

07/2012

Mod: E22/2VC4T-N

Production code: 393044

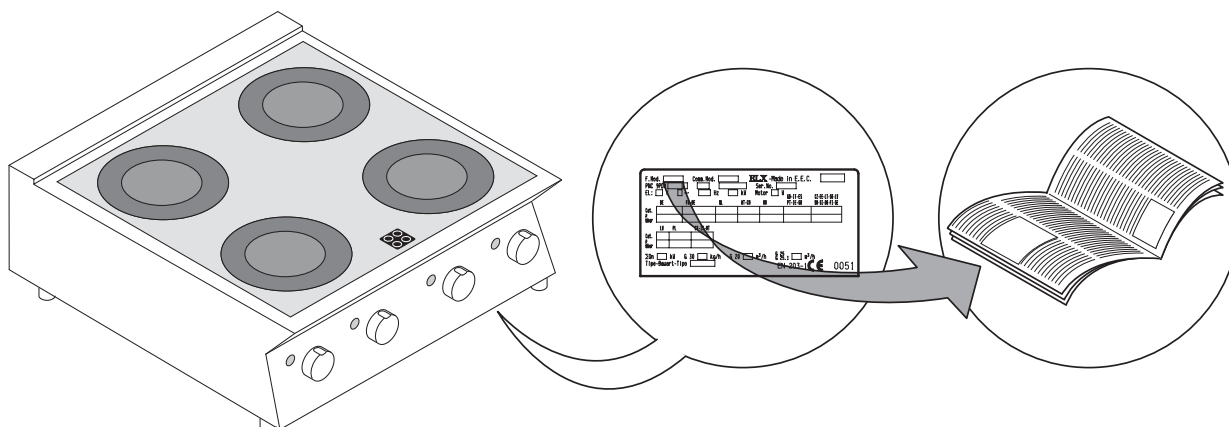


Diamond
catering equipment

INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI	2
II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATITECNICI	5
III. AVVERTENZE GENERALI	6
IV. ECOLOGIA E AMBIENTE	7
1. IMBALLO	7
2. USO	7
3. PULIZIA	7
4. SMALTIMENTO	7
5. RADIODISTURBI	7
V. INSTALLAZIONE	7
1. NORME DI RIFERIMENTO	7
2. DISIMBALLO	7
3. POSIZIONAMENTO	7
4. COLLEGAMENTI	8
VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	8
1. USO DEL PIANO DI COTTURA (N9E/N7E)	8
2. USO DEL FORNO ELETTRICO	10
VII. PULIZIA	10
1. PARTI ESTERNE	10
2. ALTRE SUPERFICI	10
3. FILTRI	10
4. PERIODI DI INATTIVITÀ	11
5. PARTI INTERNE	11
VIII. MANUTENZIONE	12
1. AVVERTIMENTI	12
2. CODIFICA DEGLI AVVERTIMENTI	12
3. INEFFICIENZE RILEVATE DURANTE LA COTTURA	12

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

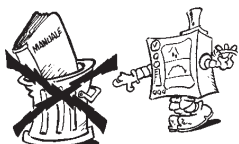
TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature infrarosso								
MODELLI DATI TECNICI		N9E			N7E			
		+9IRE2000 400m m	+9IREH4000 800m m	+9IREH400N 800m m	+7IRE2000 400m m	+7IREH4000 800m m	+7IREH40ED 800m m	+7IREH400N 800m m
Tensione di alimentazione	V	400	400	230	400	400	230	230
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fasi	Nr.	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3
Piastre	Nr.	2	4	4	2	4	4	4
Potenza piano di cottura	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	4,4	8,8
Potenza forno	kW	-	-	-	-	-	4,95	-
Potenza totale massima	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4
Sezione cavo di alimentazione	mm ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature induzione												
MODELLI DATI TECNICI		N9E					N7E					
		+9INE2000 400mm	+9INEH4000 800mm	+9INE200N 800mm	+9INEH400N 800mm	+9INEDV00P 400mm	+7INED2000 400mm	+7INEH4000 800mm	+7INEH2FD0 800mm	+7INED200N 800mm	+7INEH400N 800mm	+7INED200P 400mm
Tensione di alimentazione	V	400	400	230	230	400	400	800	400	230	230	400
Fasi	Nr.	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3+N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Piastre	Nr.	2	4	2	4	1	2	4	2	2	4	2
Potenza totale massima	kW	10	20	10	20	5	7	14	10	7	14	20
Sezione cavo di alimentazione	mm ²	2,5	4	4	10	2,5	2,5	4	4	4	10	2,5

III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

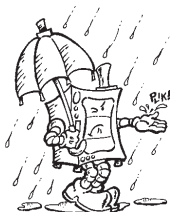


- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



Polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



Polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette.



