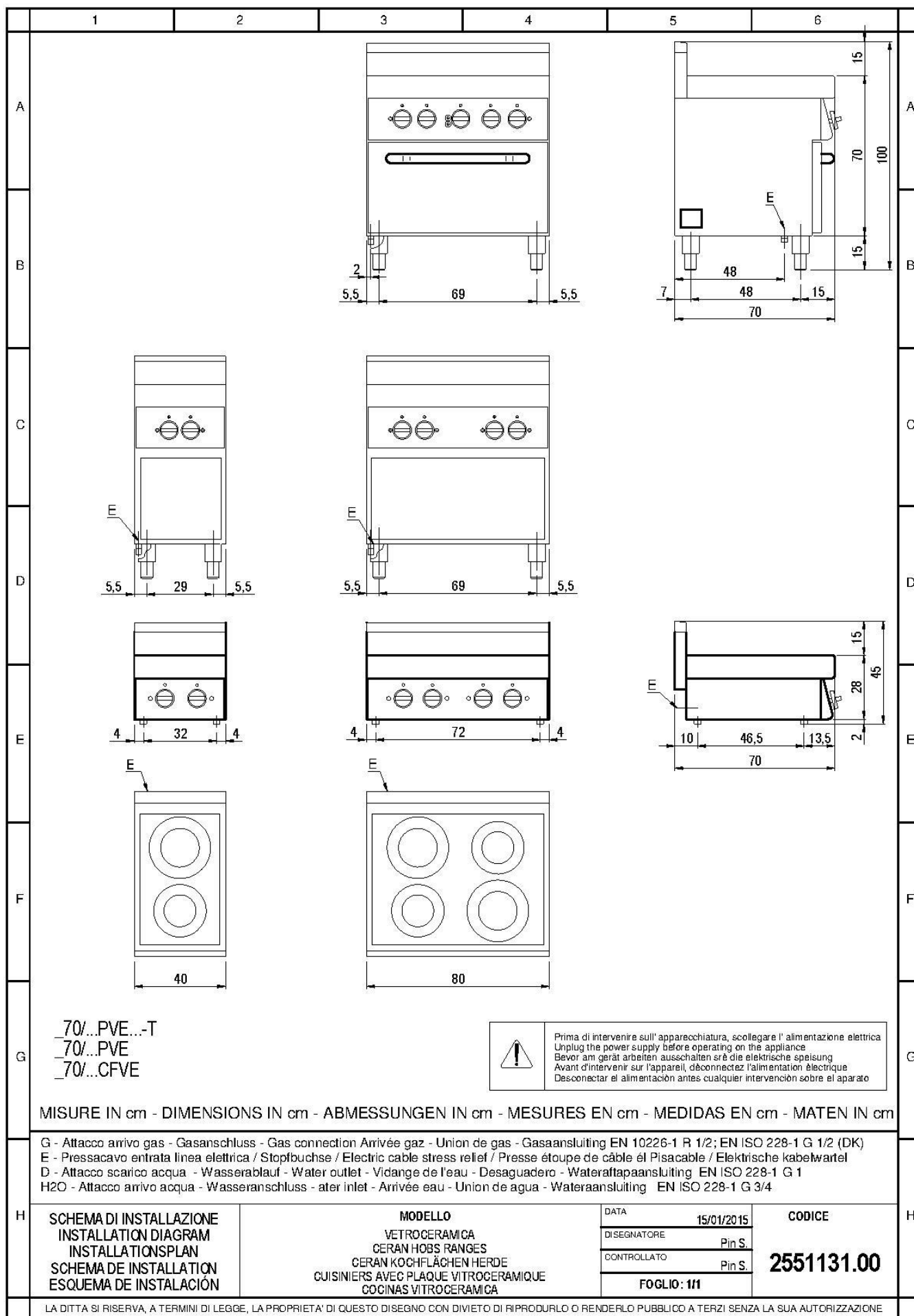
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S



