



**MOD : E9/4IDA8-N**

**Production code : DIIN98A**

**09/2023**



## CONTENIDO

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD   | 6. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES |
| 3. COLOCACIÓN Y TRASLADO                  | 7. INSTRUCCIONES DE USO       |
| 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA      | 8. MANTENIMIENTO ORDINARIO    |
| 5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO | 9. ELIMINACIÓN                |
|   | 10. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES   |

### DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

 **Indicaciones de peligro.** Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.

 ¡Alta tensión! ¡Cuidado!  
¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte

 Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de aplastamiento de las extremidades duran-

te el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 **Señales de prohibición.** Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos niños sin supervisión.



### Señales de obligación.

Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



**Otras indicaciones.** Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



### Operador «homogéneo»

(técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



### Operador «heterogéneo»

(operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.



## INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE LA SEGURIDAD

1.

**PREFACIO/Instrucciones originales.** Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se reconocen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

**OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia**

de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

## CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

## CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

**DESTINATARIOS/** El presente documento se ha redactado para:

- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

## PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

Prevía específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

## PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

## CONTENIDO DEL SUMINISTRO/ En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Rejilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
- Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

**DESTINO DE USO/**Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará “Uso indebido” y, por lo tanto, peligroso.

actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

## **CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/**

El aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10 °C;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en

posición totalmente plana;

- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

## **PRUEBA Y GARANTÍA**

**Prueba:** el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

**Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable.** La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas

de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

## LA GARANTÍA DECAE EN CASO

**DE:** • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante:

- Daños causa-

dos por la instalación incorrecta.

- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

ES

## AUTORIZACIÓN

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

**DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES / La sección se encuentra al final de este manual.**



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria. **Ruido aéreo  $\leq 70$  dB**



**Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.**



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas colocados en el aparato.**

 En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.

 En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.

 El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.

 Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.

 El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).

 El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.

 El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.

 Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la con-

xión a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al tipo de cable con aislamiento de modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal  $\pm 15\%$  que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.

 El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.

 De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de manera abierta y sin sifón.

 El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera “IMPROPIO” y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes

 Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación -prohibición -peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.

 No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.

 El aire aspirado para el enfriamiento debe tener una temperatura inferior a los 40 °C y no ha de contener grasa.

 No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.

 No utilizar el dispositivo con marmitas vacíos. Peligro de combustión. Riesgo de quemaduras

   Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez

que deba trabajar en condiciones de seguridad.



Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.



Si la superficie presenta grietas, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.



Tras el uso, apague la placa de cocción con su dispositivo de control.

No confíe únicamente en el detector de cacerolas en la superficie.

## TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.



La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).



Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).

## ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

- **Zona peligrosa:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.

- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

**Además, se consideran zonas peligrosas** • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

- Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.

- Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.

- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

## EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano; - giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.); - tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.); - llave de tubo hexagonal de 8 mm; - detector de fugas de gas; - piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.); - llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación

## INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



### RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYEC-

**CIÓN DE MATERIAL** Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



### RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



### RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSION

Este riesgo existe cuando:

- Hay olor a gas en el ambiente;
- se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
- se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
- se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



### RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO /

Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables

### ¡NUEVO! FONDO EXTRAÍBLE (véase. SECC. IL. - REF. f)

En los modelos previstos (fondo de armario libre), puede quitarse la superficie inferior para realizar las operaciones de instalación y mantenimiento (por ejemplo, inspecciones, conexiones, limpieza, etc.). Para retirar el fondo, desatornillelo y retírelo (det. A). Para volver a colocar el fondo, introdúzcalo y atornillelo (det. B).



En caso de haber puertas, será necesario desmontarlas en primer lugar (bisagras y fijaciones).



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

## OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.

## SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



**El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.**



El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.



Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.



Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el

aparato antes de realizar el desplazamiento.



Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.



Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.



No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

## TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA a).



**La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.**

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

**ALMACENAMIENTO** Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños para vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

## ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

1. Desmonte, en secuencia, las can-

toneras de protección superiores y las laterales.

2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

### RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.



No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

### LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimento de cocción. Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

### NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b)

Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones propor-

cionadas por el nivel de burbuja.



**La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.**

### **MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. c)**

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

Coloque los aparatos de modo que que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G).

Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E). Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

### **INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. c)**

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ES



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».



**Estas operaciones deben realizarse operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.**

## CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.



Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.



La impedancia de referencia del sistema debe tener un valor de  $Z_{ref} 0,193 \Omega$  (solo para inducción wok)



**PUESTA A TIERRA** ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

**ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS** La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda,

solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.



**No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).**

## CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. d).



En los casos previstos, quite el panel de la caja de protección/sopORTE del terminal de conexiones situado en la parte trasera de la máquina.

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.



**ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.**



**ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.**

## CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES

En caso de que conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: “Conexión de la alimentación eléctrica” y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

## CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. e).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas.

cas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).



## OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

### ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que

podrían derivar de las mismas.



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.

## PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).

2. Comprobaciones y controles generales:

- Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);

- comprobación de las descargas (cuando corresponda);

- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);

- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

## DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En general, en las condiciones de parada por fallo de fun-

cionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

## PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

**Elemento de seguridad PARADA:** en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.

**REINICIO:** una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

## PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.

3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.

4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida. Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las ope-

raciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

### **PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA**

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

### **PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA**

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. Aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma. Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.



## SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



**PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y CONSULTE EL MANUAL TÉCNICO.**



## UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. g).

La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Selector de encendido y regulación de la temperatura de la placa
2. Indicador luminoso verde
3. Indicador luminoso rojo
4. Placa de cocción / Compartimento de cocción
5. Cajón del filtro de aire

Modalidades y funciones de los selectores, las teclas y los indicadores luminosos / v. secc. IL. - REF. g). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

① **SELECTOR DEL TERMOSTATO (ELÉCTRICO).** Cumple tres funciones distintas: 1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito.  
2. Regulación de la temperatura de ejercicio. / 3. Puesta en marcha/parada de la fase de calentamiento.

