



MOD : E9/2IDA4-N

Production code : DIIN94A

09/2023

IN74T / 77T-M1

IN74A / 77A-M1

IN94T / 98T-M1

IN94A / 98A-M1

PIANO DI COTTURA A INDUZIONE
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

INDUCTION COOK TOPS
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

TABLES A INDUCTION
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

INDUKTIONSBEHEIZTE KOCHFELDER
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FOGÃO DE INDUÇÃO
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

INDUCTIEKOOKPLAAT
PODRECZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

NL

PŁYTA INDUKCYJNA
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

PL

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

INDUKSJONSTOPP
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

NO



09/2022 - Ed 0 - Cod. n° 205955



ELE



DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

 **Segnalazioni di pericolo.** Situazione di pericolo immediato o possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

 **Alta tensione! Pericolo di morte!** Una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 **Pericolo di alte temperature,** una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 **Pericolo di fuori uscita materiali ad alta temperatura,** una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 **Pericolo di schiacciamento arti,** una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 **Segnalazioni di divieto.** Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata. Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.

 **Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare**

qualsiasi intervento.

 **Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura per operare in condizioni di sicurezza.**

 **Obbligo di occhiali di protezione.**

 **Obbligo di guanti di protezione.**

 **Obbligo di casco di protezione.**

 **Obbligo di scarpe antinfortunistiche.**

 **Altre segnalazioni.** Indicazioni per attuare una corretta procedura, una non osservanza può causare una situazione di pericolo.

 **Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura**

 **Operatore “Omogeneo”** (Tecnico Qualificato) / Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

 **Operatore “Eterogeneo”** (Operatore con limitate competenze e mansioni) / Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.

 **Simbolo della messa a terra.**

 **Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.**

  **Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.**



SOMMARIO

1- 2. INFORMAZIONI GENERALI E
DI SICUREZZA

3. POSIZIONAMENTO
E MOVIMENTAZIONE

4. ALLACCIAMENTO ALLE FONTI
DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA
IN SERVIZIO

6. SOSTITUZIONE COMPONENTI

7. ISTRUZIONI PER L'USO

8. MANUTENZIONE

9. SMALTIMENTO

10 DATI TECNICI / IMMAGINI



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

PREFAZIONE / Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.

L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

SCOPO DEL DOCUMENTO / Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della

stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. È quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

COME LEGGERE

IL DOCUMENTO / Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

CONSERVAZIONE DEL DOCUMENTO

/ Il presente documento e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :

- **Operatore “Omogeneo”** (Tecnico specializzato ed autorizzato) cioè tutti gli operatori autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.
- **Operatore “Eterogeneo”** (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

PROGRAMMA DI ADDESTRAMENTO OPERATORI / Dietro specifica richiesta, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso, all'installazione e manutenzione dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE /

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete gas etc);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori dif-

ferenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;

- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti nel luogo di installazione
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

CONTENUTO DELLA FORNITURA / A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura varia.

- Apparecchiatura • Coperchio/Coperchi • Cestello metallico/Cestelli metallici • Griglia supporto cestello
- Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro)

DESTINAZIONE D'USO / Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi “Uso Proprio” se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi “Uso Improprio” e quindi pericoloso. Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.

CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO

/ L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzio-



namento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni. L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore. Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

COLLAUDO E GARANZIA /

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta. **Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile.**

La garanzia copre le parti difetto-

se, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore. Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale e dei soli ricambi originali sostituiti. Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

LA GARANZIA DECADE NEI CASI DI /

- Danni provocati dal trasporto "franco fabbrica" (EXW) e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore (p. es. via mail e/o sito internet) e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di:

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non originali.

- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione (vd cap. 8 Manutenzione)
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.
- Danni provocati dall'ingresso accidentale di liquidi all'interno della macchina e/o generatore ad induzione (per es. olio, acqua etc)

AUTORIZZAZIONE /

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura. L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



Ogni modifica tecnica si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchiatura, quindi, deve essere eseguita da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



Controllare all'arrivo l'integrità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti (es. Cavo di alimentazione), prima dell'utilizzo, in presenza di anomalie non avviare l'apparecchiatura e contattare il centro d'assistenza più vicino.



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. **Rumore aereo ≤ 70 dB.**



Divieto di installazione dell'apparecchiatura singola SENZA kit antiribaltamento (ACCESSORIO) / Escluse versioni TOP.



Prima di effettuare gli allacciamenti verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e, i dati tecnici riportati sul presente manuale. **E assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.**



Sulle linee di alimentazione (Idrica-Gas-Elettrica) a monte dell'apparecchiatura, devono essere installati dei dispositivi di blocco che escludano l'alimentazione ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.



Allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete elettrica.



L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.



Posizionare l'intera struttura rispettando le quote e le caratteristiche di installazione riportate nei capitoli specifici del presente manuale.



L'apparecchiatura non è stata progettata per essere installata ad incasso. / L'apparecchiatura deve lavorare in locali ben areati. / L'apparecchiatura deve avere gli scarichi liberi (non ostacolati o impediti da corpi estranei).



L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione. Un collegamento inadeguato può causare pericolo.



Munirsi se del caso di cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica con caratteristiche non inferiori al modello H07RN-F. La tensione di alimentazione sopportata dal cavo, ad apparecchiatura funzionante, non deve discordarsi dal valore della tensione nominale $\pm 15\%$ riportata in calce alla tabella dati tecnici.



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" di scarico a terra.



Se presente, lo scarico dell'apparecchiatura deve essere convogliato nella rete di scarico acqua grigia in modo aperto a "bicchiere" non sifonato.



L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo per gli scopi indicati. Ogni altro uso va considerato "IMPROPRIO" e pertanto il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose conseguenti.



Particolari prescrizioni di sicurezza (obbligo-divieto-pericolo) sono dettagliatamente riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato.



Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o smaltimento del calore.



L'aria aspirata per il raffreddamento deve avere una temperatura inferiore a 40°C e non deve contenere grasso.



Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.



Non usare l'apparecchiatura con pentole vuote. Pericolo di ustione



Escludere ogni forma di alimentazione (per es. gas - elettrica etc) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.



Ogni qualvolta si debba operare all'interno della macchina (allacciamenti, messa in servizio, operazioni di controllo etc) predisporre per le operazioni necessarie (smontaggio pannelli, eliminazione delle alimentazioni) in rispetto delle condizioni di sicurezza.



Se la superficie presenta della crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione.



Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando. Non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI



Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.



Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore tecnico qualificato ed autorizzato ad eseguire: movimentazione, installazione e manutenzione delle apparecchiature in oggetto.



Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).



Gli operatori e utenti devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Devono interagire rispettando le norme di sicurezza richieste.



L'operatore "Eterogeneo" deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative

zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:

- **Zone pericolosa:** qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.
- **Persona esposta:** qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.



Mantenere una distanza minima dall'apparecchiatura durante il funzionamento in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore in caso d'imprevisto.

S'intendono inoltre zone pericolose / • Tutte le aree di lavoro interne all'apparecchiatura • Tutte le aree protette da appositi sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione. • Tutte le zone interne a centraline di comando, armadi elettrici e scatole di derivazione. • Tutte le zone attorno all'apparecchiatura in funzione quando non vengono rispettate le distanze minime di sicurezza.

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE

- / In generale l'operatore tecnico autorizzato per poter procedere correttamente nelle operazioni d'installazione deve munirsi degli appositi utensili quali:
- Cacciavite a taglio da 3 e 8 mm
 - Giratubi regolabile
 - Utensileria ad uso gas (tubi, guarnizioni etc.)
 - Forbici da elettricista
 - Utensileria ad uso idrico (tubi, guarnizioni etc.)
 - Chiave a tubo esagonale da 8 mm
 - Rilevatore fughe di gas

- Utensileria ad uso elettrico (cavi, morsettiere, prese industriali etc.)
- Chiave fissa da 8 mm
- Kit installazione completo (ele, gas etc)



Oltre agli utensili indicati è necessario un dispositivo per il sollevamento dell'apparecchiatura, tale dispositivo deve rispettare tutte le normative vigenti relative ai mezzi di sollevamento.