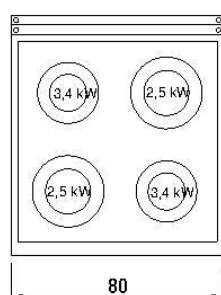
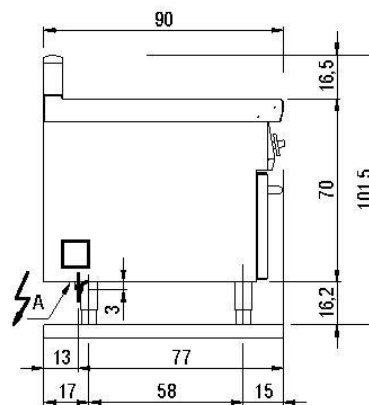
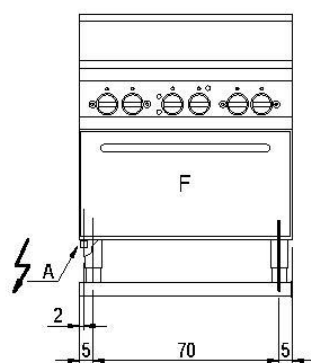


	1	2	3	4	5	6												
A							A											
B	  						B											
C	 						C											
D							D											
E							E											
F							F											
G	60/...PVE  Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato						G											
H	MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4 <table><tr><td rowspan="4">SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN</td><td rowspan="5">MODELLO VETRO CERAMICA CERAN HOBS RANGES CERAN KOCHFLÄCHEN HERDE CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE COCINAS VITROCERAMICA</td><td>DATA</td><td>14/10/2014</td><td rowspan="5">CODICE 2551129.00</td></tr><tr><td>DISEGNATORE</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td>CONTROLLATO</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td colspan="2">FOGLIO: 111</td></tr></table>						SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO VETRO CERAMICA CERAN HOBS RANGES CERAN KOCHFLÄCHEN HERDE CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE COCINAS VITROCERAMICA	DATA	14/10/2014	CODICE 2551129.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111		H
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO VETRO CERAMICA CERAN HOBS RANGES CERAN KOCHFLÄCHEN HERDE CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE COCINAS VITROCERAMICA	DATA	14/10/2014	CODICE 2551129.00														
		DISEGNATORE	Pin S.															
		CONTROLLATO	Pin S.															
		FOGLIO: 111																
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE																		





Mod. 90/80 CFVES
kW 17,8



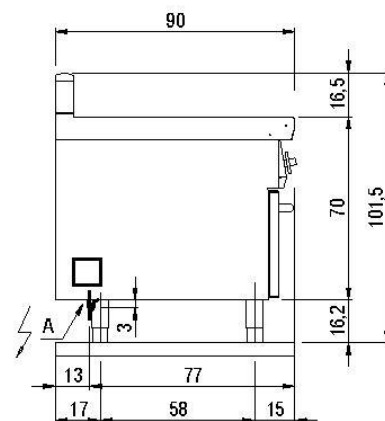
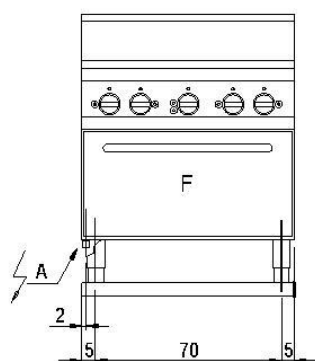
F= FORNO ELETTRICO.STATICO GN 2/1, 6 kW

⚡ A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC ENERGY CONNECTION } VAC 400+3N

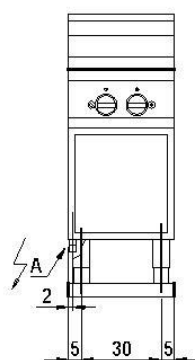
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO PIANO COTT. VETROC. _ PLAN DE CUIS. VITROCÉ CERAMIC GLASS COOK GLASER. KOCHFLÄCHE COCINA VETROCCERÁMICAS	data: 06/08/2007	CODICE 255.286.01
			nome: D. Duso	
			ultima mod.: /	
			FOGLIO: 1/1	

