

Istruzioni per l'installazione e l'uso

PIANI COTTURA AD INDUZIONE ELETTRICI PER USO PROFESSIONALE

**PCI-94ET PCI-98ET PCIW-94ET
PCIT-94ET PCIT-98ET PCIWT-94ET
PCI-94ETD PCI-98ETD PCIW-94ETD
PCIT-94ET D PCIT-98ETD PCIWT-94ETD
TPI-98ET TPIT-98ET TPI-98ETD TPIT-98ETD
Modello LIBR.ISTR.PCI TPI 90E**

Codice 563008303

Revisione 1

Data edizione 16/04/2019

Lingua Italiano

LOTUS S.p.A.

Via Calmaor, 46

31020 San Vendemiano

+39 0438 778020

+39 0438 778277

Indice generale

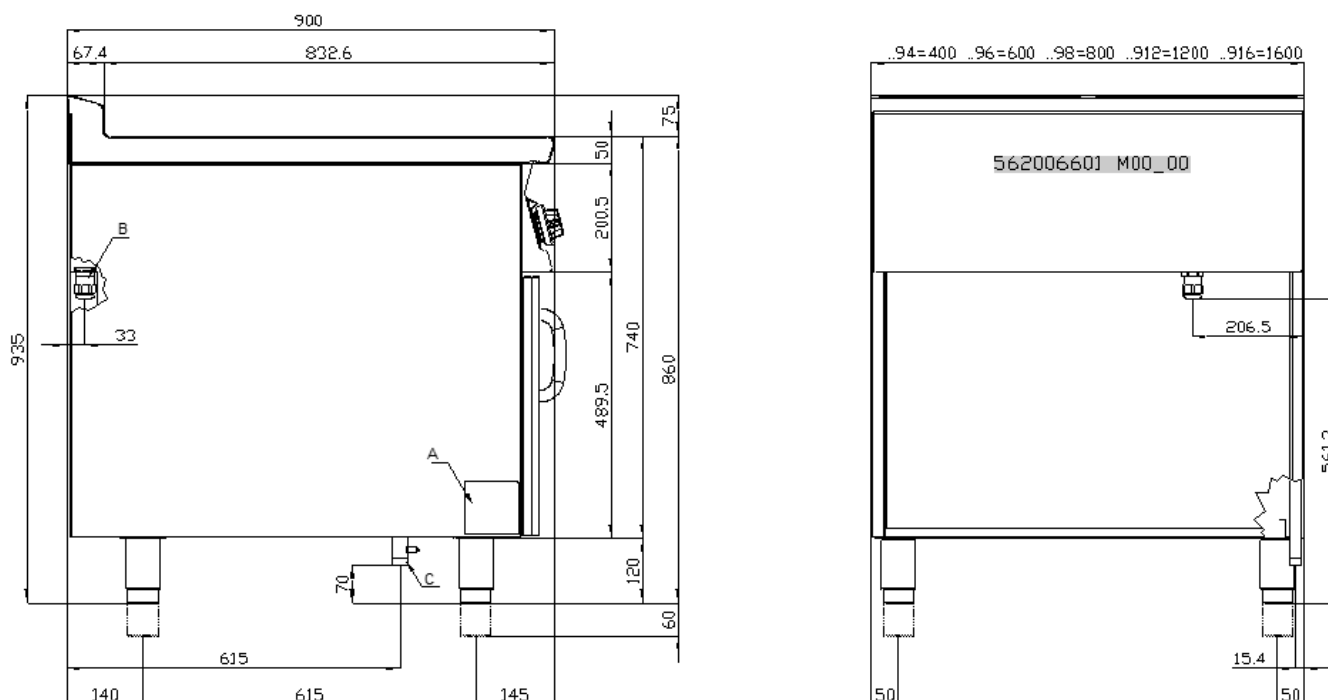
1	PREMESSA	5
1.1	Disegno di installazione	5
1.2	Componentistica	6
1.3	Allacciamento/Connessioni	7
1.4	Esempio di fissaggio apparecchi	8
2	INFORMAZIONI GENERALI.....	9
2.1	Dichiarazione di conformità.....	9
2.2	Informativa per l'utente, direttiva RAEE sui rifiuti relativi alle apparecchiature elettriche ed elettroniche	10
2.3	Tabella dati tecnici.....	10
3	INSTALLAZIONE	12
3.1	Controlli alla consegna.....	12
3.2	Rimozione imballo.....	12
3.3	Installazione meccanica	12
3.4	Connessioni elettriche/gas	12
4	ISTRUZIONI PER L'USO	14
4.1	Generalità	14
4.2	Piani cottura ad Induzione	14
4.2.1	<i>Generatore ad Induzione</i>	15
4.3	Accensione piastre.....	16
4.3.1	<i>Pentolame</i>	16
4.3.2	<i>Controllo funzioni</i>	17
4.3.3	<i>Spegnimento</i>	18
4.3.4	<i>Lin Knob</i>	19
4.3.5	<i>Flex touch</i>	21
4.3.6	<i>Modalità normale</i>	21
4.3.7	<i>Tasti funzione</i>	21
4.3.8	<i>Rilevamento pentola</i>	22
4.3.9	<i>Tabella parametri</i>	22
4.3.10	<i>Simbolo di calore residuo H</i>	22
4.3.11	<i>Risoluzione dei problemi</i>	23
4.3.12	<i>Segnalazione errori</i>	23
4.3.13	<i>Segnalazione errori Lin knob</i>	24
5	MANUTENZIONE.....	27
5.1	Ordinaria	27
5.2	Ricambi	28
6	PULIZIA.....	29
6.1	Pulizia ordinaria	29

6.2	Pulizia del cristallo	29
6.3	Consigli per la manutenzione.....	30
6.4	Un risultato brillante in tre semplici operazioni:.....	31
6.5	Come mantenere a lungo la splendida lucentezza del piano cottura SCHOTT CERAN®	32

1 PREMESSA

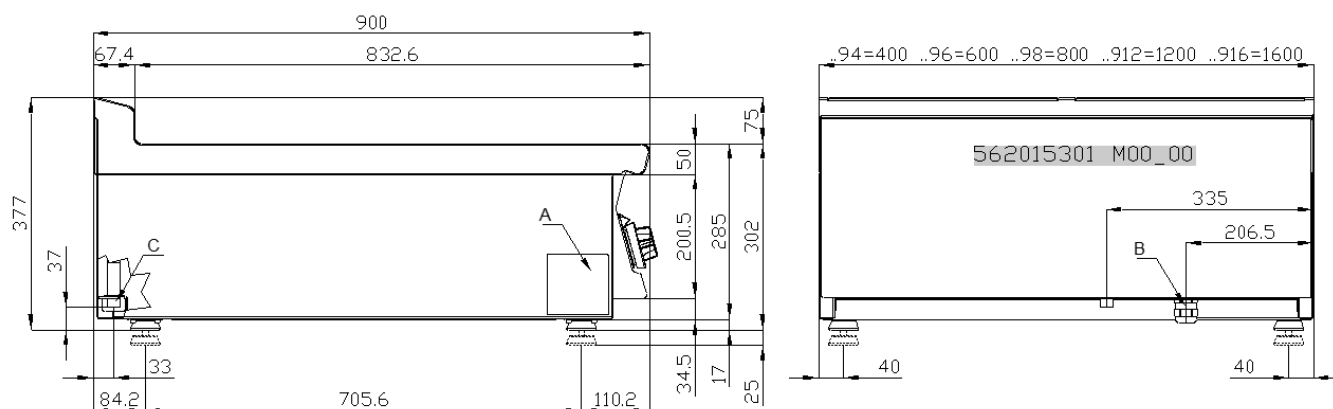
1.1 Disegno di installazione

FIG. 1 PCI..., TPI...



