

Istruzioni per l'uso

Apparecchi ad induzione da appoggio a partire dall'anno di costruzione 2015

È **assolutamente** necessario leggere il manuale d'uso e di montaggio prima di procedere ad assemblaggio - installazione - messa in funzione, onde proteggere la propria persona ed evitare danneggiamenti.

Indice

Indice	1
Avvertenze di sicurezza.....	3
Norme di sicurezza	4
Descrizione dei simboli di pericolo	4
Pericoli insorgenti dall'inosservanza delle norme di sicurezza	4
Uso sicuro	5
Pulizia non appropriata.....	5
Modifiche / Utilizzo di pezzi di ricambio	6
Rilevamento del recipiente.....	6
Monitoraggio della zona di riscaldamento.....	6
Emissione di rumore	6
Generalità	6
Utilizzo.....	6
Descrizione del prodotto.....	6
Prodotti.....	6
Dati tecnici	7
Comandi e controllo	7
Dati tecnici degli apparecchi.....	7
Condizioni di funzionamento	8
Installazione.....	8
Dati elettrici degli apparecchi	8
Apparecchi in base alla potenza (3,5 kW-BIPMS3,5).....	8
Apparecchi in base alla potenza (5 kW-BIPMS5)	8
Apparecchi in base alla potenza (5 kW, 7 kW, 8 kW, 9 kW- BIPS)	8
Apparecchi in base alla potenza (7 kW - 10 kW- BIPDS)	8
Apparecchi in base alla potenza (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)	8
Requisiti per l'installazione.....	9
Norme di installazione per il modello da appoggio.....	9
Messa in funzione.....	10
Montaggio	10
Manopola di potenza	10
Pannello comandi a sfioramento	11
Test di funzionalità	12
Comandi	13
Processo di cottura	13
Comfort	13
Versione del software.....	13
Funzionamento normale	13
Significato del punto decimale:	14
Funzionamento con funzione di mantenimento del calore (opzionale)	14
Funzione di mantenimento del calore con potenziometro (indicatore a 4 cifre).....	14
Funzione di mantenimento del calore con potenziometro (indicatore a 1 cifra).....	14

Funzione Power Star (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 e BM2K3.5).....	14
Funzione di mantenimento del calore con pannello comandi a sfioramento.....	15
Messa fuori servizio.....	15
Eliminazione guasti.....	15
Riparazione guasti.....	16
Panoramica dei messaggi di errore sul display.....	17
Pulizia.....	18
Manutenzione.....	18
Smaltimento.....	19

Avvertenze di sicurezza



Leggere accuratamente le presenti istruzioni. Conservare il manuale d'uso e di montaggio per futuri utilizzi o per i successivi proprietari dell'apparecchio. Verificare che l'apparecchio non presenti difetti dopo il disimballaggio. In caso di danni da trasporto non collegarlo alla rete di alimentazione. Descrivere il danno per iscritto e chiamare il servizio di assistenza clienti, onde evitare l'estinzione del diritto di garanzia. L'installazione dell'apparecchio deve avvenire sulla scorta delle allegato istruzioni di montaggio. Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di pietanze. Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzare l'apparecchio solo in locali chiusi. Non impiegare alcuna copertura per il piano di cottura, in quanto può provocare incidenti, ad es. a causa del surriscaldamento, dell'incendio o dell'esplosione dei materiali. Non usare inadeguati dispositivi di protezione o griglie di sicurezza per bambini. Potrebbero provocare incidenti. Il presente apparecchio non è previsto per il funzionamento con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.

Qualora si sia portatori di pacemaker o di altro dispositivo medico elettronico, si raccomanda di usare prudenza, trovandosi davanti ad un piano di cottura ad induzione acceso. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente o per informarsi sulle possibili incompatibilità.

Pericolo d'incendio!

- L'olio e i grassi molto caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio e i grassi molto caldi. Non estinguere mai un incendio con acqua. Spegnerne la zona di cottura. Soffocare le fiamme con prudenza, ricorrendo ad un coperchio, una coperta antifiama o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura diventano caldissime. Non posare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare oggetti sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Quindi non riporre mai oggetti infiammabili o bombolette spray in cassetti posti direttamente sotto il piano di cottura.

Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le superfici circostanti, in particolare un eventuale telaio, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici caldissime. Tenere lontani i bambini.
- La zona di cottura si riscalda, ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo appoggiati sul piano di cottura diventano caldissimi molto rapidamente. Non posare mai oggetti in metallo quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano di cottura.
- Al termine di ogni utilizzo spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale. Non attendere che il piano di cottura si spenga automaticamente, per la mancanza di recipienti sulla superficie.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati scorrettamente rappresentano un pericolo. Solo tecnici del servizio di assistenza clienti appositamente formati da noi possono effettuare le riparazioni e sostituire i cavi di collegamento danneggiati. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina di alimentazione oppure disattivare il fusibile nella scatola fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquidi può provocare scariche elettriche. Non ricorrere a idropultrici o pulitori a vapore.
- Un apparecchio difettoso può provocare scariche elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Staccare la spina di alimentazione oppure disattivare il fusibile nella scatola fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Incrinature o rotture nella vetroceramica possono provocare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di guasto!

- Nella parte inferiore il piano di cottura è dotato di un ventilatore. Tenere conto delle istruzioni di installazione del condotto di ventilazione.

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti di cottura possono rigare il piano di cottura.
- Non posare mai recipienti di cottura vuoti sul piano di cottura. Potrebbero provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area degli indicatori o sul telaio del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri e appuntiti sul piano di cottura può causare danni.

- La carta alluminio e i contenitori di plastica possono fondere, se posti su zone di cottura molto calde. Non si consiglia l'utilizzo di lamine protettive sul piano di cottura.

Norme di sicurezza

Descrizione dei simboli di pericolo

Simbolo generico di pericolo

L'inosservanza delle norme di sicurezza è sinonimo di pericolo (lesioni)



Il presente simbolo avverte sulla presenza di **tensione pericolosa**. (Simbolo grafico 5036 della norma IEC 60417-1)



Questo simbolo avverte sulla presenza di **radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti**. (Simbolo grafico 5140 della norma IEC 60417-1)

Attenzione

In caso di utilizzo scorretto si possono provocare lesioni di minore entità oppure danni materiali!

