



INDUKTIONSHERDE

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296318V1 / ID091M01

296319V1 / ID092M01



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2023

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Placa de identificación.....	5
4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)	5
4.5. Seguridad	5
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de los elementos de control	6
5.2. Encendido y apagado del área de cocción	6
5.3. Instrucciones de uso	6
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	8
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
6.3. Limpieza de la placa cerámica.....	9
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO	9
7.1. Detección de fallos y su eliminación	10
7.2. Código de fallos.....	10
7.3. Mensajes de fallos del generador (E1)	11
7.4. Mensajes de error en el regulador digital (E2).....	13
7.5. Mensajes de error del módulo de bobina (E4).....	13
8. INSTALACIÓN.....	15
8.1. Embalado y desembalado.....	15
8.2. Instalación (técnico de servicio)	15
8.3. Montaje del aparato en serie.....	16
8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio).....	16
8.5. Recepción técnica (técnico de servicio).....	18
9. ELIMINACIÓN DEL APARATO	18
ANEXOS	I

2. ÍNDICE

C

Código de fallos 10
 Conexión a la corriente 13
 Consejos generales 4
Control de temperatura 6

D

Descripción de los elementos de control 6
 Descripción del aparato 4
 Desembalado 12

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 15
 Embalado 12
 Encendido y apagado del área de cocción 6

I

Instalación 12
 Instrucciones de limpieza 8
 Instrucciones de uso 6
 Instrucciones de uso normal del aparato 7

L

Limpieza de la placa cerámica 9

M

Mantenimiento 8
 Mantenimiento correcto 9
 Montaje del aparato en serie 13

P

Pausa prolongada en el uso del aparato 7
 Placa de identificación 5
PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO 9

R

Recepción técnica 15

S

SEGURIDAD 3
 Seguridades 5
 Sustitución de subconjuntos 5

T

Tarjetas de crédito 8

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato. Guarde el manual para futuras consultas.



La instalación eléctrica se realizó de acuerdo con las normas **CEI EN 60335-1 y 60335-2-36**.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



Para efectuar una conexión directa a la red instale un interruptor de seguridad en que la abertura de contactos sea tan grande que la desconexión se producirá en condiciones de categoría de sobretensión III, lo que concuerda con los principios de instalación.



A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión del aparato puede ser sustituido solo por el fabricante o electricista.



El aparato durante su instalación, colocación, fijación y conexión a la corriente requiere la aplicación de unas medidas de seguridad. Ver Sección 8 "INSTALACIÓN".



No limpie el aparato con el chorro de agua.



Si la superficie de la placa de cocina está rota, desconecte inmediatamente la alimentación de corriente.



No coloque recipientes de plástico en las superficies calientes de la placa de cocina.



Para evitar el sobrecalentamiento no coloque papel de aluminio ni placas metálicas en la superficie del aparato.

i Los estudios científicos demuestran que la cocina inductiva no incorpora riesgos. Sin embargo, las personas con el marcapasos deberán mantenerse alejados a más de 60 cm del aparato en funcionamiento.

i Preste atención a que los objetos llevados, de tipo anillos, relojes, etc., podrán calentarse si se encuentran cerca de la placa de cocina.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación: **rsicht is**

Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Atención

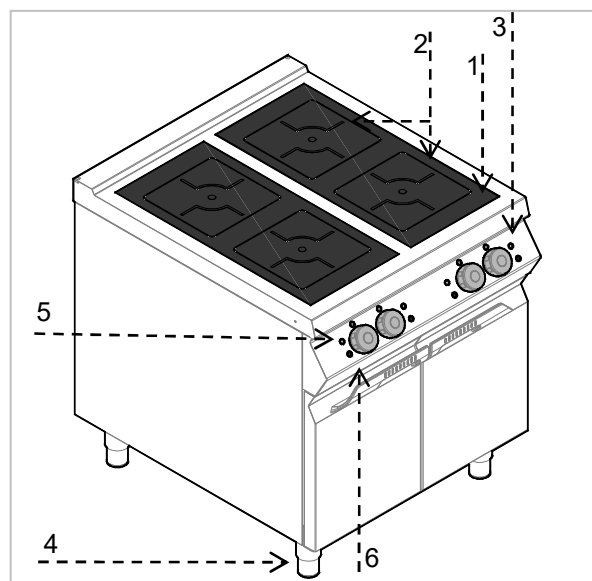


Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.

4.2. Descripción del aparato

La cocina eléctrica con placa cerámica inductiva se diseñó y fabricó para la preparación y cocción de alimentos en el sector gastronómico.

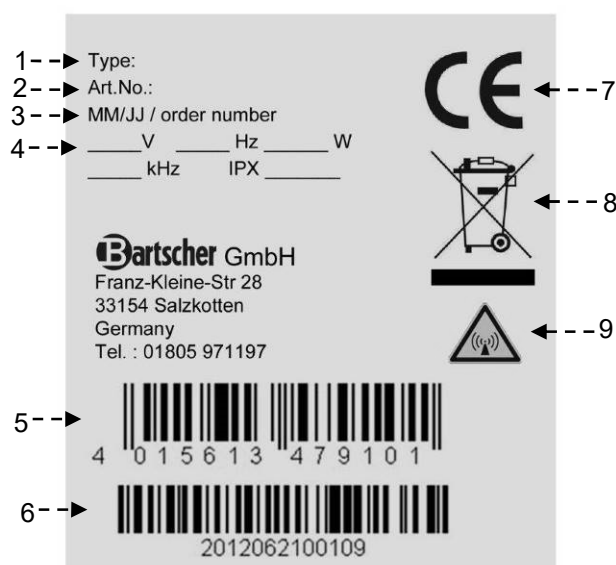
- 1) **Placa de cocina:** cerámica de vidrio
- 2) **Área de cocción:** consta de un módulo que transmite el calor a la olla;
- 3) **Perilla reguladora de temperatura:** activa, desactiva y regula la potencia del área de cocción.
- 4) **Pies** de nivelación ajustables
- 5) **Testigo de tensión en la red:** muestra la actividad del área de cocción.
- 6) **Testigo de alarma:** muestra eventuales problemas del área de cocción.



4.3. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Nº de modelo
- 2) Nº de art.
- 3) Fecha de fabricación
- 4) Tensión de alimentación / frecuencia / potencia / frecuencia del campo magnético / tipo de protección
- 5) Número EAN
- 6) Números de serie
- 7) Marcado CE
- 8) Símbolo REEE
- 9) Símbolo "campo electromagnético"



ES

4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.



En particular, desconecte la alimentación de energía eléctrica con el interruptor de potenciales. Si resulta necesario, sustituya los conjuntos gastados por piezas de recambio originales.



