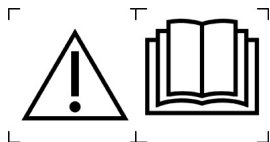

Cucina a INDUZIONE



CI720G - CI740G - CI720T - CI740T
CI920G - CI940G - CI920T - CI940T

ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione



03/2017



Indice

1. INSTALLAZIONE	4
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza	4
1.2 Posizionamento	9
1.3 Collegamento elettrico	9
1.4 Equipotenziale	10
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	11
3. ISTRUZIONI D'USO GENARALI	12
3.1 Messa in funzione	12
3.2 Utilizzo	14
3.3 Errori e risoluzione dei problemi	16
4. MANUTENZIONE e PULIZIA	20
5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	21
6. SCHEMI ELETTRICI	22
6.1 CI940.....	ZSE3052.....22
6.2 CI920.....	ZSE3057.....23
6.3 CI740.....	ZSE3059.....24
6.4 CI720.....	ZSE3060.....25

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L'apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione degli apparecchi, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione degli stessi.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Prima di collegare l'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione in dotazione non sia danneggiato, nel qual caso il cavo dovrà essere sostituito dal servizio di assistenza o da personale qualificato.
- Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle

regole di installazione.

- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso

dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

dal pentolame (mestoli, posate, ecc.) perchè potrebbero riscaldarsi.

- I portatori di pacemaker o altro dispositivo corporeo elettronico devono usare il piano in funzione con autela. Consultare il medico e/o il produttore del dispositivo corporeo la conformità per l'utilizzo del piano.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- Non appoggiare mai oggetti metallici diversi dal pentolame (mestoli, posate, ecc.) perchè potrebbero riscaldarsi.
- Fare attenzione durante l'uso dell'apparecchio: anelli, orologi, bracciali potrebbero riscaldarsi.
- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Se il piano in vetro si rompe o si scheggia, interrompere l'utilizzo e staccare la spina. Non

toccare mai alcuna parte all'interno del piano; chiedere l'intervento di un tecnico qualificato per la sostituzione del vetro.

- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, deve essere interrotta l'erogazione dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione

dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.

- Ogni riparazione elettrica dev'essere eseguita da personale altamente qualificato.
- Attenzione! In caso di danneggiamento dei cavi di alimentazione elettrica non è possibile utilizzare l'apparecchiatura.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità dell'apparecchio potrebbe essere scivoloso.

- 
-
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
 - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
 - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
 - L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/UE.

1.2 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi; non può essere usato all'aria aperta e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione deve presentare una superficie rigida, piana ed orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza il peso dell'apparecchio caricato al massimo della capacità.

L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato e la movimentazione deve essere eseguita adottando tutte le precauzioni atte ad evitarne il ribaltamento.

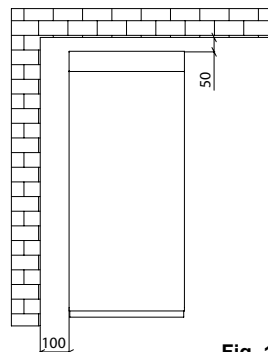


Fig. 1

L'apparecchio deve essere installato ad una distanza minima di 100 mm dalla parete laterale e a 50 mm dalla parete posteriore (**fig. 1**).

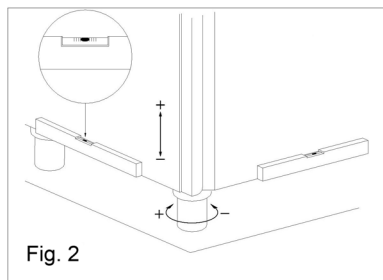


Fig. 2

L'apparecchio deve essere messo in piano; per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig.2**.

Controllare che le aperture e le fessure di aspirazione e/o smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che residui di colla rimangano attaccati alle pareti.

L'apparecchio deve essere installato in una zona in cui non sia possibile il contatto accidentale con acqua.

Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa aspirante.

1.3 Collegamento elettrico

Rimuovendo i particolari che riportano il simbolo in **fig. 3**, si ha accesso alle parti in tensione dell'apparecchio; questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.