I simboli di pericolo applicati direttamente sull'apparecchio devono essere assolutamente rispettati, assicurandone sempre la leggibilità.

Attenzione

Prima di usare o di sottoporre a manutenzione l'apparecchio, occorre leggere le istruzioni per l'uso.

Pericoli insorgenti dall'inosservanza delle norme di sicurezza

L'inosservanza delle norme di sicurezza può provocare pericolo per le persone, l'ambiente e per lo stesso apparecchio ad induzione. L'inosservanza delle norme di sicurezza comporta la decadenza del diritto a qualsivoglia richiesta di risarcimento danni.

Per la precisione, l'inosservanza può causare i rischi seguenti

(Esempi):

- pericolo per le persone dovuto a cause elettriche
- pericolo per le persone dovuto a recipienti surriscaldati
- pericolo per le persone dovuto a superfici di appoggio surriscaldate (piano in Ceran)

Uso sicuro

È necessario ottemperare alle norme di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso, alle vigenti norme nazionali in materia di elettricità per la prevenzione di incidenti, nonché a qualsiasi istruzione di lavoro, d'uso e di sicurezza interna.

- **Attenzione!** Le batterie si possono posare sulla zona di cottura solo se il loro diametro la copre interamente. Ignorare la presente avvertenza comporta danni ai recipienti e all'apparecchio. **Conseguenze dell'inosservanza dell'avvertenza:** i recipienti si saldano fra loro, il sigillante di giunzione può incendiarsi per il calore dei recipienti, il che può comportare la distruzione della guarnizione, con infiltrazioni di umidità e grassi che causano il guasto dell'apparecchio.
- Se il vetro Ceran è incrinato o rotto, l'apparecchio ad induzione deve essere spento e staccato dall'alimentazione elettrica. Non toccare alcun componente all'interno dell'apparecchio ad induzione.
- Il piano in Ceran si riscalda per il calore del recipiente. Per prevenire lesioni (ustioni), non toccare il piano in Ceran.
- Si prega di usare prudenza con pietanze e liquidi molto caldi.
- **SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE:** all'avvertenza di pavimento potenzialmente scivoloso in prossimità dell'apparecchio. Possibilità di lesioni.
- Per evitare il surriscaldamento dei recipienti rimasti vuoti sul piano di cottura in funzione, non riscaldare il recipiente lasciandolo incustodito e privo di alimenti da cuocere.
- Spegnerne la zona di riscaldamento ogni volta che si ritira dal fuoco il recipiente per un certo periodo. In tal modo si evita che il processo di riscaldamento inizi automaticamente non appena si torni a posare un recipiente sulla zona di riscaldamento. Inoltre si previene un riscaldamento incontrollato, vale a dire che una persona che intenda usare un apparecchio ad induzione deve avviare il processo di riscaldamento con l'accensione dell'apparecchio oppure con il posizionamento del regolatore di potenza su 'ON'.
- Non usare la superficie di cottura come superficie di appoggio!
- Non inserire carta, cartone, tessuti ecc. fra il recipiente e il piano in Ceran, perché potrebbero prendere fuoco. La carta alluminio e i recipienti di plastica non devono essere posati sulle superfici caldissime.
- Occorre rammentare che durante il funzionamento dell'apparecchio oggetti indossati dall'utente, tra i quali anelli, orologi ecc., potrebbero diventare molto caldi, se avvicinati al piano di cottura.
- Terminato l'uso, la piastra di cottura va spenta tramite il suo dispositivo di regolazione e/o di comando, senza affidarsi alla funzione di rilevamento del recipiente.
- Non posare carte di credito, schede telefoniche, cassette audiovideo o altri oggetti magnetizzabili sul piano in Ceran.
- Utilizzare solo recipienti dei tipi e delle dimensioni consigliati.
- L'apparecchio ad induzione ha un sistema di ventilazione interno per il raffreddamento. Evitare di ostruire con oggetti le zone di afflusso e di deflusso di aria (per es. tessuti). In tal modo si causerebbe un surriscaldamento, con conseguente spegnimento dell'apparecchio.
- Evitare l'infiltrazione di liquidi nell'apparecchio e la tracimazione di acqua o alimenti da cuocere oltre il bordo dei recipienti. Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.

Pulizia non appropriata

La perfetta funzionalità dell'apparecchio ad induzione può essere garantita solo dall'utilizzo adeguato. Mai superare, in alcuna circostanza, i valori limite massimi o minimi indicati nei dati tecnici.

Modifiche / Utilizzo di pezzi di ricambio

Contattare il fabbricante, se si prevede di apportare modifiche all'apparecchio. Onde mantenere condizioni di sicurezza, utilizzare solo pezzi di ricambio originali ed accessori approvati dal fabbricante. L'impiego di componenti non originali comporta la decadenza di qualsiasi responsabilità per costi consequenziali. **In caso di smontaggio, verifiche o interventi di riparazione controllare la stabilità dell'apparecchio.**

Attenzione! La sostituzione di componenti con pezzi di ricambio comporta il "distacco visibile" dell'apparecchio ad induzione dall'alimentazione di corrente.

Rilevamento del recipiente

I recipienti di diametro inferiore a 12 cm (base) non vengono rilevati. Durante il funzionamento la spia di funzionamento si illumina, il LED oppure l'indicatore digitale indicano il livello di potenza selezionato (1-9). In caso di funzionamento senza recipiente o di recipiente prodotto con materiali non idonei, non viene erogata alcuna potenza, la spia di funzionamento lampeggia solo brevemente oppure l'indicatore non rileva alcun recipiente [si vedano i messaggi di errore](#).

Monitoraggio della zona di riscaldamento

La zona di riscaldamento viene monitorata da un sensore di temperatura localizzato sotto il piano in Ceran (al centro della zona di cottura). I recipienti surriscaldati (da olio bollente o perché vuoti) possono essere rilevati al centro della zona di cottura. A quel punto l'alimentazione di energia viene interrotta. L'apparecchio ritrasmetterà energia al recipiente solo quando la temperatura sarà scesa ad un valore normale.