No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

4.5. Seguridades

El aparato dispone de los sistemas de seguridad siguientes:

1. **Dispositivo de detección de la olla:** Es un dispositivo que desactiva el área de cocción si no hay olla en ella o si la olla está vacía.
2. **Dispositivo de detección de la temperatura:** Es un dispositivo que desactiva el área de cocción si la temperatura está demasiado alta. Cuando la temperatura baja al nivel de límite de alarma, el dispositivo vuelve a activarse automáticamente.



Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

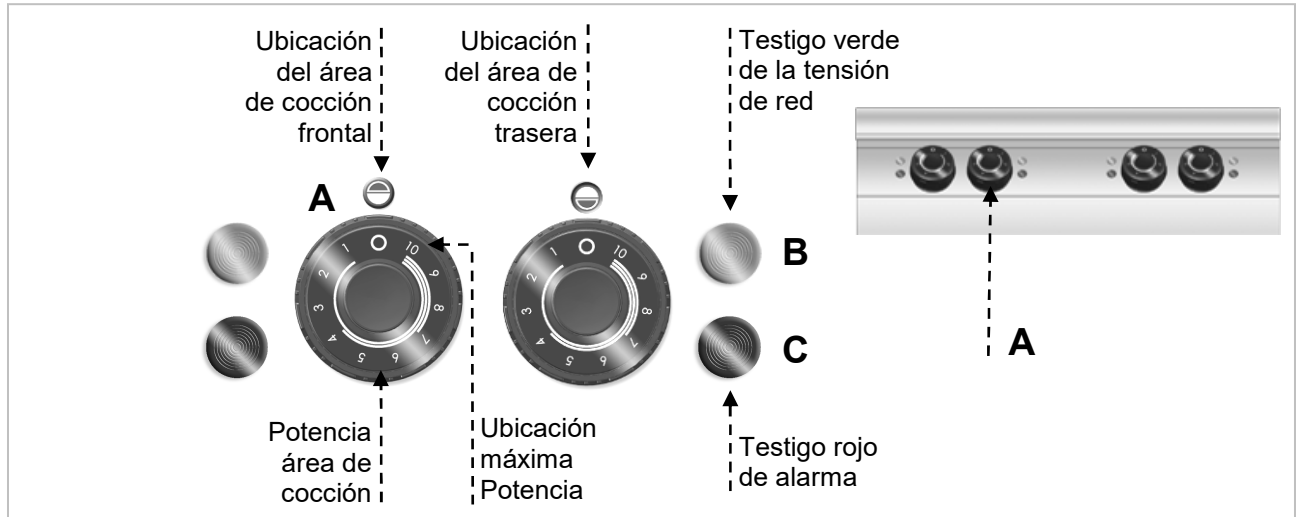
5.1. Descripción de los elementos de control

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

A) Perilla de temperatura: ajusta la potencia de calor del área de cocción

B) Testigo verde: Indica la calefacción del área de cocción.

C) Testigo rojo: Indica problemas en el área de cocción.



5.2. Encendido y apagado del área de cocción

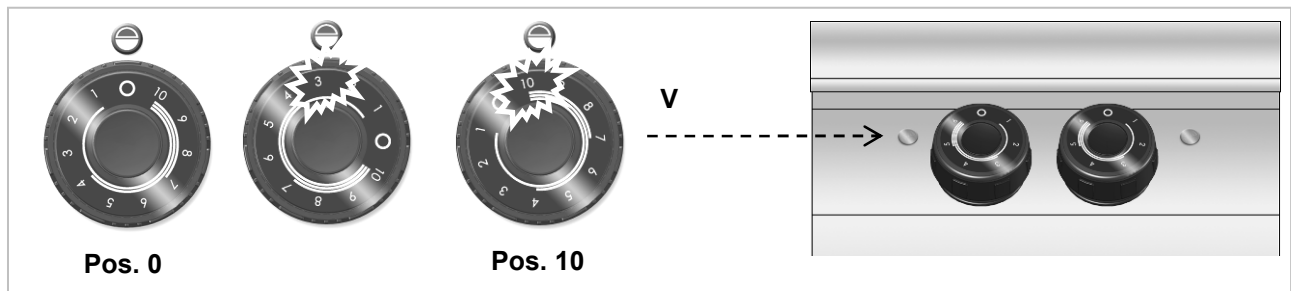
Para activar el área de cocción proceda como sigue:

- Active el interruptor automático para conectar la alimentación de energía eléctrica.
- Coloque la olla con el alimento a cocer en el área de cocción.
- Gire la perilla de temperatura (A) en sentido horario para activar el área de cocción a la potencia mínima; se enciende el testigo verde.
- Luego ajuste la perilla de temperatura en la posición requerida.
- Ajuste la perilla de temperatura a **10** para conmutar el área de cocción a la potencia máxima.
- Ajuste la perilla de temperatura a **0** para desactivar el área de cocción. El testigo verde (V) se apaga.

G) Active el interruptor automático, si necesario, para interrumpir la alimentación.

i Si se retira la olla por corto tiempo, el generador no proporciona la energía y al volver a colocar la olla en el área de cocción el aparato reanuda el trabajo con la potencia seleccionada.

! Si se usan varias ollas al mismo tiempo, preste atención si las asas no se cruzan ni se encuentran en el área de cocción. Las asas podrán calentarse, en función del material.



5.3. Instrucciones de uso

Pausa prolongada en el uso del aparato

Si el aparato no se usa por un tiempo prolongado, siga las siguientes instrucciones:

1. Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.
2. Limpie bien el aparato y el área alrededor.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.

Instrucciones de uso normal del aparato

Debido a la forma especial de funcionamiento de las placas de cocina inductivas, éstas son idóneas solo para recipientes de cocina con el fondo que se magnetizan.

Use solo los recipientes de cocina hechos de hierro / hierro esmaltado, hierro fundido / hierro fundido esmaltado, acero o acero noble, si están marcados como indicados para la inducción (preste la atención a la descripción de los recipientes).

Las sartenes deben tener diámetros de 160 a 260 mm.



Los productos no citados en esta sección automáticamente se considerarán desconformes e inadecuados para el uso.

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Las áreas de cocción deben usarse solo para calentar ollas, no calentar los alimentos directamente en la placa de cocción.
- Mantenga limpios el aparato y la zona alrededor.
- Use solo recipientes con diámetro superior a las áreas de cocción.



- Use solo recipientes con el fondo plano.



i Las sartenes de hierro fundido y otras aleaciones de metal no son adecuadas para el uso en la cocina cerámica, dado que el fondo de gran espesor puede conllevar a una concentración peligrosa del calor en la placa de cocción. Un fondo rugoso además puede arañar la superficie, mientras que la aleación de metales puede dejar manchas permanentes en la cocina.

