

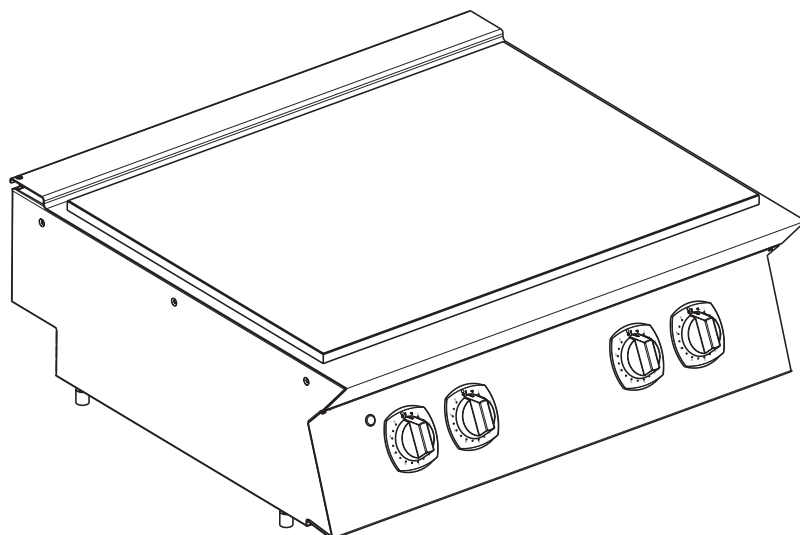
03/2012

Mod: E17/ST8T-N

Production code: 373028



Diamond
catering equipment



N7E

IT - PIASTRE DI COTTURA ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 4

GB - IE - ELECTRIC HOB
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 10

DE - ELEKTRISCHE KOCHMULDEN
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 16

FR - PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 22

ES - PLACAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 28

NL - ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 34

SE - ELEKTRISKA KOKPLATTOR
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 40

DK - ELEKTRISKE KOGEPLADER
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOELSE

Side 46

PT - PLACA DE COZEDURA ELÉCTRICA
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 52

GR - ÇEÄÊÕÑÊÄÓ ÁÓÊÄÓ
ÄÄÊÄÓÄÓÄÓÇ, ×ÑÇÓÇ ÊÄÊ ÓÖ Í ÔÇÑÇÓ

Óäë. 58

FI - SÄHKÖKEITTOTASOT
ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sivu 64

