



# MANUAL DE OPERACION

## CE9040IB COCINA ELECTRICA 4 PLATOS + HORNO

**OPPICI**

**AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI**

### **ATENCION**

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

---

OPPICI S.A.

**SALON DE VENTAS:** Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232033.  
**PLANTA INDUSTRIAL:** Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

Desde 1935 OPPICI S.A. ha conseguido los más altos estándares de calidad e innovación en el área gastronómica industrial y hotelera. Estamos sumamente agradecidos por vuestra confianza.

A continuación se describen las funciones y formas de uso del equipo adquirido, lea atentamente las instrucciones de este manual, cualquier duda solicite información a nuestro Servicio Técnico.

Cocina eléctrica construida completamente de acero inoxidable calidad AISI 304, con cuatro platos de fierro fundido de 220x220 mm, con una potencia de 4000 Watts cada uno y un gran horno eléctrico estático de 6000 Watts y parrillas de acero inoxidable GN 2/1 y 1 rejilla cromada.

Está dotado por 2 resistencias para gratinar.

Alcanza una temperatura de 280 °C.

## DATOS TECNICOS

<b>Modelo:</b>	CE9040IB
<b>Potencia eléctrica:</b>	10.4 Kw
<b>Voltaje nominal:</b>	380 V
<b>Frecuencia nominal:</b>	50 Hz
<b>Enchufe</b>	16 Amp
<b>Dimensiones:</b>	80 x 90 x 85 cms

### **Es obligatorio leer y comprender todas las partes de este manual antes de utilizar al equipo**

- El manual debe considerarse parte del equipo y debe conservarse hasta la vida útil del mismo.
- Es importante que el usuario siga las normas y reglamentos relacionados al uso del equipo, Oppici S.A. no se hace responsable de los daños causados por el desconocimiento de estas.

## DETALLES DE SEGURIDAD

- Antes de conectar el dispositivo, asegúrese de que los datos que se muestran en la placa de consumo correspondan a los de la red de distribución eléctrica donde está instalado el equipo, Oppici S.A. no se hace responsable si el equipo no está conectado de acuerdo a las normativas vigentes.
- El equipo debe ser instalado y operado por personal cualificado.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento en el equipo, aisle el equipo de la red eléctrica, en caso de falla o mal funcionamiento, apague siempre el equipo y contáctese a nuestro Servicio Técnico
- No limpiar con chorros de agua, ni con elementos abrasivos.
- El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica debe tener características que no sean inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.
- El equipo está fabricado para uso industrial, solo personal cualificado puede manipularlo.
- Solo pueden intervenir en el equipo técnicos de OPPICI S.A. o personal autorizado por la SEC.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

### 1) CONTROL DE LA ENTREGA

Al momento de la entrega es necesario verificar:

- Las condiciones externas del embalaje
- El estado general del equipo
- La conformidad del modelo con los datos contenidos en la placa de consumo y en el manual de instrucciones
- La conformidad del equipo y sus componentes con el formulario del pedido.

### 2) MANIPULACION:

Para mover el equipo, use un carro normal, teniendo cuidado de no dañar las partes sobresalientes, nunca arrastre el equipo para evitar roturas en las partes internas o en las conexiones eléctricas. En las operaciones de manipulación y mantenimiento / montaje, use guantes de trabajo de prevención de accidentes.

### 3) INSTALACION MECANICA

- Colocar el equipo sobre una base plana.
- Ajuste y estabilice el equipo con los patines niveladores.
- Asegúrese de que las paredes adyacentes sean apropiadas para soportar el calor emitido por el equipo.

**IMPORTANTE:** No instale el equipo cerca de los equipos de frío. Si el equipo se instala cerca de estos, se recomienda interponer entre los equipos un material de aislamiento térmico no combustible y/o elementos neutros.

### 4) CONEXIONES ELECTRICAS

El equipo se suministra sin un cable de extensión eléctrico. Se recomienda instalar un interruptor principal cerca del equipo que proporcionará el cliente montada en la pared.