A Targhetta caratteristiche
B Allacciamento elettrico

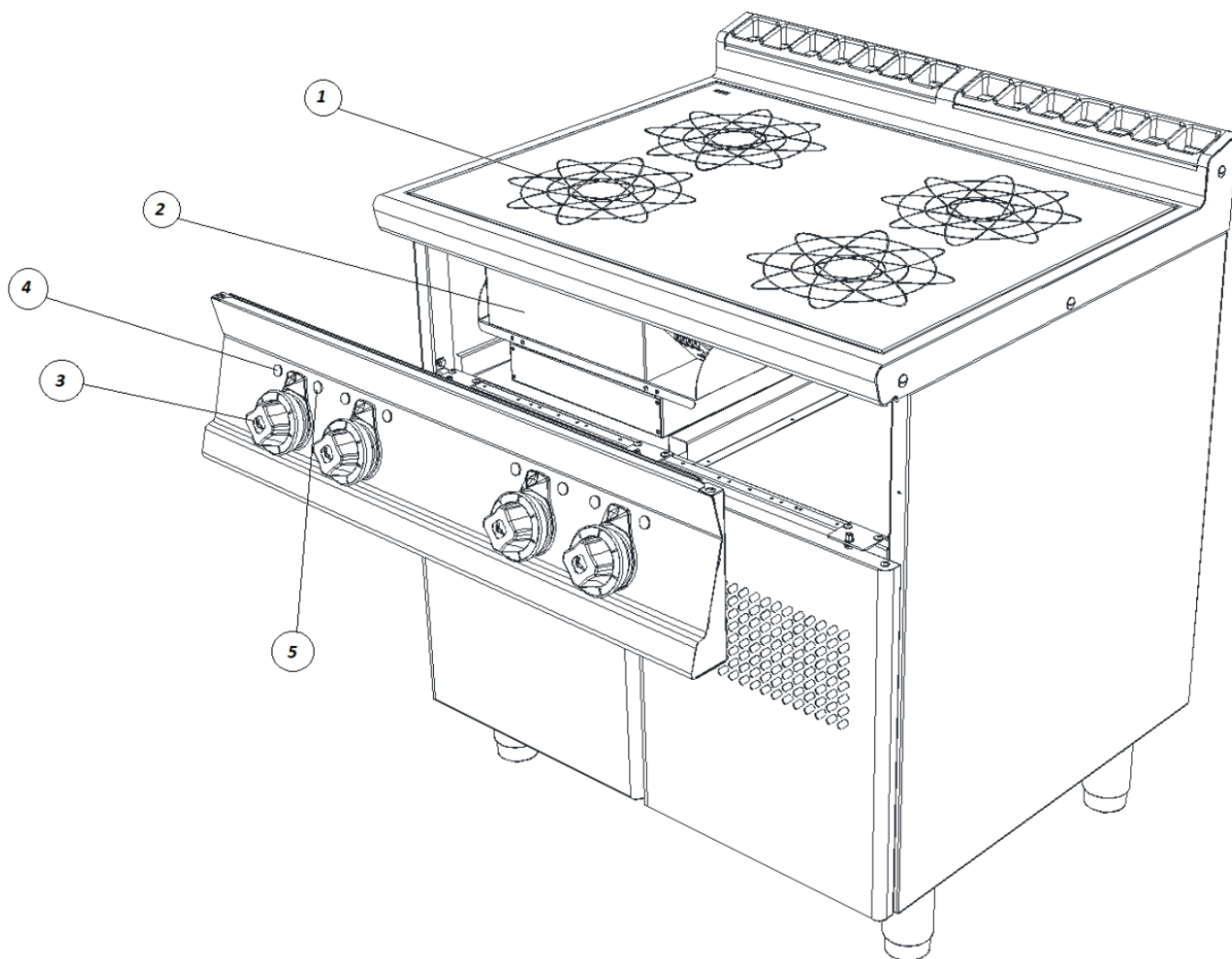
FIG. 2 PCI...T..., TPIT...