② **INDICADOR LUMINOSO VERDE (ELÉC.):** El indicador está subordinado al uso del mando del termostato. Dispone de tres tipos de señal: 1. La iluminación fija indica el correcto funcionamiento.

2. La iluminación FRECUENCIA REGULAR indica que el aparato está esperando la colocación del recipiente para proceder al funcionamiento.  
3. La iluminación FRECUENCIA BREVE señala un error de funcionamiento (v. cap. Mantenimiento - Lista de errores).

③ **INDICADOR LUMINOSO ROJO (ELÉC.):** El indicador está subordinado al uso del mando del termostato. La iluminación fija señala un error (v. cap. Mantenimiento - Lista de errores).

## PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad / Riesgos residuales»



Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y puestos correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.

## ENCENDIDO/APAGADO - v. secc. IL. - REFERENCIA h)

Para iniciar la cocción, proceda de la siguiente forma:

1. Gire el selector hasta la posición deseada para regular la temperatura de trabajo (Fig. 1).

2. El indicador verde se enciende y emite impulsos luminosos de forma intermitente regular (Fig. 1 A).

3. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción (v. Carga/Descarga del producto).

4. La iluminación fija del indicador verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 1 A)

5. Gire el selector hasta la posición "Cero" (Fig. 1/B) para detener la generación de calor.



La velocidad de calentamiento de las zonas de cocción se configura girando el selector (Posiciones de 0 a 6). La posición 6 corresponde a la velocidad de calentamiento mayor.

## CARGA/DESCARGA DEL PRODUCTO - v. secc. ILUSTR - REF. i)



Los recipientes destinados a la cocción mediante inducción han de ser de arrabio, acero, acero inoxidable, acero esmaltado, con bases

multicapa (cuando así se indique específicamente).



La base de los recipientes debe ser plana y de un material adecuado.



Los recipientes destinados a la cocción han de tener un diámetro mínimo de 120 mm.



Las dimensiones de los recipientes deben ser adecuadas a las serigrafías de las zonas de cocción



Está prohibido durante el uso del aparato crear zonas de contacto entre los recipientes.



La cantidad de producto dentro del recipiente no debe superar los 3/4 de la capacidad del mismo.



Los productos que se cocinarán deben ponerse en los recipientes

apropiados alejados del área del aparato y deben situarse correctamente en el centro de la zona de cocción.

**Coloque el recipiente en el centro de la placa de cocción tal como indica la serigrafía (Fig. 3).**

ES

### PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo: "Mantenimiento".



Si los indicadores luminosos están presentes deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.



## MANTENIMIENTO ORDINARIO

8.

### OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS



Antes de continuar, consulte el apdo. 2 y el apdo. 5.



Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).



El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es

posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.



Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del equipo, lo que puede crear situaciones de peligro. El equipo debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo, corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en

contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y use un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Elimine inmediatamente con una herramienta adecuada (rasqueta para cristal) los alimentos que contengan azúcar que hayan caído accidentalmente en la zona de cocción, para evitar comprometer el funcionamiento del aparato.



Aleje de la zona de cocción en funcionamiento materiales como hojas de aluminio y recipientes de plástico, para evitar comprometer el estado del aparato.



Trabaje con precaución durante el uso del aparato: plano de cocción de vidrio. **No utilice el plano de cocción como superficie de apoyo.**



Utilice recipientes con la base limpia para no estropear la superficie de las placas y comprometer su uso.



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



Espere a que baje la temperatura del equipo y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.

## LIMPIEZA DIARIA DE LAS PARTES DE ACERO /



Aplice, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie afectada y con una esponja no abrasiva



limpie manualmente y a fondo toda la superficie. Finalizada la operación, enjuague (no use chorros de agua a presión, directos y limpiadores de vapor) abundantemente el compartimento de cocción con agua potable. Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado toda la superficie utilizando un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

## LIMPIEZA DIARIA DE LAS PARTES DE CRISTAL /



Quite cualquier objeto presente en la superficie de cocción (no utilice chorros de agua a presión, directos ni limpiadores de vapor). Con un vaporizador normal, aplique un detergente específico por la superficie afectada y, manualmente, con un paño húmedo, limpie a fondo.



Una vez finalizadas correctamente las

operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con una bayeta no abrasiva. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

**LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE /**



**Excluya cualquier forma de alimentación.**

Desenrosque el cajón y extraígallo. Retire la rejilla y extraiga el filtro del alojamiento. Lave el filtro con agua potable y un material no abrasivo ni corrosivo para eliminar todos los residuos. Séquelo bien. **Una vez concluidas las operaciones, vuelva a colocar el filtro y la rejilla.** Cierre el cajón hasta el tope y fíjelo en el panel frontal.



**Vuelva a colocar las piezas en las posiciones y el orden correctos.**

**LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA**



Si el aparato no va a utilizarse durante un periodo de tiempo prolongado, será necesario efectuar

todos los procedimientos descritos en el apartado limpieza diaria. Al finalizar las operaciones, para las partes de acero, proteja las partes expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.

Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;

Enjuague las partes cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos ni limpiadores de vapor. Seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo. Pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso

alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una capa protectora en la superficie.

Para las partes de vidrio, extienda con un paño suave una capa fina de cera protectora específica para el material.

**Para concluir las operaciones, consulte el cap. 5 / Puesta fuera de servicio**

**Ventile periódicamente los aparatos y los locales.**

**TAB. DE RESUMEN / FRECUENCIA/ LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**



Antes de proceder con las operaciones, véase el cap. 2 “Tareas y cargos”



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza una primera revisión y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación está estropeado, contacte con el servicio de asistencia autorizado para su sustitución.

