

cod. 38879000



MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A INDUCCIÓN - *(Instrucciones originales)*
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

97

ES

Manual de instrucciones

Dimensiones	98
Datos técnicos	100
Instrucciones para la instalación	103

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E7P2B/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	wok de inducción	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	inducción 2 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	inducción 4 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	inducción 4 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok de inducción	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok de inducción - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	inducción 2 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	inducción 4 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	wok de inducción con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	placa radiante inducción 2 zonas con compartimento a visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas mandos Bflex con compartimento a visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	placa radiante inducción 4 zonas con compartimento a visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	placa radiante inducción 4 zonas mandos Bflex con compartimento a visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXE9P2/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	inducción 4 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	wok de inducción	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	wok de inducción - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	placa radiante inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	placa radiante inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P28/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P48/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE2	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P28/IND • SE7P28/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P48/IND • SE7P48/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-8/IND • SE7W0K-8/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PN/IND • SE7P2PN/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PN/IND • SE7P4PN/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE2	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RN-F	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RN-F	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/EU	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/EC	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-36	Seguridad de los aparatos eléctricos para uso colectivo como cocinas, hornos, fuegos y encimeras

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

ES

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en este capítulo se encuentran en las primeras páginas del manual.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

Robusta estructura de acero, con 4 patas de altura regulable. Placas inducción de vitrocerámica. Mandos de material sintético.

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

El fabricante declara que los aparatos cumplen las directivas CEE y las normas especiales de referencia y exige que la instalación se lleve a cabo respetando las normas en vigor. Cuando vaya a montar los tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- reglamentos de construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas contra accidentes vigentes
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

Los equipos se colocan en pallets de madera para facilitar el transporte y el desplazamiento con toritos o carretillas elevadoras tanto dentro de la fábrica como para la carga y descarga.

Se recubren con embalajes robustos de cartón de tres ondas con etiquetas adhesivas e impresas. Las etiquetas incluyen indicaciones sobre el desplazamiento, prohíben la elevación con ganchos y la exposición a agentes atmosféricos del embalaje.

Avisan acerca de la presencia de objetos frágiles en el interior y sobre la posición vertical que tiene que tener el embalaje. Además avisan sobre cómo actuar para abrir correctamente el embalaje. De abajo a arriba.

Antes de iniciar las tareas de colocación saque el aparato del embalaje. Algunas piezas están protegidas con película adhesiva que deberá extraerse con atención.

Si quedan pegados algunos restos de cola se limpiarán con sustancias adecuadas, por ejemplo gasolina, no use nunca sustancias abrasivas. El aparato debe estar completamente en posición horizontal, los pequeños desniveles se pueden solucionar regulando las patas.

El interruptor general o la toma tienen que estar cerca del aparato y tiene que poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se

efectúe rápidamente.

Ventilación local

En el local donde se instale el equipo debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para que se renueve el aire de dicho local.

Las tomas de aire deben tener las dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan obstruirse (véanse las fig. 2 y 3).

Cautela – advertencia

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado altas para no provocar daños a los componentes eléctricos.

Durante la instalación asegúrese de que en los conductos de aspiración y expulsión del aire no haya obstáculos.

ES

INSTALACIÓN

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlos a cabo personal cualificado.

Todas las tareas necesarias para la instalación tienen que llevarse a cabo de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de malfuncionamiento debido a una instalación incorrecta y no conforme.

La instalación de los modelos con tablero de bornes lateral se tiene que hacer a una distancia de 5 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales. En los modelos con tablero de bornes trasero la instalación se tiene que hacer a una distancia de 50 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales.

En cualquier caso el aparato tiene que instalarse/ fijarse de forma que sea posible sustituir el cable de alimentación después de la instalación del aparato.

ADVERTENCIAS:

En caso de que se instalen los modelos:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

por separado (no en batería) fije la pata antivuelco en el suelo con tornillos con taco apropiados (véase la fig. 1a) respetando las distancias mínimas de instalación que se han descrito anteriormente.