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI

/ Pur avendo adottato regole di "buona tecnica di costruzione" e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei "rischi residui" che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:



RISCHIO RESIDUO DI INTERFERENZA ELETTRO-MAGNETICA / L'utilizzo dell'apparecchiatura può danneggiare il corretto funzionamento di stimolatori cardiaci (pacemaker).



RISCHIO RESIDUO DI DANNO A COMPONENTI MAGNETICHE / Tale rischio sussiste nel caso di oggetti dotati di componenti magnetiche (telefoni cellulari, carte di credito etc.) posti in prossimità dell'apparecchio in funzione. Potrebbero subire alterazioni e rimanere danneggiati.



RISCHIO RESIDUO DI CHIUSURA CIRCUITO ELETTRICO / Tale rischio sussiste nel caso vengano a contatto diretto due o più recipienti in fase di cottura. Pericolo di surriscaldamento ed eventuale saldatura fra i recipienti.



RISCHIO RESIDUO DI FOLGORAZIONE / Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE / Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE PER FUORIUSCITA MATERIALE /

Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.



RISCHIO RESIDUO DI ESPLOSIONE / Tale rischio sussiste con:

- presenza di odore di gas nell'ambiente;
- utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione;
- utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo;
- utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).



RISCHIO RESIDUO DI INCENDIO / Tale rischio sussiste con: utilizzo con liquidi / materiali infiammabili



NEW! FONDO ASPORTABILE / vd. SEZ. ILL. - RIF. f)

Nei modelli previsti (fondo armadiato libero), è possibile asportare il piano inferiore per operazioni di installazione e manutenzione (per es. ispezioni, allacci, pulizia etc). Per togliere il fondo, svtarlo e sfiarlo (Part. A). Per riposizionare il piano, inserire e riavvitare (Part. B).



In presenza di porte, occorre prima procedere al loro smontaggio (cerniere e fissaggio).



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto, se vi fossero segnalarli tempestivamente al trasportatore e non procedere all'installazione ma rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE



La mancata osservanza delle istruzioni riportate al seguito espone al pericolo di lesioni gravi.



L'operatore autorizzato alle operazioni di movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura deve organizzare, se necessario un "piano di sicurezza", per salvaguardare l'incolumità delle persone coinvolte nelle operazioni. In aggiunta a ciò, deve attenersi ed applicare rigorosamente e scrupolosamente le leggi e le normative relative ai cantieri mobili.



Assicurarsi che i mezzi di solleva-

mento adottati abbiano una portata adeguata ai carichi da sollevare e siano in buono stato di mantenimento.



Eseguire le operazioni di movimentazione utilizzando mezzi di sollevamento aventi una portata adeguata al peso dell'apparecchiatura maggiorato del 20%.

MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO a).



L'orientamento dell'apparecchiatura imballata deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'involucro esterno dell'imballaggio (particolare A).

1. Posizionare il mezzo di sollevamento facendo attenzione al baricentro del carico da sollevare (particolare B - C).
2. Sollevare l'apparecchiatura quanto basta per la movimentazione.
3. Posizionare l'apparecchiatura sul luogo prescelto per lo stazionamento.

STOCCAGGIO / I metodi di immagazzinamento dei materiali devono prevedere pallet, contenitori, convogliatori, veicoli, attrezzi e dispositivi di sollevamento adatti ad impedire danneggiamenti per vibrazioni, urti, abrasioni, corrosioni, temperatura od altra condizione che potrebbe presentarsi. Le parti immagazzinate devono essere periodicamente verificate per individuare eventuali deterioramenti.

ELIMINAZIONE DELL'IMBALLO



Lo smaltimento dei materiali di imballaggio sarà a cura del destinatario che dovrà provvederne in conformità alle leggi vigenti nel paese d'installazione dell'apparecchiatura.

1. Togliere in sequenza gli angolari di protezione superiori e quelli laterali.
2. Togliere il materiale protettivo utilizza-

to per l'imballaggio.

3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.

4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.

5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.

6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.



Tolto l'imballo non si devono presentare manomissioni, ammacature o altre anomalie. In caso contrario avvertire immediatamente il servizio assistenza.

REMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE /

L'apparecchiatura viene protetta nelle superfici esterne con un rivestimento di pellicola adesiva che deve essere rimossa manualmente terminata la fase di posizionamento. Pulire con cura l'apparecchiatura, esternamente e internamente, asportando manualmente tutto il materiale utilizzato a protezione delle parti.



Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.



Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.



Non utilizzare materiali aggressivi (PH<7) quali solventi per pulire l'apparecchiatura. Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti utilizzati. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).



Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO /

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire il liquido contenente detergente e/o altre impurità nell'apposito foro di scarico. Terminare con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulire con detergente e acqua potabile anche le parti asportate e asciugarle. Terminare le operazioni posizionare negli appositi alloggiamenti delle varie apparecchiature le parti asportate.

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO b)

Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura.

La messa in bolla e fissaggio prevede: la regolazione dell'apparecchiatura come singola unità indipendente.

Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

Regolare i piedini di livellamento (particolare E) seguendo le indicazioni fornite dalla livella.



Il perfetto livellamento si ottiene regolando livella e piedini sulla larghezza e sulla profondità.

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. c)

Nei modelli previsti, rimuovere le manopole e svitare le viti di fissaggio cruscotto (particolare F).



Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 10 cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (particolare E). Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di

bloccaggio (part. H1-H3).

Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).

Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE (OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. c)

Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).

Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.



ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

4.



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".



Queste operazioni devono essere effettuate da operatori tecnici qualificati ed autorizzati, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiali appropriati e descritti.

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA /

La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato e competente. Prima di effettuare l'allacciamento verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e i dati tecnici riportati sul presente manuale.



Collegare l'apparecchiatura ad un dispositivo onnipolare della categoria sovratensione III.



L'impedenza di riferimento dell'impianto deve avere valore $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (solo per induzione wok)



MESSA A TERRA / È indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è

necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme locali in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE / La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata solo quando è correttamente collegata ad un efficiente sistema di messa a terra come indicato nelle norme locali di sicurezza elettrica in vigore; il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste norme di sicurezza. È necessario verificare questo requisito di sicurezza fondamentale e, in caso di dubbio, richiedere un accurato controllo del sistema da parte di personale professionale qualificato. Il produttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'unità.



Non interrompere il cavo da terra (Giallo-verde).

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d).

Le apparecchiature sono consegnate per funzionare con la tensione indicata nella targhetta di collegamento. Ogni altro collegamento è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

 **È vietato cambiare e/o modificare il collegamento impostato dal costruttore, visibile sulla targa identificazione del prodotto.**

 **È vietato modificare il cablaggio all'interno dell'apparecchiatura**

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA

 Rimuovere nei casi previsti, il pannello del box protezione morsettiere posto sul retro della macchina.

Collegare, nel caso, il cavo d'alimentazione alla morsettieria come descritto in: "Allacciamento alimentazione elettrica" e indicato sulla targhetta di collegamento. Lo schema e la tabella (vd DATI TECNICI) indicano le connessioni possibili in relazione alla tensione di rete.

ALLACCIAMENTO AL SISTEMA "EQUIPOTENZIALE" - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. e).