**IMPORTANTE:** La línea de alimentación del equipo debe estar provista de protección diferencial de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

La instalación y las pruebas funcionales deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico personalizado y autorizado. Después de realizar las conexiones eléctricas y antes de encender el equipo, realice todas las verificaciones de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica.

**NOTA:** Verifique que el voltaje de la fuente de alimentación cumpla con la placa de consumo del equipo y que haya buena conductibilidad de tierra.

Tenga cuidado de que el cable de alimentación nunca esté sujeto a tracción y no se ponga en contacto con fuentes de calor.

## INSTRUCCIONES DE USO

### ENCENDIDO:

- Inserte el enchufe al punto de alimentación eléctrica o ajuste el interruptor principal para proteger el sistema eléctrico.
- Encienda el equipo colocando la perilla en posición I

### ATENCION:

- El equipo está bajo tensión
- Las resistencias comenzarán gradualmente a emitir calor.
- El equipo debe ser monitoreado durante la primera fase de prueba.

El equipo emite calor a altas temperaturas, por lo que es necesario:

- Preste atención a las áreas que rodean la cubierta caliente durante el funcionamiento normal (Peligro de quemaduras)
- No toque la superficie caliente con las manos u otras partes del cuerpo para evitar quemaduras debido a la alta temperatura.
- Después de apagar el equipo, espere el tiempo suficiente para que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

### APAGADO:

Coloque la perilla del equipo en la posición 0

NOTA: Si el equipo no se usa por largos periodos:

- Desconéctelo de la toma de corriente o ajuste el interruptor de protección en Off.
- Aplique en todas las superficies de acero, con un paño seco, una capa de vaselina para crear una capa protectora.

**IMPORTANTE:** En caso de fallo, apague el equipo inmediatamente. No debe manipular el equipo defectuoso, en este caso comuníquese con nuestro Servicio Técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto.

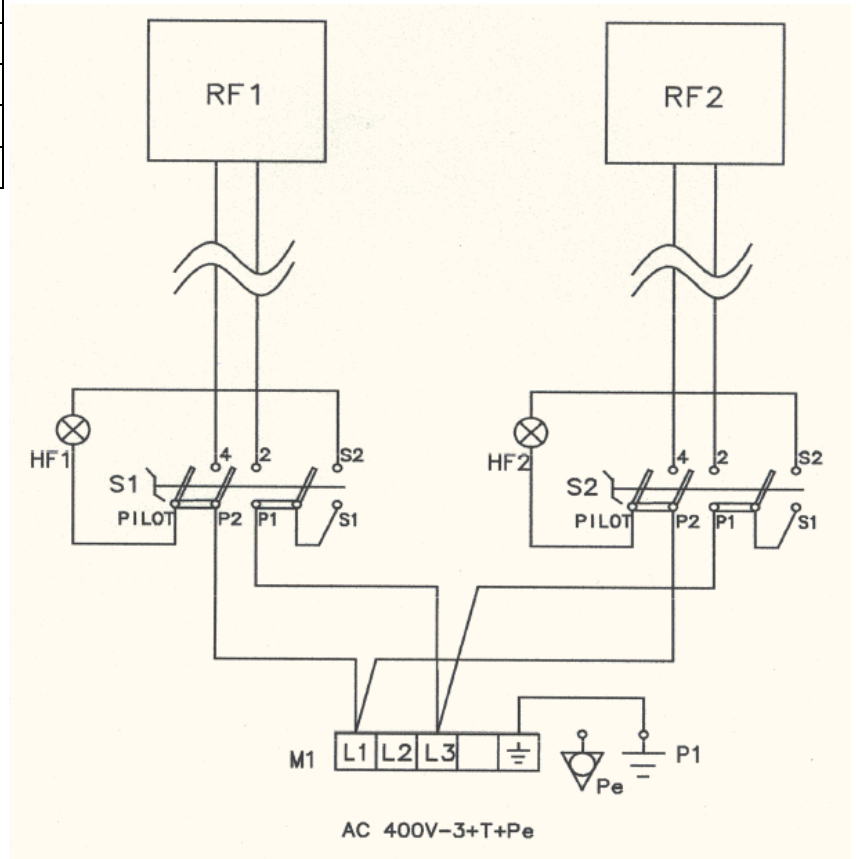
El equipo cuenta con aislamiento térmico. Las temperaturas requeridas para cocinar pueden causar que algunas partes se puedan calentar. Esto no es un defecto constructivo, sino que depende del acero inoxidable, que es un buen conductor térmico.