- Para limpiar use solo detergentes destinados al uso en el sector de alimentos.
- Evite que los líquidos hervientes de derramen en la placa.

i No encienda las áreas de cocción sin olla o sartén o con una olla o sartén vacíos.


- No coloque sartenes u ollas calientes en las áreas de cocción frías.
- Las ollas deben mantener una distancia mínima entre sí, hay que prestar atención a que no entren en contacto.
- Apague el área de cocción al retirar la olla para prevenir la nueva activación del sistema si no se desea.
- No coloque materiales (papel, cartón, tejido, etc.) entre la olla y el área de cocción, dado que se pueden encender.





No use las áreas de cocción sin ollas. Apague las áreas de cocción si no se usan.





No intente proteger la placa de cocina con el papel de aluminio durante el trabajo.

 Limpie bien y seque los fondos de las ollas antes de colocarlas en el área de cocción. Los fondos corrugados de las ollas y sartenes pueden dejar huellas y ranuras, si se desplazan por la cocina.

 **Los objetos metálicos se calientan rápidamente si se encuentran en el área de cocción encendida, por lo tanto, no coloque objeto alguno en ella (latas, cajas cerrada, aluminio, cubiertas, anillos, llaves, relojes, etc.), sino solo ollas o sartenes.**

 No coloque tarjetas de crédito, tarjetas telefónica, cintas ni otros objetos magnéticos en las superficies cerámicas de la cocina inductiva de vidrio.

 Durante el trabajo las rejillas de ventilación en la parte superior no pueden estar bloqueadas ni tapadas por las ollas o sartenes.

 **Tenga cuidado, pues el corte brusco de la corriente conlleva riesgo de quemaduras, dado que las áreas de cocción podrán permanecer calientes.**

Prueba de funcionamiento

Al conectar el aparato realice la prueba de funcionamiento.


1. Retire la olla del área de cocción.
2. Ajuste el nivel de cocción a "0".
3. Conecte la tensión de red (el testigo verde parpadea por un periodo corto).
4. Los testigos verdes y rojos no pueden estar encendidos o parpadear.
5. Active cualquier nivel de cocción.
6. El testigo debe parpadear con regularidad cada segundo (modo de detección de la olla)



7. No deberá aparecer un mensaje de problemas.
8. El testigo rojo no debe encenderse.
9. Coloque una olla de Ø mínima de 12 cm llenada con agua en el área de cocción.
10. El testigo verde debe estar encendido continuamente.




11. Ajuste la potencia máxima.
12. Al cabo de unos minutos el ventilador debe encenderse.

 **Siempre coloque la sartén o la olla en medio de la placa de cocción. No caliente recipientes de cocina no supervisados. Las sartenes no deben calentarse más de 300 °C.**

En caso de problemas consulte la Sección "Problemas de funcionamiento".

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento

 **Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.**

En particular, desconecte la alimentación eléctrica con el interruptor automático.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático de los conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de pausa prolongada en el uso del aparato, aplique vaselina en todas las partes de acero inoxidable y ventile el local con regularidad.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Al final de la jornada de trabajo efectúe la limpieza de:

- placa de cocina;
- aparato.

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los **empleados especializados**:

- control de funcionamiento de la instalación eléctrica;
- control del rendimiento del generador de inducción.

ES

6.3. Limpieza de la placa cerámica

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Apague las áreas de cocción y déjelas para que se enfríen.
- Active el interruptor automático para desconectar la alimentación de corriente.
- Limpie el área de cocción con una esponja y producto de limpieza neutro.
- Las manchas e impurezas en las superficies cerámicas deben eliminarse inmediatamente de la placa todavía tibia.
- Limpie la placa de cocción y al final séquela.



No dirija el chorro de agua en la placa de cocina, especialmente si está todavía caliente.



No vierta el agua directamente en la placa de cocina.



¡No use productos de limpieza abrasivos!



Para eliminar manchas persistentes, se puede dejar un paño humectado con agua y detergente durante la noche. Vuelva a repetir la limpieza al día siguiente.

Para eliminar los restos de alimentos y grasa salpicada, use un rascador especial para placas cerámicas.

7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

7.1. Detección de fallos y su eliminación

Fallo	Posible causa	Modo
La placa de cocina no calienta suficientemente	Recipiente de cocción incorrecto	Use un recipiente de cocción correcto
La placa de cocina calienta continuamente con la potencia máxima	Selector dañado	Compruebe o, en su caso, sustituya el selector
Placa de cocina vacía encendida	Detección averiada de olla	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
Se calientan pequeños materiales metálicos	Detección averiada de olla	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
La placa de cocina no se calienta	El diámetro del fondo de la olla es inferior a 12 cm o detección de la olla averiada	Use ollas adecuadas
	Generador averiado	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
El aparato no reacciona	Fusible de red o cable de suministro averiados	Compruebe la conexión a la red
Los fusibles se queman al encender	Cortocircuito en el generador	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación

7.2. Código de fallos



El concepto de la plataforma MOD1 ofrece códigos de error especiales para una localización de averías rápida y eficaz.

El código de error tiene el formato **Ex.yy**, en el que

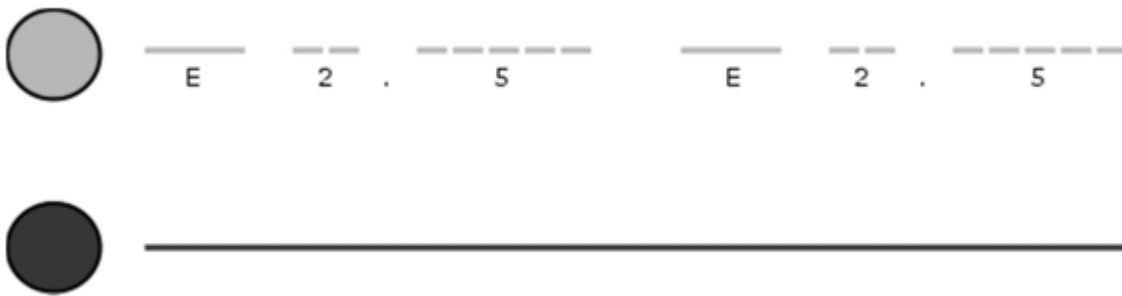
- **E** es la designación del propio error
- **x** es la designación del componente que notifica el error:
 - 1: MOD1-Generador (E1)
 - 2: LIN-regulador rotativo LIN (E2)
 - 4: módulo de bobina (E4)
- **yy** es la designación del código de error.

- Un parpadeo largo indica la secuencia inicial del código de error.
- De 1 a 4 parpadeos indican el componente que está informando del error
- La pausa indica "." para separar el código del componente del código de error
- De 1 a 26 parpadeos indican el código de error.