A Targhetta caratteristiche
B Allacciamento elettrico

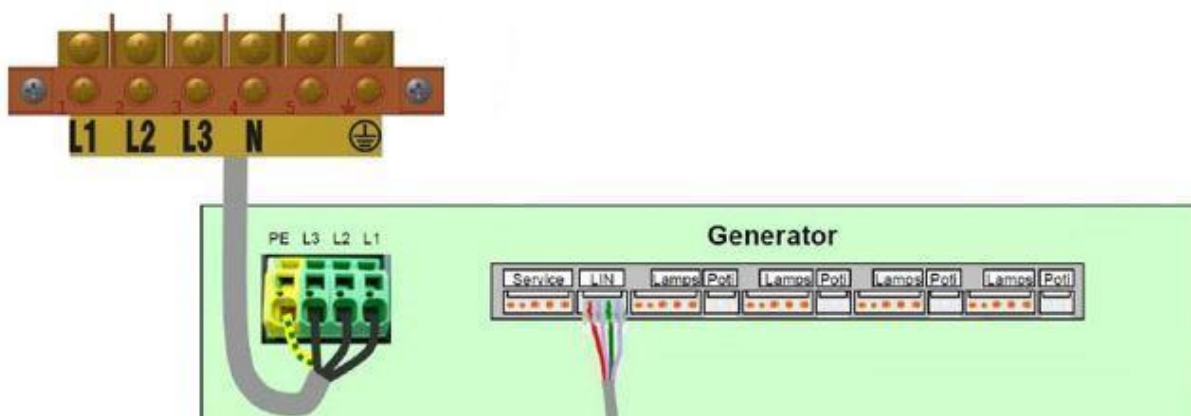
1.2 Componentistica

FIG. A

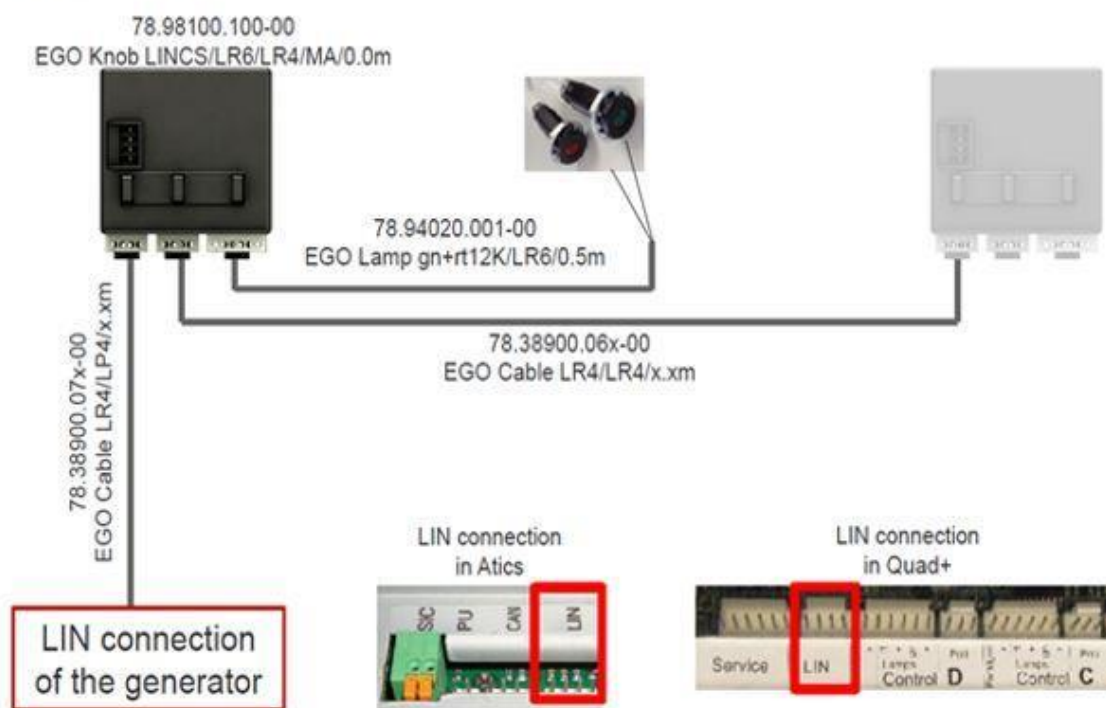


- 1 Zone di cottura
- 2 Generatore
- 3 Manopola
- 4 Spia verde
- 5 Spia rossa

1.3 Allacciamento/Connessioni



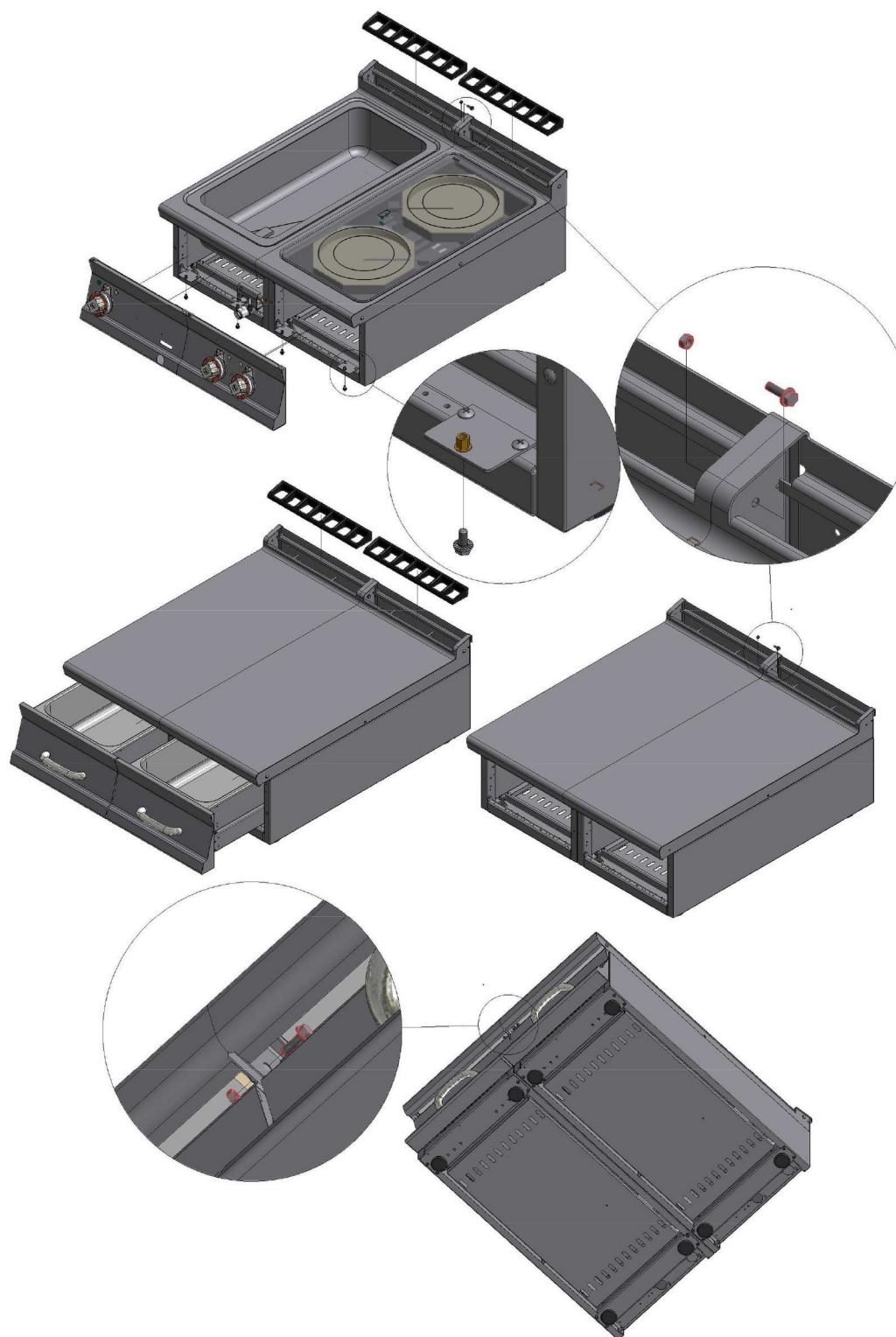
Connections



Avvertenza

In questa tipologia di apparecchi il NEUTRO non è presente

1.4 Esempio di fissaggio apparecchi



562026000M00P00.idw 1 di 1

2 INFORMAZIONI GENERALI


2.1 Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni del regolamento GAR 2016/426 per la parte gas ed alle direttive 2014/30/EU, 2014/35/EU per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, graffette, ecc.) devono essere smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica o quelli del gas di allacciamento dove l'apparecchiatura viene installata. **Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.**
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- **L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.**
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- **Ogni tipo di intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da personale qualificato.**
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista), o trasformazione per il funzionamento con altro tipo di gas, deve essere eseguita esclusivamente da personale professionale qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità da danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore inoltre, declina per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente libretto.**

2.2 Informativa per l'utente, direttiva RAEE sui rifiuti relativi alle apparecchiature elettriche ed elettroniche

In merito al quadro normativo di riferimento della Comunità Europea, ricordiamo all'utente quanto segue:

- I prodotti AAE (Apparecchi Elettrici ed Elettronici) usati, hanno l'obbligo di raccolta separata
- L'utente può effettuare tale raccolta nei sistemi di raccolta RAEE, nonché riconsegnare l'apparecchiatura al distributore all'atto dell'acquisto di una nuova
- Pur essendo gli apparecchi RoHS compatibili, (in accordo con la direttiva 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche) gli effetti potenziali sull'ambiente e sulla salute umana possono essere dovuti all'uso improprio delle stesse apparecchiature o parti di esse
- Il simbolo  posto di fianco alla targhetta caratteristiche indica l'obbligo di raccolta separata
- Le sanzioni previste in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti Apparecchi Elettrici ed Elettronici) sono quelle previste dai recepimenti nazionali delle direttive europee 2012/19/UE