### ASEO

- Limpie el equipo con un paño húmedo con detergente suave (neutro), seque bien y manténgalo libre de grasas.
- No lave el equipo directamente con chorros de agua.
- No utilice virutilla metálica para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No use cloro ni derivados como elementos de limpieza.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se encienden fácilmente en cubiertas calientes! La preparación de alimentos con grasas y aceites debe realizarse siempre bajo vigilancia.

## DIAGRAMA ELECTRICO

POSICION	DESCRIPCION
M1	Tablero de terminales de conexión
S1-S2	Regulador de energía
HF1-HF2	Lámpara verde
RF1-RF2	Resistencia eléctrica



## USO DEL HORNO ELECTRICO

El horno está equipado con un termostato de seguridad de tres polos con reinicio manual. En caso de sobrecalentamiento en la cámara de cocción, este componente enciende y apaga la fuente de alimentación de las resistencias del horno. La lámpara de señalización NARANJA se apaga mientras la VERDE permanece encendida (el equipo está encendido). En este caso es necesario desconectar el equipo moviendo las perillas a la posición 0, desconectar la fuente de alimentación desconectando el interruptor principal ubicado arriba del equipo y solicitar la intervención de nuestro Servicio Técnico.

### DISPOSITIVO DE CONTROL:

El kit para horno está compuesto por 2 perillas de control y 2 lámparas de señalización:

- Interruptor principal / perilla del termostato (4-8-9) para regular la temperatura de cocción.
- Mando regulador de energía (3-7) para ajustar el suministro de energía a los elementos calefactores de la cámara de cocción.
- Lámpara de señalización VERDE (5) de "Corriente insertada".
- Lámpara de señalización NARANJA (6) de "Calefacción insertada".

La perilla del termostato (4-8-9) realiza las siguientes operaciones:

- Desde 0 apagado (Off)
- El máximo se alcanza alrededor de 300 °C.

La perilla del regulador de energía (3-7) realiza las siguientes operaciones:

- En posición 0 los calefactores superiores del horno están apagadas;
- Del 10% al 80% de energía
- En posición ( $\infty$ ) fuente de alimentación máxima del calefactor superior: inserción continua.

## **INSERCIÓN DE CALENTAMIENTO DEL HORNO ELÉCTRICO:**

### 1º Pre calentamiento:

Gire la perilla del regulador de energía (3) a la posición ( $\infty$ ), luego gire la perilla (4) a la posición referida a la temperatura deseada, las luces verde y naranja se encenderán.

Así es como los calefactores superiores del horno se insertan con la máxima potencia hasta que se alcanza la temperatura elegida, indicada por la luz naranja que se apaga.

### 2º Cocinar a varias temperaturas:

Gire la perilla del regulador de energía (3) a la posición más adecuada, teniendo en cuenta que el efecto de radiación de los calefactores superiores es mayor con el aumento de la energía transmitida a las mismas resistencias.

Gire la perilla del termostato a la posición correspondiente a la temperatura deseada, las luces indicadoras verdes (Corriente activada) y naranja (Resistencias alimentadas) se iluminan.

Cuando se alcanza la temperatura elegida, la lámpara naranja se apagará.

Se recomienda no dejar la puerta abierta durante su uso.

### 3º Apagado del horno:

Para apagar la fuente de alimentación del horno, gire la perilla del termostato (4) a la posición 0, las luces verde y naranja se apagarán. Si es necesario, gire también la perilla del regulador de energía (3) a la posición 0.