Polistirolo espanso: protezioni angolari.

2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura

per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

5. RADIODISTURBI

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

V. INSTALLAZIONE

1. NORME DI RIFERIMENTO

Avvertimento!

Gli impianti tecnologici e l'installazione degli apparecchi **devono essere eseguite da personale professionalmente qualificato ed autorizzato a rilasciare certificato di conformità e rispondenza della legge in vigore.**

Avvertimento!

L'apparecchiatura è marcata con la frequenza o il campo di frequenze in kHz del generatore di induzione.

Attenzione campi magnetici!



Il simbolo  sul pannello inferiore dell'apparecchiatura, indica la presenza di campi magnetici generati dalla stessa (campo di frequenza: 10-100 kHz).

Attenzione!

In caso di rottura accidentale della superficie in vetro-ceramica, staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla presa di corrente.

2. DISIMBALLO

Rimuovere l'imballo.

Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche. Pulire residui di colla con solvente appropriato.

ATTENZIONE! Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti. Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

3.1. GENERALITA'

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

3.3. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1F) Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione.
- (Fig.C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

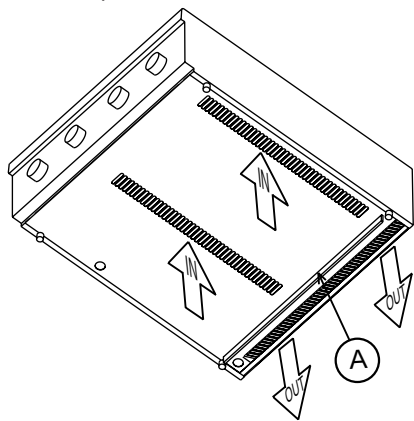
NOTA: Per le apparecchiature installate singolarmente o per le apparecchiature di testa ad una installazione (dove non è utilizzata la piastrina di accoppiamento), inserire negli alloggiamenti laterali dello schienale il tappo "T" (Fig1G) fornito in dotazione. Serrare il tappo con la vite autofilettante fornita in dotazione.

3.4 MONTAGGIO E UNIONE APPARECCHIATURE TOP SU BASE, FORNO, PONTE, SBALZO

Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

ATTENZIONE! LIMITI DI INSTALLAZIONE. Le apparecchiature a induzione non possono essere montate su base igienica o armadio caldo, perché ciò renderebbe impossibile il raffreddamento dei componenti con conseguente malfunzionamento. Nel caso di installazione su tavolo posizionare un setto (A) per separare i flussi di ingresso (IN) ed uscita (OUT) dell'aria di raffreddamento. Il setto deve chiudere lo spazio tra fondo e tavolo.

ATTENZIONE! LIMITI DI UTILIZZO. Apparecchiature ad induzione: per garantire il funzionamento continuo alla massima potenza la temperatura ambiente deve essere inferiore a 40 °C.



3.5 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. COLLEGAMENTI

4.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

4.1.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 2A-Tab.A)

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 2A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

4.1.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

4.1.3. INTERRUOTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

4.2. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Verificare la conformità a norma dell'impianto elettrico e che siano stati installati i dispositivi di sicurezza e di protezione dell'impianto prescritti. Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo

VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. USO DEL PIANO DI COTTURA (N9E/N7E)

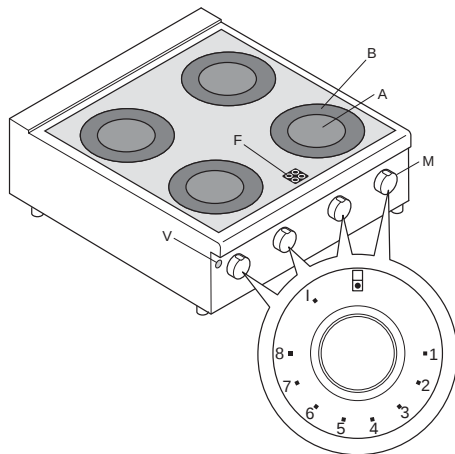
1.1. MODELLI A INFRAROSSO

I piani di cottura da 1/2 modulo sono dotati di due zone radianti da 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). I piani di cottura da 1 modulo sono dotati di quattro zone radianti da 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). Tutte le zone radianti sono munite di un limitatore di temperatura che interrompe l'alimentazione elettrica quando la temperatura raggiunge il valore massimo. Il ripristino del limitatore avviene automaticamente. Per un corretto uso e per ottenere un risparmio energetico osservare quanto segue:

- inserire la piastra solo dopo aver posizionato la pentola;
- non lasciare inutilmente la piastra accesa senza pentola sopra o con pentola vuota;
- non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.