ES

# MANTENIMIENTO ORDINARIO

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato	Diaria
	Limpieza de las placas	Diaria
	Limpieza del filtro de aire	Semanal
	Limpieza durante la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Cuando sea necesario - Anual
	Control del potenciómetro	En el momento de la entrega tras la instalación - Anual
	Control del cable de alimentación	En el momento de la entrega tras la instalación - Anual

## LISTA DE ERRORES

Las averías se señalan con la iluminación fija del indicador luminoso rojo y del indicado luminoso verde intermitente (v. Información general y de seguridad - Función de los selectores y las teclas). A la duración y a la frecuencia del indicador verde intermitente corresponde un tipo de error. Ejemplos:

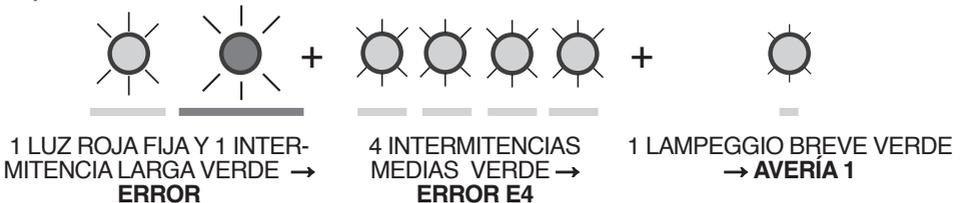
### a) ERRORES DEL GENERADOR / EJEMPLO E1 → 04



### b) ERRORES DE CONTROL DIGITAL / EJEMPLO E2 → 03



### c) ERRORES MÓDULOS DE LA BOBINA / EJEMPLO E4 → 01





Si al encender el aparato se activa el indicador luminoso rojo, intente solucionar el problema con la ayuda de esta tabla.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
 LUZ ROJA	- Error de autodiagnóstico / Inicialización	- Reset máquina / Gire el selector hasta "cero" (apagar), espere 5 minutos y encienda el dispositivo
	- Recipiente vacío	- Quite el recipiente y apague.
	- Filtro de aire sucio	- Limpie el filtro de aire (v. cap. Mantenimiento /Limpieza del Filtro de aire)



Si en el aparato se activan los indicadores luminosos, intente solucionar los problemas con la ayuda de esta tabla.

**CÓDIGOS DE ERROR DEL GENERADOR MOD1 (E1)**

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 →01	Error de inicialización	Cables de bus LIN o CAN dañados.	Revisa el cableado
		Potenciómetro dañado	Reemplace el potenciómetro
		Módulo de bobina dañado	Reemplace el módulo de la bobina
		Error interno del generador MOD1	Contacte con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 →02	Sobretemperatura en el disipador término interno	Conducto de aire o filtro de aire obstruido	Limpie el filtro/conducto de aire
		Ventilador dañado	Sustituya el ventilador
		Error interno	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1→03	Sobretemperatura en el generador	Temperatura ambiente demasiado elevada	Reduzca la temperatura ambiente
		Ventilador dañado	Sustituya el ventilador
		Error interno	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1→ 04	Error de asignación	Selectores mal configurados.	Compruebe y corrija la configuración

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 → 05	Sobrecorriente en la bobina	Bobina dañada	Compruebe la resistencia de la bobina y sustitúyala si es necesario
		Generador dañado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1 → 06	Sobretensión en el circuito CC de la bobina	Tensión de red demasiado alta	Compruebe la tensión de red
		Acoplamiento entre 2 bobinas debido a utensilios de cocina no aptos	Use los utensilios de cocina recomendados
E1 → 07	Tensión baja	Fusible de línea quemado/fase perdida	Compruebe la presencia de las 3 fases
		Tensión de red demasiado baja	Compruebe la tensión de red
E1 → 08	No se detecta corriente de bobina	Bobina dañada o no conectada correctamente	Compruebe la conexión de la bobina y la resistencia de la bobina
		Generador dañado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1 → 09	Sobrecorriente en la bobina	Utensilios de cocina no aptos	Use los utensilios de cocina recomendados
		Bobina incorrecta o defectuosa	Compruebe la bobina y sustitúyala si es necesario
E1 → 10	Error interno	Error interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1 → 11 E1 → 12	Error de comunicación LIN bus	Cable de bus LIN dañado	Sustituya el cableado dañado
		Usuario LIN (por ejemplo, potenciómetro LIN) dañado	Reemplace el potenciómetro
E1 → 13	Error en el módulo de la bobina	ID de la bobina dañada/no enchufada correctamente	Compruebe/sustituya la ID de la bobina
		Módulo de la bobina dañado	Sustituya el módulo de la bobina
E1 → 14	No hay comunicación con el módulo de la bobina	Cableado CAN bus dañado	Compruebe y sustituya el cableado
		Módulo de la bobina dañado	Sustituya el módulo de la bobina
E1 → 15	No hay comunicación con zona de cocción	Selectores de direcciones configurados incorrectamente	Compruebe y corrija la configuración

ES

# MANTENIMIENTO ORDINARIO

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 → 16	Error CAN bus	Cable de bus CAN dañado -	Reemplace el cableado dañado
		Interferencia en el bus CAN por falta de puesta a tierra.	Comprobar la correcta puesta a tierra de las conexiones.
		Los terminales del bus CAN no están conectados correctamente.	Compruebe las conexiones de los terminales del bus CAN
E1 → 17	Versiones LIN de los dispositivos incompatibles	Potenciómetro con firmware desactualizado	Use un potenciómetro con firmware F120.0.1.0 o superior
E1 → 18	Error interno	Error interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1 → 19	Error interno	Error interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E1 → 20	Error en la configuración de detección del menaje de cocina	La calibración de pan se realizó incorrectamente.	Repita la operación de calibración
E1 → 23	Error de apagado del CAN bus	El CAN bus se ha apagado debido a un error fatal de otro componente	Compruebe si hay códigos de error en los demás componentes y solucione los otros errores producidos en primer lugar
E1 → 26	Temperatura IGBT >140 °C	Temperatura ambiente demasiado alta	Permita que el generador se enfríe y reduzca la temperatura ambiente.
		Filtro de aire o rejillas de ventilación bloqueadas	Revise el filtro de aire y las rejillas de ventilación
		Ventilador bloqueado o defectuoso	Compruebe el ventilador; reemplazar el ventilador