Cuando se utilizan LEDs, aparece la siguiente asignación:

- LED rojo: encendido mientras exista el error
- LED verde: parpadea cíclicamente para indicar el código de error:

Mire el siguiente ejemplo, en el que los LED indican E2.5:



El significado de los códigos de error y las posibles causas y soluciones se describen en los siguientes puntos 7.3 - 7.5.

Si no aparece ningún código de error, compruebe si no faltan fases en la tensión de alimentación.

7.3. Mensajes de fallos del generador (E1)

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Solución
E1.1	Error de inicialización	Cable LIN o CAN	Compruebe el cableado
		Mando LIN defectuoso	Sustituya el mando LIN
		Módulo de bobina defectuoso	Sustituya el módulo de bobina
		Fallo interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.2	Temperatura interna del radiador demasiado alta	Conducto de aire o filtro de grasa obstruido	Limpie el filtro/conducto de aire
		Ventilador dañado	Sustituya el ventilador
		Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.3	Temperatura del generador interno demasiado alta	Temperatura ambiente excesiva	Reduzca la temperatura ambiente
		Ventilador dañado	Sustituya el ventilador
		Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.4	Error de asignación	Interruptor DIP de dirección mal configurado	Compruebe y repare la configuración
E1.5	Sobrecorriente en la bobina	Bobina defectuosa	Compruebe la resistencia de la bobina, sustitúyala si es necesario
		Generador defectuoso	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.6	Sobretensión en el circuito de la bobina de DC	Tensión de red demasiado alta	Compruebe el voltaje de alimentación
		Acoplamiento entre 2 bobinas debido a una utensilios de cocina inadecuados	Utilice los utensilios de cocina recomendados
E1.7	Tensión demasiado baja	Fusible de red fundido / no hay fase	Compruebe la disponibilidad de las 3 fases
		Tensión de red demasiado baja	Compruebe el voltaje de alimentación

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Solución
E1.8	Corriente en la bobina no detectada	Bobina defectuosa o mal conectada	Compruebe la conexión de la bobina y la resistencia de la bobina
		Generador defectuoso	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.9	Sobrecorriente en la bobina	Recipiente de cocción incorrecto	Utilice los utensilios de cocina recomendados
		Bobina defectuosa o averiada	Compruebe la bobina, sustitúyala si es necesario
E1.10	Fallo interno	Fallo interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.11 E1.12	Error de comunicación del bus LIN	Cableado del bus LIN defectuoso	Sustituya el cableado dañado
E1.13	Error en el módulo de bobina	Componente del bus LIN (por ejemplo, mando LIN)	Sustituya el componente de bus LIN defectuoso
		Identificador de bobina defectuoso / no conectado correctamente	Compruebe / sustituya el identificador de la bobina
E1.14	No hay comunicación con el módulo de bobina	Módulo de bobina defectuoso	Sustituya el módulo de bobina
		Cableado del bus CAN defectuoso	Compruebe y sustituya el cableado
E1.15	No hay comunicación con la zona de cocción	Interruptor DIP de dirección mal configurado	Compruebe y repare la configuración
E1.16	Error del bus CAN	Interrupción de comunicación	Compruebe y repare la configuración
		Cableado del bus CAN defectuoso	Sustituya el cableado dañado
		El bus CAN no está correctamente terminado	Compruebe la terminación al final del bus
E1.17	Las versiones LIN de los dispositivos no son compatibles	Interferencia del bus CAN debido a una mala conexión a tierra	Compruebe las conexiones correctas
		Mando LIN con software antiguo	Utilice el mando LIN con el software F120.0.1.0 o más nuevo
E1.18	Fallo interno	Fallo interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.19	Fallo interno	Fallo interno en el generador MOD1	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1.20	Error de configuración de detección de platos	La detección del buque no se ha realizado correctamente	Repita el ajuste de detección de recipientes
E1.23	Error de desconexión del bus CAN	El bus CAN se desconectó debido a un error crítico en otro componente	Compruebe si hay códigos de error en otros componentes y solucione primero los otros errores encontrados
E1.26	Temperatura IGBT >140 °C	Temperatura ambiente excesiva	Deje enfriar el generador, baje la temperatura ambiente
		Filtro de grasa o ventilación obstruidos	Compruebe el filtro de grasa y los orificios de ventilación
		Ventilador bloqueado o defectuoso	Compruebe el ventilador; sustituya un ventilador defectuoso

7.4. Mensajes de error en el regulador digital (E2)

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Solución
E2 ↔ 02	Integridad del sistema	Mando LIN defectuoso	Sustituya el mando LIN
E2 ↔ 03	Fallo del control bidireccional	Uno de los mandos bilaterales está dañado	Compruebe la conexión del bus LIN
E2 ↔ 05	Bus LIN interrumpido	No se detecta comunicación	Compruebe el bus LIN / cambie el cable de conexión
E2 ↔ 06	Colisión del bus LIN	Conflicto de direcciones	Compruebe el ID de nodo / compruebe la conexión del bus LIN
E2 ↔ 10	Rotura en el cableado	Conexión defectuosa entre el regulador y el generador	Sustituya el cable de conexión
	Identificador incorrecto	El mando digital tiene un identificador incorrecto	Apague el generador, ajuste el interruptor DIP correctamente
E2 ↔ 14	Tensión de alimentación	Problema con la tensión de alimentación del regulador	Compruebe el cable de conexión / cambie el mando LIN
E2 ↔ 20	Incompatibilidad de versión LIN	Versión LIN incompatible	Póngase en contacto con el servicio técnico
E2 ↔ ΦΦ	Error desconocido	Hay un error cuya causa se desconoce	Póngase en contacto con el servicio técnico

7.5. Mensajes de error del módulo de bobina (E4)

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Solución
E4.1	Error de inicialización	Configuración incorrecta del sistema	Compruebe la configuración del sistema de acuerdo con las instrucciones de instalación
		Cableado del bus LIN/CAN defectuoso	Compruebe el cableado
		Mando LIN defectuoso	Compruebe el mando LIN, sustitúyalo si es necesario
E4.2 E4.3	Temperatura en la bobina demasiado alta	Temperatura de la bobina demasiado alta	Apague la zona de cocción, retire los utensilios de cocina y espere a que la zona de cocción se enfríe
		Sensor de temperatura de la bobina defectuoso	Sustituya el sensor de temperatura de la bobina
E4.4	Error de asignación	Interruptores DIP mal configurados para ajuste de dirección	Compruebe y repare la configuración
E4.5 E4.6	Fallo en el sensor de temperatura externo	Cableado defectuoso al sensor de temperatura externo	Compruebe y sustituya el cableado
		Sensor de temperatura externo defectuoso	Sustituya el sensor de temperatura