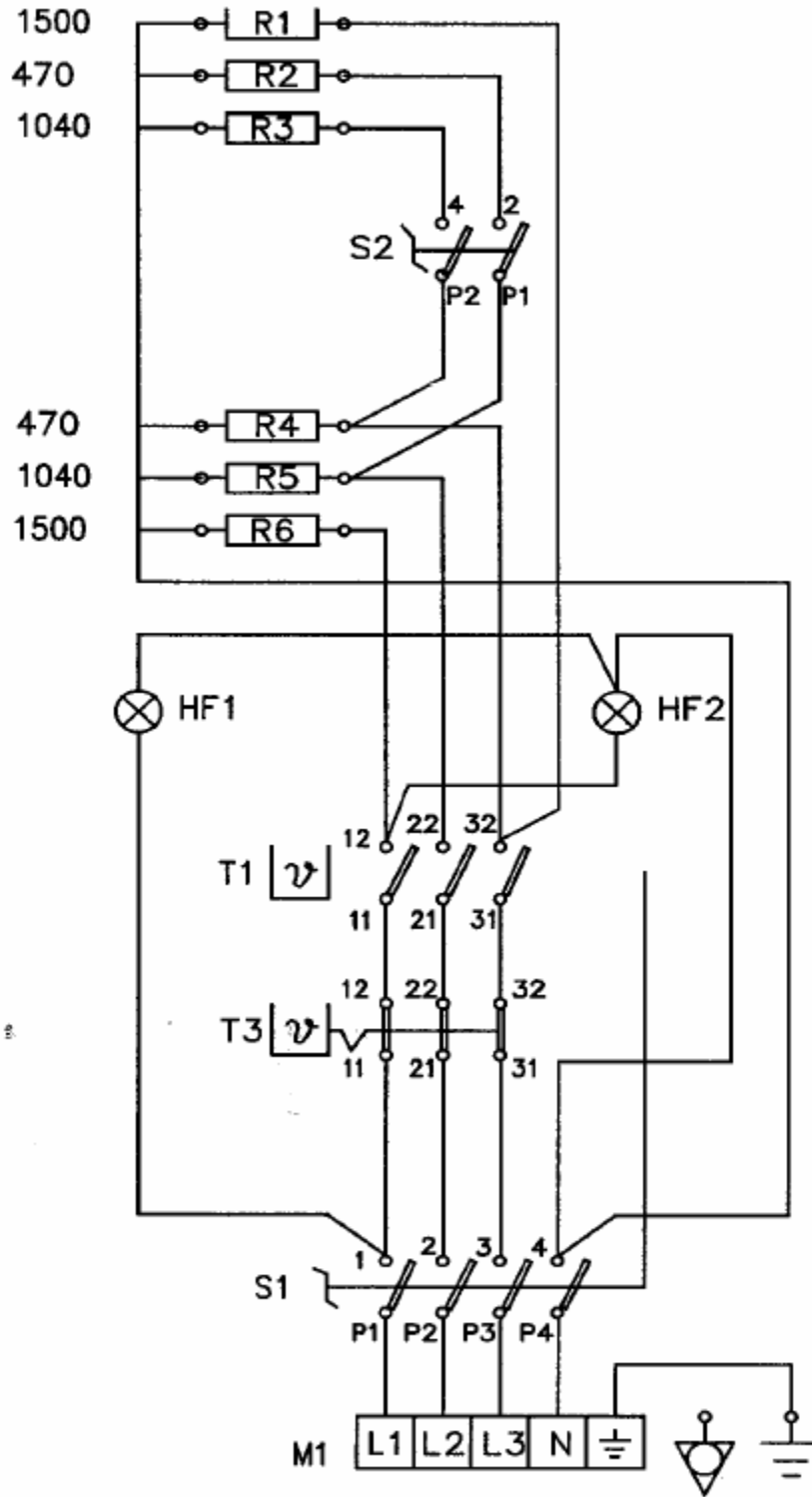
### 4º Apague el horno en caso de falla:

En caso de falla, desactive el equipo girando todas las perillas (3 y 4) a la posición 0.