Los equipos de encimera que pesen menos de 40 kg tienen que fijarse en la superficie de apoyo con el kit de sujeción que se suministra (véase la fig. 1b).

Desenrosque una de las patas e introduzca el perno en el orificio más grande de la brida "A", vuelva a enroscar la pata y fije el equipo en la superficie de apoyo utilizando el tornillo "B". Respete siempre las distancias mínimas de instalación.

Antes de llevar a cabo cualquier intervención desactive la alimentación eléctrica general. Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación. En los modelos LX es posible conectar/sustituir el cable de alimentación después de haber fijado el aparato. De hecho detrás hay un compartimento técnico al que el operador puede acceder con facilidad para dichas operaciones.

¡ATENCIÓN!

El cable de tierra AMARILLO-VERDE nunca tiene que cortarse.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la fig. 4 – y la fig. 5):

- 1) Instale, cuando no lo haya, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2) Abra los registros (B) y afloje los tornillos (C) para desmontar el tablero (D).
- 3) Conecte el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) como se indica en la figura y en los diagramas eléctricos al final del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RNF con temperatura de funcionamiento de 80°C como mínimo tiene que tener una sección adecuada para el aparato (véase la tabla de datos técnicos).
- 4) Pase el cable a través de la guía de cable y apriete el sujetacable, conecte los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fíjelos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros de modo que en caso de rotura del sujetacable éste se desconecte después de los cables de la tensión.
- 5) Si el cable de alimentación ha sufrido daños tiene que sustituirlo con un cable especial de tipo H05RNF o

H07RNF el fabricante, su servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

EQUIPOTENCIAL

El aparato tiene que conectarse con un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra junto a la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el siguiente símbolo:



¡Atención!

El fabricante no es responsable y no repara en garantía daños provocados por instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

PRUEBA DEL EQUIPO

Importante

Antes de ponerlo en marcha tendrá que probarse la instalación para evaluar las condiciones operativas de cada componente e individual las posibles anomalías. En esta fase es importante que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.

Para llevar a cabo la prueba efectúe los siguientes controles:

- 1) compruebe que la tensión de red sea conforme a la del equipo
- 2) accione el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica
- 3) compruebe que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

Una vez que se haya realizado la prueba, si fuera necesario, instruya al usuario hasta que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en funcionamiento del equipo de forma segura según las disposiciones de las leyes vigentes en el país de uso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destino para la producción de masa continua de comida.

¡ATENCIÓN!

Utilice los aparatos sólo bajo vigilancia y no deje nunca que funcionen en vacío.

Los testigos señalan el estado de encendido o apagado de todos los equipos.

Los equipos no prevén intervenciones especiales de regulación por parte de personal especializado, salvo las regulaciones efectuadas durante el uso por parte del usuario.

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

No utilice los equipos para cocinar directamente alimentos.

Para conseguir un buen rendimiento y un consumo de energía reducido es indispensable utilizar ollas y sartenes apropiadas para la cocción eléctrica (tenga en cuenta las siglas del fondo de los recipientes): el fondo tiene que ser grueso y totalmente plano (fig. 6).

El diámetro de los recipientes tiene que ser como mínimo igual al diámetro de la zona de cocción preelegida, cuando sea inferior se conseguirá un derroche inútil de energía, es mejor que sea más grande (fig. 6).

El fondo de las ollas tiene que estar limpio y seco del mismo modo que la placa de cocción.

Las primeras veces que se utilicen los equipos se puede advertir un olor agrio o a quemado. Ese fenómeno desaparece completamente después de dos o tres funcionamientos seguidos.

Después del uso las zonas siguen calientes durante un cierto periodo de tiempo. Los testigos de calor residual siguen encendidos hasta que los cristales se enfrían. No apoyar las manos y mantener fuera del alcance de los niños hasta que se enfríe.