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

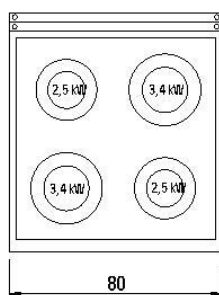
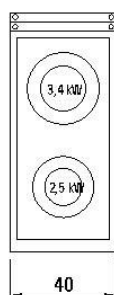
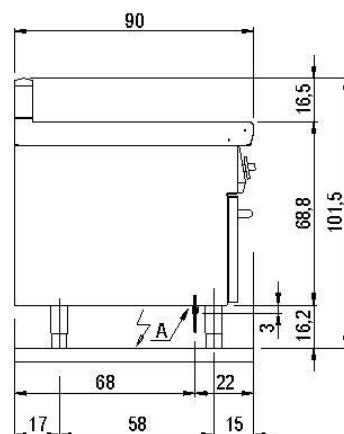
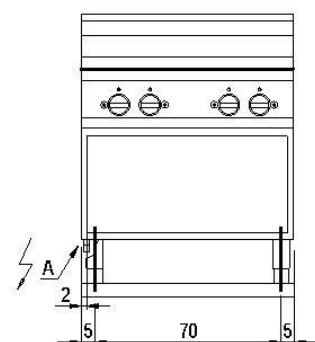
Mod. 90/80 CFVE
kW 15,76