Attenzione! Si protegge dal surriscaldamento solo l'apparecchio di cottura, non il recipiente. Il recipiente surriscaldato viene rilevato solo se il surriscaldamento del piano in Ceran raggiunge la temperatura di spegnimento (260 °C).

Emissione di rumore

I ventilatori del sistema di raffreddamento sono percepibili, ma di tanto in tanto si disattivano.

Generalità

Le presenti istruzioni per l'uso riportano informazioni fondamentali, di cui tenere conto in fase di montaggio, utilizzo e manutenzione. Prima dell'installazione e della messa in funzione il montatore e il personale di servizio sono tenuti a leggerle integralmente e a tenerle sempre in prossimità della zona di cottura per la consultazione.

Utilizzo

Gli apparecchi ad induzione si impiegano per la preparazione di pasti. Sono utilizzabili per la cottura, il mantenimento del calore, la flambatura, la grigliatura di cibi ecc. Attenzione, sugli apparecchi ad induzione occorre impiegare esclusivamente recipienti prodotti con materiali compatibili con l'induzione. Materiali per i recipienti che dovrebbero essere consigliati solo da noi ed essere idonei all'uso professionale. Tutta la base del recipiente dovrebbe essere magnetica. In caso di dubbi le proprietà ferromagnetiche sono accertabili ricorrendo ad una calamita permanente.

Descrizione del prodotto

Prodotti

- Facilità di assemblaggio e di intervento per l'assistenza
- Comando intuitivo, basato su una manopola
- Elettronica di potenza compatta, che consente un funzionamento facile e sicuro
- Massima sicurezza di esercizio, grazie a varie funzioni di protezione e di monitoraggio
- Dimensioni esterne compatte, peso ridotto
- Regolazione di potenza continua, con protezione elettronica da sovratemperatura del modulo di potenza.

Per le bobine per *sauteuse*: monitoraggio della temperatura con 5 sonde per ottimizzare la sicurezza del recipiente.

Dati tecnici

Comandi e controllo

Lampada spia di "Funzionamento o rilevamento del recipiente" 2 V CC/circa 10mA (LED verde)

Regolatore di potenza – potenziometro

0 Ohm – 10 kOhm

Indicatore digitale "Indicatore di potenza e di errore"

2,8 V CC/circa 60 mA (rosso)

Dati tecnici degli apparecchi

Apparecchi	L x P x A	Superficie in Ceran
BM2.5, BM3.0, BM3.5	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 x 4 mm
BM5.0	340 x 420 x 120 mm	290 x 290 x 4 mm
BI2SK3.5 *	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 x 4 mm
BI2SQ6	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 x 4 mm
BM2K3.5 *	340 x 580 x 100 mm	290 x 470 x 4 mm
BI4SK7 *	560 x 575 x 120 mm	550 x 510 x 4 mm
BI1KS_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1K_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1K7, BI1KF_	400 x 455 x 130 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1FP_, BI1FF_, BI1SP_	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 x 6 mm
BWK_	400 x 455 x 180 mm	Ø 300 x 6 mm
BW2K10	800 x 455 x 180 mm	2 x Ø 300 x 6 mm
BFW_	400 x 665 x 120 mm	Ø 300 x 6 mm
BWBK8	500 x 555 x 240 mm	Ø 400 x 6 mm
BI2K_	400 x 665 x 120 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2KT10	400 x 765 x 120 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KTF10	400 x 765 x 130 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KQ_	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2KFO_	700 x 455 x 130 mm	650 x 350 x 6 mm
BI4KT_K	700 x 665 x 120 mm	650 x 560 x 6 mm
BI1K3.5R, BI1K5R, BI1K7R	Ø480 x 180 mm	Ø 410 x 6 mm
BI1K3.5BT	400 x 400 x 120 mm	388 x 388 x 4 mm

Apparecchi	Tipo	Bobina in mm	Tensione	A max.	Potenza	Peso
BM2.5-3.5	HR16/21/BIPDMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8/13,0/15,3 A	2,5/3/3,5 kW	8,0 kg
BM5.0	BIPMS5	Ø 220	400V/2~/PE	7,6 A	5,0 kW	8,5 kg
BI2SK3.5*	HR16/2	Ø 210/160	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BI2SQ6	HR16/2	Ø 220	400V/3~/N/PE	9,1 A	6,0 kW	10,0 kg
BI4SK7 *	BIPDMS3.5	Ø 220	400V/3~/PE	10,6 A	7,0 kW	-- kg
BM2K3.5 *	BIPDMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1KS2.5	HR16/21	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	12,0 kg
BI1KS3.5	BIPMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
BI1KS5	BIPMS5	Ø 230	400V/2~/PE	7,6 A	5 kW	12,0 kg
BI1K3.5(T)	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,5 kg
BI1K5(T),-7	BIPS5	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1KF5(T),-7	BIPS5	■ 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1FP3.5	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	17,4 kg
BI1FP5,-7	BIPS5	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1FF5,-7	BIPS5	■ 300	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1SP,-2	BIPS5, BIPDS	■ 320	400V/3~/PE	12,2/12,2 A	8/8 kW	18,4 kg
BWK2.5(T)	HR16/21	Ø 300	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	13,1 kg
BWK3.5(T)	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,1 kg
BWK5(T)	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,4 kg
BWK7(T)	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	10,6 A	7 kW	14,4 kg
BI1K3.5R	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1K5R, -7R	BIPS5	Ø 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	--kg
BI1K3.5BT	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BFW3.5	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW5	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,0 kg
BWBK8	BIPS5	Ø 400	400V/3~/PE	12,2 A	8 kW	19,0 kg
BW2K10	BIPDS	2 x Ø 300	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	-- kg
BI2K3.5 *	BIPDMS3.5	2 x Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	19,0 kg
BI2K7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
BI2K10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2KT10	BIPDS	2 x Ø 260	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,5 kg
BI2KTF10	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI2KQ7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21 kg
BI2KQ10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22 kg
BI2KFO10	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI4KT14K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	21,3 A	14 kW	38 kg
BI4KT20K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	38 kg