2.3 Tabella dati tecnici

Tabella dati tecnici PCI S90E

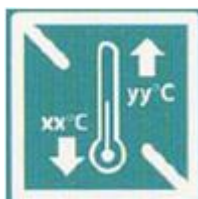
MODELLO	DIMENSIONI	ALIMENTAZIONE	ASSORBIMENTO MASSIMO (A)	POTENZA MASSIMA (kW)	CAVO ALIMENTAZIONE al silicone
PCI-94ET	40x90x90h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCIT-94ET	40x90x29h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCI-98ET	80x90x90h	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIT-98ET	80x90x29h	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIW-94ET	40x90x90h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
PCIWT-94ET	40x90x29h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
TPI-98ET	80x90x90h	400V~3 50/60Hz	40,6	28	4 x 10mm ²
TPIT-98ET	80x90x29h	400V~3 50/60Hz	40,6	28	4 x 10mm ²

Dati tecnici generali per piani cottura ad Induzione

Diametro minimo pentola: **120 mm**



Umidità relativa: **10% ÷ 90% non condensata**



Temperatura ambiente esercizio: **0°C ÷ 40°C**



Tolleranza Tensione Alimentazione: **-10% ÷ +6%**

Frequenza Alimentazione: **50 – 60 Hz**

3 INSTALLAZIONE

3.1 Controlli alla consegna

Al momento della consegna è importante verificare:

- Le condizioni esterne dell'imballo
- Lo stato generale dell'apparecchiatura
- La conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale d'istruzioni
- La conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine

3.2 Rimozione imballo

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante, non fumare, eseguire l'operazione lontano da fonti di calore, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel rispetto della normativa vigente.

3.3 Installazione meccanica

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana. Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini. Accertarsi che le pareti e/o attrezzature circostanti siano adatte a supportare il calore emesso dall'attrezzatura. Allacciare l'alimentazione idrica (se necessario).



Attenzione

Non installare l'apparecchiatura vicino ad attrezzature/macchine per la produzione del freddo. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del freddo, si raccomanda di interporre tra loro dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

3.4 Connessioni elettriche/gas

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo gas ed elettrico (come previsti). L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di alimentazione. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze dell'apparecchiatura.



Nota

La targhetta di identificazione è posizionata nel vano all'interno della porta per apparecchi con vano, o sul fianco sinistro per apparecchi con forno o a top. Una seconda con modello e matricola si trova all'interno del cruscotto, una terza nel certificato di conformità. E' possibile risalire alla matricola anche dal DDT di vendita (dopo il 2008). Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio, pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare a contatto col cibo.



Avvertenza

Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.

Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona aerazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata. L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10cm dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Attenzione

Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

La morsettiera d'allacciamento si trova dietro la parete posteriore. Per l'installazione del cavo di alimentazione si proceda nel seguente modo:

- Togliere il pannello posteriore.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il passacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.



Nota

Verificare che la tensione di rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione dell'attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra. Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia dell'apparecchiatura. Fare inoltre attenzione che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.



Nota

Il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere del tipo silconico (per resistere a una temperatura di 180°C), e deve avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).



EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo giallo sopra.



Avvertenza

Il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

4 ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 Generalità

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.

L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso industriale e **deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta.**

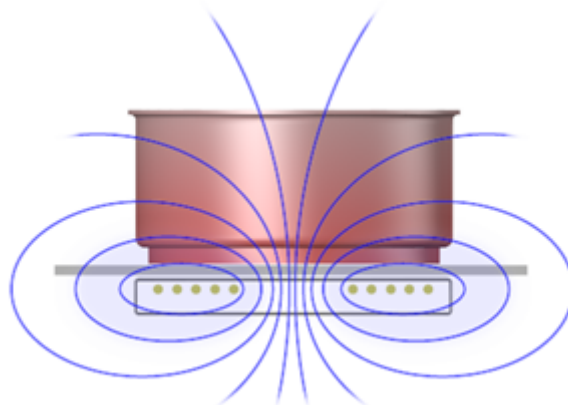


Avvertenza

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

- ***Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);***
- ***RISCHIO USTIONI Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa dell'elevata temperatura;***
- ***Dopo aver spento l'attrezzatura, attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.***

4.2 Piani cottura ad Induzione



Cos'è la cottura ad induzione?

Il principio di base della cottura ad induzione è molto semplice. Quando il tegame viene appoggiato sulla superficie in vitroceramica del piano, lo stesso entra in un campo magnetico generato da un sistema ad induzione. La base ferrosa del tegame si riscalda rapidamente, perché si verifica uno "sfregamento" delle molecole, che provoca calore. Si riesce a regolare la velocità e l'intensità del calore tramite il controllo del campo magnetico

Perchè scegliere l'induzione?

- Per la **Sicurezza**, non ci sono fiamme o fonti di calore che provocano pericolo quando la pentola viene rimossa dal piano di cottura. Il piano si spegnerà automaticamente non appena il tegame viene rimosso
- Per la **Velocità**, il calore viene generato all'interno del tegame stesso e gli permette di riscaldarsi immediatamente. Per la stessa ragione, la regolazione di temperatura ha effetto immediato rispetto ad esempio alla cottura con il gas

- Per l' **Efficienza**, confrontata agli altri tipi di cottura, l'induzione ha una resa energetica molto elevata, attorno all'85%. Questo sistema di cottura inoltre rende l'ambiente circostante salutare e fresco in quanto non c'è dispersione di calore come con gli altri tipi di apparecchi per cottura

4.2.1 Generatore ad Induzione



Nota

I GENERATORI AD INDUZIONE SONO UN COMPONENTE E NON SONO UNA MACCHINA FINITA E COMPLETA

Possibilità di utilizzo: I generatori ad induzione, possono essere montati nei piani di cottura di cucine e in fornelli da appoggio e devono essere utilizzati per cucinare, riscaldare, mantenere caldo e arrostiti



Attenzione

L'uso e la manipolazione impropria dei generatori comporteranno pericolo per gli esseri viventi e gli oggetti o cose animate e non animate. È causa di pericolo non visionare e studiare il presente manuale d'installazione e d'uso

Sicurezza per il personale addetto all'uso

- Devono escludersi pericoli dovuti alla corrente elettrica. Il generatore ad induzione deve essere utilizzato da personale qualificato e le installazioni del medesimo devono essere eseguite da un professionista riconosciuto in rispetto alle specifiche normative Internazionali, Nazionali e regionali vigenti in materia d'Apparecchiature elettriche ed elettroniche per uso collettivo ed Impianti elettrici civili ed industriali
- La zona in vetroceramica viene riscaldata dal calore della pentola. Per evitare scottature non toccare la zona riscaldata. Per evitare l'eccessivo surriscaldamento evitate di lasciare la pentola vuota o riscaldarla senza motivo. In caso di cottura con più pentole contemporaneamente prestare attenzione che i manici non s'incrocino e che siano al di fuori del campo di induzione. Secondo il tipo di materiale i manici si possono riscaldare molto