Estas normas son muy importantes, si se descuidan pueden producirse situaciones de mal funcionamiento de los equipos y situaciones de peligro para el usuario.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades psíquicas o motoras, o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o instruya acerca del uso del aparato.

Tiene que vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas bajo tensión de más de 400 V.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas que generan radiación

electromagnética no ionizante.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE PLACAS DE INDUCCIÓN

ATENCIÓN:

La placa de vitrocerámica se calienta gracias al calor que emana el fondo de la olla. Para evitar quemaduras o lesiones no toque la placa de vitrocerámica cuando se esté utilizando.

- Conecte el equipo a la red una vez que esté seguro de que la tensión suministrada corresponda a la que se indica en la placa técnica del equipo.
- Coloque las ollas donde están marcadas las zonas en la placa de vitrocerámica.
- Gire el mando a la derecha (véase la fig. 7): se encenderá el testigo verde.
Cuando la olla no está colocada el testigo verde parpadea.
- Regule la potencia girando el mando.

Cuando se quita la olla el inductor no suministra potencia y cuando se vuelve a colocar se activa de nuevo de inmediato a la misma potencia regulada. Si la olla se quita el inductor permanece en stand-by y se consume únicamente la energía de la luz testigo.

APAGADO

- Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta que esté en la posición de reposo "OFF".
- Algunas partes del generador permanecen bajo tensión incluso con el mando en la posición "OFF". Por lo tanto, cuando se tenga que realizar el mantenimiento, desconecte antes el equipo de la red.
- Asegúrese de que no llegue ningún líquido al generador de inducción tanto cuando se esté utilizando normalmente como cuando se esté limpiando o llevando a cabo el mantenimiento del componente.

FUNCIONAMIENTO MANDOS BfLEX (VÉASE LA FIG. 8)

Para acceder a BfFlex mantener pulsado durante 3 segundos como mínimo la manecilla "B", en la pantalla "A" el mensaje "OFF" se sustituye por la cifra "0".

Pulsar poco tiempo la manecilla "B" y girarla para aumentar o disminuir el nivel de potencia que se quiera de 1 a 100. En la pantalla aparecerá el valor ajustado. Para confirmar pulsar poco tiempo la manecilla "B", o esperar unos segundos: el sistema memoriza el último valor indicado en la pantalla.

Cuando no se detecta la olla en la zona de cocción, la pantalla muestra el símbolo de ausencia de olla (U).

Apoyando la olla en la zona activa, el generador detecta su presencia y empieza a suministrar energía.

Periódicamente, según las horas de uso, se enciende el testigo "C" del filtro de aire de aspiración.

La cocina seguirá funcionando con normalidad, pero se

aconseja limpiar el filtro lo antes posible.

Remitimos al párrafo "LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE" para limpiar correctamente el filtro.

El reajuste del testigo "C" se produce manteniendo pulsada la manecilla "B" hasta la señal sonora.

POSIBILIDADES DE USO

Con las placas de inducción se tienen que utilizar ollas específicas para cocinar por inducción: compruebe que en las ollas aparezca el símbolo  que identifica la cocción por inducción.

Las placas de inducción no tienen que utilizarse para calentar objetos que no sean los que se han mencionado anteriormente.

LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE (VÉASE LA FIG. 9)

Todas las cocinas de inducción están dotadas de un filtro de aire "F" situado debajo del panel de mandos.

Incluso una oclusión parcial del filtro puede causar un sobrecalentamiento anómalo del generador y dar lugar a que se apague por exceso de temperatura.

Aconsejamos limpiar periódicamente el filtro soplando con aire comprimido o lavándolo con agua y jabón neutro. Antes de volver a poner el filtro asegurarse de que esté perfectamente seco.

LIMPIEZA DEL CRISTAL (VÉASE LA FIG. 10)

Le aconsejamos que limpie la placa de cocción regularmente, siempre que sea posible después de utilizarla. No emplee esponjas abrasivas ni detergentes abrasivos.

