



INDUKTIONSHERDE

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296318V1 / ID091M01

296319V1 / ID092M01



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2023

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Targhetta nominale	5
4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza).....	5
4.5. Dispositivi di sicurezza	5
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione degli elementi di comando.....	6
5.2. Accensione e spegnimento dell'area di cottura	6
5.3. Istruzioni per l'uso	6
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	8
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione	8
6.2. Manutenzione corretta.....	9
6.3. Pulizia della piastra ceramica.....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	9
7.1. Rilevazione ed eliminazione dei malfunzionamenti	10
7.2. Codici di errore	10
7.3. Messaggi relativi all'errore del generatore (E1)	11
7.4. Messaggi di errore nel controllore digitale (E2)	13
7.5. Messaggi di errore del modulo solenoide (E4)	13
8. IMPIANTO	15
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	15
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	15
8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	16
8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)	16
8.5. Presa in consegna tecnica (tecnico del servizio assistenza)	18
9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	18
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione e spegnimento dell'area di cottura 6

C

Carte di credito 8

Codici di errore 10

Collegamento alla rete elettrica 13

D

Descrizione degli elementi di comando 6

Descrizione dell'apparecchiatura 4

Dispositivi di sicurezza 5

E

Estrazione dall'imballaggio 12

I

Imballaggio 12

Indicazioni generali 4

Indicazioni relative all'uso normale
dell'apparecchiatura 7

Indicazioni relative alla pulizia 8

Installazione 12

Istruzioni per l'uso 7

M

MALFUNZIONAMENTI 9

Manutenzione 8

Manutenzione corretta 9

Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

P

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura 7

Presca in consegna tecnica 15

Pulizia della piastra ceramica 9

R

Regolatore di temperatura 6

S

SICUREZZA 3

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 15

Sostituzione dei sotto assiemi 5

T

Targhetta nominale 5

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura. Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.



L'impianto elettrico è stato realizzato in conformità con le norme CEI EN **60335-1** e **60335-2-36**.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.



Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.



Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno elettricista.



L'apparecchiatura richiede l'adozione di alcune misure cautelative durante l'installazione, la preparazione, il fissaggio e il collegamento alla rete elettrica. Vedi capitolo 8 "INSTALLAZIONE".



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.



In presenza di crepe sul piano di cottura staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica.



Non collocare contenitori in plastica sulle superfici calde del piano di cottura.



Per evitare il surriscaldamento, non posizionare sull'apparecchiatura pellicole in alluminio né lastre in metallo.

i Gli studi scientifici hanno evidenziato che la cucina a induzione non costituisce è pericolosa. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

i Gli oggetti come anelli, orologi da polso ecc. possono scaldarsi qualora si trovino vicino alla cucina.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza

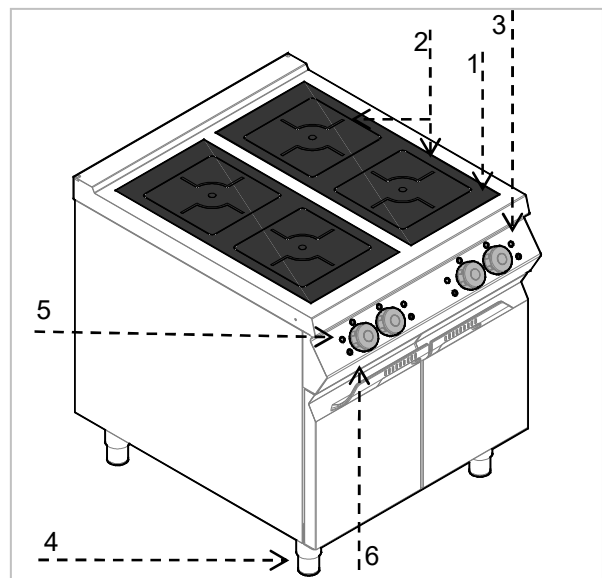


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

La cucina elettrica con piastra ceramica è stata progettata e prodotta per la preparazione e la cottura di articoli alimentari nell'ambito della gastronomia professionale.

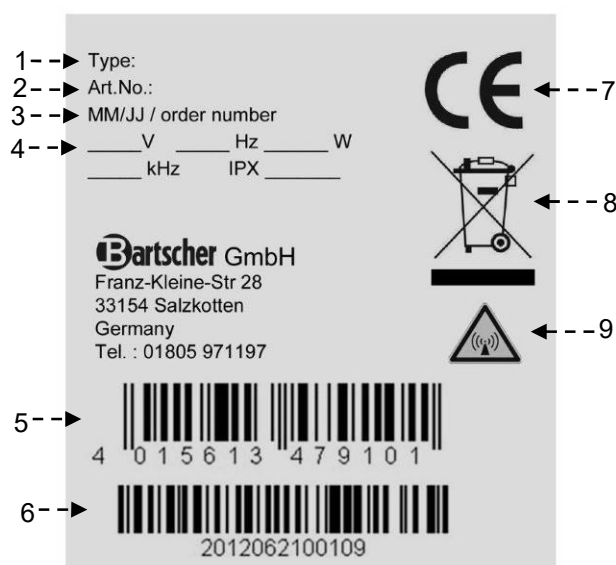
- 1) **Piano di cottura:** in vetroceramica
- 2) **Area di cottura:** composta da un modulo che trasferisce il calore alla pentola;
- 3) **Regolatore di temperatura:** attiva, disattiva e regola la potenza dell'area di cottura.
- 4) Piedini regolabili.
- 5) **Spia di controllo dell'alimentazione di rete:** indica l'attività dell'area di cottura.
- 6) **Spia di allarme:** indica eventuali malfunzionamenti dell'area di cottura.



4.3. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) N. modello
- 2) N. articolo
- 3) Data di produzione
- 4) Tensione di alimentazione/frequenza/potenza/frequenza del campo magnetico/tipo di protezione
- 5) Numero EAN
- 6) Numeri di serie
- 7) Marchio CE
- 8) Simbolo CE
- 9) Simbolo "campo elettromagnetico"



IT

4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sotto assieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.



Staccare l'alimentazione elettrica con il dispositivo equipotenziale. Se necessario, sostituire i sotto assiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

4.5. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è provvista del seguente sistema di sicurezza:

1. **Dispositivo di riconoscimento della pentola:** Quest'apparecchiatura disattiva l'area di cottura qualora non vi sia nessuna pentola o qualora la pentola sia vuota.
2. **Dispositivo di riconoscimento della temperatura:** Quest'apparecchiatura disattiva l'area di cottura qualora la temperatura sia troppo alta. Non appena la temperatura scenderà sotto al valore di allarme, avrà luogo la riaccensione automatica.



Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

5. USO E FUNZIONAMENTO

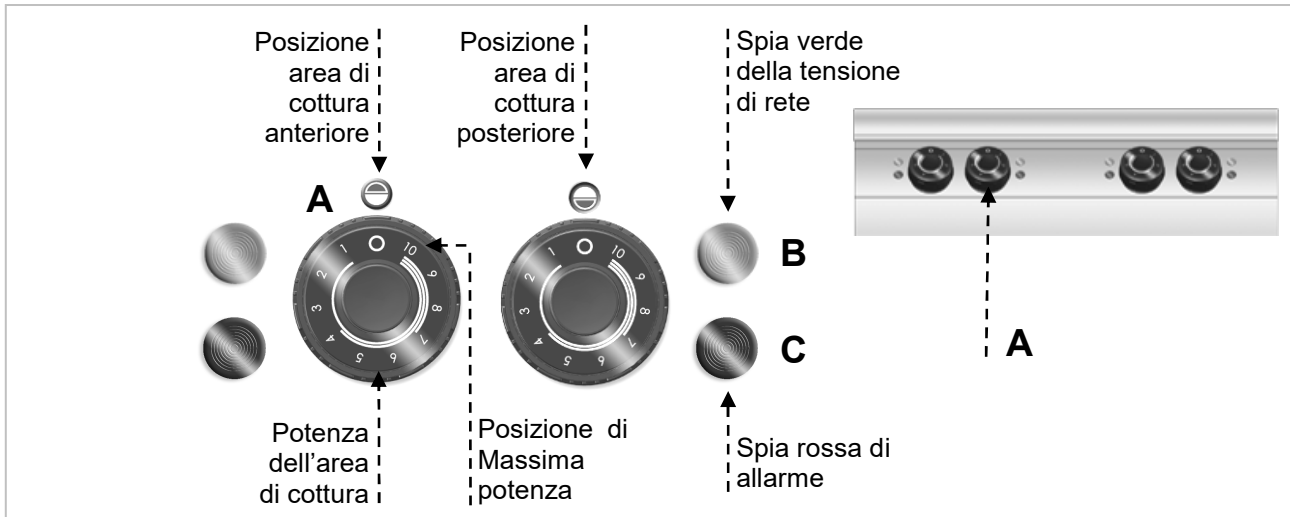
5.1. Descrizione degli elementi di comando.

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

A) Regolatore di temperatura: regola la potenza termica dell'area di cottura

B) Spia di controllo verde: Indica il riscaldamento dell'area di cottura

C) Spia di controllo rossa: indica eventuali malfunzionamenti dell'area di cottura.



5.2. Accensione e spegnimento dell'area di cottura

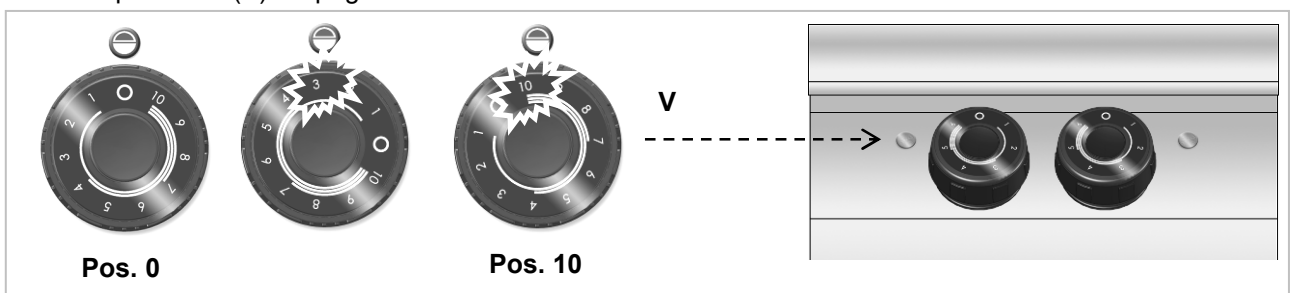
Per attivare l'area di cottura, procedere come a seguire:

- Avviare il sezionatore automatico per l'accensione del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
- Collocare la pentola con la pietanza da cucinare sull'area di cottura.
- Il regolatore di temperatura (A) andrà ruotato in senso orario, in modo tale da attivare l'area di cottura con la potenza minima; la spia verde si accenderà.
- Fatto ciò, impostare il regolatore di temperatura nella posizione richiesta.
- Posizionare il regolatore di temperatura sul 10, in modo tale da portare l'area di cottura al massimo livello.
- Posizionare il regolatore di temperatura sullo 0 per disattivare l'area di cottura. La spia verde (V) si spegnerà.

G) Avviare il sezionatore automatico, in caso di necessità, per interrompere l'alimentazione.

ⓘ In caso di rimozione della pentola per un breve periodo, il generatore non fornirà la potenza. Una volta riposizionata, l'apparecchiatura riprenderà a funzionare con la potenza impostata.

⚠ Qualora si cucini usando contemporaneamente più pentole, fare attenzione a non incrociare le impugnature e tenerle fuori dalle aree di cottura. A seconda del tipo di materiale, le impugnature possono scaldarsi



5.3. Istruzioni per l'uso

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura

Qualora l'apparecchiatura non debba essere utilizzata per un periodo prolungato, procedere nel modo indicato a seguire:

1. Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone circostanti.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione.

Indicazioni relative all'uso normale dell'apparecchiatura

Date le particolari caratteristiche di funzionamento delle piastre a induzione, esse saranno adatte esclusivamente a stoviglie provviste di fondo magnetizzato.

Usare solo stoviglie in ferro/ ferro smaltato, ghisa/ ghisa smaltata, acciaio o acciaio inox, a condizione che siano marchiate come prodotti adatti alle cucine a induzione (controllare la descrizione delle stoviglie).

Le padelle dovranno avere un diametro compreso tra 160 e 260 mm.



I prodotti non menzionati in questo capitolo non saranno utilizzati e si considerano automaticamente esclusi.

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare le aree di cottura solo per riscaldare le pentole. Non riscaldare direttamente le pietanze sulla piastra.
- L'apparecchiatura e l'area adiacente all'apparecchiatura dovranno essere tenute pulite.
- Usare sempre stoviglie con un diametro non inferiore all'area di cottura.



- Usare solo stoviglie con fondo piatto.



i Le bisticchiere in ghisa e altre leghe metalliche non sono adatte all'uso sulla piastra ceramica, poiché il notevole spessore del fondo può comportare un eccessivo accumulo di calore sul piano di cottura. Il fondo ruvido, inoltre, può graffiare la superficie e la lega metallica può lasciare macchie durature sulla cucina

- Per la pulizia, usare solo detergenti adatti al contatto con alimentari
- Evitare il versamento di liquidi bollenti sulla piastra.

i Non accendere le aree di cottura senza una pentola o una padella adeguata (o con pentole/padelle vuote).