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Solución
E4.7	Temperatura ambiente excesiva	Temperatura ambiente excesiva	Reduzca la temperatura alrededor del módulo de bobina
E4.8	Falta del identificador de la bobina	Identificador de bobina no conectado al conector del módulo de bobina	Conecte el identificador de bobina
E4.9 E4.10	Fallo interno	Fallo interno en el módulo de bobina	Sustituya el módulo de bobina
E4.11	Error del bus CAN	Cableado del bus CAN defectuoso	Sustituya el cableado dañado
		El bus CAN no está correctamente terminado	Compruebe la terminación al final del bus
		Interferencia del bus CAN debido a una mala conexión a tierra	Póngase en contacto con el servicio técnico
E4.12	Error de comunicación de la zona de cocción	Interruptores DIP mal configurados para ajuste de dirección	Compruebe y repare la configuración
E4.13	Error de comunicación	Cableado del bus CAN defectuoso	Compruebe y sustituya el cableado
		Módulo de bobina defectuoso	Sustituya el módulo de bobina
E4.14	Fallo interno	Generador defectuoso	Sustituya el generador.
E4.15	Error de comunicación	Cableado del bus CAN defectuoso	Compruebe y sustituya el cableado
		Módulo de bobina defectuoso	Sustituya el módulo de bobina

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

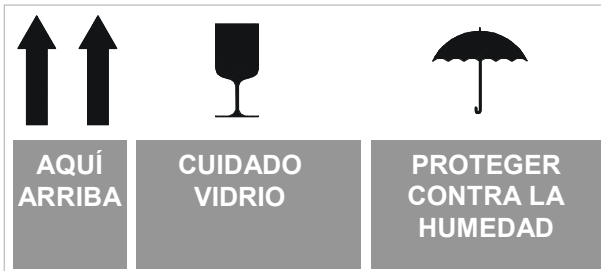
Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Al usar el elevador preste atención al cable de suministro y a la posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de discrepancias informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

ES

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de la instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.

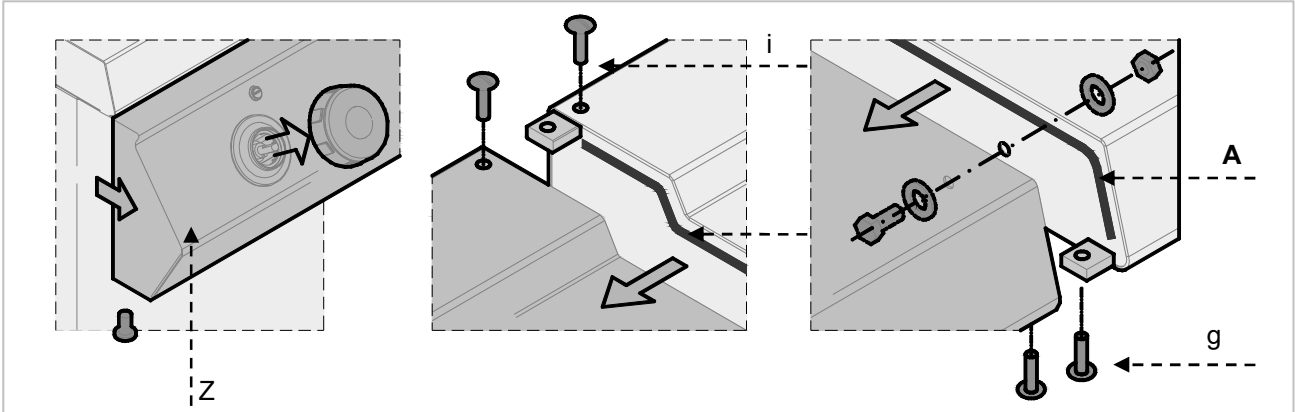


No instale el aparato en las proximidades de otro aparato que pueda alcanzar altas temperaturas.

8.3. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).
3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.



8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio)

El aparato puede ser conectado a la corriente únicamente por el personal autorizado y cualificado respetando las normas en vigor y material adecuado y conforme a la legislación.

El aparato se suministra a la tensión de servicio de 400V 3N~ 50/60 Hz.

La sección correcta del cable se indica en los anexos y deberá ser fijada por un electricista.



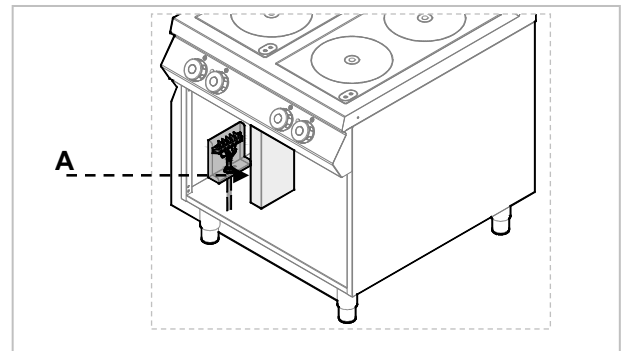
A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión del aparato puede ser sustituido solo por el fabricante o electricista.



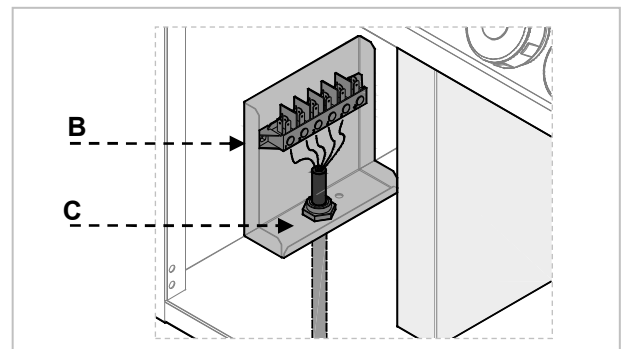
Antes de conectar a la alimentación asegúrese de que el aparato se ha conectado previamente mediante el enchufe correspondiente y los polos correctos de abertura mínima de los contactos de 3 mm.

Para efectuar una conexión correcta del aparato, siga las indicaciones que se detallan a continuación:

- Retire la cubierta de la regleta de terminales (A).




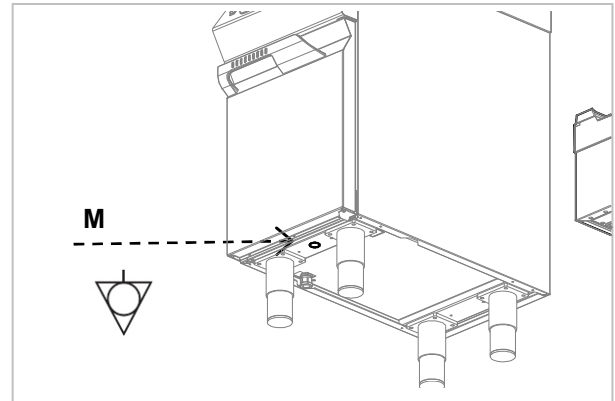
- Conecte el interruptor a la regleta de terminales (B) del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo). Use el cable de tipo H07RN-F o mejor.
- Apriete la extremidad del cable (C).
- Vuelva a instalar la cubierta de la regleta de terminales.