1.1.1 SCELTA DELLE PENTOLE

- Sono utilizzabili tutti i tipi di recipienti metallici con fondo non ruvido onde evitare di graffiare il vetroceramica.
- Il fondo dei recipienti deve essere pulito ed asciutto prima dell'utilizzo.
- Il diametro del fondo dei recipienti deve coincidere con quello della zona di cottura. Per i recipienti in acciaio inox lo spessore ottimale è di 4 - 6 mm.
- I fondi dei recipienti durante la cottura devono essere perfettamente piatti al fine di permettere una miglior trasmissione dell'energia.



Accensione

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Per attivare la zona centrale "A" relativa alla piastra riscaldante interessata ruotare la manopola "M" sulla potenza desiderata.

La manopola ha le seguenti posizioni:

"0": zone radianti A-B spente;

"1"... "5": bassa-media potenza;

"6"... "8": media-alta potenza;

"I": massima potenza.

- L'accensione della lampada spia verde "V" indica che la macchina è sotto tensione.
- Per azionare contemporaneamente le due aree concentriche di ciascuna zona di cottura, "A" e "B", è necessario ruotare la manopola fino alla posizione "6", quindi ruotarla in senso inverso sulla potenza desiderata.
- Per avere nuovamente una sola zona riscaldante (area centrale A), portare l'indice della manopola a "0" quindi ruotarla sul livello di potenza desiderato.
- Quando la temperatura della zona radiante interessata supera i 50° C la lampada spia rossa "F" corrispondente si accende. Lo spegnimento della stessa avviene solo quando la temperatura della zona ridiscende sotto il valore di 50° C.

Spegnimento

- Portare le manopole di comando "M" sulla posizione "0".

1.2. MODELLI AD INDUZIONE

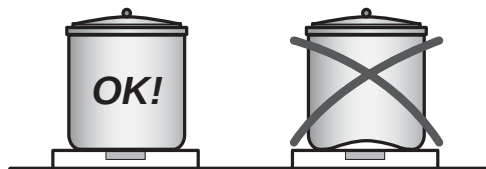
La cucina ad induzione è provvista di 2 o 4 zone riscaldanti circolari indipendenti l'una dall'altra che possono essere regolate separatamente. La potenza elettrica di ogni zona di riscaldamento è di 5 kW.

NOTA: La piastra di cottura ad induzione (in vetroceramica) è pronta all'uso, una fase di preriscaldamento non è necessaria.

1.2.1 SCELTA DELLE PENTOLE

Il sistema di cottura ad induzione è fornito di un sistema di riconoscimento pentola. Se la pentola viene tolta dalla zona di cottura inserita, questa si disinserisce automaticamente. Non appena la pentola viene rimessa sulla zona, questa si reinserisce.

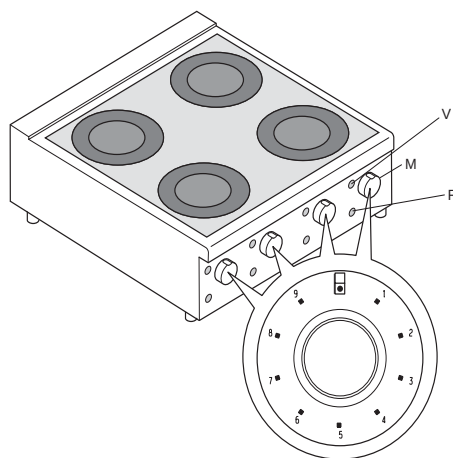
- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per l'induzione in modo particolare pentole tipo multistrato.
- Usare pentole con fondo in: ferro, lamiera di ferro, ferro smaltato, ghisa, metalli speciali a più strati.
- Non usare pentole di metallo stratificato con corpo d'alluminio con bordo aperto.
- Con materiali inadatti questo sistema di riscaldamento non funziona; essi sono: acciai inossidabili al nichelcromo, alluminio, rame, ottone, vetro, porcellana.
- Pentole dal diametro inferiore a ca. 12 cm non vengono riconosciute dal sistema; il riscaldamento rimane disattivato.
- Si consiglia inoltre l'uso di pentole con diametro MASSIMO di 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Per non compromettere la funzionalità dell'induttore evitare **assolutamente l'uso di pentole con fondo non perfettamente piatto**: potrebbe non essere correttamente rilevata la temperatura danneggiando l'apparecchiatura.