Mod. 90/40 PVE
kW 5,9



Mod. 90/80 PVE
kW 11,8

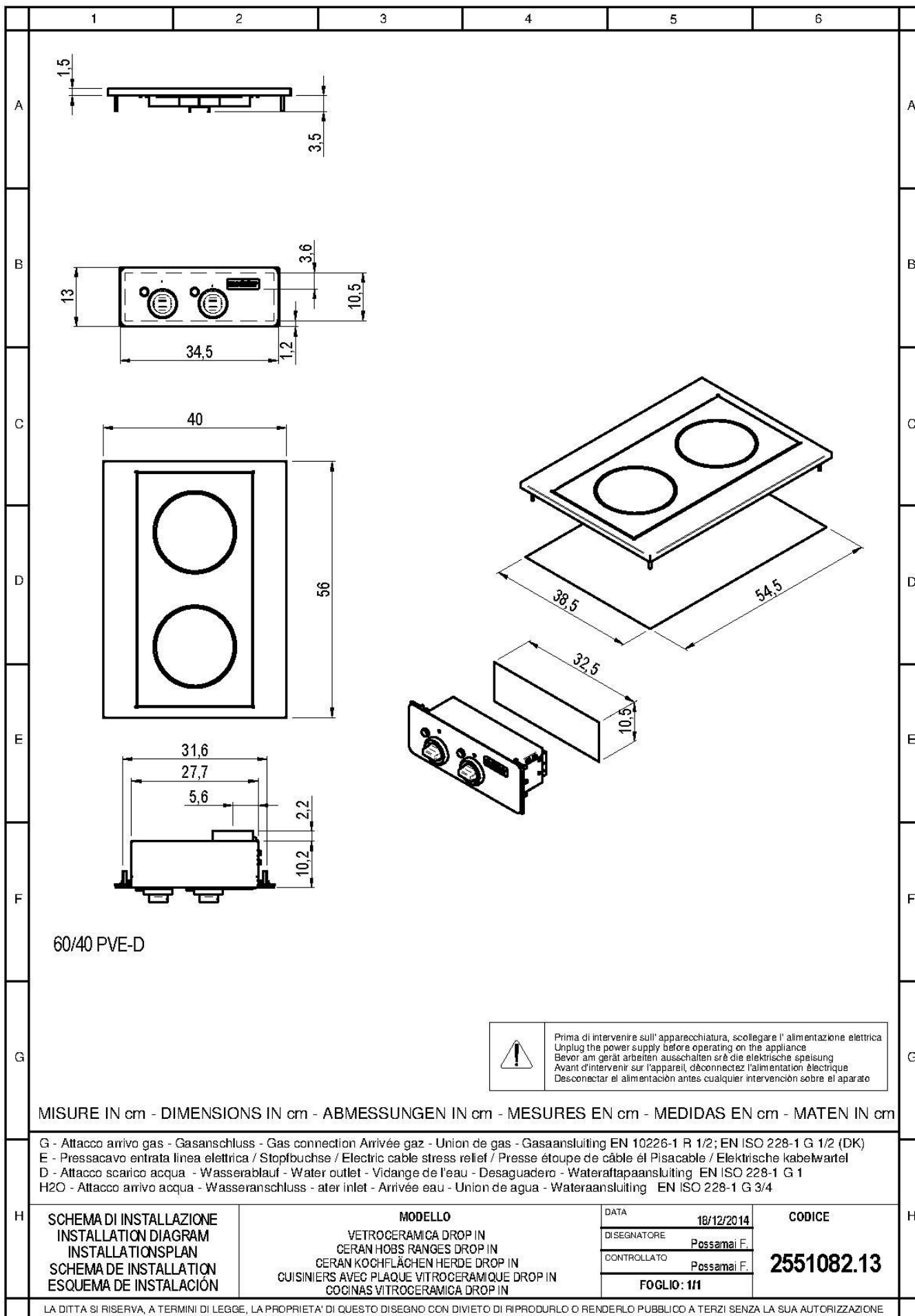


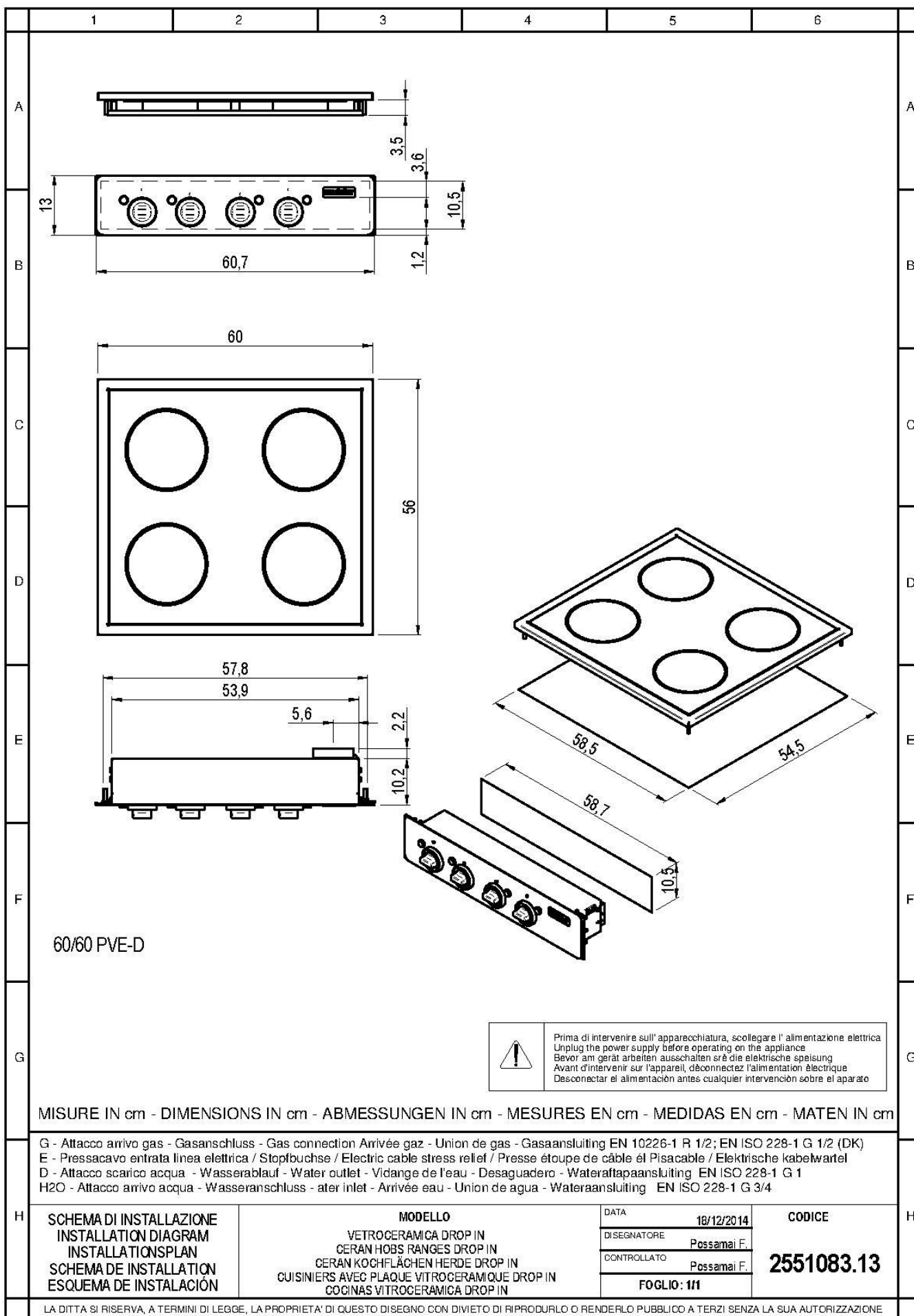
F= FORNO ELETTRICO CONV. GN 1/1
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTRO- BACKFEN
CONVECTION OVEN } 3,96 kW