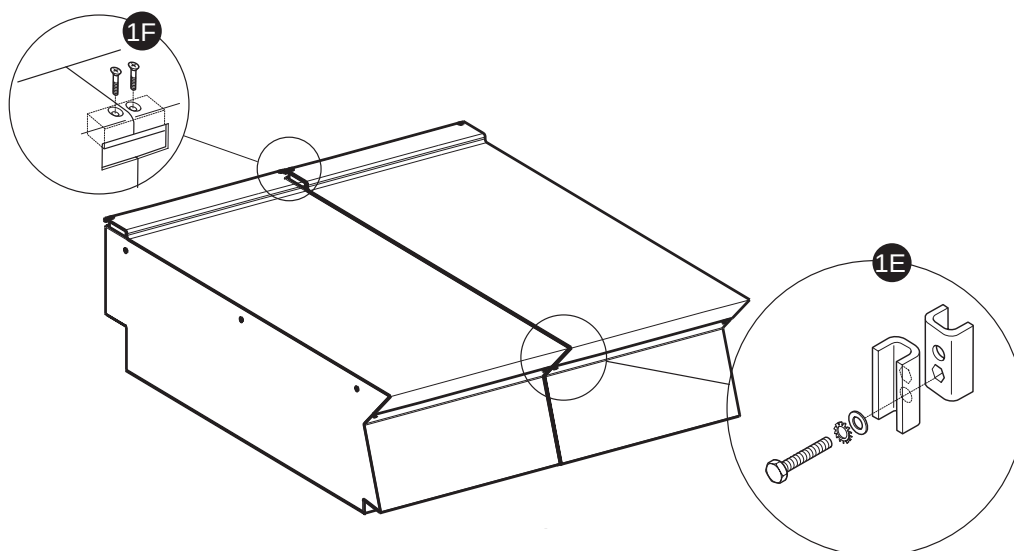
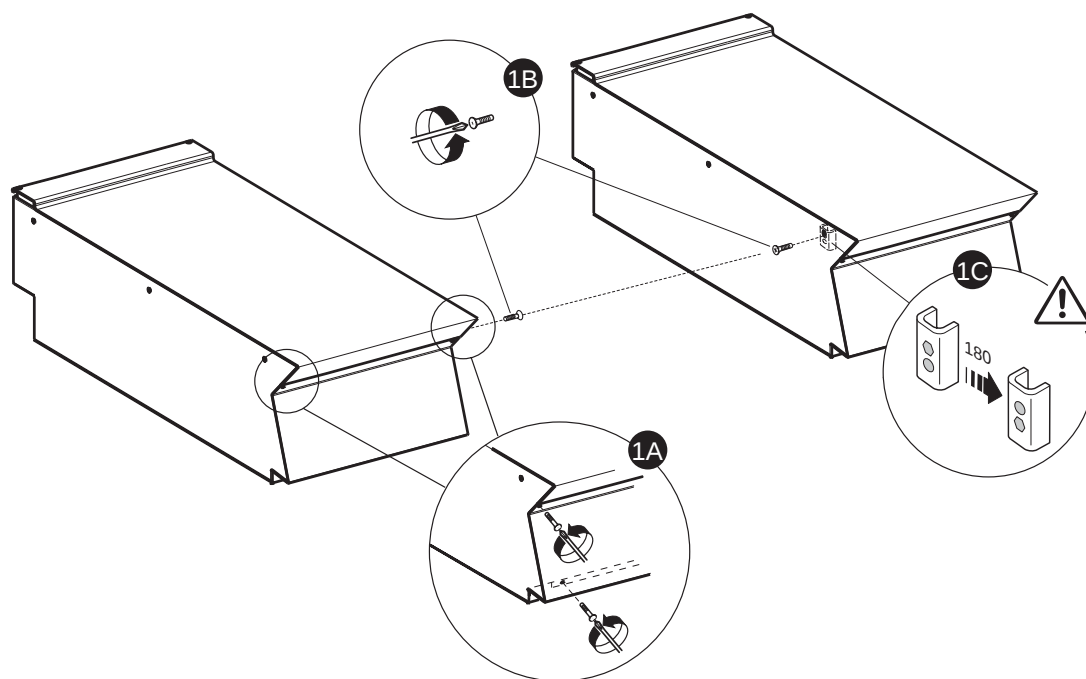
NO - ELEKTRISKE KOKEPLATER
INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