## CÓDIGOS DE ERROR DE LOS CONTROLES DIGITALES (E2)

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E2 → 02	Integridad del potenciómetro	Potenciómetro estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E2 → 03	Se ha perdido el control de doble lado	Uno de los nodos situado en los dos lados está estropeado	
E2 → 05	Conexión LIN Bus abierta	No se detecta ninguna comunicación	
E2 → 06	LIN Bus conflicto	Conflicto de dirección	
E2 → 10	- Cableado interrumpido - ID errónea	- Conexión defectuosa entre teclado y generador - El control digital tiene una ID errónea	
E2 → 14	Tensión de alimentación	Problema con la tensión de alimentación del teclado	
E2 → 20	Compatibilidad de la versión LIN	La versión LIN no es compatible	
E2 → ☒☒	Error desconocido	Se ha producido un error cuya causa se desconoce	

## CÓDIGOS DE ERROR DEL MÓDULO DE LA BOBINA (E4)

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E4 → 01	Error de inicialización	Configuración incorrecta del sistema	Compruebe la configuración del sistema de acuerdo con las instrucciones de instalación
		Cable bus LIN/CAN dañado	Compruebe el cableado
		Potenciómetro dañado	Verifique y reemplace el potenciómetro
E4 → 02/03	Sobretemperatura en la bobina	Temperatura de la bobina demasiado elevada	Apague la zona de cocción, retire el menaje de cocina que haya encima y espere a que la zona de cocción se enfríe
		Sensor de temperatura de la bobina dañado	Sustituya el sensor de temperatura de la bobina
E4 → 04	Error de asignación	Interruptores DIP para ajustes de dirección mal configurados	Compruebe y corrija la configuración

<b>AVERÍA</b>	<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
E4 → 05/06	Error del sensor de temperatura externo	Cableado al sensor de temperatura externo dañado	Compruebe y sustituya el cableado
		Sensor de temperatura externo dañado	Sustituya el sensor de temperatura
E4 → 07	Temperatura ambiente demasiado elevada	Temperatura ambiente demasiado elevada	Reduzca la temperatura ambiente cerca del módulo de la bobina
E4 → 08	Falta la ID de la bobina	ID de la bobina no conectada al módulo de la bobina	Enchufe la ID de la bobina
E4 → 09/10	Error interno	Error interno en el módulo de la bobina	Sustituya el módulo de la bobina
E4 → 11	Error CAN bus	Cable de bus CAN dañado	Reemplace el cable dañado
		Interferencia en el bus CAN por falta de puesta a tierra.	Comprobar la correcta puesta a tierra de las conexiones.
		Los terminales del bus CAN no están conectados correctamente.	Conectar terminales con bus correctamente.
E4 → 12	Error de comunicación en la zona de cocción	Selectores configurados incorrectamente	Compruebe y corrija la configuración
E4 → 13	Error de comunicación	Cableado CAN bus dañado	Compruebe y sustituya el cableado
		Módulo de la bobina dañado	Sustituya el módulo de la bobina
E4 → 14	Error interno	Generador dañado	Sustituya el generador
E4 → 15	Error de comunicación	Cableado CAN bus dañado	Compruebe y sustituya el cableado
		Módulo de la bobina dañado	Sustituya el módulo de la bobina

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Recipiente no adecuado (por ej. aluminio)	Utilice recipientes adecuados (v. Instr. de uso - Carga/Descarga del producto)
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la máxima potencia	Interruptor del selector estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La zona de cocción vacía empieza a funcionar	Sensor de detección de olla estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Se calientan pequeños objetos metálicos	Sensor de detección de olla estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La zona de cocción no se calienta	Ø recipiente inferior a 12 cm / Recipiente no adecuado	Utilice recipientes adecuados (v. Instr. de uso - Carga/Descarga del producto)
Ninguna reacción del aparato	Generador estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Los fusibles se queman en el momento del encendido	Línea eléctrica no idónea / Cortocircuito en el generador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Temperatura del generador elevada	Filtro de aire para limpiar / sustituir	Limpie / Sustituya el filtro de aire
Intervención del sensor de temperatura de la zona de cocción	Recipiente vacío	Apague el dispositivo (gire hasta "cero" los selectores) / Quite el recipiente / Espere hasta que se enfríe la máquina / Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

ES



## PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



**Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato**

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



**La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.**



**Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar**

**alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro**

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



**Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas**

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

## ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.

# 11. IDENTIFICAZIONE DOC / IDENTIFICATION DOC

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 205955
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DÁS	Rev. 00 - 09/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL- MODELL	ELE /
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGEÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

## TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

**A - Indirizzo Costruttore** - Manufacturer's Address

**B - Apparecchiatura Elettrica** - Electrical Appliance

**C - Apparecchiatura Gas** - Gas Appliance

<b>A</b>	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT	<b>CE</b>
	REA 1523814 ITALY	
V	MODEL MAG MAG	<b>B</b>
kW	SE NO.	
Hz	NUM. DR	

<b>A</b>	Mod.	SN° DR					
	V	Hz	kw	Type			
Cat.	ES-IE	PT	PL	FR-BE	NL	MT-CY	AT-CH
	I2H3+	I2H3+	I2E3P	I2E+3+	I2L3P	I3/BP	I2H3BP
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37, 50/67	20,37	20/25, 29/37	25,37, 50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR	DE	AL-IS-DK-FIO-SE-BG	LV		
	I2E3P	I2H3BP	I2H3BP	I2H3BP	I2H		
Pn (mbar)	20,37, 50	20,20, 30	20,20, 30	20,30	20		
<b>C</b>	On IPX	kW	m³/h	G30	Kg/h		
	EN203-10894	PIN.N° BL2792	G25	m³/h	G31	Kg/h	

## 0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2003 / EN 60335-1:2012 / A11:2014 / EN 60335-2-36/A1:2005 + A2:2008

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011/ EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EN55011:2007; A2