La messa a terra di protezione consiste in una serie di accorgimenti idonei ad assicurare alle masse elettriche lo stesso potenziale della terra, evitando che le stesse possano venire a trovarsi in tensione. Lo scopo della messa a terra è quindi assicurare che le masse delle apparecchiature siano allo stesso potenziale del terreno. La messa a terra, inoltre, facilita l'intervento automatico dell'interruttore differenziale.

La messa a terra di protezione non interessa solo l'impianto elettrico, ma tutti gli altri impianti e parti metalliche dell'edificio, dalle tubazioni, all'impianto idraulico, dalle travi all'impianto di riscaldamento e così via, in modo che tutto lo stabile risulti messo in sicurezza anche rispetto

ad un eventuale fulmine che dovesse investire il fabbricato.



Prima di procedere vedere "Informazioni generali di sicurezza".



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme vigenti nel paese di installazione.



Il tecnico elettricista che predispone l'impianto elettrico generale, deve garantire l'impianto a norma per i contatti diretti e indiretti.



Il tecnico elettricista, deve fare in modo di collegare tutte le diverse masse allo stesso potenziale per avere così un buon sistema di messa a terra "Equipotenziale" all'interno del luogo dove vengono installate le varie apparecchiature.



Per l'allacciamento dell'apparecchiatura al sistema "Equipotenziale" del locale, è necessario munirsi di un cavo elettrico di colore giallo/verde adatto alla potenza dei dispositivi installati.

La targhetta "Equipotenziale" dell'apparecchiatura si trova generalmente sul pannello della stessa, in prossimità del sistema adibito all'attacco, una volta identificata (vedi disegno schematico per la corretta ubicazione), procedere con l'allacciamento.

1. Collegare un'estremità del cavo elettrico di massa (il cavo deve essere contraddistinto dal doppio colore giallo/verde) al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" dell'apparecchiatura (vedi disegno schematico Fig. 1).

2. Collegare l'estremità opposta del cavo elettrico di massa al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" del luogo dove viene installata l'apparecchiatura (Fig. 2).



AVVERTENZE GENERALI



Gli operatori hanno il dovere di documentarsi adeguatamente utilizzando il presente manuale prima di effettuare qualsiasi intervento, adottando le prescrizioni specifiche di sicurezza per rendere sicuro ogni tipo di interazione uomo-macchina.



Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso dell'apparecchiatura, è necessario simulare alcune operazioni di prova per memorizzare più rapidamente le funzioni principali dell'apparecchiatura, per es. accensione, spegnimento etc.



L'apparecchiatura esce collaudata dal costruttore e predisposta con la tipologia di gas e di alimentazione elettrica indicata nella targhetta applicata.

MESSA IN SERVIZIO PRIMO AVVIAMENTO / Terminate le operazioni di posizionamento e di allacciamento alle fonti di energia (incluse quelle relative agli allacciamenti alla rete di scarico, dove previsto) occorre procedere con una serie di operazioni quali :

1. Pulizia dai materiali di protezione (oli, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)
2. Verifiche e controlli generali quali:
 - Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettrici-

tà, gas quando previsto);

- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO



Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (per es. Idrica-Gas-Elettrica)

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO

Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

RIAVVIO: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

MESSA IN FUNZIONE PER IL PRIMO AVVIAMENTO



L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (vd. Rimozione dei materiali di protezione)

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.

Terminate con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".

MESSA FUORI SERVIZIO

GIORNALIERA / Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (vd. Manutenzione)

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO /

In caso di inattività prolungata nel tempo, è necessario effettuare tutte le procedure descritte per la messa fuori servizio giornaliera e proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito:

1. Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti
2. Sciacquare le parti in modo accurato, non usare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore
3. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo
4. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte le superfici delle guarnizioni in gomma. Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.



Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche ottimali, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato del servizio assistenza.



SOSTITUZIONE COMPONENTI



CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA E CONSULTARE IL MANUALE TECNICO.



UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. g).

- La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.
1. Manopola accensione e regolazione temperatura piastra
 2. Indicatore luminoso verde
 3. Indicatore luminoso rosso
 4. Piastra di cottura / Vano cottura
 5. Cassetto filtro aria

Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi / vd. sez. ILL - RIF. g). La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

① MANOPOLA TERMOSTATO (ELETTRICO). Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito. 2. Regolazione della temperatura d'esercizio. / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

② INDICATORE LUMINOSO VERDE (ELE): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. Ha tre tipologie di segnale: 1. L'illuminazione fissa indica il corretto funzionamento. 2. L'illuminazione FREQUENZA REGOLARE indica che l'apparecchiatura è in attesa del posizionamento del recipiente per procedere al funzionamento. 3. L'illuminazione FREQUENZA BREVE segnala un errore di funzionamento (vd. cap. Manutenzione - Elenco errori).

③ INDICATORE LUMINOSO ROSSO (ELE): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione fissa segnala un errore (vd. cap. Manutenzione - Elenco errori).

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza / Rischi residui"



I prodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sulle piastre e/o nel vano cottura del forno.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL. - RIFERIMENTO h)

Per iniziare la procedura di cottura è necessario:

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 1).

2. L'indicatore verde si accende ed emette impulsi luminosi a intermittenza regolare (Fig. 1 A).

3. Posizionare il recipiente al centro della zona di cottura (vd. Carico/Scarico del prodotto).

4. L'illuminazione fissa dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 1 A)

5. Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig. 1 B) per arrestare la generazione di calore.



La velocità di riscaldamento delle zone di cottura viene impostata con la rotazione della manopola (Posizione da 0 a posizione 6). La posizione 6 è la massima velocità di riscaldamento.

CARICO/SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. i)



I recipienti adibiti alla cottura a induzione devono essere in ghisa, acciaio, acciaio inox, acciaio smaltato, fondi multistrato (dove specificatamente indicato).



Il fondo dei recipienti deve essere piatto e di materiale idoneo; Per i modelli wok il fondo deve essere opportunamente sgomato.



I recipienti adibiti alla cottura devono avere un diametro minimo di 120 mm.



Le dimensioni dei recipienti devono essere adeguate alle serigrafie delle zone di cottura



Divieto durante l'uso dell'apparecchiatura di creare zone di contatto fra i recipienti.



La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.



I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori fuori dall'area dell'apparecchiatura e posizionati correttamente al centro della zona di cottura.

Adagiare il contenitore al centro della piastra di cottura come indicato dalla serigrafia (Fig. 3).

MESSA FUORI SERVIZIO

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".



L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Manutenzione".



Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.



MANUTENZIONE

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).



L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.



Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve es-

sere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.



L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze contenenti cloruri, possono generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno dell'area di cottura. L'apparecchiatura se a contatto con tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente specifico, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.



Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.



Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per

la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).

 Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

 Rimuovere immediatamente con un utensile adatto (raschietto per vetro) alimenti contenenti zucchero caduti accidentalmente nella zona di cottura, per evitare di compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.

 Allontanare dalla zona di cottura in funzione materiali quali fogli di alluminio e recipienti di plastica, per evitare di compromettere lo stato dell'apparecchiatura.

 Usare cautela durante l'uso dell'apparecchiatura: piano di cottura in vetro. **Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.**

 Utilizzare recipienti dal fondo pulito per non danneggiare la superficie delle piastre e comprometterne l'uso.

 In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

 Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddi, in modo da non provocare ustioni all'operatore

PULIZIA GIORNALIERA PARTI IN ACCIAIO /

   Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie interes-

sata il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie. Terminata l'operazione sciacquare (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile. Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura con un panno non abrasivo l'intera superficie. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

PULIZIA GIORNALIERA PARTI IN VETRO /

   Asportare qualsiasi oggetto dal piano cottura (non usare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore). Applicare tramite un normale vaporizzatore sulla superficie interessata un detergente specifico e, manualmente servendosi di un panno umido, pulire accuratamente.

  Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

PULIZIA FILTRO ARIA /

   **Escludere ogni forma di alimentazione.** Svitare il cassetto ed estrarlo. Sfilare la griglia ed estrarre il filtro dal vano. Lavare il filtro con acqua potabile e materiale non abrasivo e/o corrosivo per eliminare tutti i residui. Asciugare con cura. **Al termine delle operazioni, riposizionare filtro e griglia.** Chiudere il cassetto fino a fine corsa e fissarlo al cruscotto.

 **Ricollocare le parti nelle posizioni e ordine corretti**

PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO



In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera. Per le parti in acciaio, al termine delle operazioni, proteggere le parti esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito.

Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti; Sciacquare le parti in modo accurato, non usare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vaselina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Per le parti in vetro, stendere con un panno morbido un velo di cera protettiva specifica per il materiale.

Per concludere le operazioni vedere cap. 5 / Messa fuori servizio

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

TAB.RIEPILOGATIVA / FREQUENZA / TROUBLESHOOTING



Prima di procedere nelle operazioni vedi cap.2 "Mansioni e qualifiche"



Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.



Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia piastre	Quotidiana
	Pulizia filtro aria	Settimanale
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	All'occorrenza - Annuale
	Controllo potenziometro	All'arrivo dopo l'installazione - Annuale
	Controllo cavo alimentazione	All'arrivo dopo l'installazione - Annuale

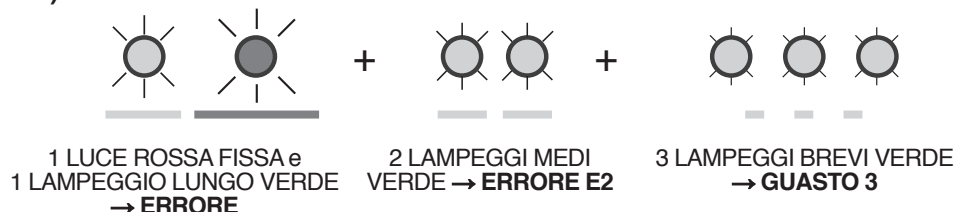
ELENCO ERRORI

 I guasti sono rilevati con l'illuminazione fissa dell'indicatore luminoso rosso e della spia verde lampeggiante (vd. Informazioni generali e di sicurezza - Funzione manopole e tasti). Alla durata e alla frequenza dell'indicatore verde lampeggiante corrisponde una tipologia di errore. Esempi:

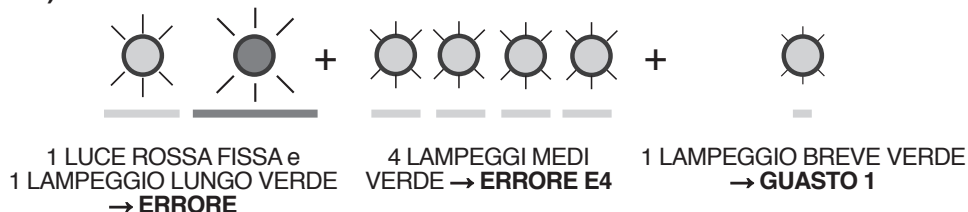
a) ERRORI DEL GENERATORE / ESEMPIO E1 → 04



b) ERRORI DI CONTROLLO DIGITALE / ESEMPIO E2 → 03



c) ERRORI MODULO DELLA BOBINA / ESEMPIO E4 → 01



 Qualora all'accensione dell'apparecchiatura, si attivi la spia rossa provare a risolvere con l'aiuto di questa tabella.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
 LUCE ROSSA	- Errore autodiagnosi / Inizializzazione	- Reset macchina / Ruotare manopola su "zero" (spegnere), attendere 5 minuti e accendere dispositivo
	- Recipiente vuoto	- Rimuovere recipiente e spegnere.
	- Filtro aria sporco	- Pulire filtro aria (vd cap. Manutenzione / Pulizia Filtro aria)

 Qualora nell'apparecchiatura si attivino gli indicatori luminosi provare a risolvere i problemi con l'aiuto di questa tabella.

MESSAGGI DI ERRORE GENERATORE MOD1(E1)

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E1 → 01	Errore di inizializzazione	Cavi LIN o CAN bus danneggiati. Potenziometro danneggiato Modulo della bobina danneggiata Errore interno del generatore MOD1	Controllare il cablaggio Sostituire potenziometro Sostituire modulo bobina Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 02	Sovratemperatura nel dissipatore di calore interno	Condotto dell'aria o filtro aria intasati Ventola danneggiata Errore interno	Pulire il filtro/condotto dell'aria sostituire ventola Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 03	Sovratemperatura all'interno del generatore	Temperatura ambiente troppo alta Ventola danneggiata Errore interno	Ridurre temperatura ambiente Sostituire ventola Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 04	Errore di allocazione	Selettori configurati male.	Verificare e correggere la configurazione
E1 → 05	Sovracorrente nella bobina	Bobina danneggiata Generatore danneggiato	Controllare la resistenza della bobina; all'occorrenza sostituirla Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 06	Sovratensione della bobina	Tensione di rete troppo elevata Accoppiamento tra 2 bobine dovuto a pentole non idonee	Controllare la tensione di rete Utilizzare pentole raccomandate
E1 → 07	Sottotensione	Fusibile di linea bruciato/fase mancante Tensione di rete troppo bassa	Verificare la presenza di tutte e 3 le fasi Controllare la rete elettrica
E1 → 08	Nessuna corrente della bobina rilevata	Bobina danneggiata o non connessa propriamente Generatore danneggiato	Verificare il collegamento della bobina e controllare resistenza della bobina Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 9	Sovracorrente nella bobina	Pentole non idonee Bobina errata o difettosa	Utilizzare pentole raccomandate Controllare la bobina, sostituirla se necessario
E1 → 10	Errore interno	Errore all'interno al generatore MOD1	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 11/12	Errore di comunicazione bus LIN	Cavo LIN bus danneggiato Utente LIN (es. potenziometro LIN) danneggiato	Sostituire il Cavo danneggiato Sostituire potenziometro

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E1 → 13	Errore modulo bobina	ID Bobina danneggiato/non collegato propriamente Modulo bobina danneggiata	Controllare/sostituire ID bobina Sostituire il modulo bobina
E1 → 14	Comunicazione con il modulo bobina assente	Cavo del CAN bus danneggiato Modulo bobina danneggiato	Controllare e sostituire il cavo Sostituire il modulo bobina
E1 → 15	Comunicazione con la zona di cottura assente	Selettori indirizzi configurati non correttamente	Verificare e correggere la configurazione
E1 → 16	Errore CAN bus	Cavo CAN bus danneggiato - Interferenza nel CAN bus causato dalla mancanza di messa a terra . Terminali CAN bus non collegati correttamente.	Sostituire il cablaggio danneggiato Verificare la corretta messa a terra delle connessioni Controllare connessioni terminali CAN bus
E1 → 17	Versione firmware della manopola LIN non compatibile	Potenzimetro dotata di firmware obsoleto	Utilizzare un potenziometro dotato di firmware F120.0.1.0 o superiore
E1 → 18	Errore interno	Errore interno al generatore MOD1	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 19	Errore interno	Errore all'interno del generatore MOD1	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 20	Errore di calibrazione nel rilevamento della pentola	Calibrazione della padella eseguito non correttamente.	Ripetere operazione di calibrazione
E1 → 23	Errore di arresto del CAN bus	CAN Bus disattivato a causa di un errore irreversibile di un altro componente	Controllare la presenza di codici di errore negli altri componenti e per prima cosa correggere gli altri errori verificatisi
E1 → 26	temperatura IGBT >140°C	Temperatura ambiente troppo alta Filtro aria o prese d'aria ostruite Ventola bloccata o difettosa	Lasciar raffreddare il generatore e ridurre la temperatura ambiente Controllare il filtro dell'aria e gli sfiati Controllare la ventola; sostituire la ventola