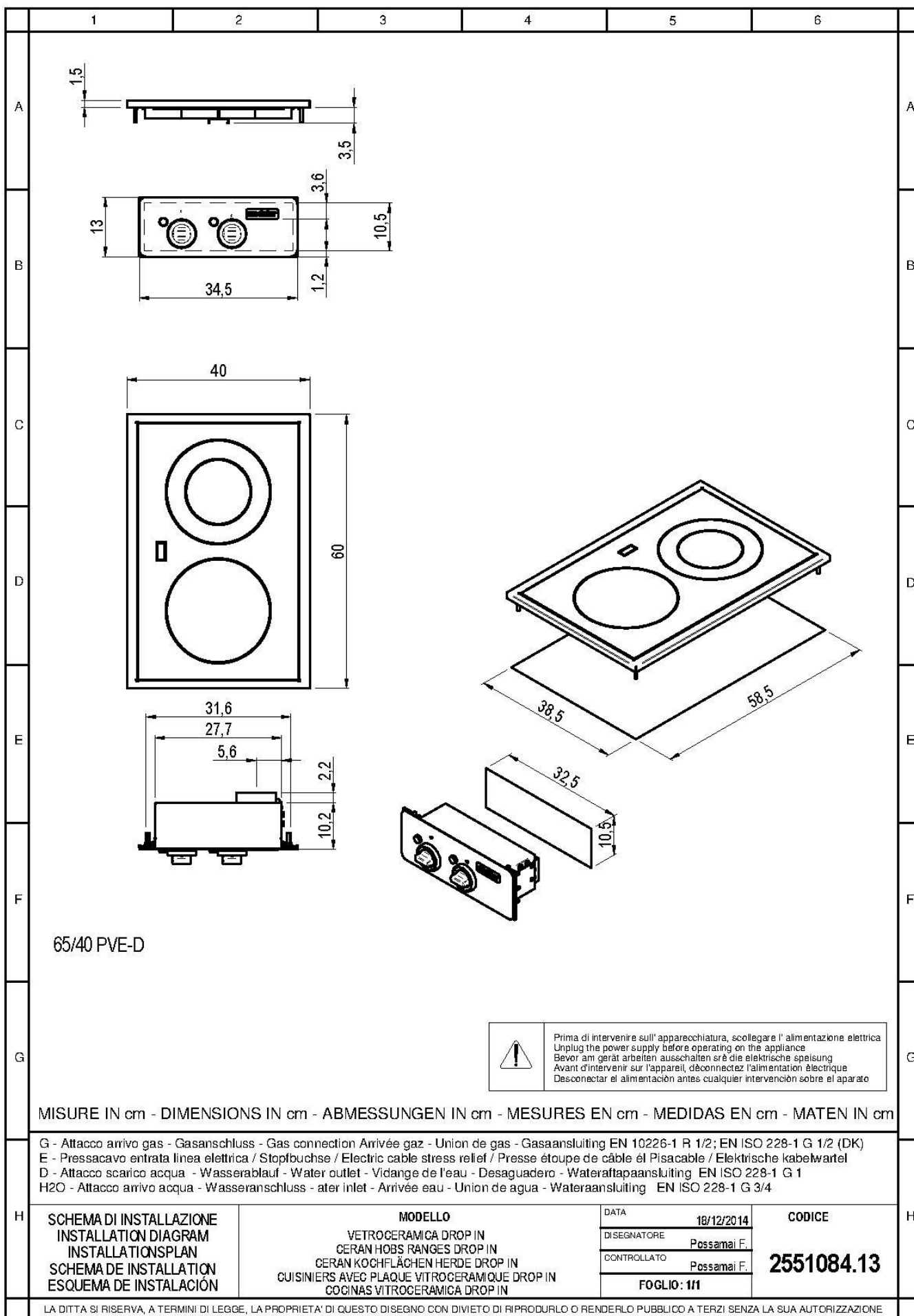
A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC ENERGY CONNECTION } VAC 400+3N