Avvertenza

Pericolo di scottatura

- Le pentole devono sempre avere una piccola distanza fra loro. Non devono toccarsi. Quando togliete la pentola è consigliabile spegnere la zona di cottura per evitare che riappoggiandola involontariamente si inserisca automaticamente il sistema di riscaldamento anche se non voluto.
- Non mettere altro materiale (carta, cartone, stoffa ecc...) tra la pentola e la zona di cottura perché potrebbe incendiarsi.
- Gli oggetti metallici si surriscaldano molto velocemente se sono posizionati nella zona riscaldata in funzione, pertanto non appoggiare sul piano di cottura a induzione altri oggetti (lattine, scatole chiuse, fogli di alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc...) se non le pentole.
- Le persone con pace-maker devono consultare il proprio medico per verificare se possono stare o no nelle vicinanze di un piano di cottura con generatore ad induzione.
- Non appoggiare carte di credito, carte telefoniche, cassette o altri oggetti magnetici sulla piastra in vetroceramica con sistema ad induzione
- Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno. Prestate attenzione che i fori di entrata e uscita dell'aria non siano ostruiti da oggetti (carta, stracci o altro). Ciò potrebbe causare un riscaldamento eccessivo e il conseguente spegnimento dell'induzione
- Evitare di fare entrare liquidi nel generatore ad induzione (acqua, olio o altro)
- L'apparecchio ad induzione non deve essere posto vicino o sopra superfici calde

- L'apparecchio è dotato di un filtro. Nonostante la presenza di questo filtro, bisogna sempre assicurarsi che grassi provenienti da altre attività non vadano sull'apparecchio ad induzione (x es. vicinanza a friggitrice o piastre,)
- La temperatura dell'aria di immissione deve essere inferiore a +35°C
- Non pulire assolutamente con getto d'acqua



Attenzione

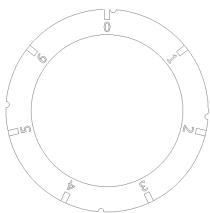
Se il piano in vetroceramica è incrinato o rotto, spegnete il piano cottura a induzione e togliete l'alimentazione elettrica




Attenzione

Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione

4.3 Accensione piastre



Nel pannello anteriore, sopra ogni manopola è indicata la piastra a cui corrisponde contrassegnato dall'indice 

- Inserire l'interruttore posto a monte dell'apparecchio. Girare la manopola di comando corrispondente alla piastra dalla posizione "O" al grado di riscaldamento desiderato, tra 1 e 6



Nota

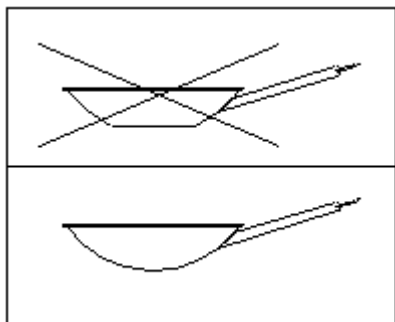
- *Ogni piastra è collegata ad un regolatore d'energia che permette di scegliere tra 6 temperature diverse. Si consigliano per la cottura iniziale le temperature più alte*
- *Ogni piastra è dotata di un limitatore di temperatura che interviene quando la temperatura raggiunta può danneggiare il cristallo*

4.3.1 Pentolame

I generatori ad induzione funzionano in modo corretto solo con pentole il cui fondo **sia in ferro** (Brand consigliati Spring, Demeyere, Noser)

PCI Le padelle devono avere un diametro compreso tra 120 mm e 260 mm. Devono avere un fondo piatto

PCIW Il pentolame deve avere una concavità che si adatti al vetro standard Ø 311 (vedi immagine)




Il generatore non accetta pentole non adatte. Qualsiasi altro prodotto non menzionato in questo paragrafo è da considerarsi automaticamente escluso e non idoneo al corretto funzionamento dei generatori ad induzione

4.3.2 Controllo funzioni

Dopo che tutto è collegato effettuare il controllo della funzionalità dell'apparecchio:

- Rimuovere pentola dalla zona cottura
- Regolare il livello di cottura a zero
- Inserire l'alimentazione di rete
- Il verde e la spia rossa non devono accendersi o lampeggiare
- Per apparecchi con comando elettronico, il display deve solo dimostrare il grado di cottura 0
- Aumentare il livello di cottura fino al numero desiderato
- La lampada verde deve lampeggiare regolarmente ogni secondo (modalità di rilevazione pot)



- Per apparecchi con comando elettronico il simbolo di rilevamento pentola  deve lampeggiare
- Non deve verificarsi nessun guasto
- La spia rossa non si deve accendere / Per apparecchi con comando elettronico nessun codice di errore deve essere presente sul display
- Inserire nella zona di cottura una pentola specifica per induzione riempita di acqua, tale pentola deve avere un Ø minimo di 12 cm
- La spia verde o display devono continuamente essere accesi



- Regolare alla massima potenza
- Dopo pochi minuti il ventilatore deve accendere

Se si verifica un errore, fare riferimento al paragrafo “risoluzione dei problemi”



Attenzione

- **Non riscaldare pentole vuote, senza sorveglianza**
- **Le pentole vanno poste sempre al centro di una zona induttore**
- **Le pentole non vanno riscaldate oltre 300°C**

4.3.3 Spegnimento

- Ruotare il commutatore/potenziometro in senso orario o antiorario fino a riportarlo nella posizione di riposo [OFF]
- Certe parti del generatore restano sotto tensione anche quando il fornello è spento. Pertanto, in caso di manutenzione, scollegare prima l'attrezzatura dalla rete
- Assicuratevi che nessun liquido arrivi all'interno del generatore ad induzione , sia durante il normale utilizzo, che durante la pulizia o manutenzione del componente

4.3.4 Lin Knob

La configurazione della manopola LIN può essere determinata utilizzando il DIP Switch nella parte posteriore. La manipolazione del DIP Switch può essere effettuata con un piccolo cacciavite. Prima di modificare l'impostazione del DIP switch, il generatore corrispondente deve essere scollegato dalla tensione di rete.



Figure 7

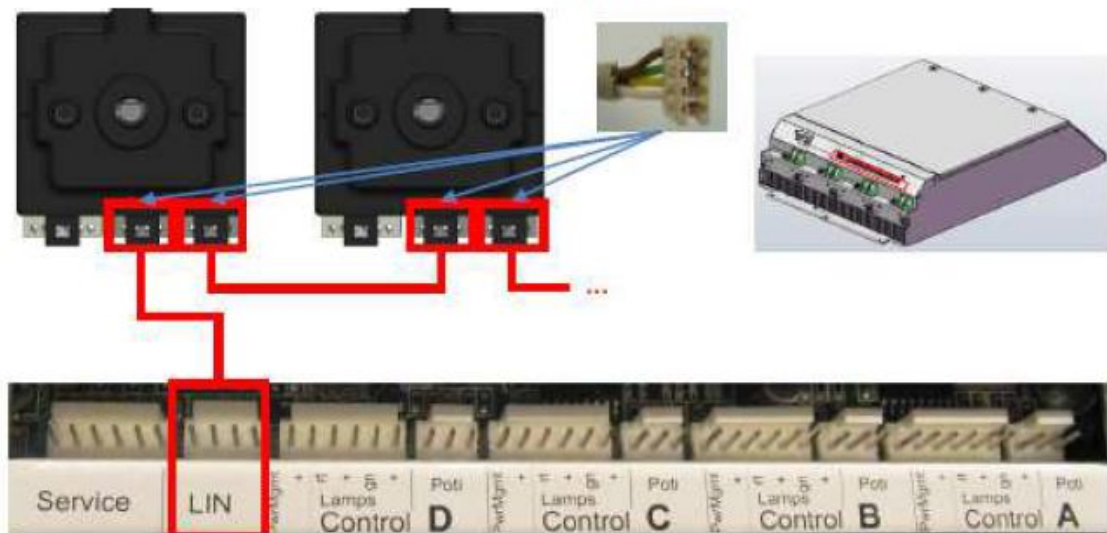


Figure 8

Channel	Control			
	D	C	B	A
D				
C		X		
B			X	
A				X

Check the control assignment in the allocation matrix label of the equipment.