- Le padelle o le pentole calde non andranno posizionate sulle aree di cottura fredde.
- Le pentole devono mantenere una distanza minima l'una dall'altra. Fare attenzione affinché non si tocchino.
- Spegnere l'area di cottura quando si rimuove la pentola, in modo da evitare che il sistema si riattivi quando ciò non è desiderato.
- Non posare alcun materiale (carta, cartone, tessuto, ecc.) tra la pentola e l'area di cottura - rischio di incendio.





Non usare le piastre scaldanti senza pentole. Qualora l'area di cottura non sia usata, sarà necessario spegnerla.





Evitare di applicare pellicole in alluminio per la protezione dell'apparecchiatura durante il funzionamento.

 Prima di collocare le pentole sulla cucina, pulirne e asciugarne correttamente il fondo. I fondi zigrinati dei tegami e delle padelle possono lasciare tracce e segni, qualora vengano trascinati sulla cucina.

 **Gli oggetti in metallo si scaldano rapidamente quando si trovano sull'area di cottura accesa. Per questo motivo, non collocare su di essa oggetti diversi da pentole e padelle (ad es. lattine, scatolette chiuse, alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc.)**

 Non collocare sulla superficie in vetroceramica, carte di credito né altri oggetti magnetici.

 Durante il funzionamento, i fori di sfiato della parte inferiore non potranno essere né bloccati né coperti dalle pentole o dalle padelle

 **Fare attenzione, poiché l'improvviso distacco dell'alimentazione elettrica può costituire un pericolo. Le aree di cottura, infatti, possono restare calde per un certo periodo.**

Prova di funzionamento

Dopo il collegamento dell'apparecchiatura, effettuare la prova di funzionamento.

1. Rimuovere la pentola dall'area di cottura.
2. Impostare il livello di cottura su "0"
3. Collegare la tensione di rete (la spia verde lampeggia brevemente).
4. La spia verde e quella rossa non possono essere accese né lampeggiare.
5. Attivare il livello di cottura desiderato.
6. La spia di controllo verde dovrà lampeggiare uniformemente a intervalli di un secondo (modo rilevazione pentola).



7. Non potrà comparire il messaggio relativo a malfunzionamenti.
8. La spia rossa non potrà essere accesa.
9. Sull'area di cottura, collocare una pentola riempita d'acqua, con un diametro Ø di almeno 12 cm.
10. La spia verde dovrà essere costantemente accesa.



11. Impostare la massima potenza.
12. Dopo qualche minuto si accenderà il ventilatore.



La padella o la pentola andranno sempre collocate al centro della piastra di cottura. Non scaldare stoviglie vuote senza sorveglianza. Non scaldare le padelle a più di 300°C.

In caso di malfunzionamenti, leggere il capitolo "Malfunzionamenti".

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

In particolare, staccare l'alimentazione elettrica con il sezionatore automatico.

6.2. Manutenzione corretta

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione regolare delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idro pulitrici. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

Al termine della giornata di lavoro pulire:

- piano di cottura;
- apparecchiatura

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo del funzionamento dell'impianto elettrico;
- Controllo dell'efficienza del generatore d'induzione.

IT

6.3. Pulizia della piastra ceramica

Procedere nel modo indicato a seguire:

- Spegnerle le aree di cottura e lasciarle raffreddare;
- Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica;
- Pulire con cura l'area di cottura con una spugna e detergente neutro.
- I residui e le macchie sulla superficie ceramica andranno eliminati rapidamente, meglio se sulla piastra ancora tiepida.
- Lavare la superficie di cottura con acqua pulita e asciugarla.



Non indirizzare getti d'acqua diretti sul piano di cottura, soprattutto se quest'ultimo è ancora caldo.



Non versare acqua direttamente sulla piastra.



Non usare detergenti abrasivi!



Per eliminare i residui più resistenti, coprire, per una notte, la cucina con un panno imbevuto d'acqua e detergente. Il giorno successivo, ripetere le operazioni di pulizia.

Per l'eliminazione dei residui di cibo e degli schizzi di grasso, usare un raschietto per piastre ceramiche.

7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

7.1. Rilevazione ed eliminazione dei malfunzionamenti

Malfunzionamento	Possibile causa	Soluzione
La piastra scaldante scalda troppo poco.	Stoviglia non adeguata	Usare una stoviglia adeguata
La piastra scaldante scalda continuamente con la massima potenza	Commutatore danneggiato	Verifica il commutatore. Se necessario sostituirlo
La piastra è accesa ma non ci sono stoviglie	Rilevazione della pentola difettosa	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
Vengono scaldati piccoli oggetti in metallo	Rilevazione della pentola difettosa	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
La piastra scaldante non scalda	Diametro del fondo del tegame inferiore a 12 cm o rilevazione della pentola difettosa	Usare una pentola di materiale adeguato
	Generatore danneggiato	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
L'apparecchiatura non reagisce	Fusibile di rete o cavo di alimentazione danneggiati	Verificare l'allacciamento alla rete
I fusibili si bruciano all'accensione	Breve cortocircuito nel generatore	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione

7.2. Codici di errore



Il concetto di piattaforma MOD1 offre appositi codici di errore per una rapida ed efficiente individuazione dei guasti.

Il codice di errore ha il formato **Ex.yy**, dove

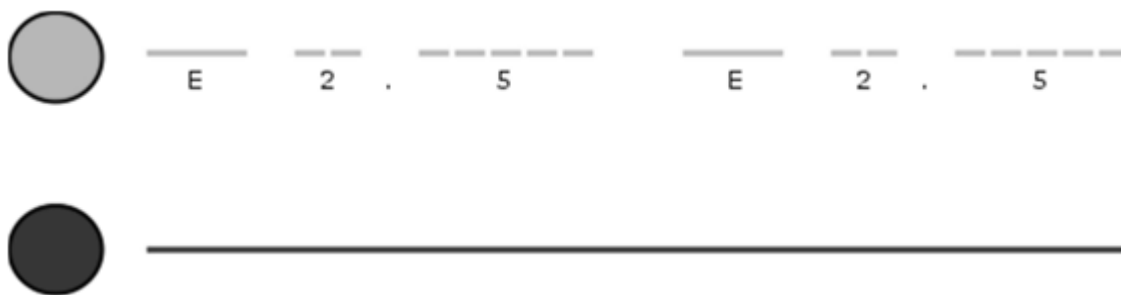
- **E** è la sigla dell'errore stesso
- **x** è la sigla del componente che segnala l'errore:
 - 1: MOD1-Generatore (E1)
 - 2: LIN-Regolatore rotativo (E2)
 - 4: modulo solenoide (E4)
- **yy** è la sigla del codice di errore.