* Modelli con PowerStar

Condizioni di funzionamento

- o Tolleranza max. della tensione di rete tensione nominale +5%/-10%
- o Frequenza 50 / 60 Hz
- o Grado di protezione IP 22
- o Diametro min. recipienti 12 cm

Installazione

Dati elettrici degli apparecchi

Apparecchi in base alla potenza (3,5 kW-BIPMS3,5)

Piano di cottura ad induzione monofase (tensione 230 V/1~/N/PE +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Marrone, nero o 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (azione rapida)
N	Blu o 2	<u>Frequenza operativa</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di comando</u> -
PE	Giallo/verde		

Apparecchi in base alla potenza (5 kW-BIPMS5)

Piano di cottura ad induzione bifase (tensione 400 V/2~/PE +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Marrone, nero o 1, 2	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (azione rapida)
N	Blu o 4	<u>Frequenza operativa</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di comando</u> -
PE	Giallo/verde		

Apparecchi in base alla potenza (5 kW, 7 kW, 8 kW, 9 kW- BIPS)

Piano di cottura ad induzione trifase (tensione 400 V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Marrone, nero, grigio oppure 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (azione rapida)
N	Blu o 4	<u>Frequenza operativa</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di comando</u> -
PE	Giallo/verde		

Apparecchi in base alla potenza (7 kW - 10 kW- BIPDS)

Piano di cottura ad induzione trifase (tensione 400 V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Marrone, nero, grigio oppure 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (azione rapida)
N	Blu o 4	<u>Frequenza operativa</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di comando</u> -
PE	Giallo/verde		

Apparecchi in base alla potenza (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)

Piano di cottura ad induzione monofase (tensione 230 V/1~/N/PE +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Marrone, nero o 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (azione rapida)
N	Blu o 2	<u>Frequenza operativa</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di comando</u> -
PE	Giallo/verde		

Ambiente di installazione

- **Temperatura ambiente max.**
Stoccaggio >-20 °C max. +70°C in funzione >+5 °C max. +35°C
- **Umidità relativa dell'aria max.**
Stoccaggio > 10% max. 90% in funzione > 30% max. 90%

Requisiti per l'installazione

L'apparecchio ad induzione va collocato su una superficie piana. Le aree di afflusso e di deflusso dell'aria non devono essere coperte. La superficie di appoggio deve consentire un peso di almeno 100 kg. Il disgiuntore di rete deve essere facilmente accessibile.

Norme di installazione per il modello da appoggio

Occorre prestare attenzione ai seguenti punti:

- Verificare e accertarsi che la tensione della linea di alimentazione principale coincida con quella indicata sulla targhetta identificativa.
- Le installazioni elettriche devono essere conformi alle norme per gli impianti interni. È necessario rispettare le norme nazionali vigenti delle autorità per l'energia elettrica.
- L'apparecchio ad induzione è munito di un cavo di rete collegabile con la relativa spina ad una presa adeguata.
- Qualora si impieghino interruttori differenziali, questi dovranno essere progettati per una corrente di guasto di almeno 30 mA.
- Evitare che le zone di afflusso e deflusso dell'aria siano bloccate da oggetti (tessuto, parete ecc.)
- Evitare che l'apparecchio ad induzione aspiri aria ambiente calda (vari apparecchi sono affiancati, alcuni apparecchi sono in fila, in prossimità di brasiere ribaltabili o di forni). Altrimenti occorre impiegare un condotto d'aria.
- L'apparecchio ha un filtro di aspirazione. Tuttavia è necessario assicurarsi che non sia possibile l'aspirazione di aria ambiente carica di vapori grassi da parte dell'apparecchio ad induzione, provocata da altre applicazioni (in prossimità di friggitrice, piastre per grigliare o brasiere ribaltabili).
- La temperatura dell'aria di aspirazione non deve superare +35 °C.
- Il personale operativo deve far sì che tutte le operazioni di installazione, manutenzione ed ispezione siano eseguite da personale esperto autorizzato.
- Non indurre alcun corto circuito termico. In nessun caso l'aria di scarico potrà essere riaspirata, altrimenti l'apparecchio si scalderà sempre di più.
- Generalmente il cavo di alimentazione di rete deve essere schermato, con un contatto pulito ad entrambi i terminali.
- Prevedere che il disgiuntore di rete venga attivato e disattivato al massimo 5 volte al giorno.
- Gli apparecchi ad induzione sono dotati di un cavo con spina conformi alle normative nazionali.

Accertarsi che la spina sia cablata correttamente:

Per il collegamento elettrico dell'apparecchio è necessario rispettare le norme di legge del relativo paese!

Attenzione

La tensione errata può danneggiare l'apparecchio ad induzione

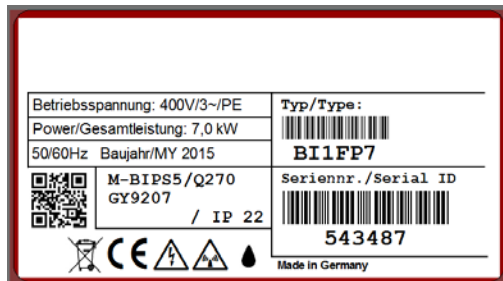
Attenzione

I collegamenti elettrici devono essere realizzati da un tecnico esperto.

Messa in funzione

Montaggio

Gli apparecchi ad induzione sono equipaggiati di cavo di rete con spina. Devono essere collegati ad una presa a parete. Se il cavo è ancora privo della spina, eseguire i collegamenti come da schema elettrico. Gli impianti elettrici devono essere realizzati da imprese di installazione autorizzate, tenute a rispettare le norme nazionali specifiche e locali. Le imprese di installazione sono responsabili della posa e dell'installazione corrette, in conformità alle norme di sicurezza. È necessario ottemperare rigorosamente a quanto appare nei cartelli di pericolo e nelle targhette identificative.



Verificare e accertarsi che la tensione della corrente di rete e dell'apparecchio coincidano (targhetta identificativa).