Tampoco utilice productos químicos agresivos, como por ejemplo sprays para limpiar hornos, productos antimanchas ni detergentes para el baño o de tipo universal.

En el sitio web www.schott-ceran.com encontrará una lista de detergentes aconsejados y de productos para protegerla de los daños causados por el azúcar.

Para realizar una limpieza minuciosa elimine primero las incrustaciones de mayor tamaño y los restos de comida con una espátula de limpieza específica o una esponja especial para placas de cocción de vitrocerámica.

Luego eche unas gotas de un detergente específico sobre la placa de cocción fría y frote con papel de cocina o con un paño limpio. Como alternativa también se puede utilizar una esponja especial (Vileda) para limpiar las placas de cocción de vitrocerámica.

Para terminar repase la placa de cocción con un paño mojado y séquela con un paño limpio.

ADVERTENCIAS GENERALES

La superficie de cocción es resistente pero no irrompible y podría dañarse si cayeran sobre ella objetos duros o puntiagudos. Cuando se produzcan roturas, grietas o

fisuras no utilice el aparato y póngase en contacto de inmediato con el Servicio de Asistencia.

- Las dimensiones del recipiente de cocción tienen que ser siempre adecuadas para esa zona de cocción.
- Utilice recipientes de cocción con el fondo liso para evitar que la superficie sufra daños.
- El fondo del recipiente de cocción caliente tiene que estar apoyado perfectamente en la zona de cocción; de este modo la energía térmica se transmite mejor.
- Aconsejamos que se utilicen recipientes de cocción cuyo fondo tenga un grosor de 2-3 mm cuando sean de acero esmaltado y de 4-6 mm cuando sean de acero inoxidable con el fondo rayado.
- Las superficies de cocción no se tienen que utilizar para apoyar objetos.
- Cuando utilice la placa de cocción fría como superficie de trabajo no olvide limpiarla luego para evitar que se raye como consecuencia de las partículas de suciedad o similares.
- Cuando desplace un recipiente sobre la placa de cocción levántelo siempre para evitar que la superficie se raye.

¡ATENCIÓN!

Si la placa de cocción caliente entra en contacto con plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos que contengan azúcar, hay que eliminar estas sustancias de inmediato de la zona de cocción con la espátula de limpieza específica. De hecho si se funden pueden dañar la superficie. Por tanto antes de cocinar alimentos que contengan mucho azúcar aconsejamos que se trate la placa de cocción con un producto adecuado.

- ATENCIÓN: si la superficie tiene grietas desconecte inmediatamente el aparato o la parte correspondiente de la red de suministro.

- ATENCIÓN: no apoye recipientes de plástico en las superficies calientes.

¡IMPORTANTE!

Para evitar que se dañe o se debilite la estructura del cristal no eche agua sobre la placa de cocción cuando aún esté caliente.

ADVERTENCIAS INDUCCIÓN

Los objetos metálicos se sobrecalientan muy rápidamente cuando se colocan en la zona de calentamiento en marcha, por tanto no apoye sobre la placa de cocción de inducción materiales metálicos como: latas, botes, hojas de aluminio, cubiertos, anillos, llaves, relojes, etc.

Las personas con marcapasos tienen que consultar con el médico para comprobar si pueden estar o no cerca de una placa de cocción con generador de inducción.

No apoye tarjetas de crédito, de teléfono, cintas magnéticas u otros objetos magnéticos sobre la placa de vitrocerámica con sistema de inducción.

El generador de inducción posee un sistema de

enfriamiento interno.

PRESTE ATENCIÓN A QUE NO SE IMPIDA EL FLUJO DEL AIRE DE REFRIGERACIÓN A TRAVÉS DE LOS ORIFICIOS SITUADOS EN EL FONDO Y EN EL CONDUCTO DE EVACUACIÓN DEL EQUIPO. ESO PODRÍA CAUSAR EL APAGADO POR SOBRECALENTAMIENTO.