Fig. 3

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**fig. 4**), attaccata sul lato interno della porta dell'armadio.

MOD	CIXXXX	S/N	000000/00/00	
COD	CIXXXX			
POWER SUPPLY		xxx V AC xN xx HZ		
TOT. POWER kW			IP	

Fig.4

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della **categoria di sovratensione III**, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione **0** (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Normalmente la macchina è fornita con cavo di alimentazione elettrica collegato. Se, nel caso caso di configurazioni particolari della macchina, esso non fosse montato, il cavo deve essere almeno del tipo **H05 RN F** ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere **tab. I**).

Per accedere alla morsettiera è necessario rimuovere il cruscotto della macchina. La morsettiera si trova all'interno del vano a sinistra.

Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri in modo che, in caso di rottura del fermacavo, il cavo di terra si stacchi dopo i cavi di tensione.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

1.4 Equipotenziale

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella

normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 5**, al quale deve essere collegato un cavo di sezione minima di 10 mm².



Fig.5

ATTENZIONE:

IL COSTRUTTORE NON É RESPONSABILE E NON RISARCISCE IN GARANZIA DANNI PROVOCATI DA INSTALLAZIONI INADEGUATE E NON CONFORMI ALLE ISTRUZIONI.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

	CUCINE A INDUZIONE SERIE 700 E 900			
S. 700	CI720G/T	CI740G/T	CI920G/T	CI940G/T
Tensione di alimentazione	3N 400V			
Frequenza	50/60 Hz			
N. Zone Cottura	2	4	2	4
Potenza KW	7	14	12	14
Sezione minima cavo di alimentazione mm ²	5x2,5	5x4	5x2,5	5x4

Tab. I

3. ISTRUZIONI D'USO GENERALI

3.1 Messa in funzione

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: la preparazione di cibo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pericoloso.

Con questo apparecchio si può cucinare, mantenere, grigliare, ecc., tutti i cibi utilizzando, però, solo pentolame adatto all'utilizzo con l'induzione. Usare solamente pentolame professionale. L'intero fondo della pentola deve essere magnetico. In caso di dubbio è sufficiente provare ad attaccare una calmanita sul fondo della pentola, se si attacca, è adatta.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio vanno eseguite scrupolosamente tutte le verifiche necessarie alla conformità degli impianti, dell'installazione dell'apparecchio secondo le norme di legge e delle indicazioni tecniche e sicurezza presenti in questo manuale.

E' necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti della macchina.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

Il piano ad induzione ha un filtro per l'aria in entrata. Assicurarsi che non possa essere aspirata dal piano l'aria ambientale con un alto tasso di grasso (se installato nei pressi di friggitrice, fry top, brasiere). La temperatura dell'aria in entrata deve essere inferiore a +35°C.

Non coprire mai le zone di entrata e uscita dell'aria con alcun oggetto, neanche temporaneamente, per evitare surriscaldamento e spegnimento del piano.

Pulire l'apparecchio dai residui di grassi industriali di protezione utilizzando acqua e detersivo per le parti in acciaio e prodotti specifici per la pulizia del piano di cottura ad induzione. Quindi risciacquare e asciugare con panno morbido e pulito.

I pezzi eventualmente smontati per eseguire l'installazione devono essere rimontati.

Posizionare la manopola sulla posizione "SPENTO" (**Fig. 6**) prima di collegare la macchina alla rete elettrica.

Non applicare coperchi sulle zone di cottura che potrebbero causare surriscaldamenti, incendi, rotture.

Non usare barriere di sicurezza o simili non appropriate che potrebbero favorire gli incidenti.

Il piano non è predisposto per l'utilizzo con telecomandi remoti o temporizzatori esterni.

Si raccomanda di non caricare il piano con pesi eccessivi e di evitare urti con oggetti metallici.

La caduta di oggetti duri e/o appuntiti danneggia il piano.



Fig.6

Controllare, ad ogni utilizzo, che il fondo delle stoviglie e la zona di cottura sul piano siano puliti ed asciutti.