- Un lampeggio lungo indica la sequenza iniziale del codice di errore.
- Da 1 a 4 lampeggi indicano il componente che segnala l'errore
- La pausa indica „-“, per separare il codice del componente dal codice di errore
- Da 1 a 26 lampeggi indicano il codice di errore stesso.

Quando si utilizzano i diodi LED, viene visualizzata la seguente assegnazione:

- LED rosso: acceso fino a quando l'errore è presente
- LED verde: lampeggia in modo ciclico per indicare il codice di errore:

Vedere l'esempio seguente, dove i diodi LED indicano E2.5:



Il significato dei codici di errore, le possibili cause e i rimedi sono descritti nelle sezioni 7.3 – 7.5. a seguire.

Se non viene visualizzato alcun codice di errore, controllare che la tensione di alimentazione non sia sprovvista di fasi.

7.3. Messaggi relativi all'errore del generatore (E1)

Codice di errore	Nome	Possibile causa	Rimedi
E1.1	Errore di inizializzazione	Cavo LIN o CAN	Controllare il cablaggio
		Guasto alla manopola LIN	Sostituire la manopola LIN
		Guasto al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide
		Errore interno al generatore MOD1	Contattare il servizio di assistenza
E1.2	Temperatura troppo alta del radiatore interno	Canale d'aria o filtro del grasso intasato	Pulire il filtro/canale d'aria
		Ventilatore danneggiato	Sostituire il ventilatore
		Errore interno	Contattare il servizio di assistenza
E1.3	Temperatura troppo alta all'interno del generatore	Temperatura ambiente troppo alta	Abbassare la temperatura ambiente
		Ventilatore danneggiato	Sostituire il ventilatore
		Errore interno	Contattare il servizio di assistenza
E1.4	Errore di assegnazione	Interruttore DIP dell'indirizzo non configurato correttamente	Controllare e correggere la configurazione
E1.5	Sovracorrente nel solenoide	Solenoide difettoso	Controllare la resistenza del solenoide, sostituirlo se necessario
		Generatore difettoso	Contattare il servizio di assistenza
E1.6	Sovratensione nel circuito del solenoide DC	Tensione di rete troppo alta	Controllare la tensione di rete
		Accoppiamento tra i 2 solenoidi a causa di pentolame non idoneo	Usare il pentolame raccomandato
E1.7	Tensione troppo bassa	Fusibile di rete bruciato / mancanza di fase	Verificare la disponibilità di tutte e 3 le fasi
		Tensione di rete troppo bassa	Controllare la tensione di rete
E1.8	Non viene rilevata alcuna corrente del solenoide	Solenoide difettoso o collegato in modo errato	Controllare il collegamento e la resistenza del solenoide
		Generatore difettoso	Contattare il servizio di assistenza

Codice di errore	Nome	Possibile causa	Rimedi
E1.9	Sovracorrente nel solenoide	Pentolame non adatto	Usare il pentolame raccomandato
		Solenoidi difettosi o danneggiati	Controllare il solenoide, sostituirlo se necessario
E1.10	Errore interno	Errore interno al generatore MOD1	Contattare il servizio di assistenza
E1.11 E1.12	Errore di comunicazione del bus LIN	Cablaggio danneggiato del bus LIN	Sostituire il cablaggio danneggiato
		Elemento del bus LIN (ad es. manopola LIN)	Sostituire l'elemento difettoso del bus LIN
E1.13	Errore nel modulo solenoide	Identificatore del solenoide difettoso / non collegato in modo corretto	Controllare / sostituire l'identificatore del solenoide
		Guasto al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide
E1.14	Nessuna comunicazione con il modulo solenoide	Cablaggio danneggiato del bus CAN	Controllare e sostituire il cablaggio
		Guasto al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide
E1.15	Nessuna comunicazione con la zona di cottura	Interruttore DIP dell'indirizzo non configurato correttamente	Controllare e correggere la configurazione
E1.16	Errore del bus CAN	Cablaggio danneggiato del bus CAN	Sostituire il cablaggio danneggiato
		Il bus CAN non è terminato correttamente	Controllare la terminazione alla fine del bus
		Interferenza sul bus CAN dovuta a un cattivo collegamento a terra	Controllare i collegamenti corretti
E1.17	Le versioni LIN degli apparecchi non sono compatibili	Manopola LIN con software obsoleto	Utilizzare la manopola LIN con software F120.0.1.0 o superiore
E1.18	Errore interno	Errore interno al generatore MOD1	Contattare il servizio di assistenza
E1.19	Errore interno	Errore interno al generatore MOD1	Contattare il servizio di assistenza
E1.20	Errore di configurazione nel rilevamento del pentolame	Il rilevamento del pentolame non è avvenuto correttamente	Ripetere l'impostazione del rilevamento del pentolame
E1.23	Errore di disattivazione del bus CAN	Il bus CAN è stato disattivato per errore critico in un altro componente	Verificare la presenza di codici di errore in altri componenti e risolvere prima gli altri errori riscontrati
E1.26	Temperatura IGBT >140°C	Temperatura ambiente troppo alta	Lasciar raffreddare il generatore, abbassare la temperatura ambiente
		Filtro del grasso o sfiato intasato	Controllare il filtro del grasso e gli sfiati
		Ventilatore bloccato o difettoso	Controllare il ventilatore; sostituire il ventilatore difettoso

7.4. Messaggi di errore nel controllore digitale (E2)

Codice errore	di	Nome	Possibile causa	Rimedi
E2 ↔ 02		Integrità del sistema	Guasto alla manopola LIN	Sostituire la manopola LIN
E2 ↔ 03		Guasto al controllo bilaterale	Guasto a uno dei nodi bilaterali	Controllare il collegamento del bus LIN
E2 ↔ 05		Bus LIN interrotto	Non viene rilevata alcuna comunicazione	Controllare il bus LIN / sostituire il cavo di collegamento
E2 ↔ 06		Collisione bus LIN	Conflitto di indirizzi	Controllare l'identificatore del nodo / controllare il collegamento del bus LIN
E2 ↔ 10		Interruzione del cablaggio	Guasto difettoso tra il manipolatore e il generatore	Sostituire il cavo di collegamento
		Identificatore non corretto	Identificatore non corretto del controllo digitale	Spegnere il generatore, impostare correttamente l'interruttore DIP
E2 ↔ 14		Tensione di alimentazione	Problema con la tensione di alimentazione del manipolatore	Controllare il cavo di collegamento / sostituire la manopola LIN
E2 ↔ 20		Compatibilità della versione LIN	Versione LIN non compatibile	Contattare il servizio di assistenza
E2 ↔ ΦΦ		Errore non conosciuto	Si verifica un errore la cui causa non è conosciuta	Contattare il servizio di assistenza