Tenga cuidado de que los orificios de entrada y salida del aire no estén obstruidos con objetos (papel, paños, etc.). Esto podría causar un calentamiento excesivo y el consiguiente apagado de la inducción.

Evite que entre líquido en el generador de inducción (agua, aceite, etc.).

No la limpie en ningún caso con chorro de agua.

No toque ninguna pieza interna del generador de

inducción.

Después de su uso, apague la placa a través de su dispositivo de control.

No confíe en el detector de utensilios de cocina.

¡ATENCIÓN!

Mientras se usa el aparato prestar atención a los objetos utilizados por el usuario como anillos, relojes, etc. que podrían calentarse si se encuentran muy cerca de la superficie de cocción.

En la parte trasera del aparato y las zonas próximas no tiene que haber objetos metálicos.

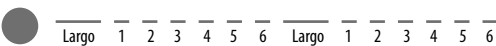
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error	Causa	Solución
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Olla de material no apropiado	Utilice una olla de material apropiado
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la temperatura máxima	Interruptor de mando roto	Controle/sustituya el interruptor
La zona de cocción se enciende aunque no esté la olla	Sensor de detección de la olla averiado	Sustituya el generador/repárelo
Se calientan pequeñas partes de metal	Sensor de detección de la olla averiado	Sustituya el generador/repárelo
La zona de cocción no se calienta	Fondo de la olla con Ø inferior a 12 cm	Utilice una olla apropiada
El aparato no se enciende	Fusibles/corriente general desconectados	Controle la conexión a la red eléctrica
Los fusibles se queman cuando se enciende el aparato	Cortocircuito en el generador	Sustituya el generador/repárelo
Las zonas de cocción no se calientan	Generador averiado	Sustituya el generador/repárelo

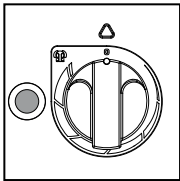
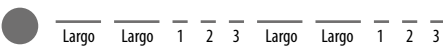
Código de error

Las averías pueden detectarse según la duración y la frecuencia de parpadeo del testigo. Los parpadeos corresponden a un código de error específico. El testigo verde parpadea una vez (E1) o dos (E2) y luego siguen unos parpadeos breves y regulares según el número de error. La misma secuencia se repite varias veces.

Ejemplo: error código E1 06:



Ejemplo: error código E2 03:



Mensajes de error del generador

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 01	Sobrecarga eléctrica	Olla de material no apropiado, bobina rota o defectuosa	Utilice una olla de material apropiado, controle la bobina
E1 02	No hay corriente en el inductor	Error de conexión del inductor	Conecte el inductor correctamente
E1 03	Temperatura IGBT demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Libere las tomas de aire, limpie el ventilador, controle la rotación del ventilador
E1 04	Zona de cocción a temperatura demasiado alta o demasiado baja	Olla vacía, sensor de temperatura averiado	Quite la olla, apáguela y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si es necesario sustituir el sensor de temperatura

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 05	Centralita de control averiada	Centralita defectuosa, cableado defectuoso	Controle o sustituya la unidad operativa, controle el cableado de la unidad
E1 06	Temperatura interna demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso, proximidad a fuentes de calor externas	Libere las tomas de aire. Limpie el ventilador. Aleje las fuentes de calor externas. Baje la temperatura ambiente
E1 07	Sensor de temperatura de la zona de cocción	El sensor de temperatura de las bobinas está en cortocircuito	Sustituya/controle el sensor de temperatura
E1 08	Ausencia fase red eléctrica	Caída de fase de la red eléctrica o de la sincronización de la red	Controle el suministro de la red eléctrica
E1 10	Error de comunicación	Error de bus LIN o CAN, no hay ninguna conexión entre el teclado y el generador	Quite el enchufe de la red eléctrica y controle la conexión
E1 11	Error de inicialización	Error durante la inicialización de la unidad	Espere: el dispositivo efectúa el reseteo cada 30 segundos aproximadamente
E1 12	Avería en la red eléctrica	Avería durante la medición de la corriente de la red eléctrica	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 13	Error de conexión de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 14	Error del adaptador de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 15	Circuitos eléctricos de protección	Olla vacía, sensor defectuoso	Quite la olla, apague y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si hay que sustituir el sensor de la temperatura, desconecte el generador y vuelva a conectarlo unos dos minutos después