Figure 3

	DIP SWITCH			
Pin position	1	2	3	4
Description	Node Id		DSC*	Rotation
Configuration	0..3		0=OFF 1=ON	0=CW** 1=CCW**

*DSC: Double-Sided Control

** CW: Clockwise; CCW: Counter-Clockwise

Table 1

	Pin1	Pin2	Node Id	Control
	OFF	OFF	0	A
	ON	OFF	1	B
	OFF	ON	2	C
	ON	ON	3	D

Node Id

Identifies the LIN Knob address.
Up to 4 addresses are possible.

Two or more knobs cannot have the same Node Id. configured, except when using DSC.

Check sections 4 and 5.5 to address the LIN Knob to Atics and Quad+ respectively.

DSC

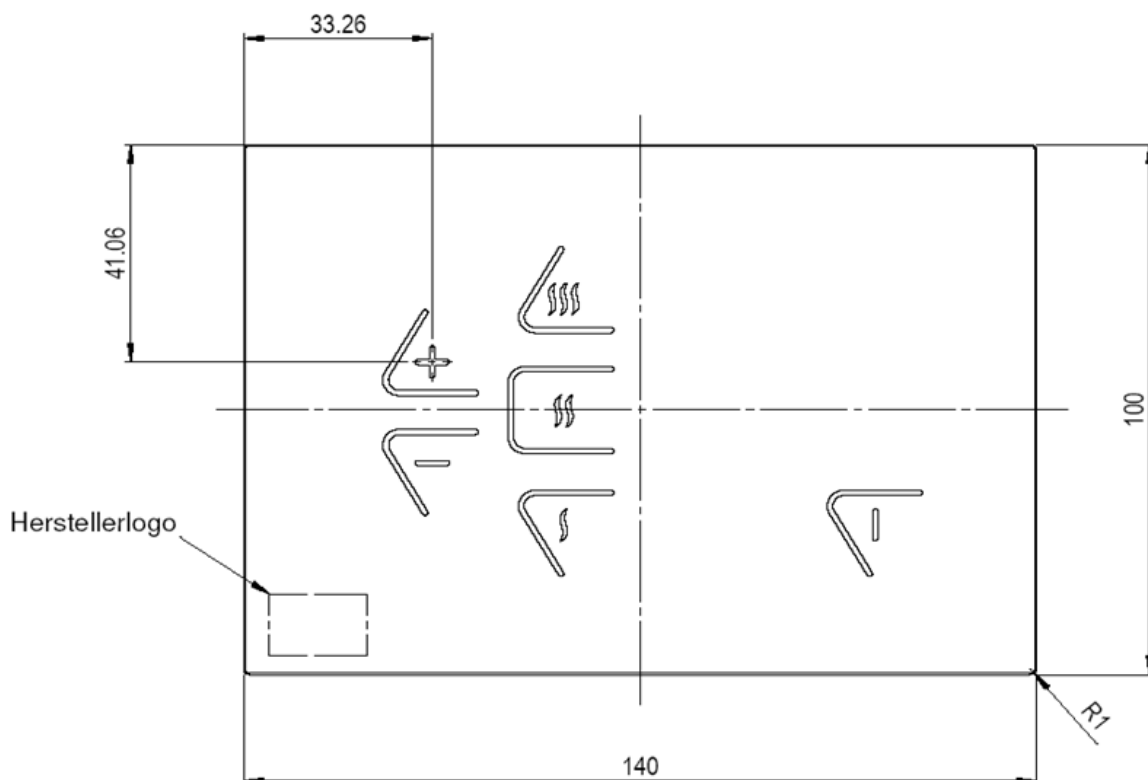
Double-Sided Control

- OFF: DSC disabled.
- ON: DSC enabled.

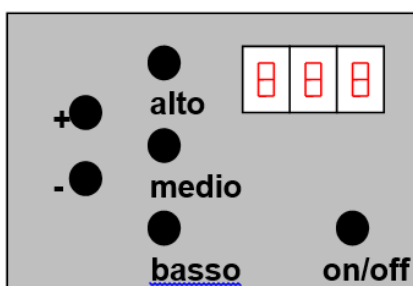
Rotation

- CW: Clockwise (ON by turning right).
- CCW: Counter-clockwise (ON by turning left).

4.3.5 Flex touch



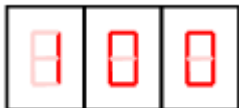
4.3.6 Modalità normale



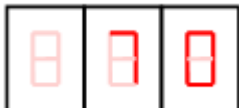
4.3.7 Tasti funzione

- **Tasto on/off:** Il tasto on/off accende e spegne il controllo Flex Touch. Nel display a 3 cifre appare 0 se il Flex Touch è in ON. Dopo l'accensione, se nessun tasto viene premuto il Flex Touch si spegne automaticamente. Il display si spegne
- **Tasto +:** Il tasto + consente di aumentare gradualmente il livello di cottura. Sul display viene segnalato il livello di cottura attuale
- **Tasto -:** Il tasto - consente di diminuire gradualmente il livello di cottura. Sul display viene segnalato il livello di cottura attuale

- **Tasto alto:** Il tasto alto permette di impostare il massimo livello di cottura possibile. Il livello di cottura è preimpostato a 100



- **Tasto medio:** Il tasto medio permette di impostare un livello di cottura medio. Il livello di cottura è preimpostato a 70



- **Tasto basso:** Il tasto basso permette di impostare un livello di cottura basso. Il livello di cottura è preimpostato a 40



4.3.8 Rilevamento pentola

Quando sulla zona di cottura non è presente la pentola, il display cambia tra il simbolo padella e il livello di cottura preimpostato



4.3.9 Tabella parametri

Descrizione	Range	Default
Preset cooking level alto	1 – 100	100
Preset cooking level medio	1 – 100	70
Preset cooking level basso	1 – 100	40

4.3.10 Simbolo di calore residuo H

Il simbolo **H** compare a display quando la temperatura del vetroceramica supera i 65° C. Il piano di cottura non deve essere toccato, in quanto vi è il rischio di scottature. Il simbolo si accende quando l'apparecchio è spento. Tuttavia, in caso di mancanza di alimentazione non si accende



Avvertenza

NON eseguire MAI operazioni di qualsiasi genere sui generatori ad induzione prima di averli scollegati dalla rete elettrica