7.5. Messaggi di errore del modulo solenoide (E4)

Codice di errore	Nome	Possibile causa	Rimedi
E4.1	Errore di inizializzazione	Configurazione errata del sistema	Controllare la configurazione del sistema secondo le istruzioni per l'installazione
		Cablaggio danneggiato del bus LIN/CAN	Controllare il cablaggio
		Guasto alla manopola LIN	Controllare la manopola LIN, sostituire se necessario
E4.2 E4.3	Temperatura del solenoide troppo alta	Temperatura del solenoide troppo alta	Spegnere la zona di cottura, togliere il pentolame e lasciar raffreddare la zona di cottura
		Guasto al sensore di temperatura del solenoide	Sostituire il sensore di temperatura del solenoide
E4.4	Errore di assegnazione	Interruttori DIP non configurati correttamente per le impostazioni dell'indirizzo	Controllare e correggere la configurazione
E4.5 E4.6	Guasto al sensore di temperatura esterno	Cablaggio difettoso del sensore di temperatura esterno	Controllare e sostituire il cablaggio
		Guasto al sensore di temperatura esterno	Sostituire il sensore di temperatura.

Codice di errore	Nome	Possibile causa	Rimedi
E4.7	Temperatura ambiente troppo alta	Temperatura ambiente troppo alta	Abbassare la temperatura intorno al modulo solenoide
E4.8	Mancanza dell'identificatore del solenoide	L'identificatore del solenoide non è collegato al connettore del modulo solenoide	Collegare identificatore del solenoide
E4.9 E4.10	Errore interno	Errore interno al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide
E4.11	Errore del bus CAN	Cablaggio danneggiato del bus CAN	Sostituire il cablaggio danneggiato
		Il bus CAN non è terminato correttamente	Controllare la terminazione alla fine del bus
		Interferenza sul bus CAN dovuta a un cattivo collegamento a terra	Contattare il servizio di assistenza
E4.12	Errore di comunicazione con la zona di cottura	Interruttori DIP non configurati correttamente per le impostazioni dell'indirizzo	Controllare e correggere la configurazione
E4.13	Errore di comunicazione	Cablaggio danneggiato del bus CAN	Controllare e sostituire il cablaggio
		Guasto al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide
E4.14	Errore interno	Generatore difettoso	Sostituire il generatore
E4.15	Errore di comunicazione	Cablaggio danneggiato del bus CAN	Controllare e sostituire il cablaggio
		Guasto al modulo solenoide	Sostituire il modulo solenoide

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Utilizzando il dispositivo di sollevamento, prestare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

IT

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.

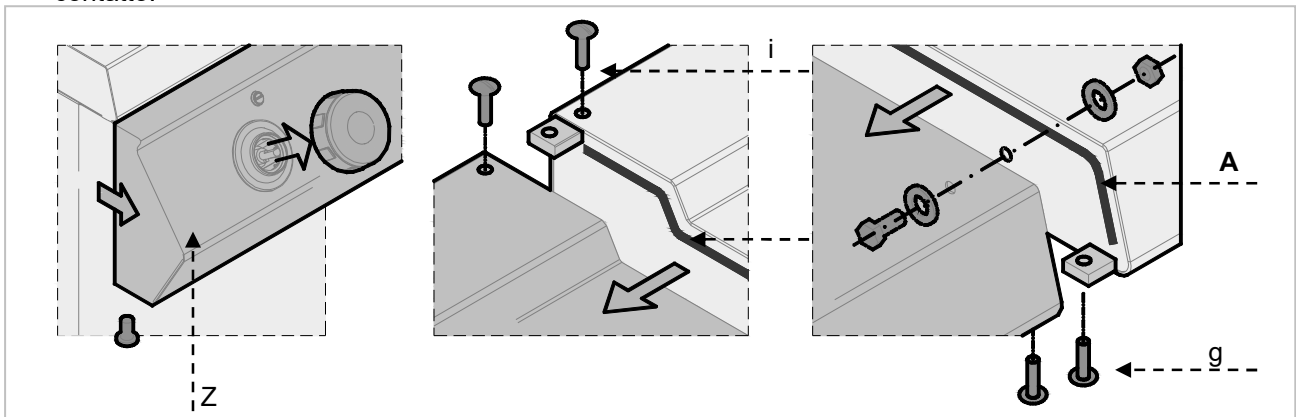


Non installare l'apparecchiatura nelle vicinanze di un'altra apparecchiatura che possa raggiungere alte temperature.

8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

1. Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.
2. Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.
3. Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).
4. Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.



8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura potrà essere collegata alla rete soltanto da parte di personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle norme vigenti, con l'uso di materiale adeguato e conforme alle norme.

L'apparecchiatura è forinta per una tensione di funzionamento

400V 3N~ 50/60 Hz.

La sezione corretta del cavo è indicata negli aelgati e dovrà essere stabilita da un elettricista.



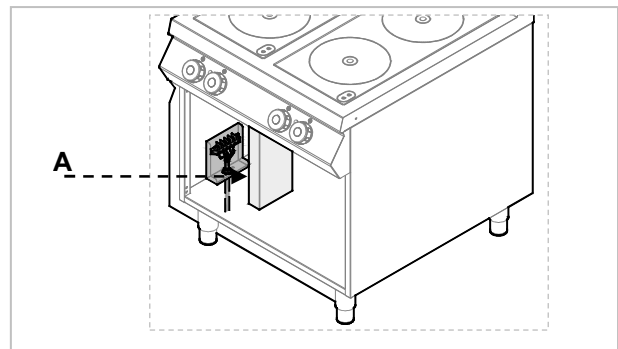
Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno elettricista.



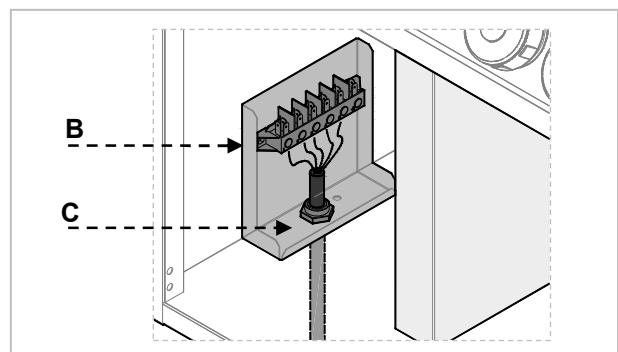
Prima di collegare all'alimentazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia stata collegata all'interruttore di tutti i poli, con un'apertura minima dei contatti pari a 3 mm.