- Non utilizzare sull'apparecchiatura padelle o pentole vuote poiché possono arrivare a temperature molto elevate in breve tempo.

1.2.2 FUNZIONAMENTO CON MANOPOLA

Ogni zona riscaldante è comandata da una manopola "M":



- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Per attivare la zona riscaldante interessata ruotare la manopola "M" sulla potenza desiderata.

La manopola ha le seguenti posizioni:

"0": zone spente;

"1"... "4": minima potenza;

"5"... "8": media potenza;

"9": massima potenza.

Quando l'interruttore è inserito e sull'apparecchio è posizionata una pentola adatta, la lampadina verde "V" che indica il funzionamento si illumina. Se sull'apparecchio non è posizionata nessuna pentola o una pentola inadatta, la lampadina lampeggia a intervalli di 2 secondi. L'illuminarsi della lampada rossa "R" indica un problema grave nell'induttore. In tal caso chiamare l'assistente tecnico autorizzato.

1.3. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Un'ottima uniformità di riscaldamento si raggiunge con pentole ben centrate sulla serigrafia circolare.
- Non mettere mai più di una pentola sulla stessa area circolare.
- Non far mai toccare tra loro due o più stoviglie sul ripiano in esercizio.
- L'induzione ha una inerzia molto bassa nel trasferire l'energia elettrica dalla fonte al cibo: se si varia il valore di energia la reazione sul cibo avviene immediatamente.
- Il riscaldamento è molto rapido: alla massima potenza, fondi di padelle o pentole vuote arrivano a 200°C circa.
- Spostamenti vari della pentola sulla piastra in vetroceramica provocano un'adduzione di calore irregolare nel fondo e quindi l'attaccarsi del cibo su una parte di esso: la pentola deve rimanere sempre nel mezzo della zona di cottura.
- Riscaldando olio o grasso, bisogna continuamente osservare la pentola, perché queste sostanze possono essere rapidamente surriscaldate e bruciare.

1.4. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **La piastra calda non può essere raffreddata con acqua.** E' da evitare il traboccamento delle pentole sulla piastra calda, ad esempio quando esse vengono riempite d'acqua da un erogatore laterale.
- Per ragioni di resistenza viene impiegato un ripiano vetroceramico dallo spessore di 6 mm. Così l'apparecchio è adatto per un esercizio normale in cucine industriali. È inevitabile un rischio residuo di rottura a causa di urti puntiformi, p. es. per oggetti che vi cadono.

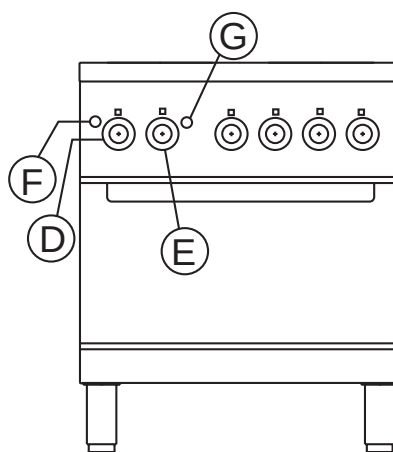
ATTENZIONE! Porre attenzione nella movimentazione delle pentole. Eventuali urti eccessivi possono danneggiare il ripiano in vetroceramica.

- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o è rotta, la cucina ad induzione non deve più essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- In seguito alla trasmissione di calore dalla pentola, la piastra vetroceramica è molto calda dopo ogni processo di cottura e quindi non deve essere toccata (evitare ustioni).
- A causa di pericoli in caso di surriscaldamento, pentole vuote non devono essere riscaldate senza sorveglianza.
- Tra la pentola e la piastra della cucina non devono essere frapposti carta, cartone, panni ecc., perché ciò potrebbe causare incendio.
- Dato che in oggetti metallici la trasmissione di calore avviene rapidamente e irregolarmente, non devono essere posti sul piano di cottura altri oggetti al di fuori di pentole. Il forte riscaldamento potrebbe causare ustioni al personale.
- Non riporre conserve chiuse, fogli d'alluminio, posate o altri oggetti metallici sulla zona di cottura.
- Se per la cottura si usa un dispositivo paraspruzzi, questo non deve avere una superficie metallica.
- È da osservare che durante l'esercizio delle apparecchiature, gli oggetti portati dall'utente, come per es. anelli, orologi ecc. possono diventare molto caldi, se vengono avvicinati alla superficie delle apparecchiature.
- Le persone con cardiostimolatore dovrebbero consultare il medico per sapere se la loro sicurezza è garantita vicino a questo tipo di cucina.
- Carte di credito, carte telefoniche, cassette di nastri magnetici o altri articoli che reagiscono alla magnetizzazione non vanno messi sulla piastra di vetro.
- La cucina ad induzione è provvista di un raffreddamento interno ad aria. Le fessure di aspirazione e di emissione dell'aria non devono essere tappate con oggetti o panni, poiché in caso contrario l'apparecchio si può danneggiare a causa di un surriscaldamento eccessivo.
- Questa cucina non deve essere pulita con getti d'acqua.
- Riparazioni possono essere eseguite solo da personale addestrato dal produttore.

2. USO DEL FORNO ELETTRICO

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a quattro posizioni "D", mentre la temperatura all'interno della camera viene controllata da un termostato "E". Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti:

- posizione di spento
- 1 posizione "apparecchiatura sotto tensione"
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- ▬ riscaldamento superiore
- ▬ riscaldamento inferiore



Nota! Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

2.1. MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO

Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo. L'accensione della lampada spia verde "F" indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 140 e 320 °C. L'accensione della lampada spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

2.2. SPEGNIMENTO

Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

- Assicurarsi che le pentole non si tocchino tra di loro e siano sempre posizionate ad una certa distanza l'una dall'altra.

VII PULIZIA

AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

Non usare per la pulizia sostanze infiammabili e non lasciare contenitori con queste sostanze nelle vicinanze degli apparecchi.

1. PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinare si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

2. ALTRE SUPERFICI

MATERIALI IN VETRO CERAMICO

- Pulire il ripiano vetroceramico usando un tovagliolo di carta imbevuto con detergente specifico per il vetro; risciacquare il ripiano, quindi asciugare con un panno asciutto e pulito.
- Non pulire il ripiano quando è caldo.

Infrarosso:

Utilizzare per pulire il ripiano un raschietto a lama di rasoio (in dotazione);

- Eliminare immediatamente dalla zona di cottura con il raschietto qualsiasi pezzo di plastica o schizzo di cibo a contenuto zuccherino: questi sciogliendosi per l'alta temperatura rovinano il vetroceramico.

Induzione

- Eliminare immediatamente dalla zona di cottura qualsiasi pezzo di carta di alluminio per evitare di rovinare il dispositivo a induzione.

3. FILTRI

FILTRI ARIA PER INDUZIONE

Per evitare rotture e danneggiamenti dell'applicazione, **verificare e pulire il filtro almeno una volta al mese**. Tale operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato (il filtro è all'interno della macchina).

Per la pulizia: estrarre il filtro dalla sua sede e sbatterlo con forza per ripulirlo dalla polvere. Se il filtro è sporco di grasso, lavarlo in lavastoviglie e asciugare. A fine operazione riporre il filtro nella sua sede.

4. PERIODI DI INATTIVITÀ

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

5. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA ! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VIII MANUTENZIONE

NOTE: Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.

1. AVVERTIMENTI

La condizione di lampada rossa accesa e lampada verde lampeggiante tra due fasi di illuminazione più lunghe richiede un primo intervento dell'utente ed eventualmente un più approfondito esame da parte dell'assistenza tecnica, secondo lo schema interpretativo di seguito riportato.

Ogni zona di cottura è provvista di un dispositivo interno di controllo della temperatura che si attiva prima di un eventuale surriscaldamento, riducendo del 30% la potenza della zona di cottura. Se il surriscaldamento perdura, la zona di cottura viene temporaneamente disinserita. Il raffreddamento è più rapido se la pentola viene tolta dalla piastra in vetroceramica. Si consiglia di disinserire la zona con la manopola di comando ed attendere per un po' di tempo. A raffreddamento avvenuto, la zona di cottura può essere reinserita girando la manopola di comando dallo "0" al grado desiderato.