Apague el interruptor principal de la fuente de alimentación ubicado arriba del equipo.

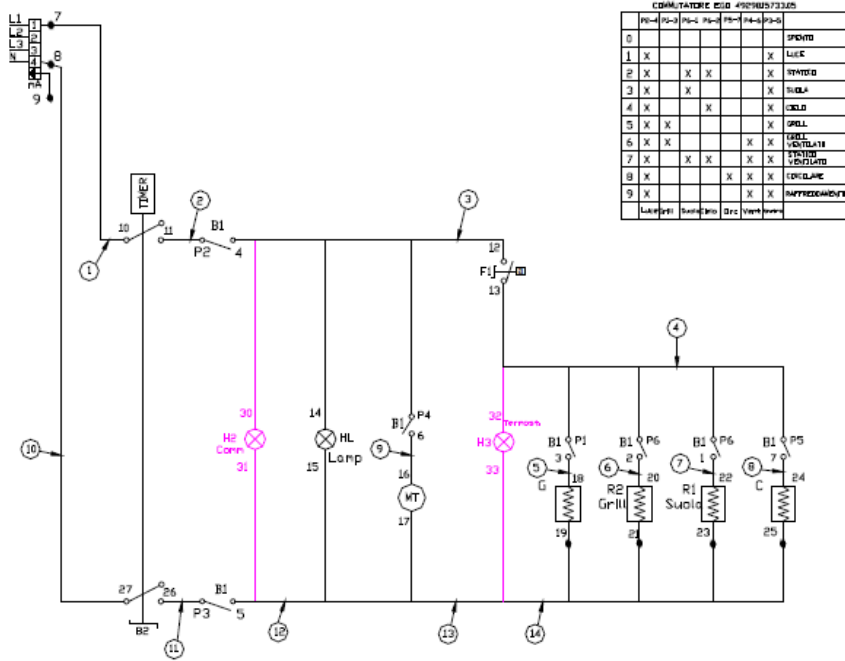
Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

## DIAGRAMA ELECTRICO Y KIT DE CONTROL



AC 400V-3N+T (6,0 kW - 12A)

# DIAGRAMA ELECTRICO HORNO



COMUTATORE ES0 4928US73205

	P1-P3-3	P4-P6-6	P7-P9-9	P10-P12-12	
0					SPENTO
1	X			X	LUCE
2	X	X	X	X	SPINTEO
3	X	X	X	X	SUOLA
4	X	X	X	X	COELDA
5	X	X		X	GRILL
6	X	X	X	X	VENTILATORE
7	X	X	X	X	VENTILATORE
8	X		X	X	CIRCOLD
9	X		X	X	RAFFRESCAMENTO

Legend: Luce (Light), Spinto (Push), Suola (Tray), Coeldda (Cooking chamber), Grilla (Grill), Ventilatore (Fan), Circold (Cooling fan), Raffreddamento (Cooling).

Legend:

- mtA: Morsettiera di arrivo linea / Main terminal board
- B1: Selettore ciclo funzionamento / Cycle operating selector switch
- T: Temporizzatore meccanico / Mechanical timer
- C: Resistenza Circolare Fornello 400/3000W
- F1: Termistore camera cottura / Cooking chamber thermostat
- G: Grill / Electric grill Fornello 1000W - Fornello 2000W
- HL: Lampada illuminazione camera / Cooking chamber
- MT: Motore / Motor
- R1: Resistenza Suola Fornello 400/1000W
- R2: Resistenza Grilla Fornello 700W - Fornello 1000W