4.3.11 Risoluzione dei problemi

GUASTO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
Riscaldamento insufficiente zona di cottura	Uso di pentolame non idoneo	Usare pentolame con fondo ferritico specifico per cottura ad induzione
Riscaldamento continuato zona di cottura alla massima potenza	Comando manopola difettoso	Controllare/riparare comando manopola
Riscaldamento della zona di cottura senza pentolame	Sensore di rilevamento pentola difettoso	Sostituire il generatore / farlo riparare
Riscaldamento nella zona di cottura di piccoli oggetti metallici	Sensore di rilevamento pentola difettoso	Sostituire il generatore / farlo riparare
Mancanza di riscaldamento nella zona di cottura	Fondo pentola inferiore a Ø 12 cm / Generatore difettoso	Usare pentolame con fondo superiore a Ø 12 cm/Sostituire il generatore / farlo riparare
Mancanza di funzionamento intero apparecchio	Alimentazione interrotta	Controllare lo stato della connessione elettrica
Intervento magnetotermico-differenziale a monte dell'apparecchio	Corto circuito nel generatore / dispersione verso terra	Controllare lo stato della connessione elettrica / Sostituire il generatore/farlo riparare

4.3.12 Segnalazione errori

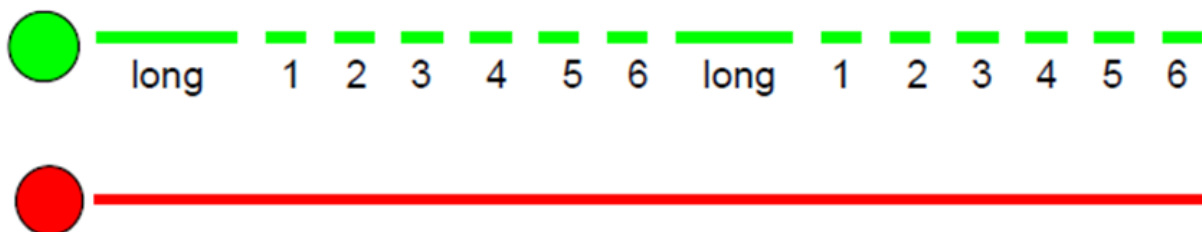
Ci sono due tipi di errori segnalati:

- (E1) Errori dovuti al generatore
- (E2) Errori dovuti al controllo digitale (solo per apparecchi a controllo digitale)

Errori dovuti al generatore

Sono anomalie rilevate dal generatore e trasmesse al controllo. Per gli apparecchi a controllo digitale appare su display la visualizzazione "E1". Per gli apparecchi a controllo analogico i guasti sono essere rilevata in base alla durata e frequenza della spia verde lampeggiante. La spia verde si accende una volta a lungo e poi con brevi lampeggi regolari, mentre la luce rossa rimane fissa finchè l'errore persiste. Il numero di questi brevi lampeggi corrisponde al numero di errore. Questo schema si ripete costantemente.

Per esempio: Codice errore E1 06 del generatore



4.3.13 Segnalazione errori Lin knob

Quando si usano le spie, il messaggio di errore viene visualizzato in base alla durata e alla frequenza del lampeggiamento della spia verde. La spia verde si accende una sola volta, un flash medio (E1) o due flash medi (E2) e poi lampeggi brevi e regolari. Il numero di questi brevi lampeggi è il numero di errore. Questo schema viene ripetuto costantemente.

Esempio: codice di errore E2 05 del comando digitale:

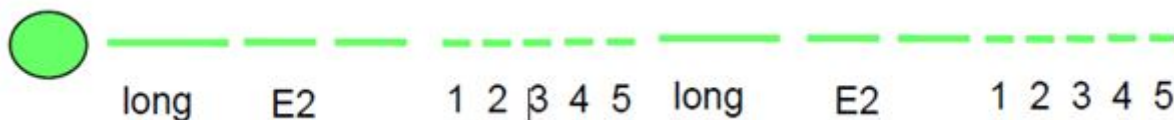


TABELLA ERRORI DOVUTI AL GENERATORE (E1)

ERRORE	NR	DESCRIZIONE	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E1	1	Troppa corrente sull'hardware	1 - Uso di pentolame non idoneo 2 - Induttanza rotta o difettosa	1 - Usare pentolame adatto 2 - Controllare l'induttanza
E1	2	Nessuna corrente sull'induttore	Connessione interrotta	Riconnettere l'induttore
E1	3	Temperatura sull'IGBT troppo elevata	Condotti ventilazione ostruiti, ventola intasata, sensore IGBT difettoso	Pulire i condotti di ventilazione, pulire il ventilatore, controllare la corretta rotazione del ventilatore
E1	4	Temperatura zona di cottura troppo alta o troppo bassa	1 - Pentola vuota 2 - Sensore di temperatura difettoso 3 - Scheda alimentazione difettosa	1 - Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura 2 - Sostituire il sensore di temperatura 3 - Sostituire il generatore
E1	5	Mancato funzionamento unità di controllo	1 - Cablaggio difettoso 2 - Il controllo digitale ha ID difettoso 3 - Unità di controllo difettosa	1 - Controllare il cablaggio dell'unità di controllo 2 - Spegner il generatore, regolare correttamente il DIP switch 3 - Sostituire l'unità di controllo
E1	6	Temperatura interna elettronica troppo elevata	Condotti ventilazione ostruiti, ventola intasata, sensore di temperatura difettoso	Pulire i condotti di ventilazione, pulire il ventilatore, controllare la corretta rotazione del ventilatore
E1	7	Temperatura avvolgimento	1 - Temperatura avvolgimento troppo elevata 2 - Sensore di temperatura difettoso	1 - Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura 2 - Sostituire il sensore di temperatura
E1	8	Mancanza fase di rete	Ripartizione delle fase di rete di qualità insufficiente	Controllare alimentazione generale
E1	10	Errore di comunicazione	Assenza di LIN o CAN-Bus, nessuna connessione tra tastiera e generatore	Scollegare dalla rete di alimentazione e controllare le connessioni
E1	11	Errore di inizializzazione	1 - Nessuna unità di controllo connessa 2 - Il controllo digitale ha ID difettoso 3 - Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	1 - Connettere correttamente l'unità di controllo 2 - Spegner il generatore, regolare correttamente il DIP switch 3 - Aspettare, il dispositivo viene resettato ogni 30 sec circa
E1	13	Errore di allacciamento alla rete di alimentazione	La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa	Controllare la connessione di rete
E1	14	Errore adattatore di rete	La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa	Controllare la connessione di rete
E1	15	Protezione pentola vuota	1 - Errore di rete 2 - Pentola vuota 3 - Sensore temperatura induttore difettoso	1 - Spegner l'apparecchio, attendere pochi secondi e riaccenderlo 2 - Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura 3 - Sostituire il sensore di temperatura induttore

Errori dovuti al controllo digitale (solo per apparecchi a controllo digitale)

Sono errori dovuti al sistema di controllo digitale, e vengono segnalati con la visualizzazione "E2" seguito dal numero di errore su display

TABELLA ERRORI DOVUTI AL CONTROLLO DIGITALE (E2)