Terminal equipotencial

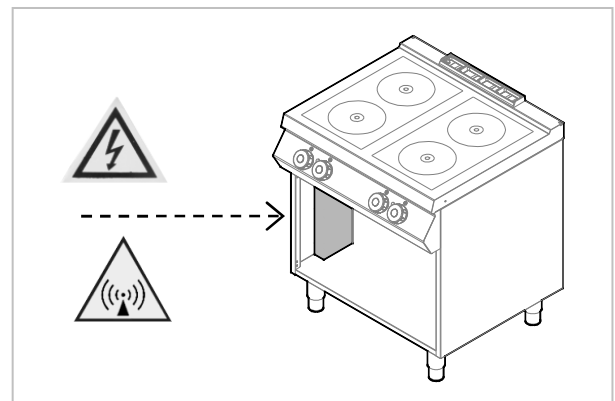
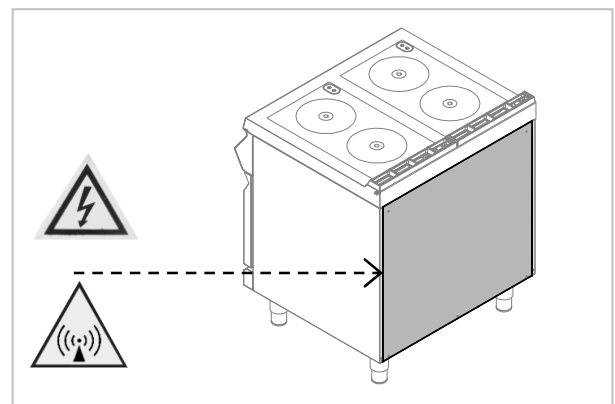
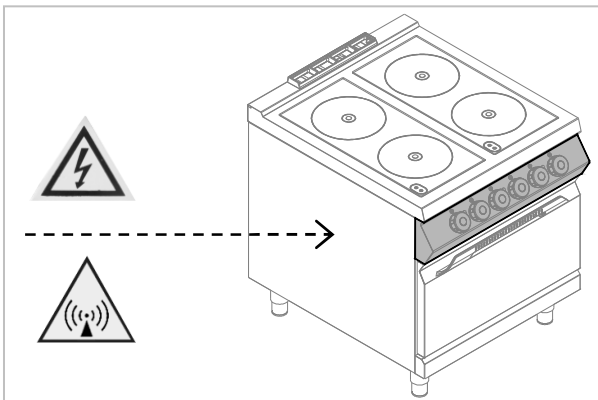
El aparato dispone de un terminal equipotencial (M). En función del terminal empleado, se proporciona un adhesivo correspondiente:

correspondiente: 



Símbolos

El símbolo de  “¡CUIDADO! Campo electromagnético” informa sobre eventuales riesgos derivados del campo magnético generado durante el funcionamiento del aparato.



ES


8.5. Recepción técnica (técnico de servicio)

Antes del primer arranque compruebe el funcionamiento correcto de todos los elementos constructivos y encuentre eventuales defectos.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Compruebe si la tensión de alimentación coincide con la tensión del aparato.
2. Active el interruptor automático a fin de comprobar la conexión eléctrica.
3. Compruebe que todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.


9. ELIMINACIÓN DEL APARATO

 El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

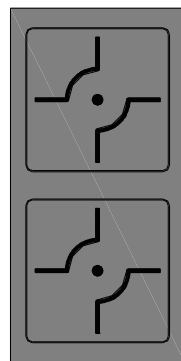
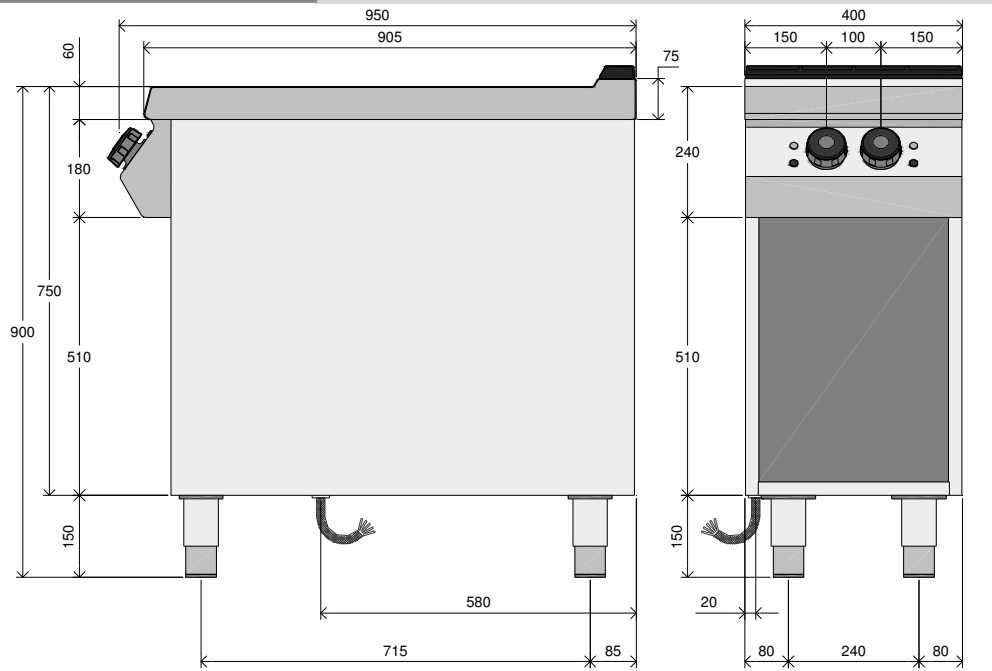
BIJLAGEN

ZĄŁĄCZNIKI

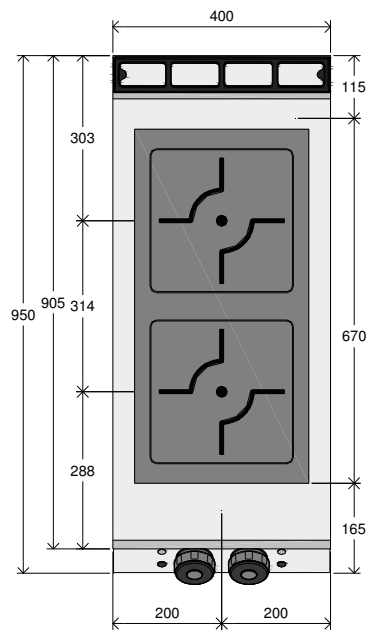
Modell	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
	Hob	Power	Electrical connection			Weight
Modèle	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
Modello	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
Modelo	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
Modelo	Placa de cozedura	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
Model	Verwarmingsplaat	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
Model	Płyta grzewcza	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	Ø 270 5 kW	kW	V	Hz	Supply cable	kg
ID091M01	2	10	380-415V 3N~	50-60	4x1,5 mm ²	53,8
ID092M00	4	20	380-415V 3N~	50-60	4x4 mm ²	84,6