Lo sfregamento del pentolame sul piano, in particolare con fondo esterno bombato e/o rigato, può danneggiare la superficie.

Non appoggiare mai pentole vuote sulla zona di cottura.

Utilizzare solo pentole adatte e del diametro minimo di 12 cm (fondo pentola). Un diametro inferiore non viene riconosciuto dal sensore del piano e non permetterà l'accensione dello stesso.

Fare attenzione quando si maneggiano pentole o padelle durante la cottura, potrebbero fuoriuscire cibi o liquidi molto caldi.

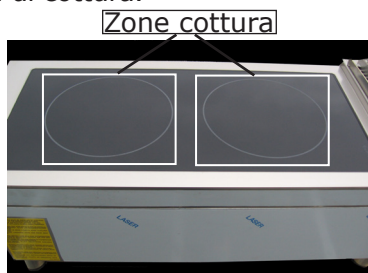


Fig.7

Non toccare mai le zone calde del piano, pericolo di scottature.

Evitare di appoggiare sostanze infiammabili e bombolette spray sulle zone di cottura o nelle immediate vicinanze.

Non lasciare sul piano qualsiasi tipo di contenitore che potrebbe fondere o incendiarsi col calore, come plastica, alluminio, carta, cartone, tessuti o altro.

Evitare di mondare frutta e verdura direttamente sul piano e non utilizzarlo come piano di appoggio perchè potrebbe rigarsi.

Non scaldare mai il pentolame vuoto e spegnere il piano in caso di rimozione prolungata della pentola, girando la manopola in posizione spento. Non limitarsi a rimuovere la pentola ed attendere lo spegnimento automatico per evitare che si riaccenda inavvertitamente.

Grassi e oli si incendiano velocemente, non lasciarli riscaldare senza sorveglianza. In caso di incendio degli stessi non spegnere con acqua, ma spegnere il piano e togliere l'alimentazione elettrica e spegnere le fiamme con coperchio o coperta antincendio.

Evitare assolutamente l'entrata di acqua o altri liquidi all'interno del piano e anche lo sversamento di liquidi e cibi dalle pentole sulle zone di cottura. Non pulire mai il piano con un getto d'acqua, idropulitrice o pulitore a vapore.

Umidità penetrante, difettosità, o spaccature del piano possono causare scosse elettriche.

Modifiche o riparazioni del piano devono essere eseguite solo da personale qualificato. Per garantire la sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali.

Interventi non autorizzati e ricambi non originali invalidano la garanzia.

3.2 Utilizzo

Il piano ad induzione dell'apparecchio è diviso in 2 o 4 zone di cottura (a seconda dei modelli).

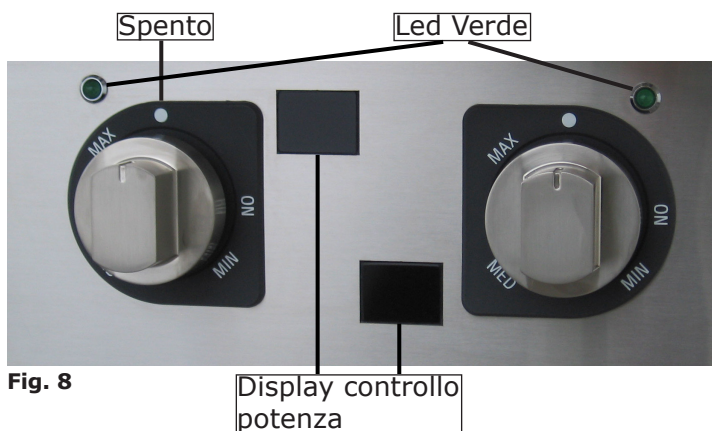


Fig. 8

Accensione

Alimentare la macchina dall'interruttore principale.

Posizionare una pentola NON vuota sulla zona di cottura che si desidera accendere.

Ruotare la manopola (**Fig. 8**) posizionandola in "ON".

Il Led verde si accende con luce fissa. In mancanza di pentola o in presenza di pentola non adatta, il led lampeggia; riposizionando la pentola sulla zona di cottura, il led ritorna a luce fissa.