Fornello	COELDA	GRILL	SUOLA	CIRCOLD
66	700	1800	1600	3000
86	1000	2000	1600	3000

## LISTA CAVI (cm)

- ① F 11-100-1,5 Fc marron
- ② F 11-45-1,5 Fc marron
- ③ Fc 99-15-1,5 Fc 4 Fc 30 Fc 12 Fc 14 bianco
- ④ Fc 99-15-1,5 Fc 99-15-1,5 Fc 99-50-1,5 Fc 13 bianco
- ⑤ Fc 22-130-1 Fc 18 rosso
- ⑥ Fc 44-130-0,75 Fc 20 giallo
- ⑦ Fc 00-160-1 Fc 22 nero
- ⑧ Fc 80-130-1,5 Fc 24 grigio
- ⑨ Fc 99-130-0,75 Fc 16 bianco
- ⑩ F 66-100-1,5 Fc 27 blu
- ⑪ F 66-45-1,5 Fc 26 blu
- ⑫ Fc 66-15-1,5 Fc 31 Fc 33 Fc 15 blu
- ⑬ Fc 66-130-1,5 Fc 23 Fc 17 Fc 25 Fc 19 Fc 21
- ⑭ Fc 45-130-1,5 Fc 23\* Fc 17\* Fc 25\* Fc 21\*-19\* Fc 15\*

## LIMPIEZA DE LA CAMARA DEL HORNO

NOTA: Las operaciones de limpieza en el horno debe ser a una temperatura inferior a 70 °C.

Es recomendable limpiar el compartimento del horno al final de cada día.

Para este propósito, se recomienda utilizar productos adecuados.

El procedimiento recomendado de limpieza es la siguiente:

- Apague siempre el equipo antes de limpiarlo.
- Abra la puerta del horno y rocíe un producto adecuado sobre las superficies a limpiar.
- Cierre la puerta durante el tiempo necesario para la acción del producto (10-15 min)
- Abra la puerta con cuidado, debido a la posible presencia de vapores y retire las parrillas del interior para lavarlas por separado.
- Limpie el interior de la cámara nuevamente y enjuague con una esponja con agua tibia.
- Vuelva a montar los componentes retirados, si fuese necesario, encienda el horno por unos minutos para secar la cámara.



## MANTENCION MINIMA

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos y así mantener las condiciones sanitarias.
- El equipo está diseñado para requerir un mínimo de mantención, pero ciertas partes pueden necesitar reemplazarse después de un uso prolongado.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, sólo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro Servicio Técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto.

## SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar al Servicio técnico OPPICI S.A. a los teléfonos (56-2) 29232035, (56-2) 29232004, escríbanos al correo [serviciotecnico@oppici.cl](mailto:serviciotecnico@oppici.cl) – [asistentesertec@oppici.cl](mailto:asistentesertec@oppici.cl), o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana.

Santiago – Chile.



... calidad inoxidable...

## PÓLIZA DE GARANTÍA

**OPPICI S.A.** garantiza que el producto que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto por esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

### CONDICIONES

**OPPICI S.A.** garantiza este equipo al primer comprador contra todo defecto de fabricación, debidamente comprobado por nuestro Servicio Técnico o técnicos autorizados por **OPPICI S.A.**

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar sin costo para el cliente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación, dentro de Santiago. En regiones, el cliente deberá costear el traslado y gastos del técnico.

### EXCLUSIONES

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta, no siguiendo las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual (en caso de no tener el manual del equipo, debe solicitarlo al vendedor o al servicio técnico al correo [serviciotecnico@oppici.cl](mailto:serviciotecnico@oppici.cl) o al teléfono 22923 2004).
- Incumplimiento por parte del cliente, de los requisitos normativos de autoridad regulatoria que sean aplicables.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado del equipo o personal no calificado.
- Intervención del equipo, por personas no autorizadas por OPPICI S.A.

La garantía no cubre piezas plásticas, loza, vidrios, filtros, empaquetaduras y pilas si la hubiera.

Se excluye de cualquier responsabilidad a OPPICI S.A. en los gastos del cliente, a consecuencia del período de inactividad del equipo.

Gerencia  
**OPPICI S.A.**