Side 70

DOC. NO. **593807501**
EDITION 2 03 2012

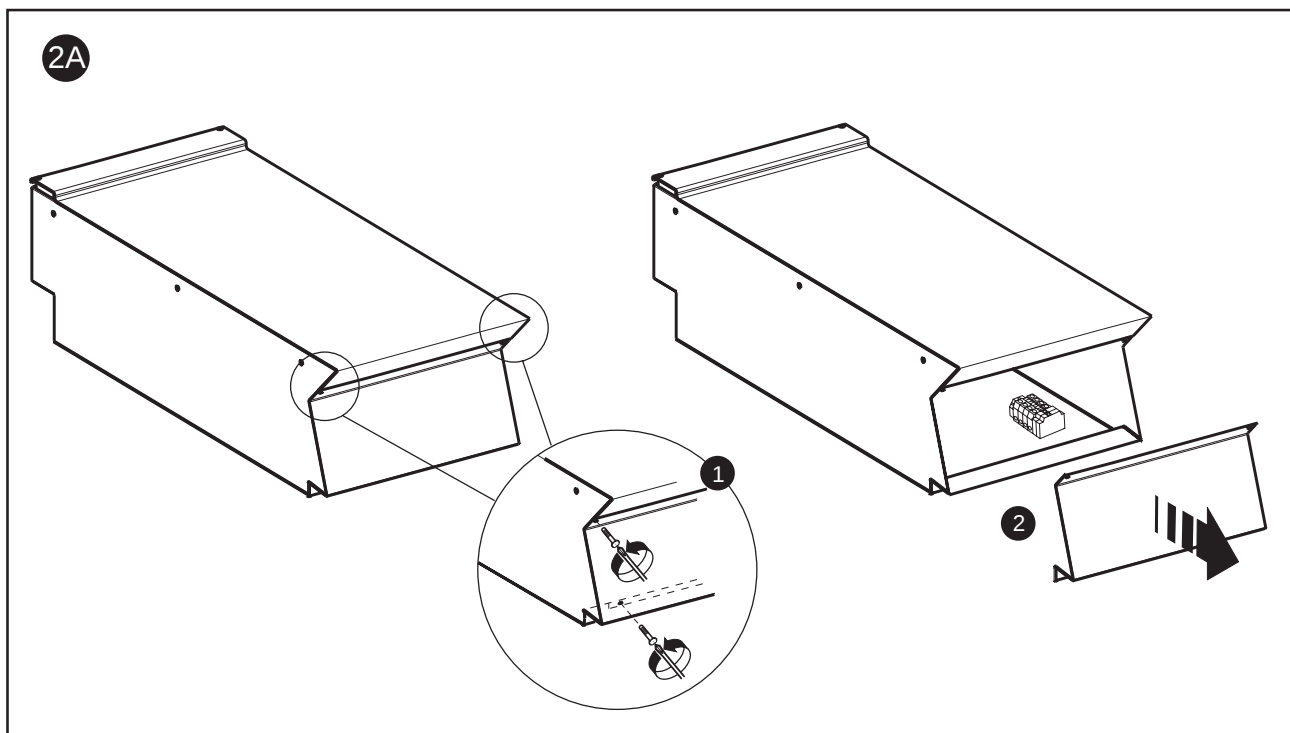
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - JOINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ὁλοκλήρωση ἑνῶσεως - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER



2.

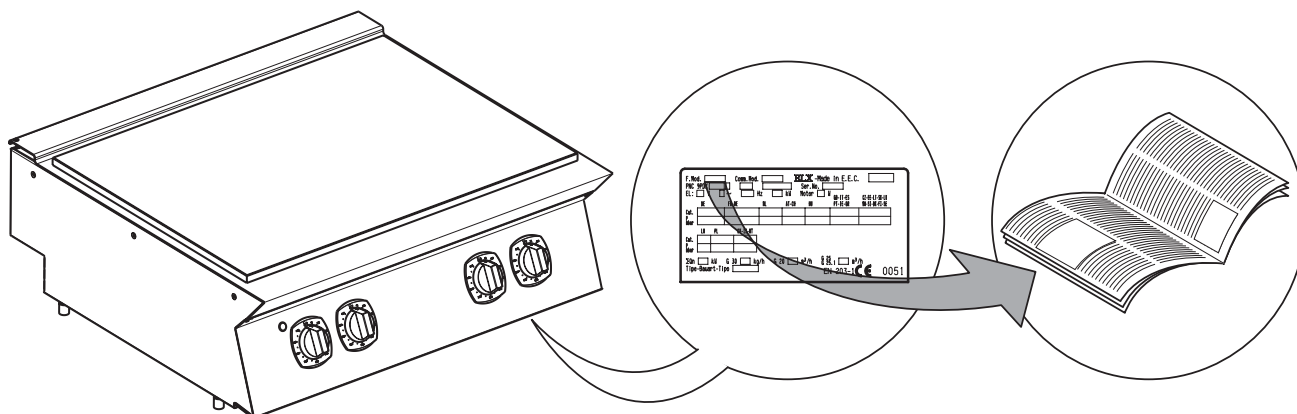
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE FORBINDELSER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ÖZGÖRÜŞ ÇİZİMİ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILKOBLINGER



ÍNDICE

I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	29
III. ADVERTENCIAS GENERALES	30
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	31
1. EMBALAJE	31
2. USO	31
3. LIMPIEZA	31
4. ELIMINACION	31
V. INSTALACIÓN	31
1. NORMAS DE REFERENCIA	31
2. DESEMBALAJE	31
3. EMPLAZAMIENTO	31
4. CONEXIONES	32
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	32
1. USO DE LA PLACA ELECTRICA	32
VII. LIMPIEZA	33
1. PARTES EXTERNAS	33
2. PERIODOS DE INACTIVIDAD	33
3. PARTES INTERNAS	33
VIII. MANTENIMIENTO	33
1. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO	33