Ruotando ancora la manopola dalla posizione di MIN a quella di MAX si accendono i display di controllo potenza, visualizzando i valori da 1 a 9:

1 potenza minima, 9 potenza massima e il piano comincia a scaldare.

Se viene tolta la pentola, senza riportare la manopola sulla posizione "SPENTO", sul display apparirà il simbolo corrispondente (vedi paragrafo 3.3 errori) di mancanza pentola.

Spegnimento

Riportare la manopola su posizione "0" (**Fig. 6**), si spengono sia il display di controllo che il Led verde e viene interrotto il riscaldamento del piano.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per lunghi periodi, scollegarlo staccando la spina o girando l'interruttore principale.

Ancha quando l'apparecchio è scollegato, assicurarsi che non possano penetrare liquidi all'interno del piano.

Funzionamento

Prestare maggiormente attenzione all'utilizzo dell'induzione rispetto ai tradizionali sistemi di cottura.

Ogni variazione di livello di potenza (1-9) ha conseguenze immediate sul cibo, pertanto si richiede costante sorveglianza.

Le pentole vuote si riscaldano in tempi brevissimi, pertanto è sconsigliato mettere pentole vuote sulle zone di cottura; aggiungere sempre olio o liquidi e poi cominciare a cucinare. La manopola (tra MIN e MAX) consente di impostare precisamente la condizione di cottura desiderata.

La pentola va posta sempre al centro della zona di cottura, altrimenti la cottura potrebbe non essere omogenea.

Il diametro delle pentole deve essere interamente posto all'interno delle zone di cottura. Dimensioni di pentolame troppo grande possono compromettere la sigillatura del piano, causando infiltrazioni di grassi e liquidi all'interno dello stesso; inoltre pentole troppo grandi e a contatto le une con le altre, potrebbero provocare la "saldatura" delle stesse.

In caso di riscaldamento di oli e grassi, controllare la pentola costantemente per evitare il surriscaldamento e/o l'incendiarsi del contenuto. Si sconsiglia di riscaldarli alla massima potenza.

Il piano ad induzione trasferisce energia solo se la pentola si trova sulla zona di cottura, indipendentemente dalla potenza selezionata. Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, l'erogazione di energia tra zona e pentola si arresta immediatamente. Rimettendo la pentola sulla zona di cottura, la potenza impostata si trasferisce nuovamente.

3.3 Errori e risoluzione dei problemi

 Cortocircuito sensore induttanza, temperatura induttanza troppo bassa (inferiore a -50°C) (visualizzato ogni 5" in caso di piano spento)

 Temperatura induttanza troppo elevata, interruzione sensore della temperatura $>260^{\circ}\text{C}$

 Ricerca pentola, manca la pentola o pentola troppo piccola

 Pentola non adatta, cortocircuito induttanza (valore μh troppo basso)

 Temperatura dissipatore $>100^{\circ}\text{C}$ oppure cortocircuito sensore dissipatore

 Temperatura dissipatore $<-15^{\circ}\text{C}$ oppure interruzione sensore dissipatore

 Potenzimetro mancante o difettoso: valore errato ($>10,75\text{k}\Omega$)

 Con manopola in posizione SPENTO, indicazione del calore residuo (Temp. Zona di cottura $>45^{\circ}\text{C}$)

 Manca display esterno (interruzione o SW1/3 acceso) oppure temperatura induttanza troppo elevata, interruzione sensore di temperatura $>260^{\circ}\text{C}$



Accensione dopo distacco rete elettrica fase L1 e L3 verso 0 <150V (il piano funziona con potenza ridotta se manca fase L2)



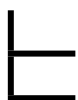
Mancanza di IO DEVICE 1 o 2 (eventualmente rottura scheda display)



Attenzione: corrente DC > 350 mA (troppi ventilatori oppure ventilatori errati)



Attenzione: ventilaore bloccato oppure scollegato (5" dopo accensione, poi ogni 10" per 1")



Sovratensione su induttanza. Spegner e riaccendere il piano.