MESSAGGI DI ERRORE CONTROLLI DIGITALI (E2)

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E2 → 02	Integrità potenziometro	Potenziometro danneggiato	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E2 → 03	Perso controllo doppio lato	Uno dei nodi su due lati è danneggiato	
E2 → 05	Collegamento LIN Bus aperto	Nessuna rilevamento di comunicazione	
E2 → 06	LIN Bus conflitto	Conflitto di indirizzo	
E2 → 10	Cablaggio interrotto ID errato	Connessione difettosa tra tastiera e generatore Il controllo digitale ha un ID errato	
E2 → 14	Tensione di alimentazione	Problema con la tensione di alimentazione della tastiera	
E2 → 20	Compatibilità della versione LIN	La versione LIN non è compatibile	
E2 → ㉔㉔	Errore sconosciuto	Si è verificato un errore la cui causa è sconosciuta	

MESSAGGI DI ERRORE MODULO BOBINA (E4)

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E4 → 01	Errore di inizializzazione	Configurazione del sistema errata Cavo LIN/CAN bus danneggiato Potenziometro danneggiato	Verificare la configurazione del sistema in base alle istruzioni di installazione Controllare il Cavo Controllare e sostituire il potenziometro.
E4 → 02/03	Sovratemperatura della bobina	Temperatura della bobina troppo alta Sensore di temperatura della bobina danneggiato	Spegnere la zona di cottura, togliere le pentole e attendere il raffreddamento della zona di cottura Sostituire il sensore di temperatura della bobina
E4 → 04	Errore di allocazione	Impostazioni configurate in modo errato	Verificare e correggere la configurazione

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E4 → 05/06	Temperatura esterna del sensore errata	Cablaggio del sensore temperatura esterna danneggiato Sensore di temperatura esterno danneggiato	Controllare e sostituire il cablaggio Sostituire il sensore di temperatura
E4 → 07	Temperatura ambiente troppo alta	Temperatura ambiente troppo alta	Ridurre la temperatura ambiente intorno al modulo bobina
E4 → 08	ID bobina mancante	L'ID non è collegato al modulo bobina	Collegare al modulo bobina ID
E4 → 09/10	Errore interno	Errore interno del modulo bobina	Sostituire il modulo bobina
E4 → 11	Errore CAN bus	Cavo del CAN bus danneggiato Interferenza nel CAN bus causate dalla mancanza di messa a terra . Terminali CAN bus non collegati correttamente.	Sostituire il cavo danneggiato Verificare la corretta messa a terra delle connessioni Collegare terminali con bus correttamente.
E4 → 12	Errore di comunicazione con la zona di cottura	Selettori configurati in modo errato	Verificare e correggere la configurazione
E4 → 13	Errore di comunicazione	Cavo CAN bus danneggiato Modulo bobina danneggiato	Controllare e sostituire il cablaggio Sostituire il modulo bobina
E4 → 14	Errore interno	Generatore danneggiato	Sostituire il generatore
E4 → 15	Errore di comunicazione	Cavo del CAN bus danneggiato Modulo bobina danneggiato	Controllare e sostituire il cablaggio Sostituire il modulo bobina

TROUBLESHOOTING



Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Riscaldamento insufficiente della zona di cottura	Recipiente non adatto (per es. alluminio)	Usare recipienti adatti (vd. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
Riscaldamento continuo della zona di cottura alla massima potenza	Interruttore della manopola danneggiata	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
La zona di cottura vuota inizia a funzionare	Sensore di rilevamento pentola danneggiato	
Piccoli oggetti metallici vengono riscaldati	Sensore di rilevamento pentola danneggiato	
Nessuna reazione dell'apparecchio	Generatore danneggiato	
I fusibili si bruciano all'accensione	Linea elettrica non idonea / Cortocircuito nel generatore	Usare recipienti adatti (vd. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
La zona di cottura non viene riscaldata	Ø recipiente inferiore a 12 cm / Recipiente non adatto	
Elevata temperatura generatore	Filtro aria da pulire / sostituire	Pulire (vd Manutenzione) / Sostituire filtro aria
Intervento sensore di temperatura zona di cottura	Recipiente vuoto	Spegnere dispositivo (ruotare "zero" manopole) / Togliere recipiente / Attendere raffreddamento della macchina / Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.



MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



Obbligo di smaltire i materiali utilizzando la procedura legislativa in vigore nel paese dove l'apparecchiatura viene smantellata

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato, sia elettrico che meccanico, che deve indossare gli appositi dispositivi di protezione individuale quali indumenti idonei alle operazioni da effettuare, guanti protettivi, scarpe antinfortunistiche, caschi ed occhiali di protezione.



Prima di iniziare lo smontaggio bisogna creare attorno all'apparecchiatura uno spazio sufficientemente ampio ed ordinato in modo tale da permettere tutti i movimenti senza rischi

È necessario:

- Togliere tensione alla rete elettrica.

- Scollegare l'apparecchiatura dalle rete elettrica.

- Rimuovere i cavi elettrici in uscita dall'apparecchiatura.

- Chiudere il rubinetto di immissione acqua (valvola di rete) dalla rete idrica.

- Scollegare e rimuovere i tubi dell'impianto idrico dall'apparecchiatura.

- Scollegare e rimuovere il tubo di uscita scarico acque grigie.



Dopo tale operazione potrebbe formarsi una zona bagnata attorno all'apparecchiatura per cui prima di procedere nelle ulteriori operazioni è necessario asciugare le zone bagnate

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

- Smontare i pannelli di protezione.

- Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.

- Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 205955
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DÁS	Rev. 00 - 09/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL- MODELL	ELE /
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGEÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance

(A)	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT		CE
	REA 1523814 ITALY		
V	MODEL MOD.	(B)	
kW	SE NO.		
Hz	NUM.	DR	

(A)	Mod.		SN° DR				
	V	Hz	Type				
Cat.	ES-IE	PT	PL	FR-BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pr (mbar)	I2H3+	I2H3+	I2E3P	I2E4+3+	I2L3P	I3/BP	I2H3BP
	20,29/37	20,29/37, 50/67	20,37	20/25, 29/37	25,37, 50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR	DE	AL-IS-DK-FIO-SE-BG	LV		
Pr (mbar)	I2E3P	I2H3BP	I2H3BP	I2H3BP	I2H		
	20,37, 50	20	20,20, 30	20,30	20		
On Pn	kW		m³/h	G30		Kg/h	
EN203-1 0694	PIN.N° BL2792	G25	m³/h	G31		Kg/h	

0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2003 / EN 60335-1:2012 / A11:2014 / EN 60335-2-36/A1:2005 + A2:2008

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011/ EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EN55011:2007; A2

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. (cm)	Pot. (kW)	Tipo di alimentazione /		Tot. (kW)	Peso (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cavi x mm²		
MOD.	Dim. (cm)	Power (kW)	Power supply		Tot. (kW)	Weight (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cables x mm²		
SU ARMADIO / ON CUPBOARD						
IN74A-M1	40x73x85	2X3,5	10	4X4	7	53
IN77A-M1	70x73x85	4X3,5	21	4X4	14	76
IN94A-M1	40x90x85	2X5	15	4X4	10	100
IN98A-M1	80x90x85	4X5	29	4X4	20	200
TOP						
IN74T-M1	40x73x25	2X3,5	10	4X4	7	38
IN77T-M1	70x73x25	4X3,5	21	4X4	14	61
IN94T-M1	40x90x25	2X5	15	4X4	10	58
IN98T-M1	80x90x25	4X5	29	4X4	20	83

***compreso di ferrite / vd. immagine d) - Part.A);** including ferrite / see image d) - Detail A); incluant la ferrite / v. image d) - Dét.A); incluye ferrita/véase la imagen d) - Part.A); inklusive Ferrit / s. Abbildung d) - Teil A); incluindo ferrite / veja a imagem d) - Part.A); inclusief ferrietkraal / zie afbeelding d) - Det.A); łącznie z ferrytem / zob. ilustracja d) - Detal A); имеется ферритовый электромагнитный фильтр / см. рис. d) - Часть A); inkludert ferritt-klemme / se bilde d) - Det.A)

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE:

A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 400V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 400 V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% superiore.