ES

Mensajes de error de los mandos digitales

Error N.º	Descripción	Causa	Solución
E2 01	Teclado siempre encendido	Agua u olla en la pantalla o tecla defectuosa	Limpie la superficie de la pantalla o sustituya la unidad de control digital
E2 10	Interrupción de conexión	Conexión defectuosa entre el teclado y el generador	Sustituya el cable de conexión
E2 11	Error de autodiagnóstico	Software de autodiagnóstico averiado	Apague y encienda y si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
E2 13	Datos de configuración no válidos	El dispositivo no considera válidos los datos de configuración	Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
E2 14	Tensión eléctrica	Problemas con la tensión del teclado	Reseteo automático

RESOLUCIÓN PROBLEMAS MANDOS BFLEX

La pantalla muestra dos tipos distintos de error según si el problema concierne al generador o a los mandos Bflex. Si el problema concierne al generador, la pantalla muestra de forma alterna el símbolo "E1" y el código de error correspondiente. Para resolver los problemas véase el párrafo "RESOLUCIÓN PROBLEMAS INDUCCIÓN SERIE 900". Si el problema concierne a los mandos Bflex, la pantalla muestra de forma alterna el símbolo "E2" y el código de error correspondiente. Para resolver los problemas véase la siguiente tabla.

Error nº	Avería	Causa	Solución
E2 03	Una o más teclas permanecen siempre pulsadas	- Agua o residuos de cocción en el cristal de los mandos Bflex - Teclas defectuosas	- Limpiar el cristal de los mandos - Sustituir el Bflex

Error nº	Avería	Causa	Solución
E2 05	Conexión LIN abierta	No se detecta ninguna comunicación	Controlar el cable de conexión LIN
E2 10	• Cableado interrumpido • ID defectuoso	• Defecto de la conexión entre los mandos Bflex y el generador. • Los mandos tienen un ID defectuoso	• Sustituir el cable de conexión • Regular los conmutadores DIP
E2 11	Error autodiagnóstico	Error del software de autodiagnóstico	Desconectar y volver a conectar la corriente eléctrica. Si el problema persiste ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 013	Datos de configuración incorrectos	El dispositivo ha encontrado datos de configuración no válidos	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 14	Alimentación	Problema con la alimentación de los mandos Bflex	Se efectúa un reseteo automático
E2 20	Compatibilidad de la versión del LIN	La versión del LIN no es compatible	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 00	Error desconocido	Se desconoce la causa del error	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica

Cuando hay un error la única tecla que funciona es la de encendido/apagado.

MANTENIMIENTO

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por

ejemplo del lavado de suelos.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o con limpiadores por chorro de vapor.

Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

Cualquier tarea de mantenimiento tendrá que realizarla exclusivamente personal cualificado. Controle el aparato al menos una vez al año; para ello recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento.

INUTILIZACIÓN PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, haga lo que se indica a continuación:

- 1) Accione el interruptor seccionador del equipo para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpie cuidadosamente el equipo y las zonas limitrofes.
- 3) Aplique una capa de aceite alimenticio en las superficies de acero inoxidable.
- 4) Efectúe todas las operaciones de mantenimiento
- 5) Cubra el equipo con un revestimiento y deje algunas ranuras para que circule el aire.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería desconecte de inmediato el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.