Errore	Possibile causa	Risoluzione tramite operatore oppure personale dell'assistenza tecnica
Mancato riscaldamento Lampada spia SPENTA	Manca corrente elettrica	Verificare che il piano sia collegato con la rete elettrica (spina inserita), risp. interruttore generale ACCESO.
	Manopola in posizione SPENTA	Girare la manopola in posizione ACCESO
	Interruttore gen. in pos. SPENTA	Girare l'interruttore in posizione ACCESO
	Pentola troppo piccola (Ø fondo < di 12cm)	Utilizzare pentola adatta con diametro più grande
	Pentola posta fuori centro della zona di cottura (non viene rilevata)	Posizionare la pentola al centro della zona
	Pentola non adatta	Utilizzare una pentola adatta per l'induzione *1
	Piano difettoso	Mettersi in contatto con il rivenditore per l'assistenza tecnica. Staccare il piano dalla rete elettrica.
Riscaldamento debole Lampada spia ACCESA (illuminata)	Pentola utilizzata di scarsa qualità induttiva	Utilizzare una pentola di maggiore qualità induttiva. Confrontare i risultati con la "vostra" pentola.
	Il sistema di aerazione è ridotto/bloccato	Verificare che l'entrata e l'uscita dell'aria siano libere.
	Filtro dell'aria sporco	Lavare o sostituire il filtro
	Temperatura ambientale troppo elevato (il sistema di aerazione non riesce a garantire temperature di utilizzo standard *2	Verificate che l'aria calda non venga aspirata nuovamente. Ridurre la temperatura ambientale. La stessa non deve mai superare 40°C / 110 °F.
	Manca una fase	Controllare i fusibili di entrata linea elettrica
	Piano difettoso	Mettersi in contatto con il rivenditore per l'assistenza tecnica. Staccare il piano dalla rete elettrica
Nessun effetto girando la manopola	Manopola difettosa	
La potenza viene erogata in modo alternato. I ventilatori funzionano	Il sistema di aerazione è ridotto/bloccato	Verificare che l'entrata e l'uscita dell'aria siano libere.
	Ventilatori sporchi	Pulire i ventilatori

La potenza viene erogata in modo alternato. I ventilatori NON funzionano	Ventilatori difettosi o sensori ventilatori difettosi	Mettersi in contatto con il rivenditore per l'assistenza tecnica. Staccare il piano dalla rete elettrica.
La potenza viene erogata in modo alternato, dopo un uso prolungato e continuo.	Induttanza surriscaldata, zona di cottura troppo calda	Spegnerne il piano, levare la pentola e attendere che la zona di cottura si sia raffreddata.
	Pentola vuota	
	Olio surriscaldato nella pentola	
Oggetti metallici piccoli si riscaldano (p.es. coltelli, mestoli) sulla zona di cottura	Rilevamento pentola difettoso	Mettersi in contatto con il rivenditore per l'assistenza tecnica. Staccare il piano dalla rete elettrica.

- *1) Per verificare se la pentola è adatta all'utilizzo per l'induzione applicare una calamita sul fondo. Se la calamita rimane leggermente attaccata al fondo, la pentola è adatta, altrimenti la pentola non può essere utilizzata.
- *2) I ventilatori cominciano a lavorare con una temperatura del dissipatore >45°C. Se la temperatura supera i 70°C, la potenza erogata comincia a diminuire, per consentire alla scheda di potenza di smaltire il calore e di mantenere una temperatura di lavoro abituale. Il piano continua a lavorare con potenza nominale ridotta.

4. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi di igiene che per evitare guasti di funzionamento.

L'apparecchio non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente e solo per le parti in acciaio, usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Il vetro deve essere pulito da eventuali macchie e depositi, a **freddo** e prima di ogni nuovo utilizzo; ad eccezione dei depositi di sostanze zuccherine che, essendo particolarmente dannose, vanno rimosse prima che il piano si raffreddi; attenzione a possibili ustioni!

Si raccomanda di utilizzare solamente dei prodotti specifici per i piani ad induzione.