RATED SUPPLY VOLTAGE:

A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower.



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

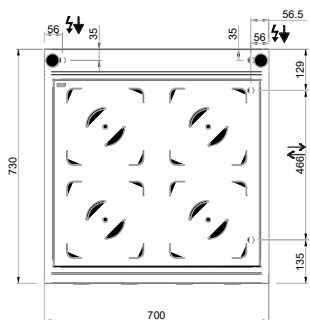
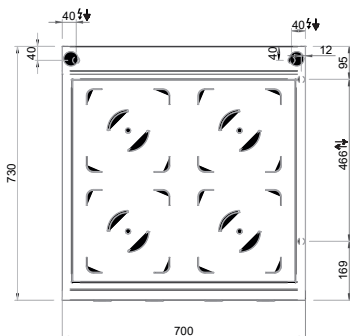
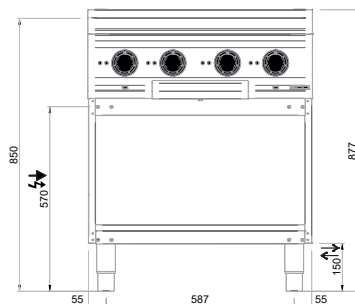
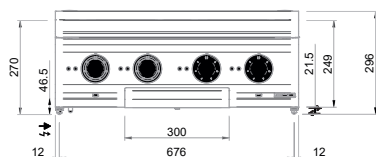
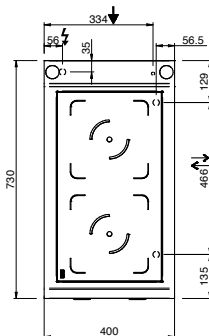
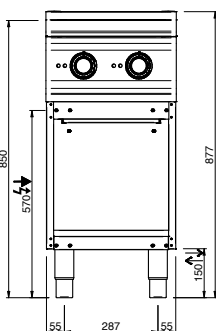
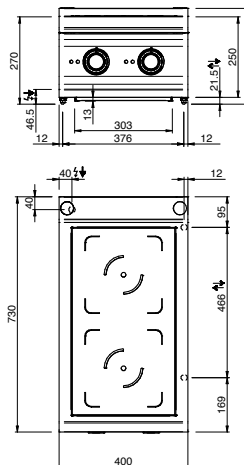


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

IN7...



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

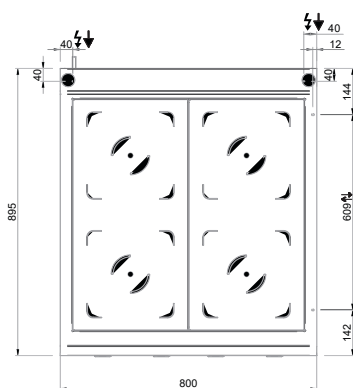
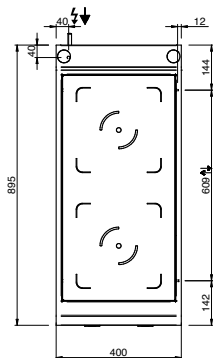
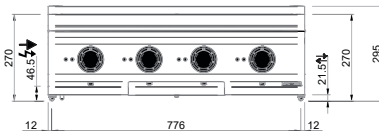
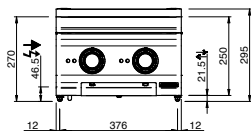


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

IN9...



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

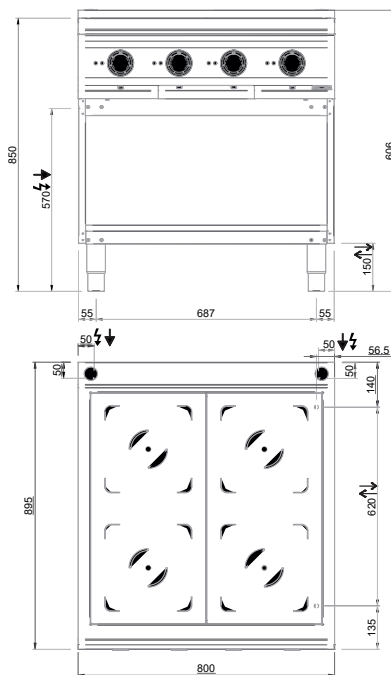
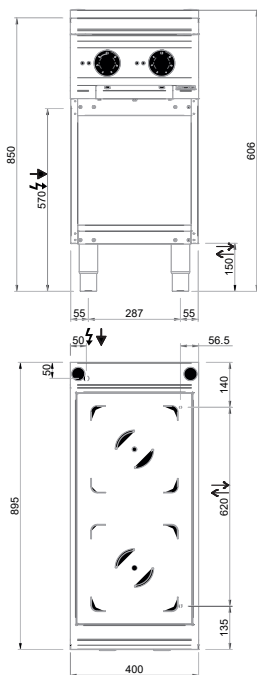


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



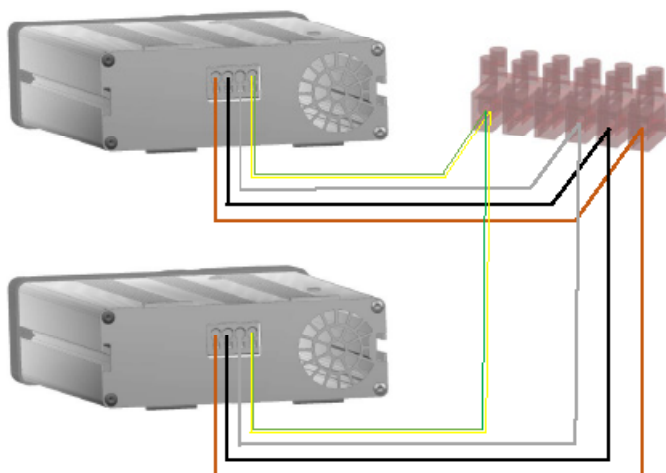
REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

IN9...

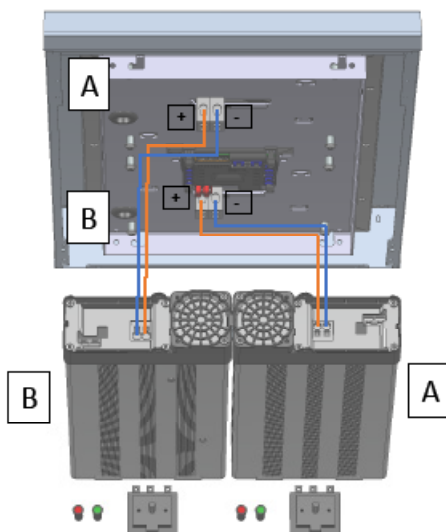


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

SUPPLY CONNECTION BETWEEN TERMINAL BLOCK AND GENERATORS



**ELECTRIC CONNECTION BETWEEN INDUCTORS AND GENERATORS ADDRESS ALLOCATION
IN74-94**



Electric terminals allocation on generator side:

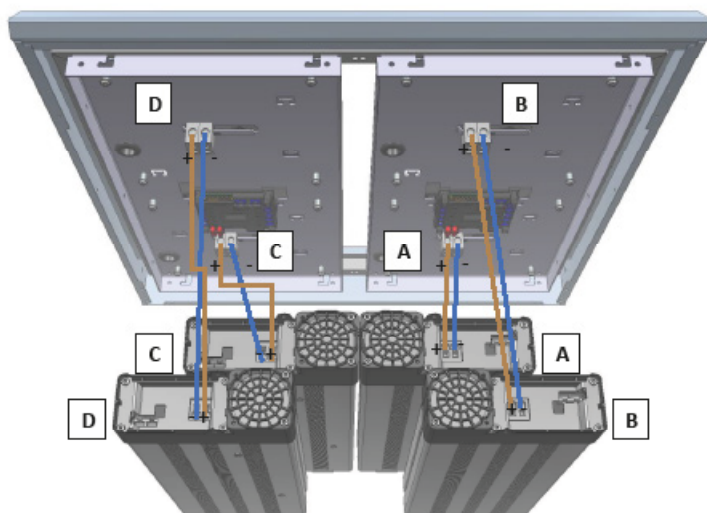


Electric terminals allocation on the coil side:



The wire marked with 2 cable ties is the minus terminal; the wire marked with 1 cable tie is the plus terminal.