ERRORE	NR	DESCRIZIONE	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E2	2	Integrità del sistema	Manopola LIN danneggiata	Sostituire la manopola LIN
E2	3	Tastiera permanentemente in ON	1 - Acqua o pentolame sulla zona di cottura 2 - Tasti difettosi	1 - Pulire l'area di controllo 2 - Sostituire l'unità di controllo
E2	5	Bus LIN aperto	Nessun rilevamento di comunicazione	Controllare bus LIN
E2	6	Collisione LIN Bus	Conflitto di indirizzi	Controllare l'id del nodo/Controllare il collegamento del bus LIN
E2	10	1 - Interruzione cablaggio 1 - ID difettoso	1 - Controllare la connessione tra la tastiera e il generatore 2 - L'unità di controllo ha l'ID difettoso	1 - Effettuare correttamente la connessione 2 - Spegner il generatore, regolare correttamente il DIP switch
E2	11	Errore di autodiagnostica	Software di autodiagnostica	Spegnere e riaccendere l'apparecchio, se il problema persiste contattare l'assistenza
E2	13	Dati di configurazione non validi	Il device trova dati di configurazione non validi	Contattare l'assistenza
E2	14	Tensione di alimentazione	Problemi di tensione alimentazione tastiera	Reset automatico
E2	20	Compatibilità versione LIN	Versione LIN non compatibile	Contattare l'assistenza
E2	FF	Errore sconosciuto	Causa sconosciuta	Contattare l'assistenza

5 MANUTENZIONE

5.1 Ordinaria

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.



Attenzione

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica e/o chiudere il gas.
- Attendere un tempo sufficiente affinché l'apparecchiatura si sia raffreddata.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.



Avvertenza

Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.

Per ottimizzare la fornitura dei ricambi, è importante comunicare sempre il numero di matricola dell'apparecchio, leggibile dalla targhetta caratteristiche.

La targhetta caratteristiche si trova nel vano all'interno della porta per apparecchi con vano, o sul fianco sinistro per apparecchi con forno o a top. Una seconda matricola con modello si trova all'interno del cruscotto (lato sinistro) ed una terza nel certificato di conformità.

Infine, comunicando il DDT di vendita (dopo il 2008) è possibile risalire alla matricola.

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato. Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso. L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare almeno una volta all'anno (eventualmente aumentare la frequenza in funzione al grado di impiego):

- Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazioni e, lo stato degli allacciamenti al gas;
- La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale);
- Nel caso di apparecchi dotati di resistenza rotativa, smontare il mozzo, ingrassarlo e sostituire le tre guarnizioni o-ring per evitare possibili perdite.



Avvertenza

Il produttore rifiuta ogni responsabilità nel caso in cui non siano stati utilizzati componenti NON ORIGINALI

5.2 Ricambi

E' possibile la sostituzione di pezzi come il regolatore di energia e il generatore, oppure dei cablaggi o morsettiere in modo semplice e veloce.

Per la sostituzione delle parti procedere in questo modo:

- **COMMUTATORE o REGOLATORE DI ENERGIA:** Togliere la manopola e aprire il cruscotto, svitare le due viti che fissano il commutatore/regolatore al cruscotto, togliere tutti i collegamenti elettrici e procedere con la sostituzione
- **GENERATORE** ; togliere il cruscotto e il retro distanziale e scollegare tutti i cablaggi. Svitare dalla parte frontale le due viti che fissano il generatore ed estrarre lo stesso. A questo punto togliere l'involucro protettivo, applicarlo sul nuovo generatore e procedere con la sostituzione.



Attenzione

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO:

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas e/o togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte, e avvertire il servizio d'assistenza.



Avvertenza

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO:

Chiudere il rubinetto del gas e/o togliere la tensione, pulire l'impianto come sopra specificato.



Nota

I generatori per Induzione devono essere aperti solo da personale autorizzato e qualificato. Non sono ammesse riproduzioni e/o modifiche al generatore

6 PULIZIA

6.1 Pulizia ordinaria

**Attenzione**

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia degli apparecchi

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici. Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo, poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti abrasivi e corrosivi. Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata. Negli apparecchi dotati di forno, la pulizia dello stesso è facilitata togliendo la griglia di supporto. Una pulizia accurata e quotidiana previene guasti e deposito di grasso e/o cibo. Gli acciai impiegati per la produzione di apparecchi professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detergenti per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie
- **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione**
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere
- Gli apparecchi INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere passivamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita e asciugate
- E' sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate, ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di sostanze contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua salata di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio ferritico
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile

6.2 Pulizia del cristallo

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi, acidi a base di aceto e limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli. Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati, ed altro possono essere ammorbiditi con un panno umido e tolti ancora caldi con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

**PIANO COTTURA
SCHOTT CERAN®**



Si tratta di un prodotto originale SHOTT, la più grande casa produttrice di vetroceramica a livello internazionale e vi assicura quindi il massimo della qualità e della durata. Perché il vostro piano cottura conservi nel tempo tutta la sua bellezza, desideriamo fornirvi qualche importante suggerimento per la sua manutenzione.



CERAN® è un marchio registrato della SHOTT AG, azienda leader a livello internazionale per la produzione di vetri speciali. CERAN® di SHOTT è sinonimo di massima qualità - made in Germany.

6.3 Consigli per la manutenzione

Vi consigliamo di pulire il vostro piano cottura SHOTT CERAN® con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzazione. Non utilizzate spugne abrasive o detergenti abrasivi. Evitate anche prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.

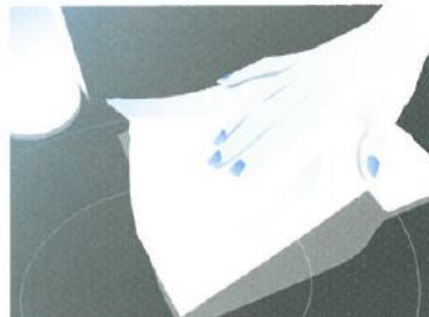
6.4 Un risultato brillante in tre semplici operazioni:

1



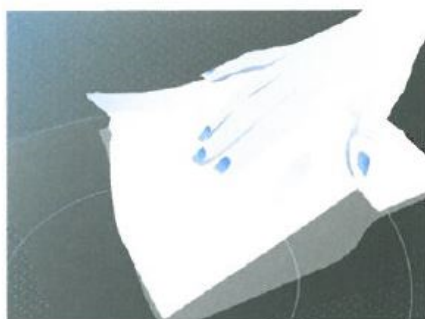
Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando un'apposita spatola di pulizia o una spugna speciale per piani di cottura in vetroceramica

2



Versate quindi qualche goccia di detergente specifico sul piano di cottura SHOTT CERAN® freddo e strofinare con della carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa potete utilizzare anche una spugna speciale per la pulizia, si consiglia l'apposita spugna di Vileda

3



Per finire, ripassate il piano cottura con un panno bagnato e asciugatelo con un panno pulito, oppure con il lato liscio di una spugna speciale per CERAN. Fatto!

6.5 Come mantenere a lungo la splendida lucentezza del piano cottura SCHOTT CERAN®

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura
- Utilizzate recipienti di cottura dal fondo liscio per evitare di danneggiare la superficie
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve appoggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2-3 mm se in acciaio smaltato e di 4-6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich
- Se utilizzate il piano di cottura freddo come piano di lavoro, non dimenticate poi di pulirlo, per evitare i graffi dovuti a granelli di sporco o simili
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.



Avvertenza

Basta un momento di distrazione... perchè il piano venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze devono essere rimosse immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola di pulizia. Se fondono, possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo di trattare quindi il piano di cottura con un prodotto adeguato.