Per le **macchie di facile rimozione**, è sufficiente utilizzare un panno morbido e asciutto.

Per le **macchie più abbondanti**, utilizzare acqua e detersivo neutro, spugna morbida, risciacquare ed asciugare.

Per **macchie resistenti**, utilizzare un prodotto specifico per l'induzione ed una spugna non abrasiva, quindi risciacquare ed asciugare.

Per **macchie persistenti**, utilizzare un raschietto con lama concepita per l'induzione, quindi lavare il piano ed asciugare.

I liquidi non devono penetrare all'interno del piano !

5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig.13** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 13

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

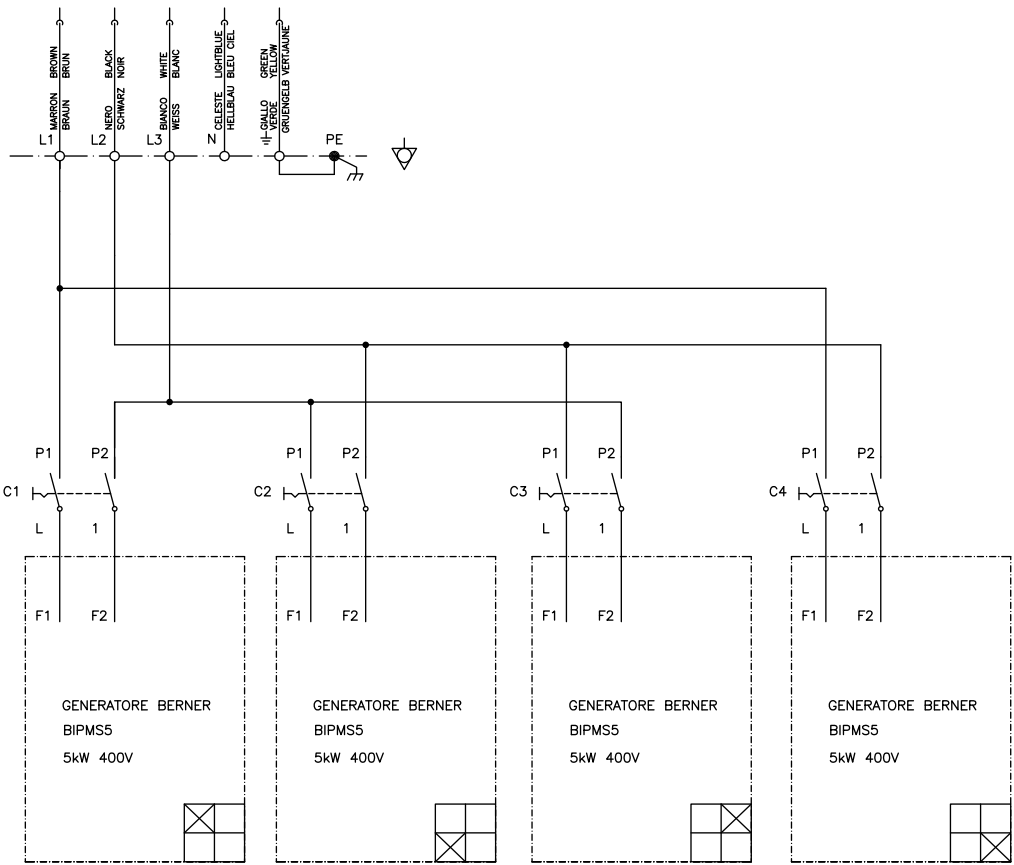
In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