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

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

TABLA A - Datos técnicos

MODELOS		+7HOED2000 400m m	+7HOEH4000 800m m
DATOS TÉCNICOS			
Tensión de alimentación	V	400	400
Frecuencia	Hz	50/60	50/60
Fases	Nr.	3+N	3+N
Planchas de la placa de cocción 2,5 kW	Nr.	2	4
Potencia máxima total	kW	5	10
Sección del cable de alimentación	m m ²	1,5	2,5

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	~	Hz	kW
EL:				AB	N	
MW freq						
BU						
L						
I						
CE						
F.Mod				F.Mod		
PNC	99			PNC	99	
SPECIAL No.	A99AAA			SPECIAL No.	A99AAA	
Ser.No.	999999999			Ser.No.	999999999	

a continuación, se explica su significado:

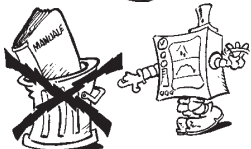
F.Mod. descripción de fábrica del producto
 Comm.Model descripción comercial
 PNC código de producción
 Ser.No número de serie
 EL:.....~ tensión de alimentación+fase
 Hz: frecuencia de alimentación
 kW: consumo máximo de potencia
 A corriente absorbida
 Power unit El.: potencia
 I grado de protección al polvo y al agua
 CE marcado CE
 AB número de certificado de seguridad del gas
 N certification group
 0051 organismo notificado
 EN 203-1 Normativa EU
 L Logo IMQ/GS

Electrolux Professional S.p.A
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italia) Fabricante

III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.

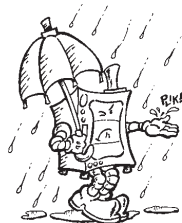


- Instalar el equipo en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.
- La recirculación de aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ de potencia de gas, así como del “bienestar” de las personas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



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.



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

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.

- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

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

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

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



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

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



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



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

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

3. LIMPIEZA

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

4. ELIMINACIÓN



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

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

V. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

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

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- Aparatos no aptos para empotrar. Mantener una distancia de separación de al menos 10 cm entre los aparatos y las paredes laterales o posteriores, tanto si se trata de separadores como de muebles de cocina, elementos de decoración u otras estructuras. Se recomienda utilizar materiales no combustibles; si ello no fuera posible, revestirlos con material termoaislante. Respetar atentamente las normas de prevención de accidentes.
- No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.

- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

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

3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

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

4. CONEXIONES

4.1. EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

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

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

4.1.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

4.1.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

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

4.2. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra e incluirlo en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

VI INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

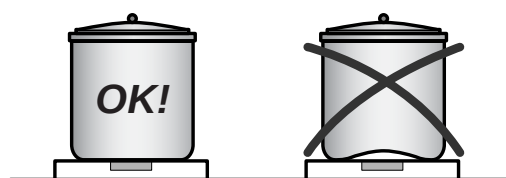
1. USO DE LA PLACA ELÉCTRICA

- Las placas de cocción de 1/2 módulo (400 mm) poseen dos zonas radiantes de 2500 W. Las placas de cocción de 1 módulo (800 mm) poseen cuatro zonas radiantes de 2500 W.
- El rango de temperaturas de la placa eléctrica (de 120 a 440°C aprox.) otorga flexibilidad de uso al aparato:
 - Mantenimiento: a bajas temperaturas 120- 140°C;
 - Cocción (en recipientes como, por ejemplo, cacerolas y sartenes): hasta 440°C de temperatura.
- **ATENCIÓN:** No cocinar alimentos directamente sobre la placa (p. ej.: carne);
- Para utilizar correctamente el aparato y ahorrar energía hay que respetar las siguientes reglas:
 - antes de encender la placa colocar sobre ella la cacerola;
 - no dejar la placa encendida si no hay recipientes encima o los que hay están vacíos;
 - no derramar líquidos fríos sobre la placa cuando está caliente.

NOTA: Todas las zonas radiantes poseen un limitador de temperatura que interrumpe automáticamente la alimentación eléctrica cuando la temperatura alcanza el valor máximo y restablece el suministro cuando la temperatura desciende.