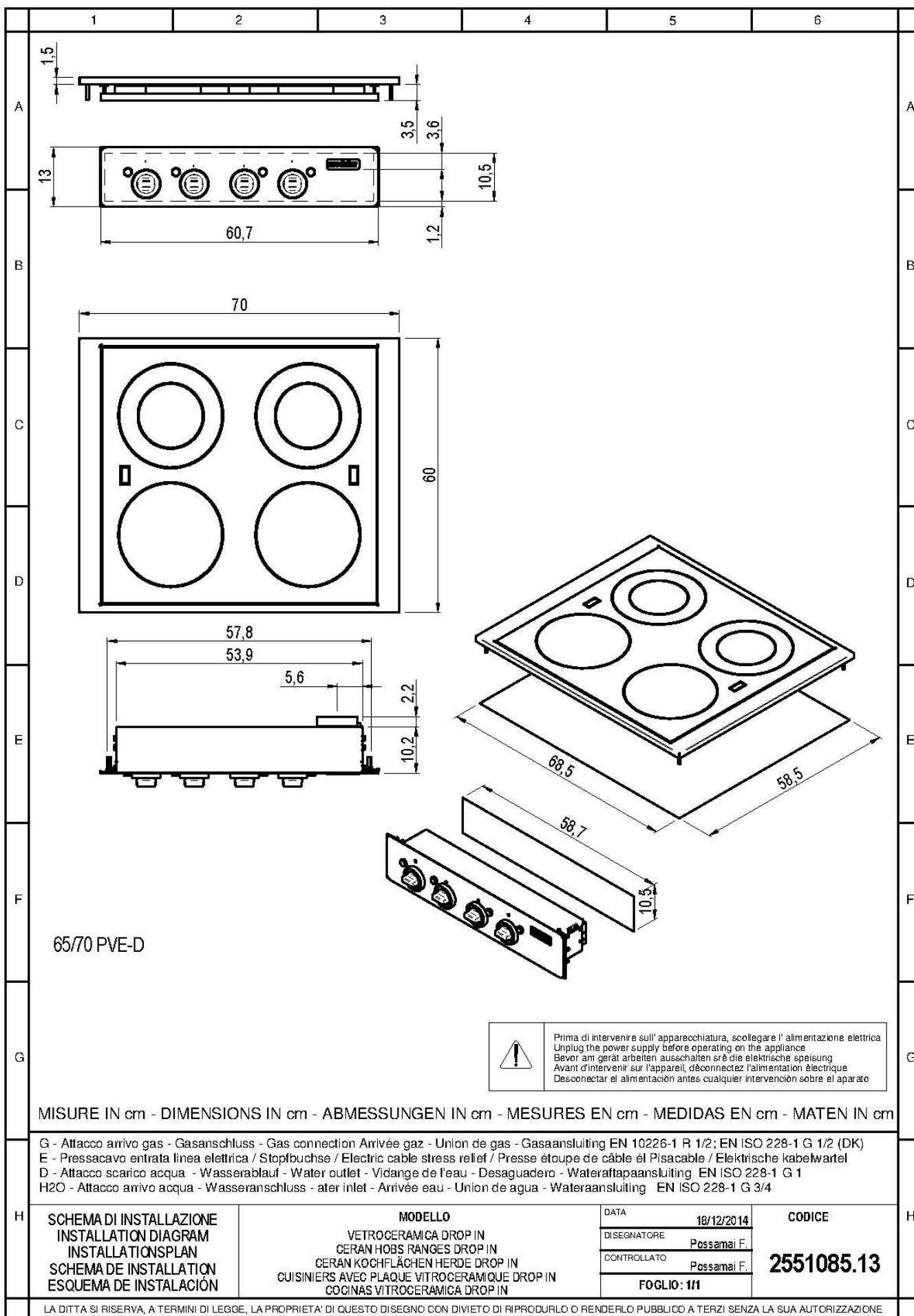
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO PIANO COTT. VETROC. _ PLAN DE CUIS. VITROCE CERAMIC GLASS COOK GLASER. KOCHFLÄCHE COGINA VETROCCERÁMICAS	data: 05/08/2007	CODICE 255.131.01
			nome: D. Duso	
			ultima mod.: 27/11/2007	
			FOGLIO: 1/1	