6. SCHEMI ELETTRICI

6.1 CI940 ZSE3052

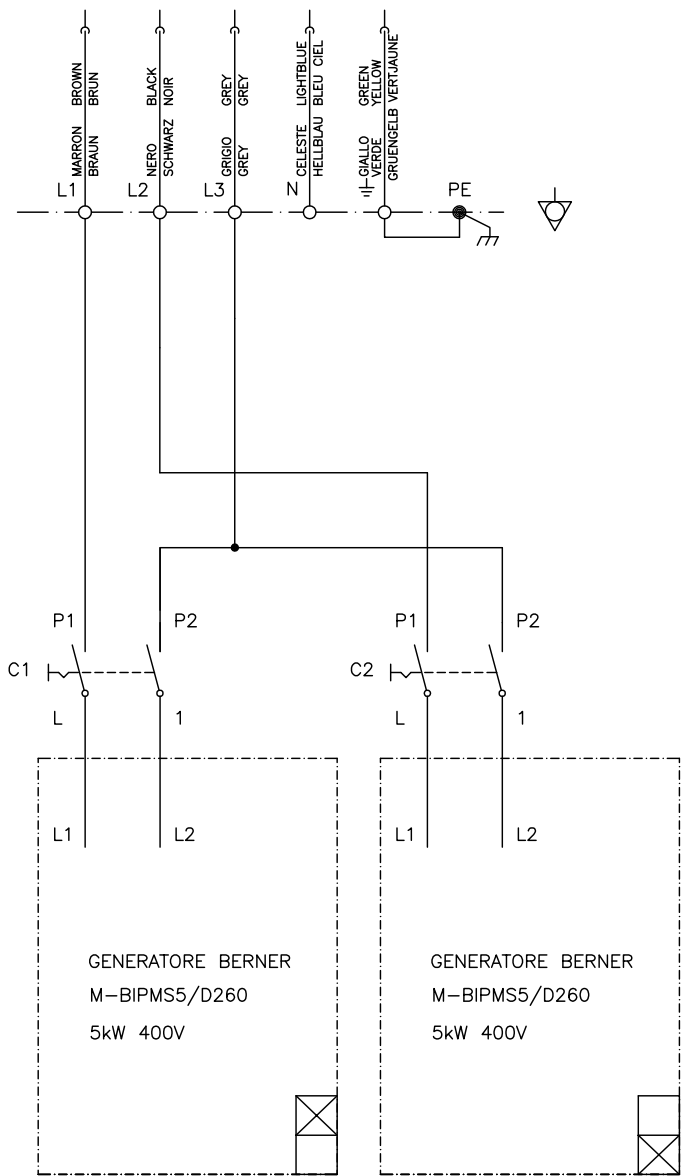
3 400V AC 50/60Hz



CAVO ALIMENTAZIONE 4x4mmq (alternativa 5x4mmq)

6.2 CI920 ZSE3057

3F 400V AC 50/60Hz



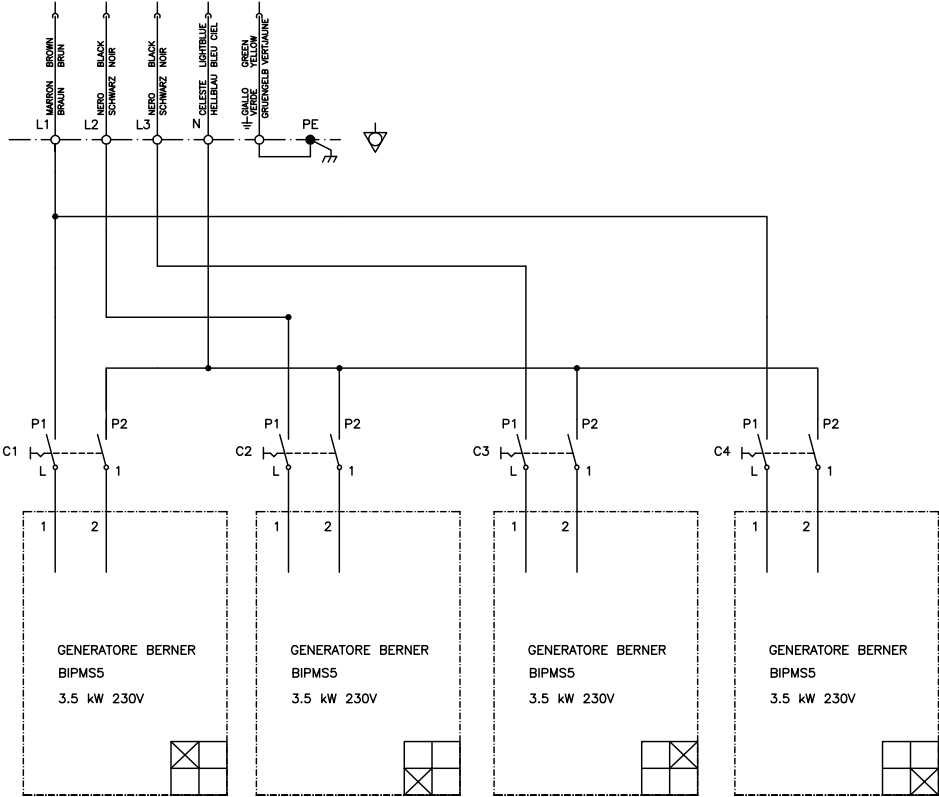
CAVO ALIMENTAZIONE 4x2.5mmq (alternativa 5x2.5mmq)