In caso di assemblaggio del presente apparecchio nelle immediate vicinanze di una parete, di divisori, di mobili da cucina, di rivestimenti decorativi ecc. si consiglia che questi non siano prodotti con materiali infiammabili; diversamente occorrerà rivestirli con idoneo materiale ignifugo e termicamente isolante, con

l'obbligo di rispettare il più accuratamente possibile le normative antincendio!

L'apparecchio ad induzione deve essere collocato per la sua destinazione finale su una superficie pulita e piana (tavolo, combinazione ecc.). Va posizionato in modo tale che non cada o non possa muoversi se inclinato. È necessario rispettare i requisiti di posizionamento denominati "**Requisiti di installazione**".

Ruotare la manopola di potenza portandola in posizione OFF (0), prima di collegare l'apparecchio ad induzione alla rete elettrica.

Manopola di potenza

(A seconda del modello e dell'opzione si impiegano manopole differenti)

La cifra che indica il segnale, segnala la posizione effettiva della manopola di potenza.

Posizione OFF:

'0' indica il segnale (o)



Posizione ON:

Ogni posizione che indica il segnale (o).



Posizione OFF con funzione di mantenimento del calore:



Posizione ON con funzione di mantenimento del calore:

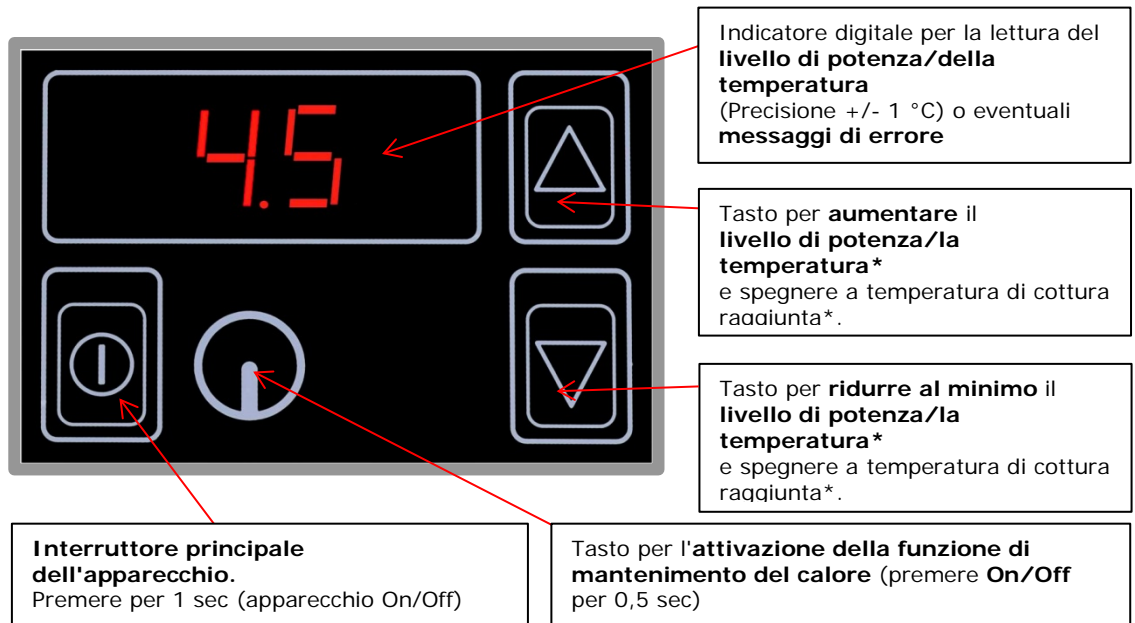
Da MIN (minimo) a MAX (massimo)



Apparecchio on. Prima di eseguire il test di funzionalità l'utente deve sapere come si comandano gli apparecchi ad induzione.

Rimuovere tutti gli oggetti dalla zona di riscaldamento. Verificare che la zona di riscaldamento non sia incrinata né rotta. Se la zona di riscaldamento dovesse essere incrinata o rotta, interrompere immediatamente la messa in funzione, spegnere subito l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione.

Pannello comandi a sfioramento



In ognuno dei tasti un LED indica il riconoscimento del comando del tasto.

Test di funzionalità

Attenzione

Il recipiente caldissimo trasmette calore alla zona di riscaldamento. Per evitare lesioni, non toccare la zona di riscaldamento.

Utilizzare un recipiente idoneo all'induzione, con un diametro della base minimo di 12 cm.

Per il test di funzionalità negli apparecchi con interruttore principale, questi devono essere dapprima attivati, poi procedere come descritto.

Collocare il recipiente al centro della zona di riscaldamento, versandovi un po' d'acqua.

- Con LED: ruotare la manopola di potenza portandola su ON (una posizione fra Min e Max). La spia di funzionamento LED verde lampeggia (livello di cottura 10%-30%) oppure si illumina (livello di cottura 30%-100%), l'acqua viene portata a temperatura.
- Con indicatore digitale (1-9): ruotare la manopola di potenza portandola su ON (una posizione fra Min e Max). L'indicatore visualizza la potenza selezionata fra (1-9).
- Con LED: rimuovere il recipiente dalla zona di riscaldamento, così la spia di funzionamento lampeggerà (ricerca recipiente).
- Rimettere il recipiente sulla zona di riscaldamento; la spia di funzionamento tornerà ad illuminarsi e il processo di riscaldamento ricomincerà daccapo.
- Ruotare la manopola di potenza portandola in posizione 0. Il processo di riscaldamento viene interrotto e la spia di funzionamento si spegne.
- La spia di funzionamento illuminata indica che al recipiente viene trasferita energia.
- Con indicatore digitale (1-9): rimuovere il recipiente dalla zona di riscaldamento, a questo punto l'indicatore (ricerca recipiente) visualizzerà questo simbolo si veda a pagina 18.
- Rimettere il recipiente sulla zona di riscaldamento; l'indicatore digitale tornerà a indicare la potenza selezionata e il processo di riscaldamento ricomincerà daccapo.
- Ruotare la manopola di potenza portandola in posizione 0. Il processo di riscaldamento viene interrotto e l'indicatore si spegne.
- La cifra nell'indicatore indica che al recipiente viene trasmessa energia.