2. CODIFICA DEGLI AVVERTIMENTI

Nr. LAMP. LED VERDE	AVVERTIMENTO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA (UTENTE)	AZIONE CORRETTIVA (ASSISTENZA)
1	Sovraccorrente nell'hardware	Materiale della pentola inadatto	Usare una pentola di materiale appropriato	-
2	Mancanza di corrente all'induttore	Induttore non collegato al generatore	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Collegare correttamente l'induttore
3	Temperatura IGBT (finali di potenza) troppo alta	Filtri aria sporchi	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Pulire i filtri aria
		Condotto di raffreddamento ostruito		Verificare che l'ingresso e l'uscita dell'aria di raffreddamento non siano ostruiti
		Ingestione aria calda dalle prese di raffreddamento		Verificare il percorso dell'aria di raffreddamento
		Ventola di raffreddamento bloccata o guasta		Pulire o sostituire la ventola di raffreddamento
		Sensore di temperatura dei finali di potenza guasto		Sostituire il sensore di temperatura
4	Temperatura dell'induttore troppo alta o troppo bassa	La pentola è vuota	Rimuovere la pentola, spegnere l'unità e attendere che la zona di cottura si raffreddi	-
		Sensore di temperatura dell'induttore guasto	-	Sostituire sensore di temperatura dell'induttore
5	Interruzione interfaccia di comando	interfaccia di comando guasta	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare o sostituire l'interfaccia di comando
6	Temperatura elettronica di potenza troppo alta o troppo bassa	Filtri aria sporchi	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Pulire i filtri aria
		Condotto di raffreddamento ostruito		Verificare che l'ingresso e l'uscita dell'aria di raffreddamento non siano ostruiti
		Ingestione aria calda dalle prese di raffreddamento		Verificare il percorso dell'aria di raffreddamento
		Ventola di raffreddamento bloccata o guasta		Pulire o sostituire la ventola di raffreddamento
		Sensore di temperatura dell'elettronica di potenza		Sostituire il sensore di temperatura
7	Sensore temperatura della zona di cottura	Il sensore di temperatura della zona di cottura è guasto	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare o sostituire il sensore di temperatura dell'induttore
8	Guasto alle fasi di rete	Mancanza di una fase o fasi non sincronizzate	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare l'alimentazione principale
9	Temperatura esterna	Temperatura troppo alta/bassa; sensore guasto	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare/sostituire il sensore
10	Errore di comunicazione	Errore sulla linea LIN o CAN-Bus	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Verificare le connessioni interne
		Scollegamento tra generatore e comandi		
11	Errore d'inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Attendere che il generatore si resett dopo 30s
12	Errore nella corrente di rete	Errore nella misurazione della corrente di rete	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare l'alimentazione principale
13	Errore nella tensione di rete	Tensione di rete troppo alta o troppo bassa	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare l'alimentazione principale
14	Errore di tensione di una fase	Tensione di una fase troppo alta o troppo bassa	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Controllare l'alimentazione principale
15	Protezione pentola vuota	Errore di rete	Disconnettere l'apparecchiatura dalla rete e chiamare l'assistenza tecnica	Disconnettere l'apparecchiatura, aspettare alcuni secondi e riaccenderla
		Pentola vuota		Disconnettere l'apparecchiatura, rimuovere la pentola ed aspettare alcuni minuti fino a completo raffreddamento del piano di cottura
		Malfunzionamento del sensore della bobina		Sostituire il sensore

3. INEFFICIENZE RILEVATE DURANTE LA COTTURA

	INEFFICIENZA	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
	Insufficiente riscaldamento della zona di cottura	Materiale della pentola inadatto	Usare una pentola di materiale appropriato
		Manca una fase della rete	Controllare la connessione diretta
	Riscaldamento continuo della zona di cottura alla massima potenza	Interfaccia di comando difettosa	Controllare o sostituire l'interfaccia di comando
	Una zona di cottura vuota incomincia ad operare	Sensore di rilevazione della pentola difettoso	Riparare o sostituire il generatore
	Piccoli oggetti di metallo vengono riscaldati	Sensore di rilevazione della pentola difettoso	Riparare o sostituire il generatore
	Nessun riscaldamento della zona di cottura	Diametro del fondo della pentola inferiore a 12cm	Usare una pentola di dimensioni adatte
		Mancanza di una fase	Controllare i collegamenti di rete
	L'apparecchiatura non risponde	Fusibile principale bruciato	Controllare la connessione diretta
		Linea di alimentazione difettosa	
	Si bruciano i fusibili accendendo l'apparecchiatura	Corto circuito nel generatore	Riparare o sostituire il generatore
	Mancato riscaldamento di una singola zona di cottura	Generatore difettoso	Riparare o sostituire il generatore