1.1. CÓMO SELECCIONAR LAS CACEROLAS

- Antes del uso, el fondo de los recipientes ha de estar limpio y seco.
- Los recipientes de acero inoxidable han de tener un espesor de 4 a 6 mm.
- Durante la cocción, los fondos de los recipientes han de ser planos, de modo que la energía y el calor se transmitan sin dificultad.



1.2. ENCENDIDO

- Encender el interruptor que hay aguas arriba del aparato.
- Para activar la zona de cocción, girar el mando "C" hasta la potencia deseada.

Posiciones del mando (regulación de la temperatura en °C):

"0" = zonas radiantes apagadas

"1" = 120°C.

"2" = 160°C.

"3" = 200°C.

"4" = 240°C.

"5" = 280°C.

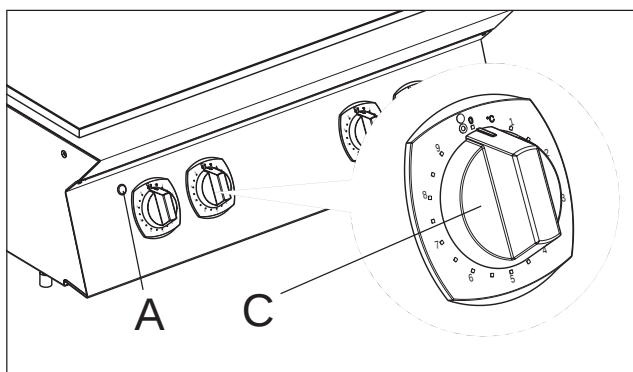
"6" = 320°C.

"7" = 360°C.

"8" = 400°C.

"9" = 440°C.

NOTA: El piloto verde "A" se enciende cuando la máquina recibe tensión.



1.3. APAGADO

- Colocar el mando "C" en la posición "0".
- Apagar el interruptor que hay aguas arriba del aparato al terminar de usarlo.

NOTA: debido a la inercia térmica, la placa seguirá caliente durante cierto tiempo incluso después de haber apagado el aparato.

VII LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el aparato, hay que desenchufarlo.

No usar agua ni hielo para enfriar bruscamente la placa. Se prohíbe el uso de agua o hielo para la limpieza en caliente, la placa podría deformarse y comprometer el funcionamiento del aparato.

Todo método de limpieza inadecuado provoca la anulación automática de la garantía.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (todos los días)

- Limpiar las superficies de acero: la suciedad se puede limpiar fácilmente y sin esfuerzo cuando se acaba de depositar.
- Limpiar la suciedad, la grasa y los residuos, que se acumulan sobre las superficies de acero, a baja temperatura con agua y jabón, con o sin detergente y usando un paño o una esponja. Secar bien todas las superficies al terminar de limpiarlas.
- La suciedad, la grasa o los residuos acumulados en las superficies se han de limpiar con un paño o una esponja, frotando en el sentido del satinado y aclarándolos frecuentemente; debido a que el movimiento circular y

las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el satinado del acero.

- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- Volver a satinar el acero si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando es necesario)

Debido a las altas temperaturas se pueden formar cercos oscuros. No dañan la superficie pero se pueden eliminar siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

PLACA DE ACERO

Eliminar la suciedad con un paño húmedo. Después de haberlas limpiado, habrá que encender el aparato para que la superficie se seque rápidamente; a continuación aplicar una capa de aceite alimentario para lubricar la superficie.

Atención: no usar rascadores ni objetos de hierro, podrían dañar la superficie. Las rayas sobre la placa pueden afectar a su funcionamiento y limpieza.

2. PERIODOS DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de inactividad habrá que tomar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves o interruptores generales que hay instalados aguas arriba del aparato.
- Pasar enérgicamente un paño humedecido en aceite de vaselina sobre las superficies de acero inoxidable para aplicar una película de protección.
- Ventilar los locales periódicamente.
- Revisar los aparatos antes de volverlos a utilizar.
- Encender los aparatos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

3. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especializados.

- Inspeccionar las partes internas.
- Eliminar los depósitos de suciedad que se acumulan dentro del aparato.
- Revisar y limpiar el sistema de desagüe.

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

VIII MANTENIMIENTO

1. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.