**ELECTRIC CONNECTION BETWEEN INDUCTORS AND GENERATORS ADDRESS ALLOCATION
IN77-98**



Electric terminals allocation on generator side:

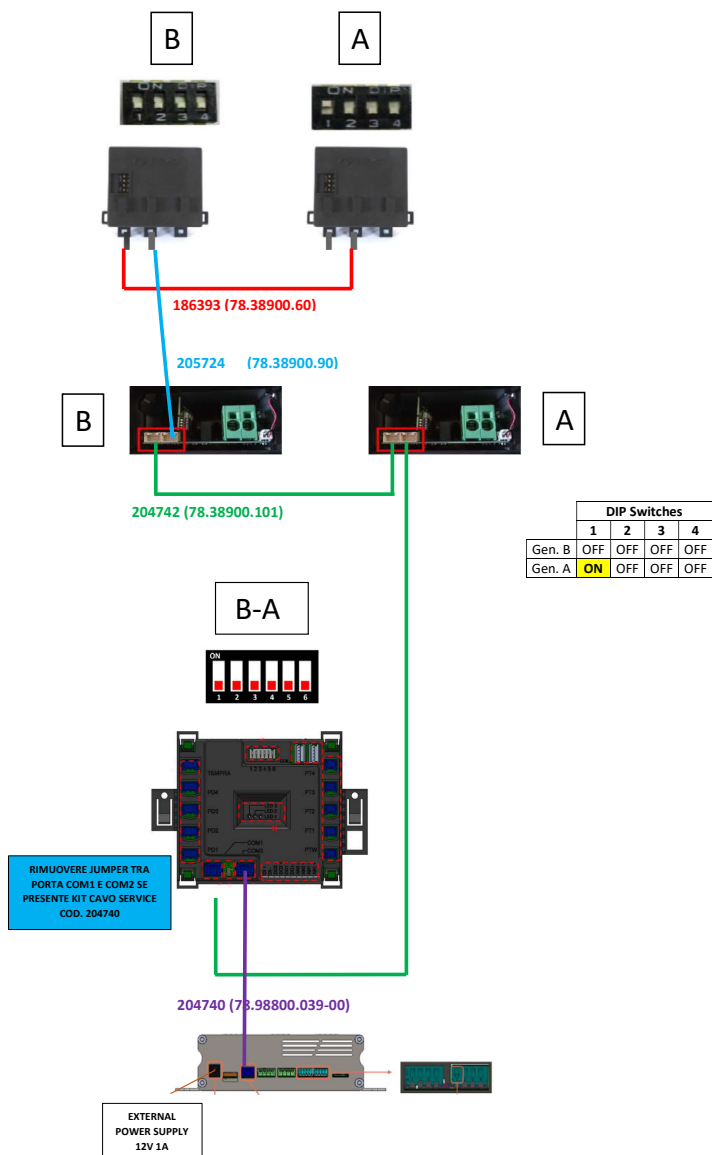


Electric terminals allocation on the coil side:

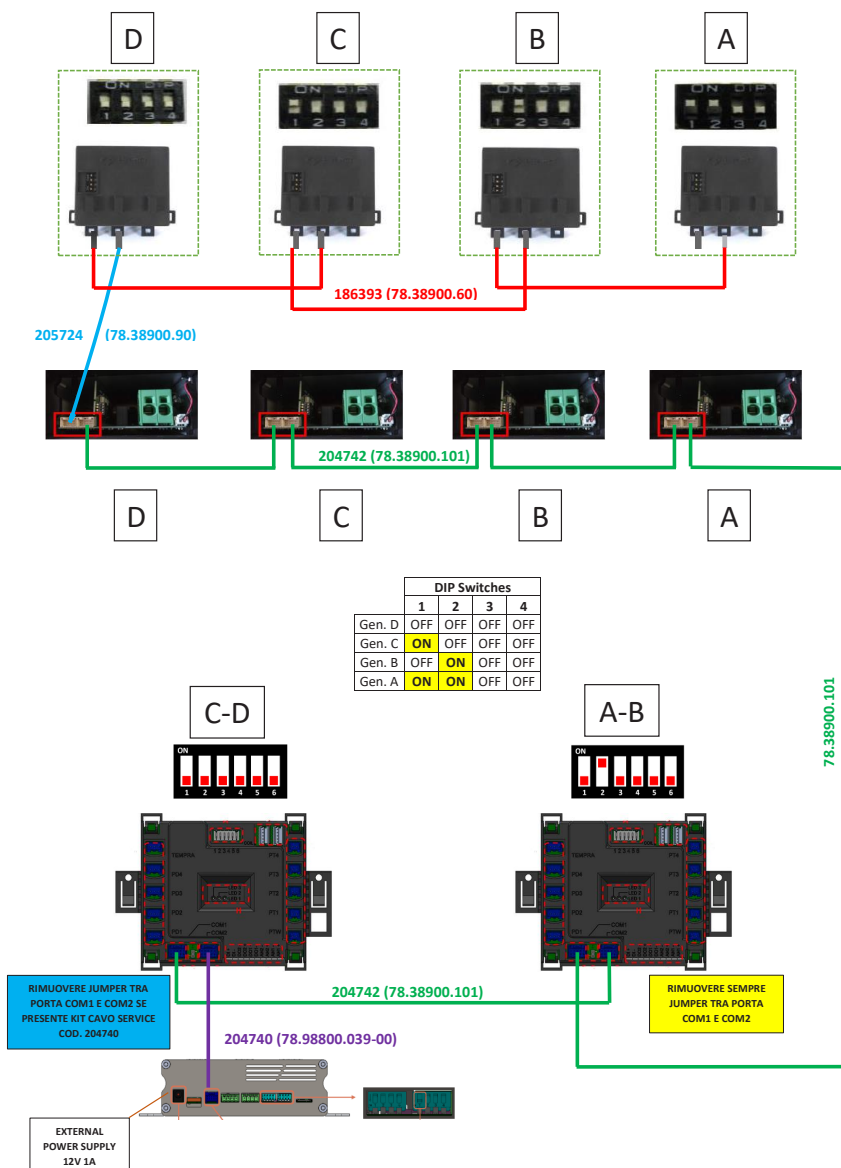


The wire marked with 2 cable ties is the minus terminal; the wire marked with 1 cable tie is the plus terminal.