Quando la spia di funzionamento e/o il LED opp. l'indicatore digitale restano spenti, o lampeggiano solo per poco, verificare i punti seguenti:

- L'apparecchio ad induzione è collegato con la rete elettrica oppure l'interruttore principale è acceso?
- La manopola di potenza si trova in posizione ON?
- Viene impiegato un recipiente idoneo all'induzione (testare con calamita permanente), con un diametro della base di almeno 12 cm?
- Il recipiente si trova al centro della zona di riscaldamento (eccetto apparecchi con bobine per *sauteuse* oppure bobina piatta)?

Per verificare se il recipiente è prodotto con materiali idonei, utilizzare una calamita permanente, che deve attaccarsi con facilità alla base. Diversamente, il recipiente sarà incompatibile con gli apparecchi ad induzione.

Selezionare un recipiente consigliato per gli apparecchi ad induzione.

Se l'apparecchio ad induzione non dovesse funzionare, nonostante il test, consultare le indicazioni riportate al punto Eliminazione/Riparazione guasti.

Comandi

Processo di cottura

L'apparecchio è immediatamente operativo. La spia di funzionamento, illuminata o lampeggiante, oppure l'indicatore digitale visualizzano (1-9) il trasferimento di energia al recipiente. Il livello di potenza si seleziona ruotando la manopola di potenza. Il trasferimento induttivo di potenza dipende dalla posizione del potenziometro.

Posizione MIN > **potenza minima**
Posizione MAX > **potenza massima**

Se si verificano le circostanze di seguito descritte, il cuoco dovrà procedere con maggiore attenzione rispetto a quando cucina con sistemi di cottura tradizionali. Se il livello di cottura viene modificato con la manopola di potenza, gli alimenti da cuocere reagiscono subito. I recipienti vuoti si surriscaldano molto velocemente. NON posare MAI recipienti vuoti sul piano in Ceran, innanzi tutto aggiungervi qualche sostanza grassa o qualche liquido, poi iniziare la cottura. Impostare la potenza riscaldante tramite la manopola, in modo che corrisponda precisamente al metodo di cottura desiderato. Il recipiente dovrebbe essere sempre collocato al centro della zona di riscaldamento (eccetto per gli apparecchi con bobina piatta), altrimenti la base del recipiente si riscalderà non uniformemente. Se si riscaldano olio o grassi, controllare continuamente il recipiente, per evitare un surriscaldamento o l'incendio dell'olio o dei grassi.

Attenzione! Le batterie si possono posare sulla zona di cottura solo se il loro diametro la copre interamente. Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area degli indicatori o sul telaio del piano di cottura. Ignorare la presente avvertenza comporta danni ai recipienti e all'apparecchio. **Conseguenze dell'inosservanza dell'avvertenza:** i recipienti si saldano fra loro, il sigillante di giunzione può incendiarsi per il calore dei recipienti, il che può comportare la distruzione della guarnizione, con infiltrazioni di umidità e grassi che causano il guasto dell'apparecchio. Guasto agli indicatori o ai pannelli

Comfort

L'apparecchio ad induzione trasmette energia solo se un recipiente è posto sulla zona di riscaldamento. La posizione della manopola di potenza non influisce affatto su questo. Rimuovendo il recipiente dalla zona di riscaldamento, il trasferimento di energia si interrompe immediatamente. Riportando il recipiente sulla zona di riscaldamento, la potenza pre-selezionata viene ritrasferita allo stesso. Spegnendo con la manopola, il processo di cottura viene interrotto. L'apparecchio resta però operativo (standby), solo l'estrazione della spina di alimentazione (oppure lo spegnimento dell'interruttore principale, se presente) stacca l'apparecchio dall'elettricità.

Versione del software

Avvio del generatore

Secondo/i	Spiegazione
1	8. (Test dei segmenti)
2	F opp. P (Modalità Frequenza opp. Pulsata)
3	2. (Versione del software prima cifra)
4	1 (Versione del software seconda cifra)
5	9 (Versione del software terza cifra)

Funzionamento normale

In standby (posizione potenziometro Off) il punto decimale lampeggia ogni 2 secondi. Con il potenziometro in posizione On innanzi tutto parte la ricerca del recipiente: l'indicatore U e il punto decimale visualizzano se la potenza viene erogata (dopo 1 minuto in modalità di risparmio energetico: impulso di ricerca ogni 5 secondi).

Se viene rilevato un recipiente, l'indicatore passa al livello selezionato 1 - 9.

Significato del punto decimale:


ON	=	Funzionamento
Impulso di 1 sec.	=	Limitazione causata dall'eccessiva temperatura del dissipatore di calore
Impulso di ½ sec.	=	Limitazione causata dall'eccessiva temperatura della bobina/del recipiente
Impulso di ¼ di sec.	=	Limitazione di potenza
Impulso di 1/10 di sec.	=	Limitazione di potenza in caso di recipiente prodotto con materiali non ottimali

Funzionamento con funzione di mantenimento del calore (opzionale)


Funzione di mantenimento del calore con potenziometro (indicatore a 4 cifre)

Con il potenziometro si può impostare una temperatura di mantenimento del calore di 70-110 °C invece del livello di potenza 1-3. Se si continua ad aumentare la potenza attraverso il potenziometro, l'indicatore passa al livello 4-9. L'indicatore visualizza quanto segue



Temperatura NOMINALE 70 °C (punto), temperatura reale troppo bassa ,
Riscalda: punto a destra accanto al simbolo




Temperatura REALE 25 °C (ogni 10 sec.), temperatura reale troppo bassa , Riscalda: punto a destra accanto al simbolo



Temperatura NOMINALE 70 °C (punto), temperatura reale entro +/- 2 °C, "H" non riscalda



Temperatura REALE 105 °C, temperatura reale troppo alta, non riscalda 

Funzione di mantenimento del calore con potenziometro (indicatore a 1 cifra)

Con il potenziometro si può impostare una temperatura di mantenimento del calore sulla manopola di 70-110 °C invece del livello di potenza. Se si continua ad aumentare la potenza attraverso il potenziometro, l'indicatore passa al livello 4-9.