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

## / TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. (cm)	Pot. (kW)	Tipo di alimentazione /		Tot. (kW)	Peso (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cavi x mm <sup>2</sup>		
MOD.	Dim. (cm)	Power (kW)	Power supply		Tot. (kW)	Weight (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cables x mm <sup>2</sup>		
<b>SU ARMADIO / ON CUPBOARD</b>						
<b>IN74A-M1</b>	40x73x85	2X3,5	10	4X4	7	53
<b>IN77A-M1</b>	70x73x85	4X3,5	21	4X4	14	76
<b>IN94A-M1</b>	40x90x85	2X5	15	4X4	10	100
<b>IN98A-M1</b>	80x90x85	4X5	29	4X4	20	200
<b>TOP</b>						
<b>IN74T-M1</b>	40x73x25	2X3,5	10	4X4	7	38
<b>IN77T-M1</b>	70x73x25	4X3,5	21	4X4	14	61
<b>IN94T-M1</b>	40x90x25	2X5	15	4X4	10	58
<b>IN98T-M1</b>	80x90x25	4X5	29	4X4	20	83

**\*compreso di ferrite / vd. immagine d) - Part.A);** including ferrite / see image d) - Detail A); incluant la ferrite / v. image d) - Dét.A); incluye ferrita/véase la imagen d) - Part.A); inklusive Ferrit / s. Abbildung d) - Teil A); incluindo ferrite / veja a imagem d) - Part.A); inclusief ferrietkraal / zie afbeelding d) - Det.A); łącznie z ferrytem / zob. ilustracja d) - Detal A); имеется ферритовый электромагнитный фильтр / см. рис. d) - Часть A); inkludert ferritt-klemme / se bilde d) - Det.A)

### TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE:

A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 400V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 400 V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% superiore.

### RATED SUPPLY VOLTAGE:

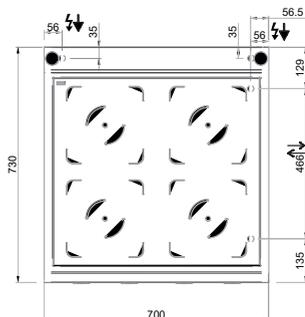
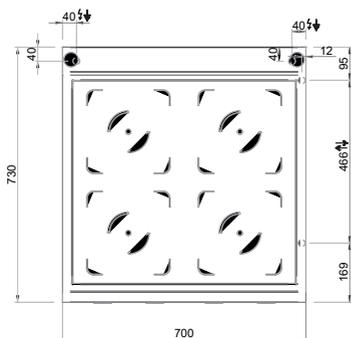
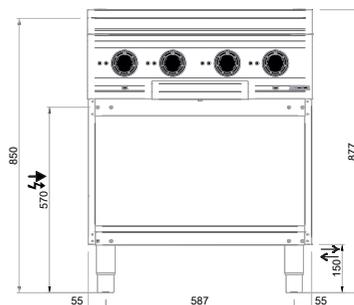
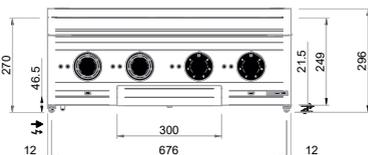
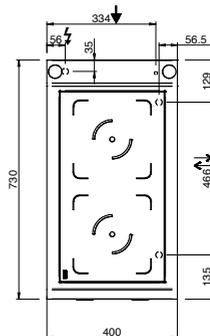
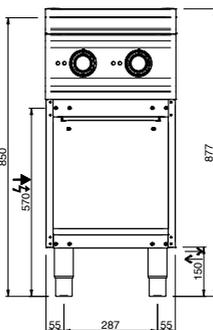
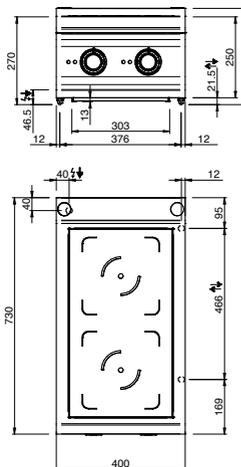
A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower.



## ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

## IN7...



## ON TOP / ON CUPBOARD

### LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET  
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /  
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /  
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /  
POWER SUPPLY

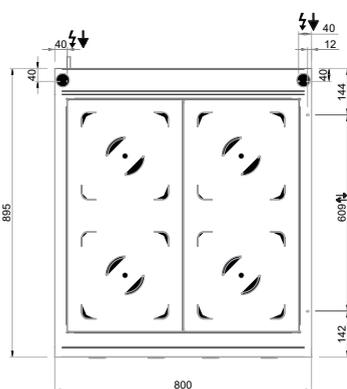
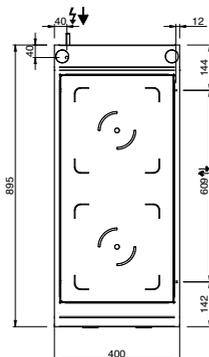
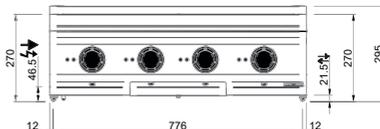


SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN



REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)

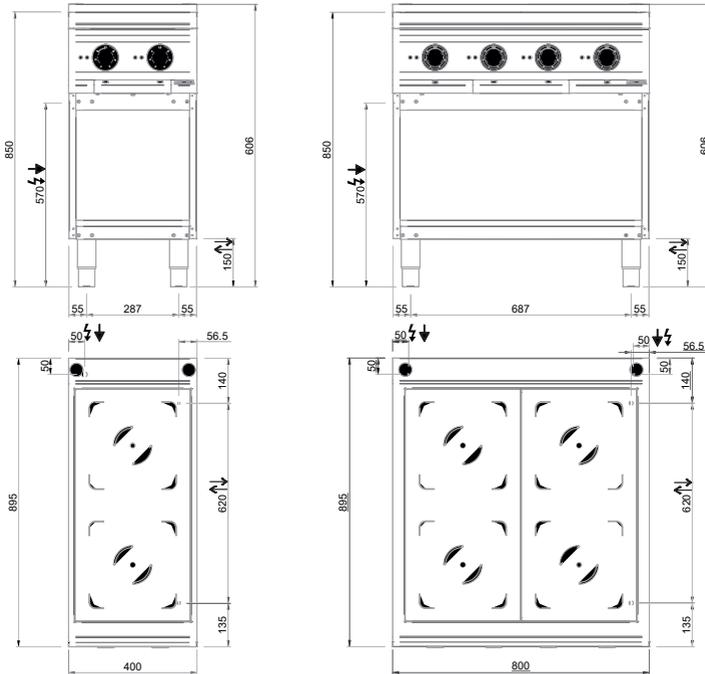
### IN9...