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE









VII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Technische Daten Elektrogeräte - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

TAB1						
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_60/30 PVE...	300	380-415	3N	50-60	3.6	5G1.5
		220-240	1N	50-60	3.6	3G2.5
_60/60 PVE...	600	380-415	3N	50-60	8.6	5G1.5
		220-240	1N	50-60	8.6	3G6
_60/40 PVE-D	400	380-415	3N	50-60	3.6	5G1.5
_60/60 PVE-D	600	380-415	3N	50-60	8.6	5G1.5
_65/40 PVE	400	380-415	3N	50-60	4.6	5G1.5
_65/70 PVE	700	380-415	3N	50-60	9.2	5G2.5
_65/40 PVE-D	400	380-415	3N	50-60	4.6	5G1.5
		220-240	3	50-60	4.6	4G2.5
_65/70 PVE-D	700	380-415	3N	50-60	9.2	5G2.5
_70/40 PVE...	400	380-415	3N	50-60	5	5G1.5
_70/80 PVE...	700	380-415	3N	50-60	10	5G2.5
_70/80 CFVE	700	380-415	3N	50-60	13.96	5G4
_90/40 PVE	400	380-415	3N	50-60	6.8	5G2.5
_90/80 PVE	800	380-415	3N	50-60	13.6	5G4
_90/80 CFVE	800	380-415	3N	50-60	17.56	5G4
_90/80 CFVES	800	380-415	3N	50-60	17.56	5G4
_70/80 TPE	400	380-415	3N	50-60	10	5G2.5
_70/80 TPFE	800	380-415	3N	50-60	13.96	5G4
_90/80 TPE	400	380-415	3N	50-60	12	5G2.5
_90/80 TPEFE	800	380-415	3N	50-60	15.96	5G4