ID091M01

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

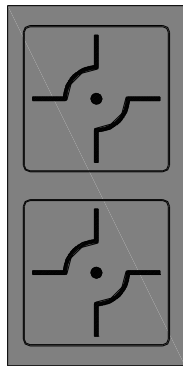
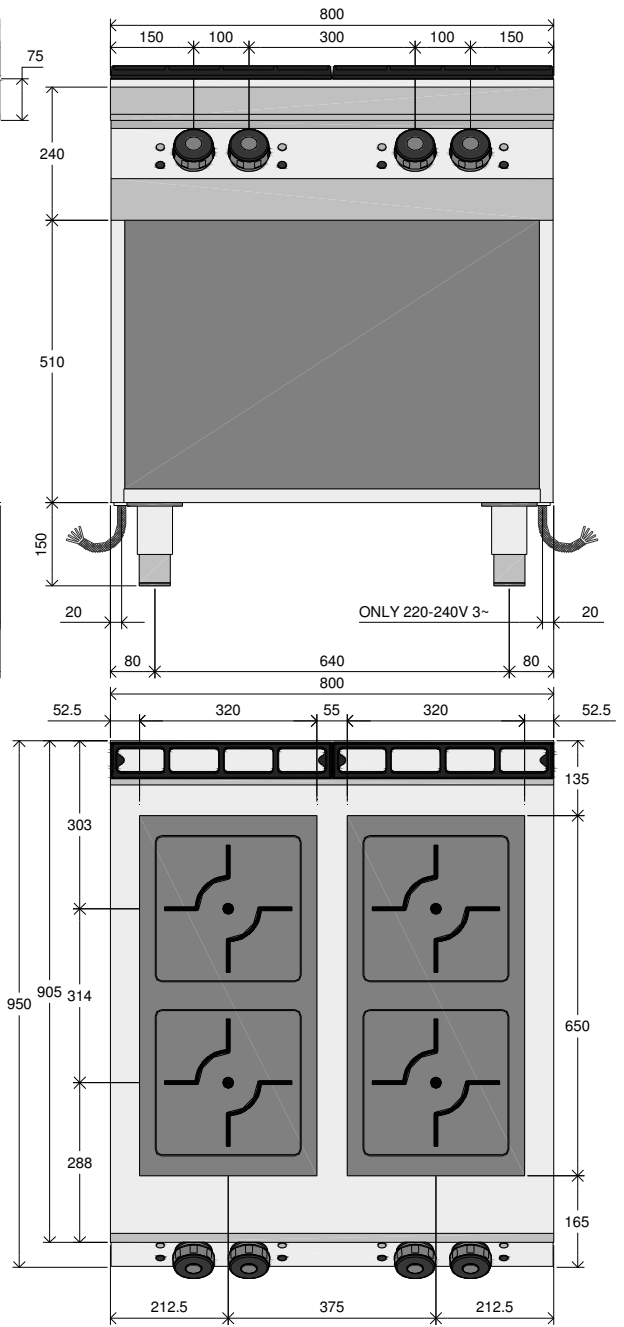
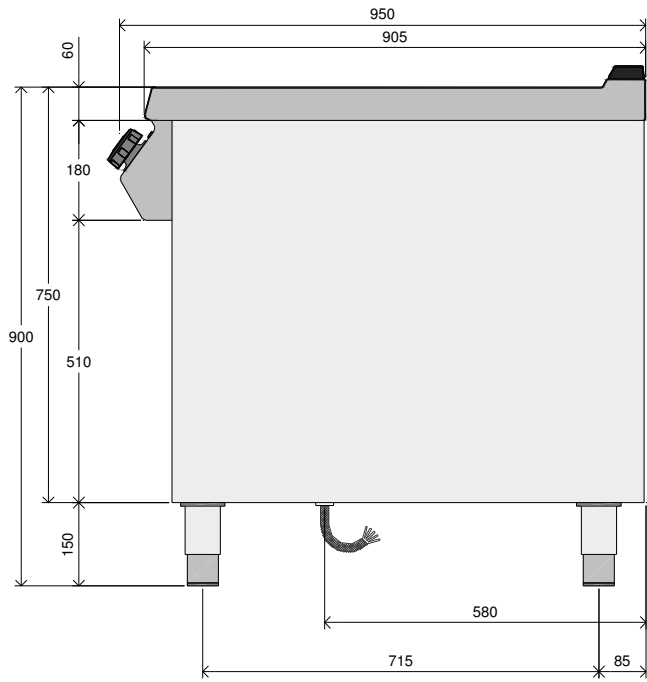