6.3

CI740

ZSE3059

3N 400V AC 50/60Hz

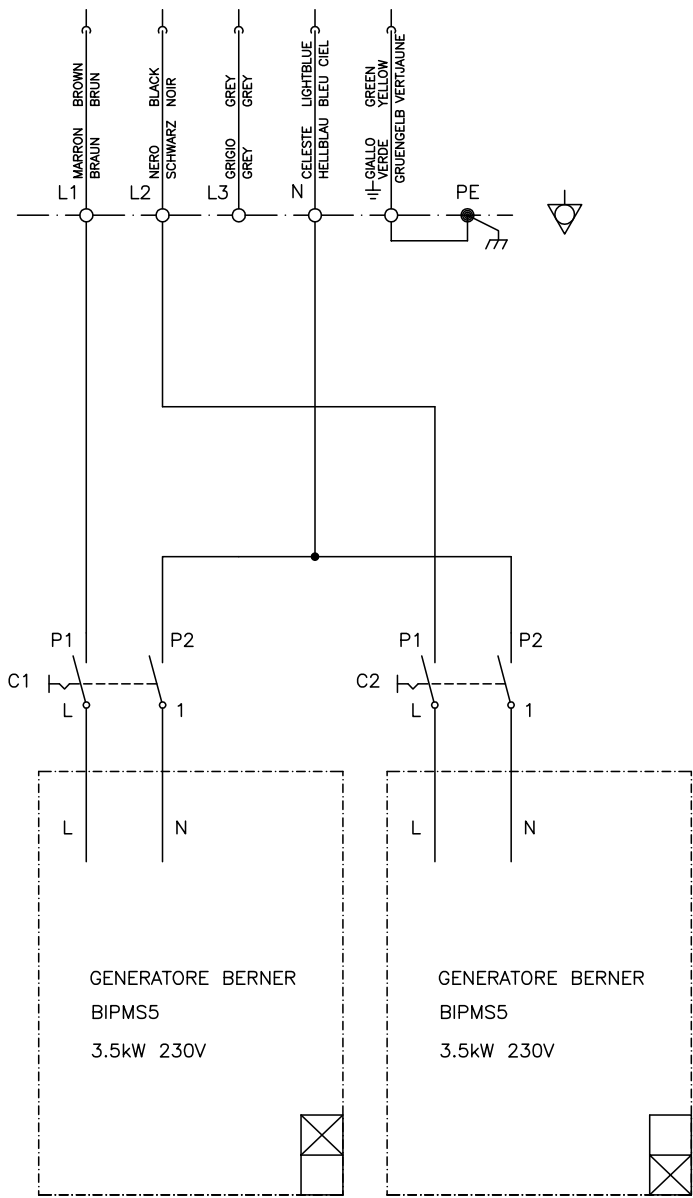


CAVO ALIMENTAZIONE 5x4mmq

NOTA: il blocco arriva con morsetteria su barra DIN cablata: scollegare e ricondurre le singole unità agli interruttori C1 C2 C3 e C4 posti sul cruscotto

6.4 CI720 ZSE3060

2N 400V AC 50/60Hz



CAVO ALIMENTAZIONE 4x2.5mmq (alternativa 5x2.5mmq)





LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.