Per collegare correttamente l'apparecchiatura, procedere secondo le indicazioni a seguire.

- Rimuovere il pannello della morsetteria (A).

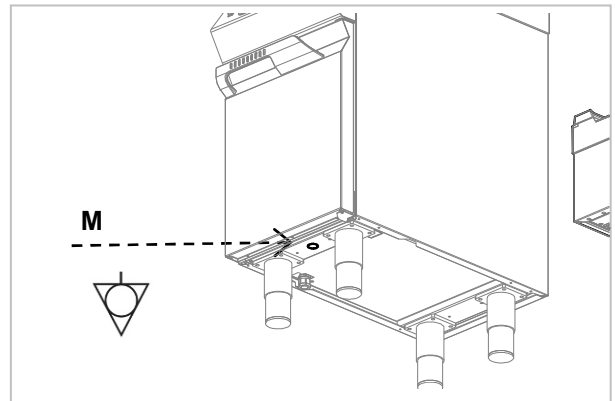


- Collegare il sezionatore alla morsetteria (B) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore.
- Premere l'estremità del cavo (C).
- Applicare nuovamente la protezione della morsetteria.



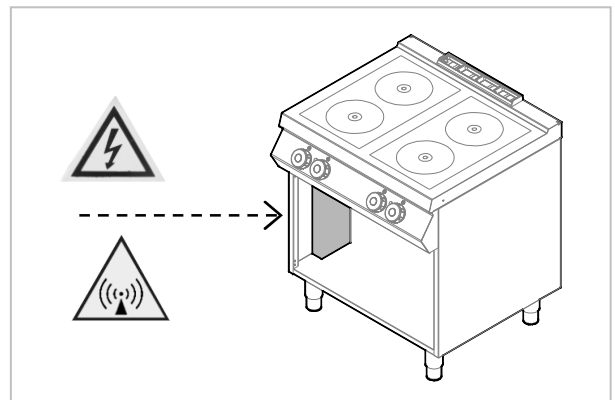
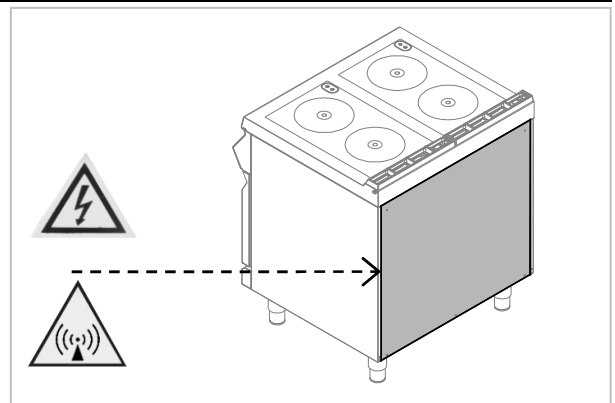
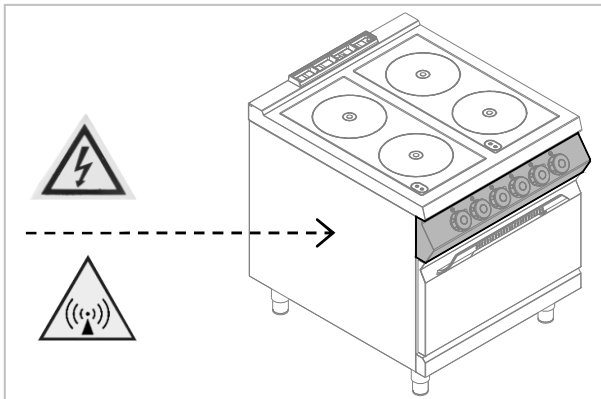
Morsetto equipotenziale

L'apparecchiatura è munita di un morsetto equipotenziale (M). A seconda del morsetto utilizzato, viene adottato l'adesivo caratteristico:



Simboli

Il seguente simbolo  “**PRUDENZA! Campo elettromagnetico**” comunica che, per effetto del campo elettromagnetico prodotto durante il funzionamento, possono verificarsi situazioni di pericolo.



8.5. Presa in consegna tecnica (tecnico del servizio assistenza)

Prima del primo avviamento, l'apparecchiatura dovrà essere verificata per controllare il corretto funzionamento di ogni elemento strutturale e rilevare eventuali malfunzionamenti.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella richiesta dall'apparecchiatura.
2. Attivare il sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.

9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA



L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germania

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

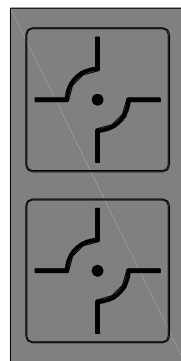
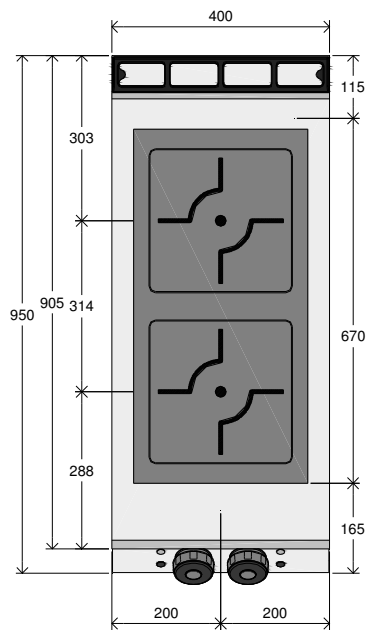
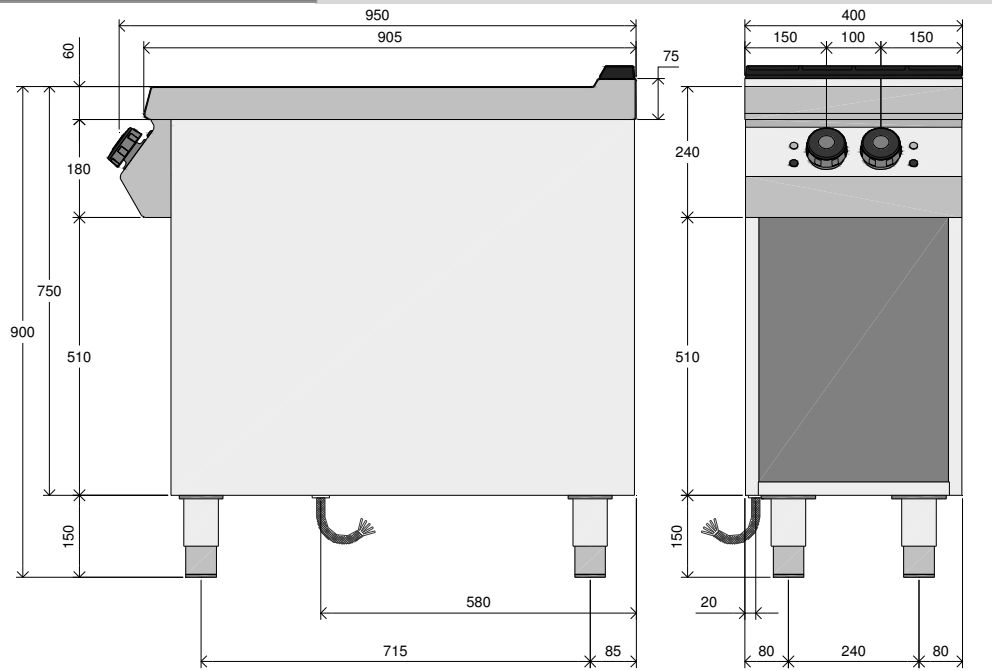
BIJLAGEN