DIP SWITCHES CONFIGURATION IN74-94

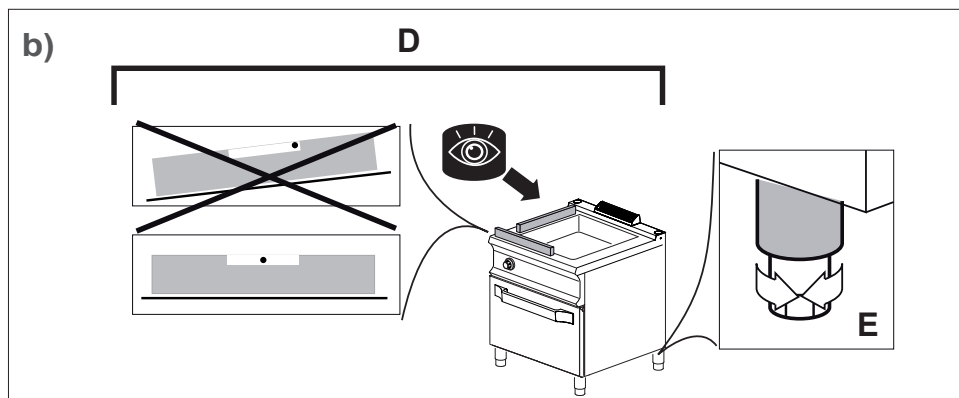
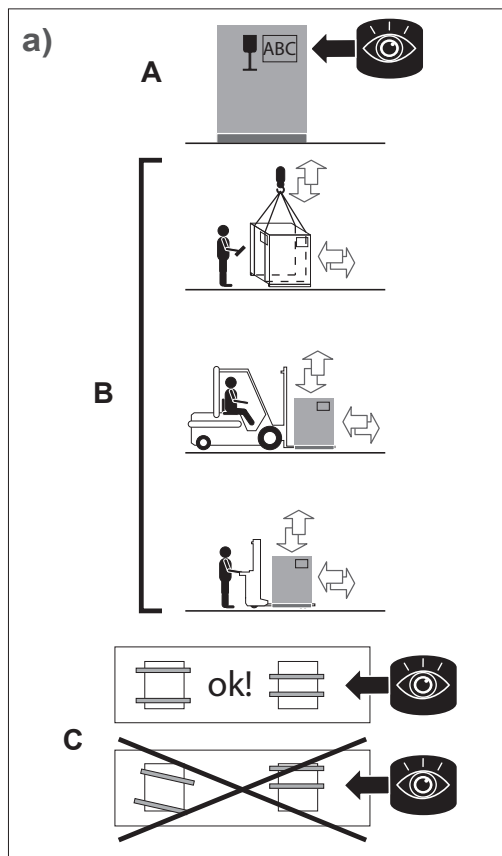


DIP SWITCHES CONFIGURATION IN77-98

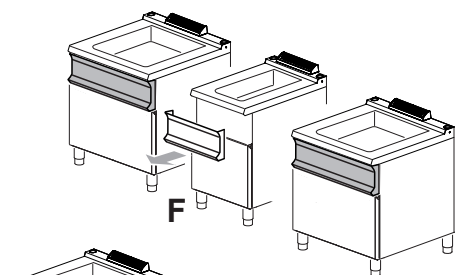




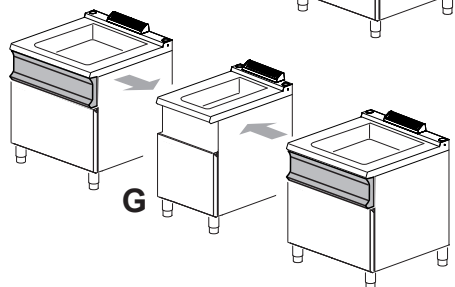
INSTALLAZIONE / INSTALLATION



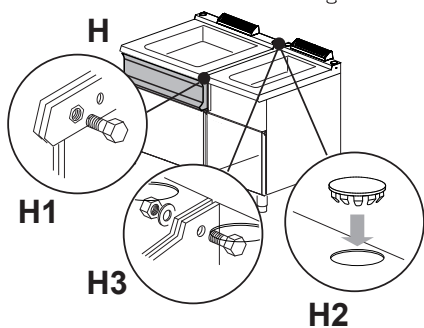
c)



F



G

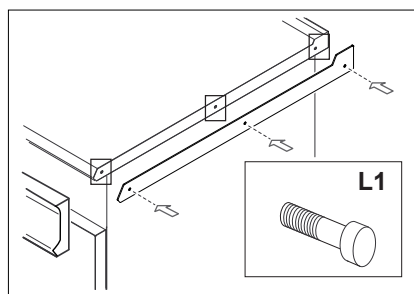


H

H1

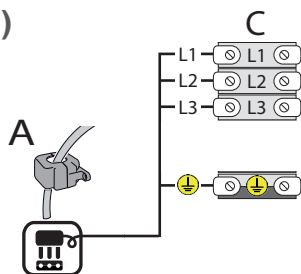
H3

H2



L1

d)



C: FASI: 400V ~ 3 50-60 Hz

e)

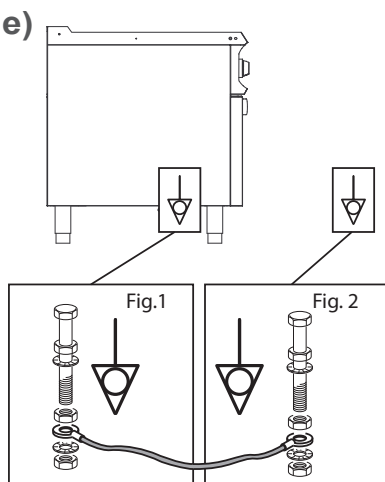
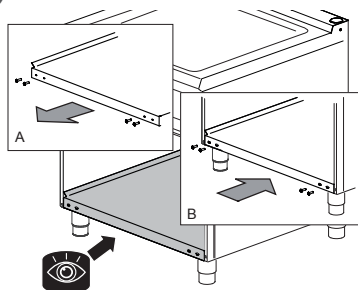


Fig.1

Fig.2

f)



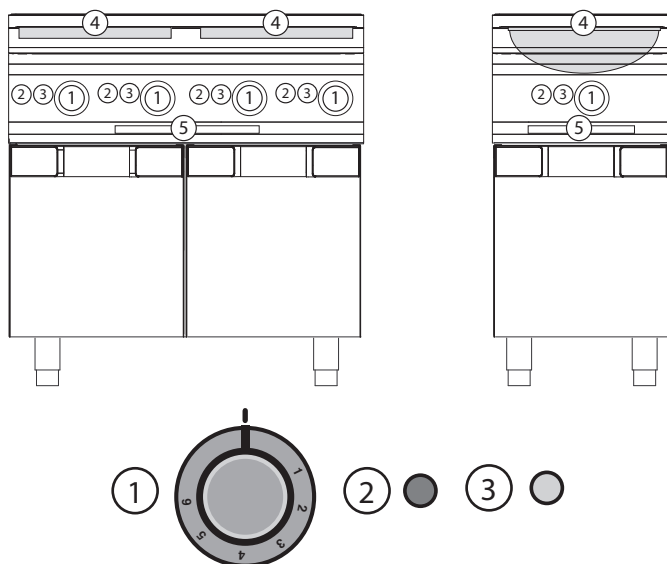
A

B

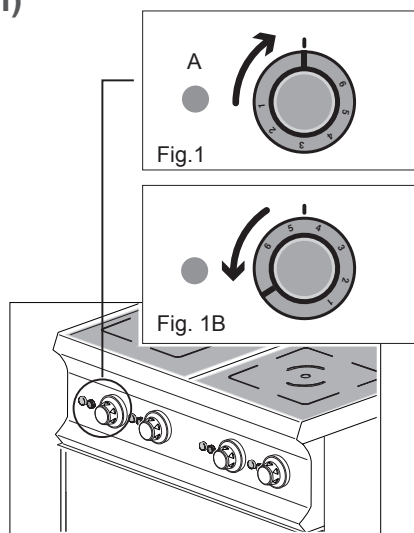


USO / USER

g)



h)



i)