ON TOP / ON CUPBOARD

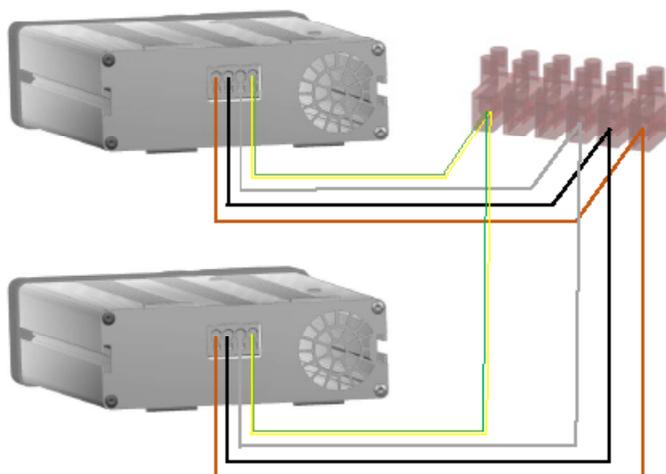
LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

IN9...

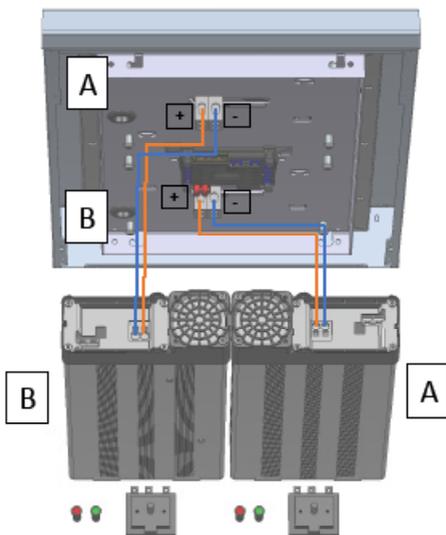


## SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

### SUPPLY CONNECTION BETWEEN TERMINAL BLOCK AND GENERATORS



**ELECTRIC CONNECTION BETWEEN INDUCTORS AND GENERATORS ADDRESS ALLOCATION  
IN74-94**



**Electric terminals allocation on generator side:**

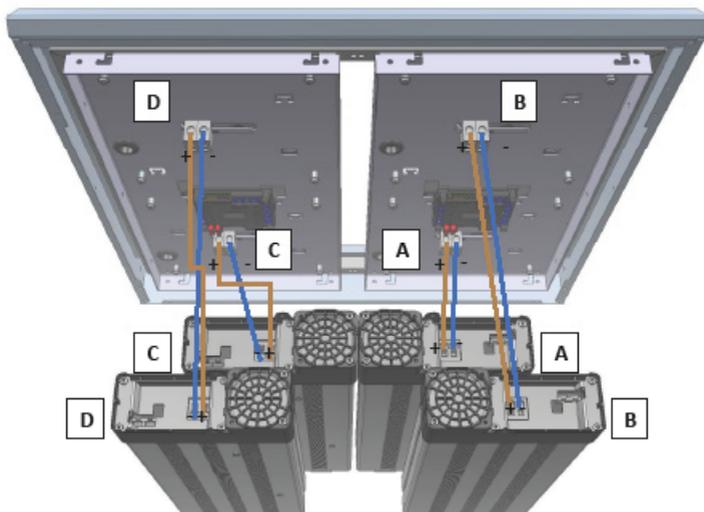


**Electric terminals allocation on the coil side:**



**The wire marked with 2 cable ties is the minus terminal; the wire marked with 1 cable tie is the plus terminal.**

**ELECTRIC CONNECTION BETWEEN INDUCTORS AND GENERATORS ADDRESS ALLOCATION  
IN77-98**



Electric terminals allocation on generator side:

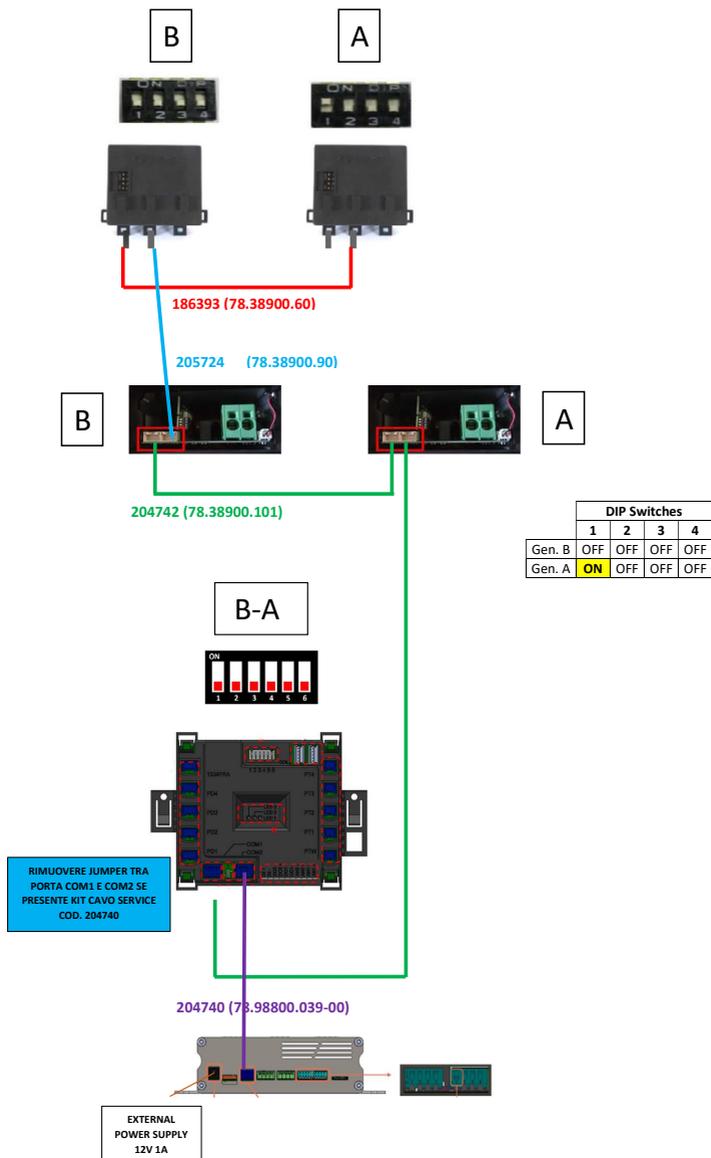


Electric terminals allocation on the coil side:

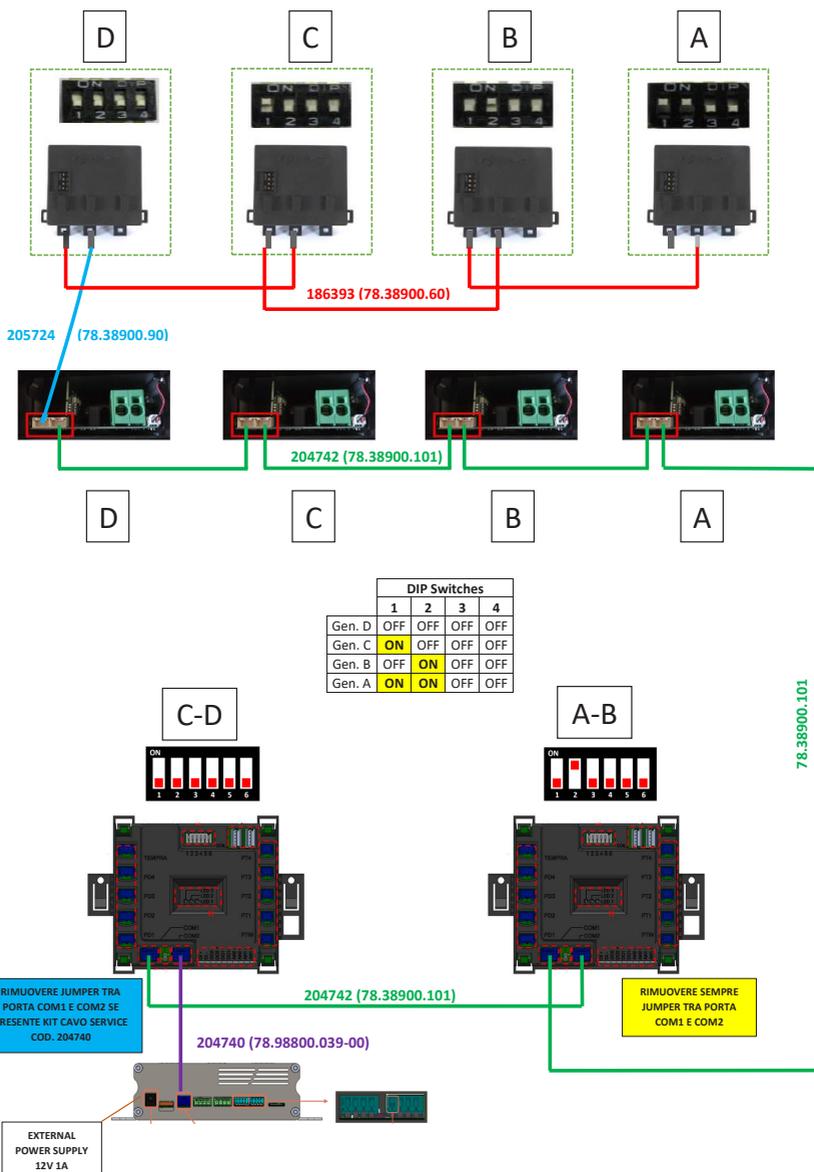


The wire marked with 2 cable ties is the minus terminal; the wire marked with 1 cable tie is the plus terminal.

DIP SWITCHES CONFIGURATION IN74-94

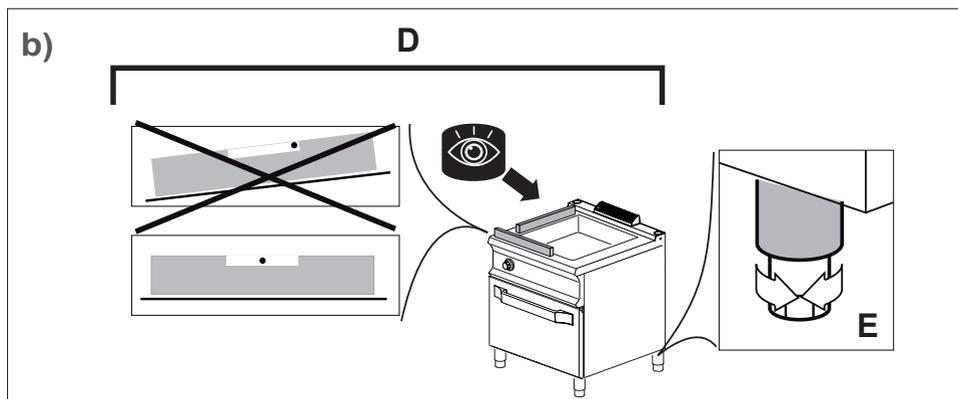
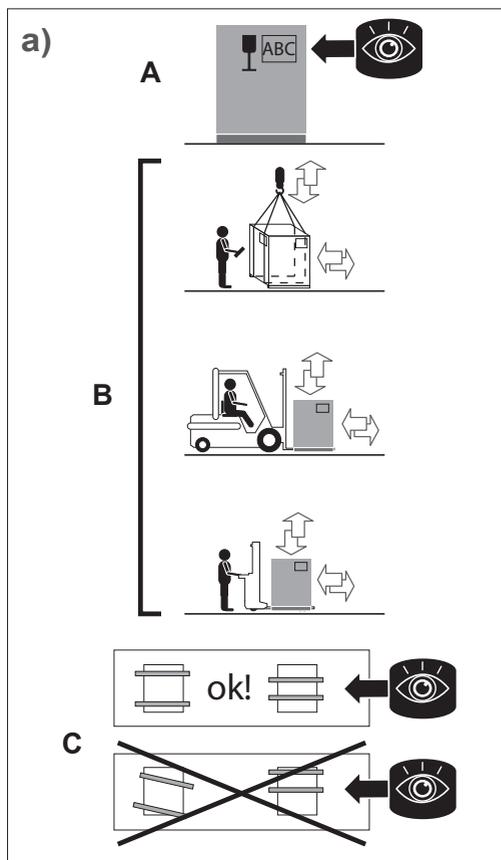