**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**

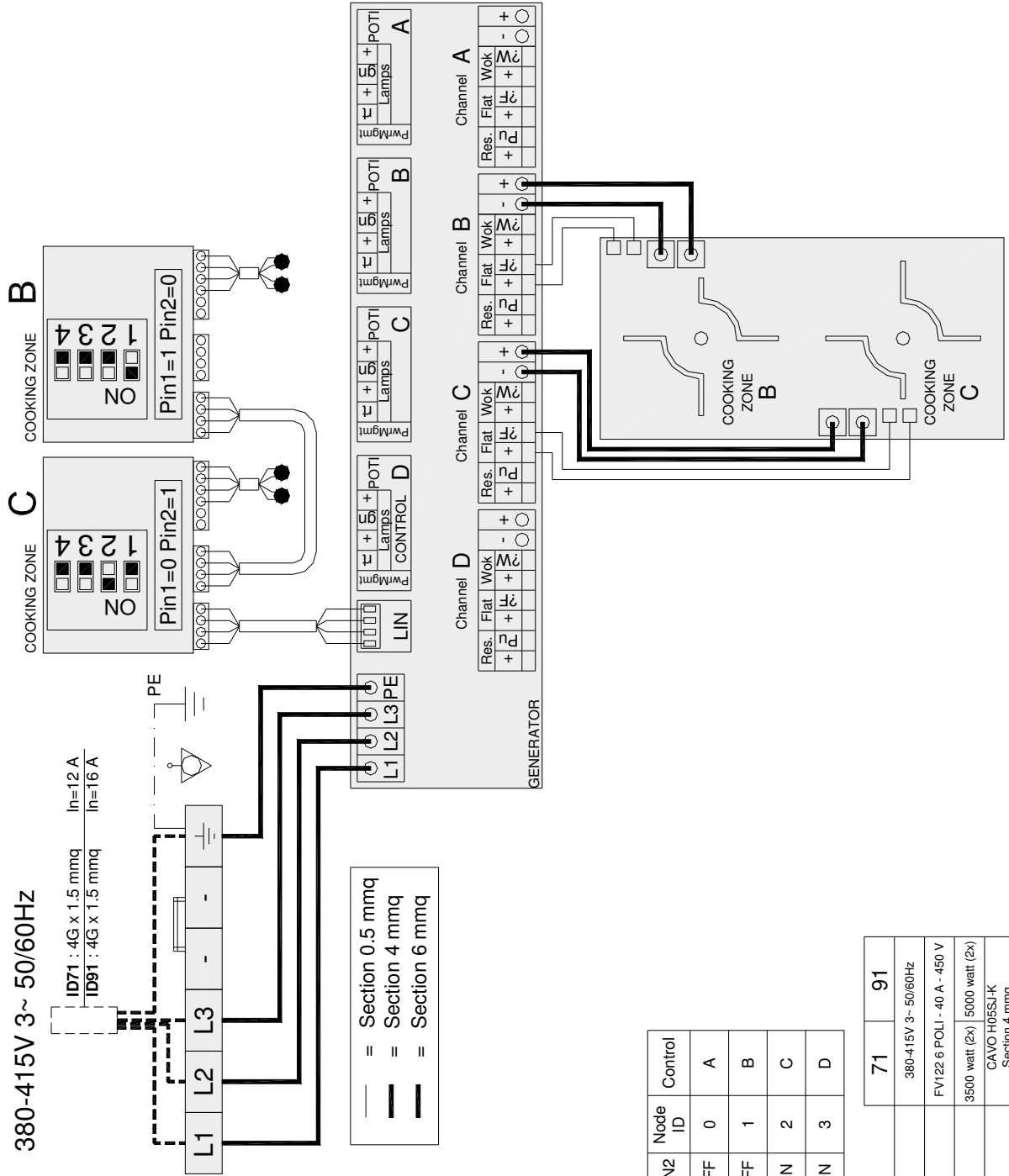


ID092M01

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

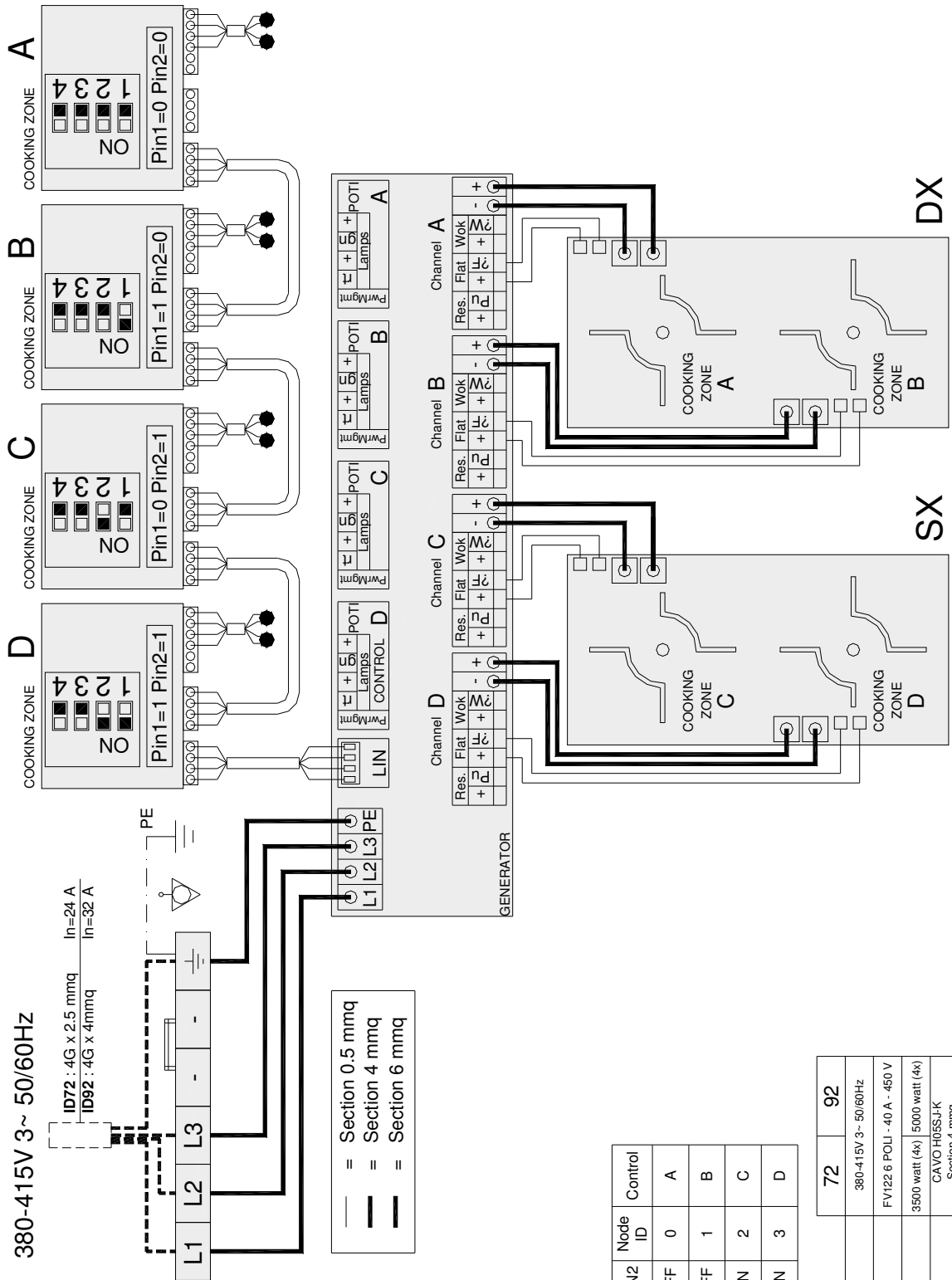


**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**

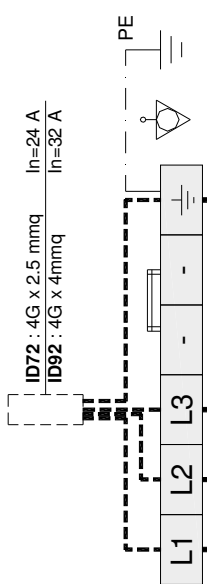


1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

71	91
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3- 50/60Hz
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (2x) 5000 watt (2x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq



380-415V 3~ 50/60Hz



- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

72	92
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3~ 50/60Hz
M = MORSE TTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (4x) 5000 watt (4x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEGLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!