L'indicatore si visualizza così



Funzione di mantenimento del calore attiva (cerchietto animato),
temperatura troppo alta, temperatura troppo bassa




Funzione Power Star (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 e BM2K3.5)

A scelta possono funzionare 2 zone di cottura, ad una potenza massima di 1,8 kW ciascuna, oppure solo la zona di cottura anteriore da 3,5 kW o la zona di cottura posteriore da 3,0 kW.

La funzione Power Star si attiva come descritto di seguito:

Zona di cottura anteriore occupata, posteriore spenta = 3,5 kW
Zona di cottura posteriore occupata, anteriore spenta = 3,0 kW

Funzione di mantenimento del calore con pannello comandi a sfioramento

Con il **tasto di funzione**  si può passare dalla regolazione di potenza con range completo alla regolazione del mantenimento del calore. **Esempi:**



Regolazione di potenza [mezzi step (4,5, 5,0, 5,5...)]
a partire dalla versione del software 2.28



Se sulla zona di cottura non c'è alcun recipiente, sul display comparirà il segnale di "Ricerca recipiente"



Temperatura della funzione di mantenimento del calore compresa nel range 70 – 110 °C. È possibile selezionare la temperatura desiderata con step di 2 °C. Ogni 10 sec. si visualizza la temperatura raggiunta in quel momento. Se compare il segnale "H", ed è stata raggiunta per es. la temperatura impostata di 88 °C, l'apparecchio mantiene quella temperatura.



Se la temperatura è inferiore al valore nominale impostato, l'apparecchio mira a raggiungere la temperatura impostata. Il segnale a fianco dell' indicatore di temperatura visualizza una "n".



Se la temperatura è superiore al valore nominale impostato, l'apparecchio interrompe il riscaldamento finché non raggiunge la temperatura impostata. Il segnale a fianco dell' indicatore di temperatura visualizza una "u".

Messa fuori servizio

Quando l'apparecchio ad induzione non viene utilizzato, assicurarsi che l'interruttore principale opp. la manopola di potenza non vengano attivati senza supervisione. Se non si impiega l'apparecchio ad induzione per lungo tempo (parecchi giorni), estrarre la spina di alimentazione oppure spegnere l'interruttore principale. Assicurarsi che nessun liquido possa infiltrarsi nell'apparecchio e non pulire l'apparecchio con liquidi.

AVVERTENZA: durante la pulizia o la manutenzione e in fase di sostituzione di componenti, gli apparecchi devono essere staccati dall'alimentazione di corrente.

Eliminazione guasti

L'apparecchio ad induzione può essere aperto solo da personale dell'assistenza autorizzato e appositamente formato. Cessare qualsiasi operazione, se la zona di riscaldamento (il vetro Ceran) dovesse essere incrinato o rotto. L'apparecchio ad induzione dovrà essere subito spento, estraendo la spina di alimentazione. Non toccare alcun componente all'interno dell'apparecchio.

Attenzione

Non aprire l'apparecchio ad induzione!
Tensione pericolosa!

Riparazione guasti

Guasto	Possibile causa	Misure applicabili dagli operatori o dal personale dell'assistenza
Nessun riscaldamento La spia di funzionamento è OFF	Nessuna alimentazione di corrente	Verificare se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (cavo di rete inserito), oppure se l'interruttore principale è attivato.
	Manopola di potenza in posizione OFF	Ruotare la manopola di potenza in posizione On.
	L'interruttore principale è OFF	Ruotare l'interruttore principale in posizione On.
	Recipiente troppo piccolo (Ø base del recipiente inferiore a 12 cm)	Impiegare recipienti adeguati.
	Il recipiente non è collocato al centro della zona di riscaldamento (il recipiente non è rilevabile)	Spostare il recipiente al centro della zona di riscaldamento
	Recipiente non idoneo	Selezionare un recipiente idoneo all'induzione *1
	L'apparecchio ad induzione è guasto	Contattare il proprio fornitore per il servizio di riparazione. Estrarre la spina di alimentazione dalla presa.
Potenza riscaldante insufficiente La spia di funzionamento è ON (si illumina)	Il recipiente utilizzato non è l'ideale	Selezionare un recipiente idoneo all'induzione. Confrontare i risultati con quelli del 'primo' recipiente.
	Il sistema di ventilazione per il raffreddamento è	Assicurarsi che l'afflusso e lo sfiato dell'aria non siano ostruiti/bloccati.
	Il filtro dell'aria è sporco.	Pulire o sostituire il filtro.
	La temperatura ambiente è troppo alta (il sistema di raffreddamento non è in grado di mantenere la cucina alle temperature di esercizio normali) *2	Assicurarsi che non venga aspirata aria calda. Ridurre la temperatura ambiente. La temperatura non deve superare 40 °C / 110 °F.
	Manca una fase	Controllare i fusibili.
	L'apparecchio ad induzione è guasto	Contattare il proprio fornitore per il servizio di riparazione. Estrarre la spina di alimentazione.
Nessuna reazione alla rotazione della manopola di potenza	Il regolatore di potenza è guasto	
La potenza riscaldante si avvia e si arresta nel giro di minuti. La ventola è in funzione	Il sistema di ventilazione per il raffreddamento è bloccato/malfunzionante	Assicurarsi che l'afflusso e lo sfiato dell'aria non siano bloccati.
	La ventola è sporca	Pulire la ventola
La potenza riscaldante si avvia e si arresta nel giro di minuti. La ventola <u>non</u> funziona.	Ventola o monitoraggio della ventola guasti	Contattare il proprio fornitore per il servizio di riparazione. Estrarre la spina di alimentazione.
La potenza riscaldante si avvia e si arresta nel giro di minuti (dopo un lungo e continuo periodo di esercizio)	Bobina surriscaldata, zona di riscaldamento troppo calda.	Spegnerne l'apparecchio, rimuovere il recipiente e attendere finché la zona di riscaldamento si raffredda.
	Recipiente vuoto	
	Olio surriscaldato nel recipiente	
Piccoli oggetti metallici (per es. cucchiaini, coltelli) si scaldano sulla zona di riscaldamento	Impostazione errata rilevamento del recipiente	Verificare la scheda a circuiti stampati di controllo (solo a cura del personale dell'assistenza del fornitore!)