ZĄŁĄCZNIKI

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

ID091M01

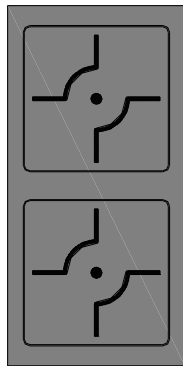
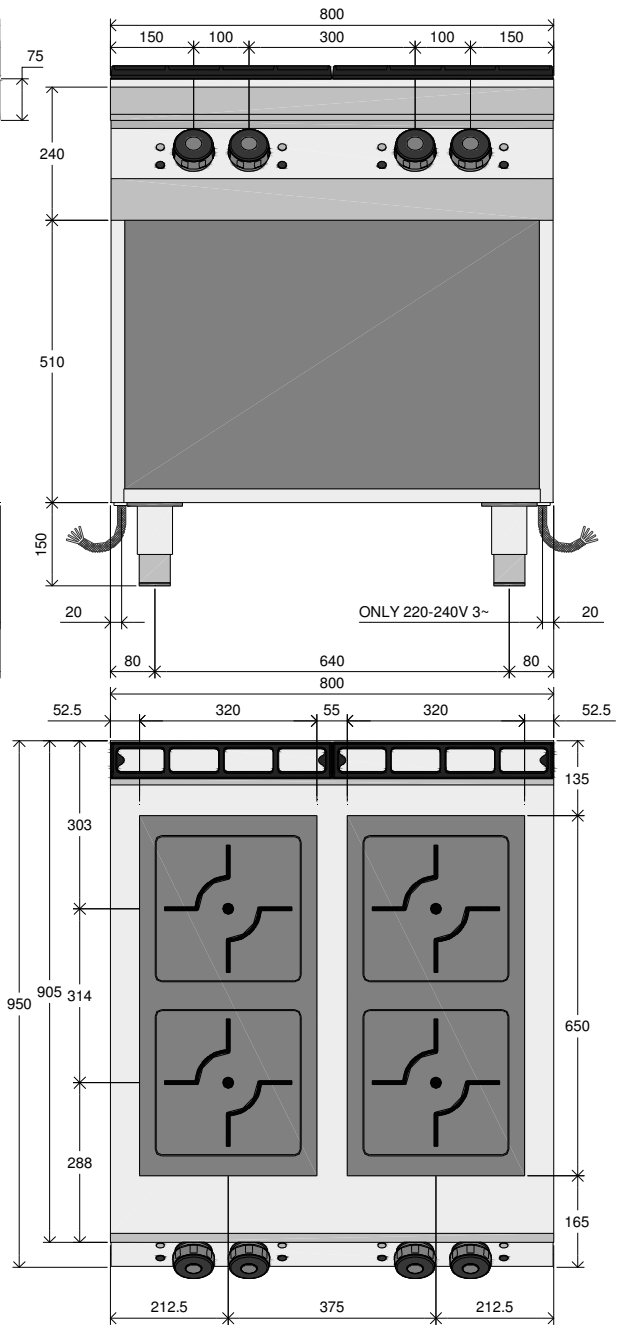
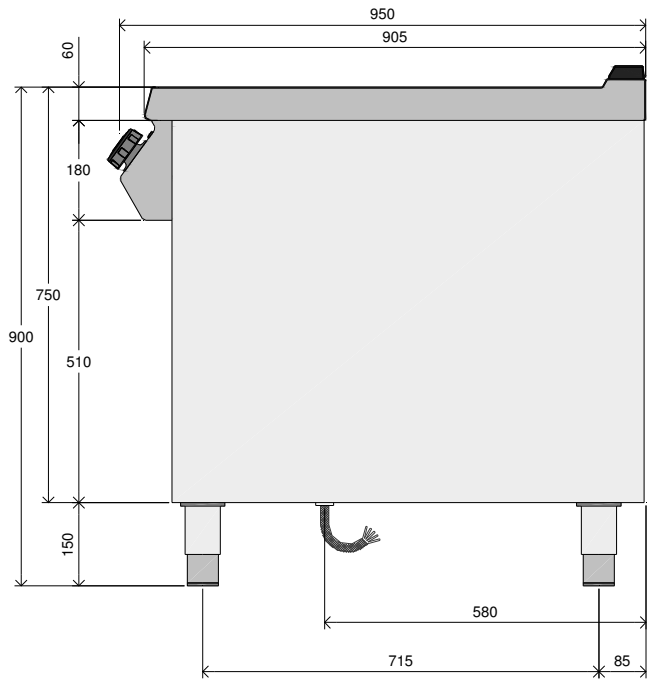
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