DIP SWITCHES CONFIGURATION IN77-98

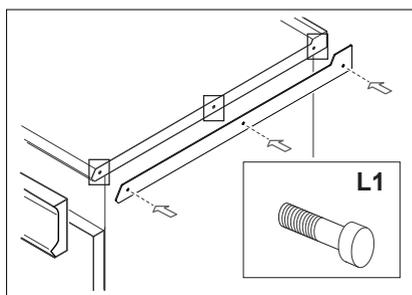
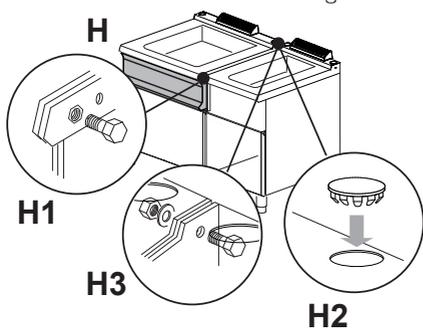
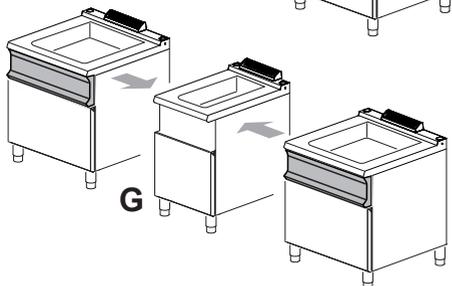
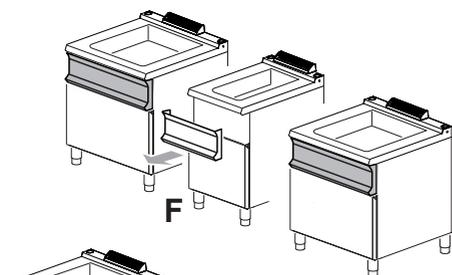




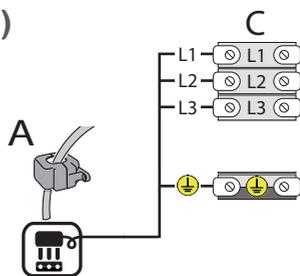
## INSTALLAZIONE / INSTALLATION



c)

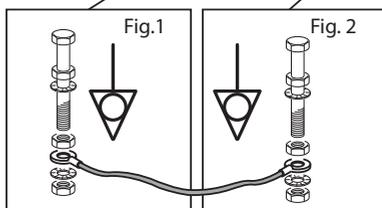
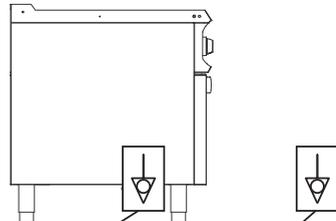


d)

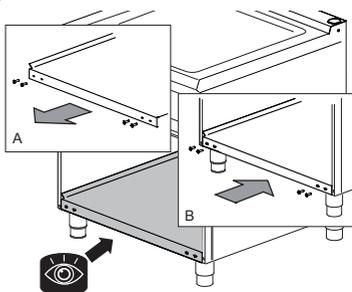


C: FASI: 400V ~ 3 50-60 Hz

e)



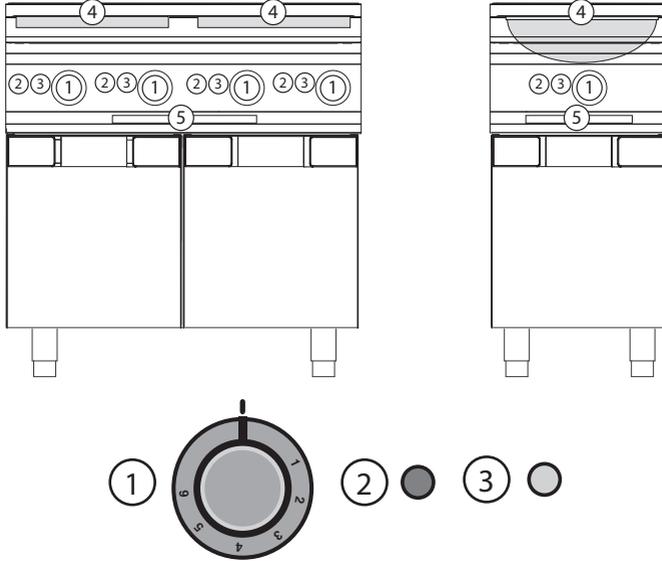
f)



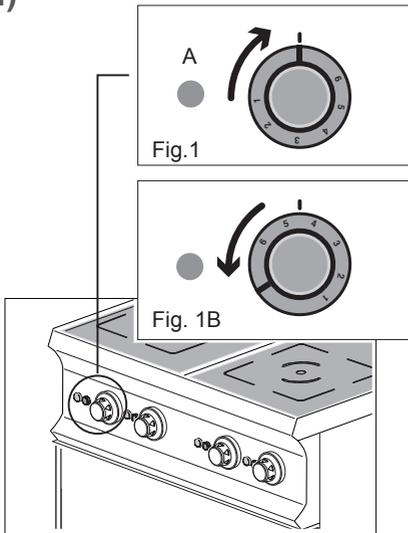


USO / USER

g)



h)



i)