- *1) Per verificare se il recipiente è idoneo, utilizzare una calamita permanente, che deve che deve attaccarsi con facilità alla base del recipiente. Diversamente, il recipiente sarà incompatibile con gli apparecchi ad induzione. Selezionare un recipiente prodotto con materiali idonei all'induzione.
- *2) La ventilazione inizia il suo ciclo quando la temperatura della piastra di raffreddamento supera 45 °C. Con temperature della piastra di raffreddamento superiori a 70 °C, il monitoraggio riduce la potenza automaticamente, per mantenere il modulo di potenza in condizioni di esercizio normali. L'apparecchio ad induzione continua ad operare con potenza massima ridotta. Quando la linea di allacciamento alla rete del presente apparecchio subisce un danneggiamento, va sostituita ad opera del fabbricante o del suo servizio di assistenza clienti, oppure di un soggetto analogamente qualificato per evitare rischi.

Panoramica dei messaggi di errore sul display

<input type="checkbox"/>	Corto circuito del sensore di temperatura della piastra, temperatura della piastra troppo bassa (inferiore a -50 °C) (ogni 5 sec. in condizioni di disattivazione)
<input type="checkbox"/>	Temperatura della piastra troppo alta, intervallo del sensore di temperatura sulla piastra > 260 °C
<input type="checkbox"/>	Nessun recipiente sulla piastra (recipiente troppo piccolo sulla piastra)
<input type="checkbox"/>	Recipiente sbagliato sulla piastra, corto circuito della bobina di induzione (valore µh troppo basso)
<input type="checkbox"/>	Temperatura del dissipatore di calore >100 °C oppure sensore di temperatura della piastra di raffreddamento in corto circuito
<input type="checkbox"/>	Temperatura del dissipatore di calore <-15°C oppure sensore di temperatura della piastra di raffreddamento in intervallo
<input type="checkbox"/>	Potenzimetro mancante o guasto: valore errato (superiore a 10,75 kOhm)
<input type="checkbox"/>	Potenzimetro in posizione 0, indicatore di calore residuo temperatura del piano di cottura >45 °C
<input type="checkbox"/>	Il segnale di indicatore esterno manca (indicatore esterno disinserito oppure SW1/3 attivato) oppure temperatura della piastra troppo alta, intervallo del sensore di temperatura sulla piastra > 260 °C
<input type="checkbox"/>	Accensione dopo il distacco dalla rete CA fase L1 e L3 rispetto a zero < 150 V (se si guasta L2, l'apparecchio continua a funzionare a potenza ridotta)
<input type="checkbox"/>	Guasto dello Standard IO DEVICE 1 o 2 (probabile guasto dell'indicatore della scheda a circuito stampato)
<input type="checkbox"/>	Avvertenza: corrente CC superiore a 350 mA (troppe ventole oppure ventole sbagliate)
<input type="checkbox"/>	Avvertenza: ventola non collegata o bloccata (dopo l'avvio 5 sec., in seguito ogni 10 sec. per 1 sec.)
<input type="checkbox"/>	Sovracorrente alla bobina di induzione, in seguito 10 sec. di pausa. Spegnere e poi riaccendere l'apparecchio

Pulizia

AVVERTENZA: durante la pulizia o la manutenzione e in fase di sostituzione di componenti, gli apparecchi devono essere staccati dall'alimentazione di corrente.

Elenco di detersivi per determinati tipi di sporco:

Tipo di sporco	Detersivo
Sporco leggero	Panno umido (Scotch ®) con un po' di detersivo per cucine industriali
Macchie di grasso (salse, minestre,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Superdetersivo Supernettoyant, Sida, Calce viennese, linea per le pulizie Pudol
Macchie di calcare e d'acqua	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Superdetersivo Supernettoyant
Alterazioni del colore metalliche e molto scintillanti	Polychrom, Sigolin Chrom
Pulizia meccanica	Lama da rasoio, spugna non abrasiva

Non si devono usare detersivi abrasivi, lana di acciaio o spugne abrasive, perché possono danneggiare la superficie in Ceran.

Occorre rimuovere i residui di detersivo dal piano in Ceran con un panno umido (Scotch ®), perché possono provocare corrosione in fase di riscaldamento. Una manutenzione della cucina ad induzione a regola d'arte implica una pulizia regolare, trattamenti e assistenza accurati.

Non sono ammesse le infiltrazioni di liquidi nell'apparecchio!

Manutenzione

L'utente deve assicurarsi che tutti i componenti rilevanti ai fini della sicurezza siano perfettamente idonei al funzionamento in qualsiasi momento. L'apparecchio ad induzione deve essere sottoposto a verifica almeno una volta all'anno ad opera di un tecnico esperto del fornitore di fiducia. Minimo ogni 6 mesi occorre controllare il livello di sporco del filtro dell'aria.

Attenzione

Non aprire l'apparecchio ad induzione!
Tensione pericolosa!

L'apparecchio ad induzione può essere aperto solo da personale dell'assistenza esperto.

Attenzione! Il controllo tecnico comporta il "distacco visibile" dell'apparecchio ad induzione dall'alimentazione di corrente.

Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio ad induzione quest'ultimo deve essere smaltito correttamente.

Evitare gli usi scorretti:

Evitare che l'apparecchio già approntato per lo smaltimento sia rimesso in funzione. L'apparecchio è costituito da componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici di uso corrente. Non si impiegano batterie. L'utente è responsabile dello smaltimento sicuro e a regola d'arte dell'apparecchio.

Avvertenza per lo smaltimento

Gli apparecchi così destinati possono esserci resi a scopo di smaltimento. Accettiamo solo pacchi con affrancatura sufficiente.



Indirizzo di consegna:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
www.bartscher.com