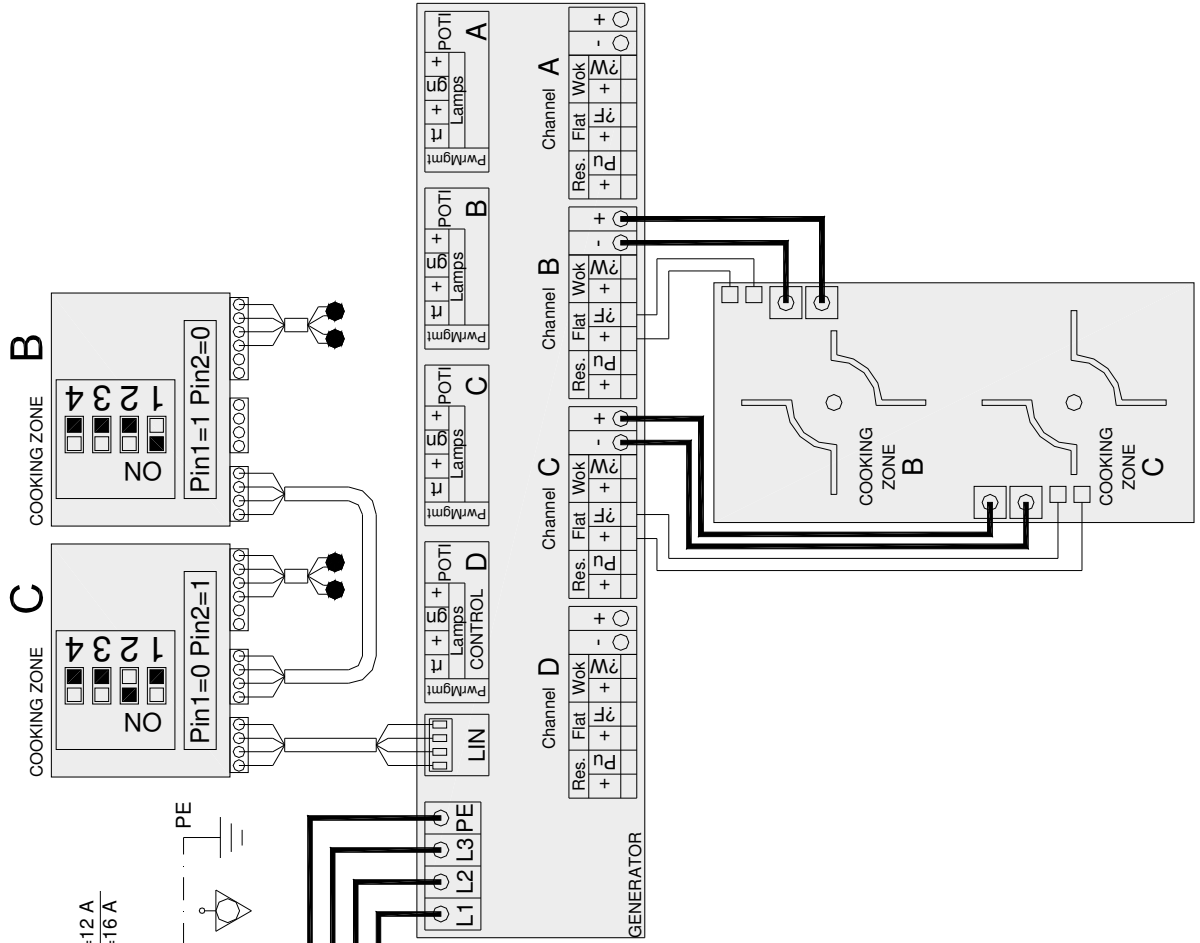
**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**

ID092M01

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



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



380-415V 3~ 50/60Hz

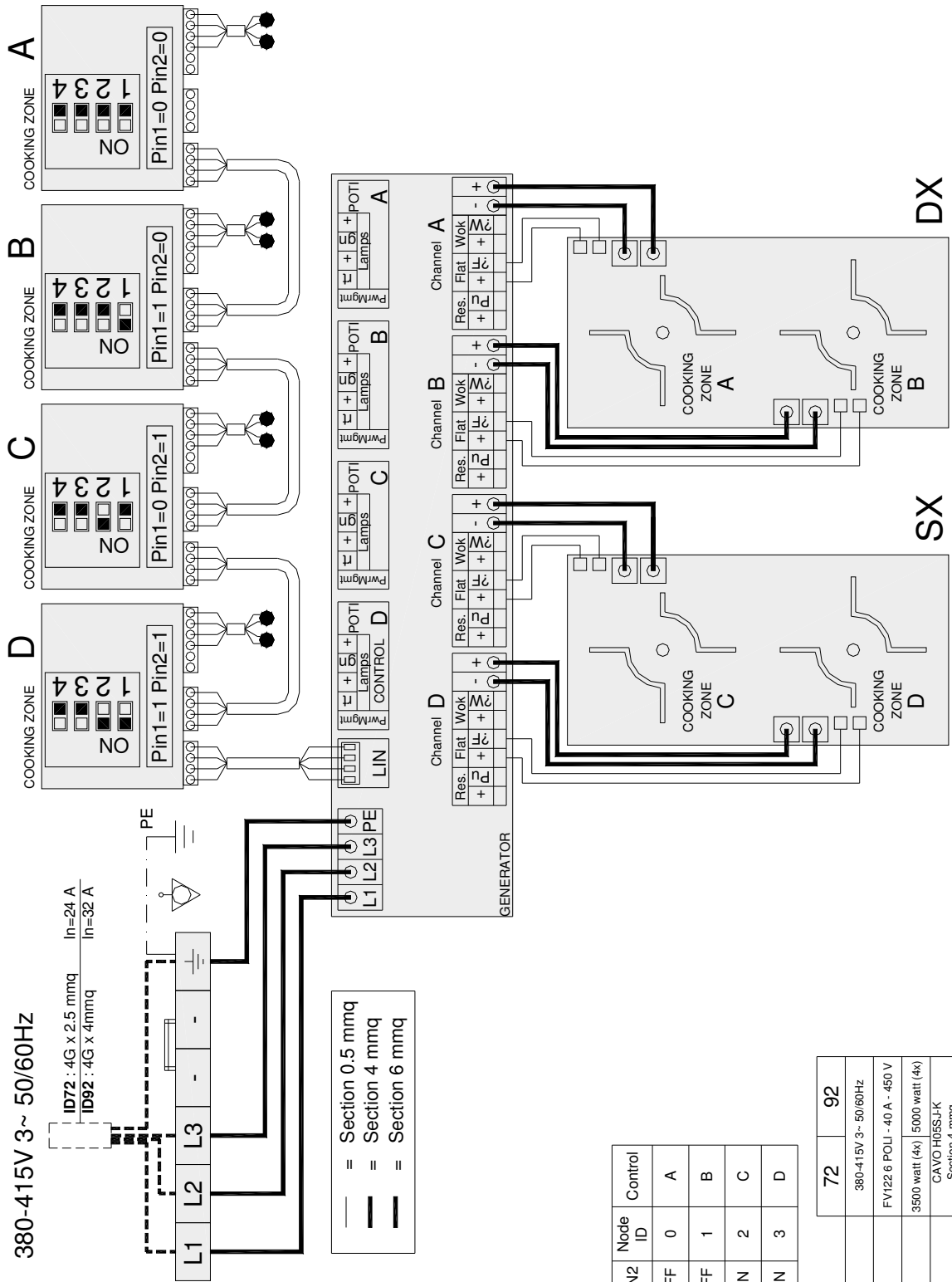
ID71 : 4G x 1.5 mmq In=12 A
ID91 : 4G x 1.5 mmq In=16 A



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

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

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



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

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

NOTE

Lined area for notes, consisting of 28 horizontal lines.

DE

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

GB

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

FR

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

IT

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

ES

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

PT

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

NL

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

PL

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