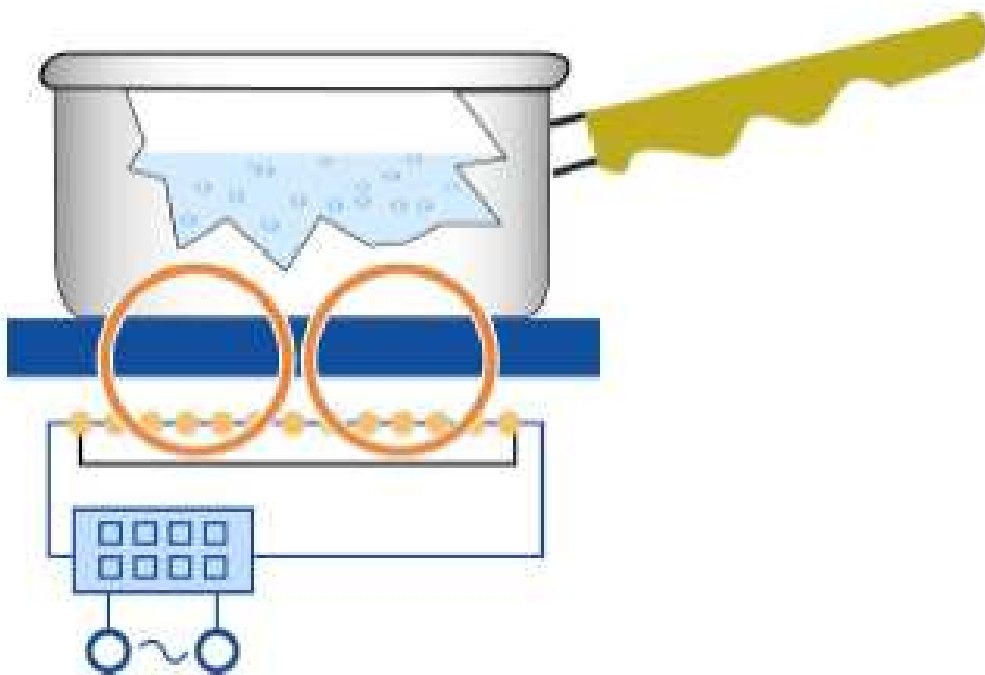


Piani Induzione: Installazione

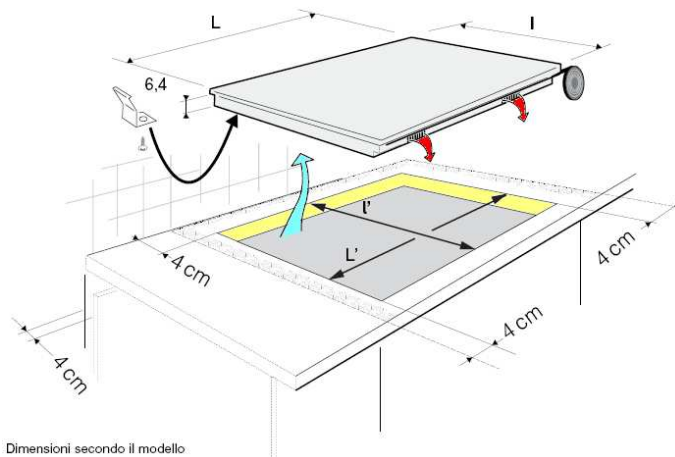


I piani induzione sono apparecchiature elettroniche che trasferiscono potenze rilevanti all'utilizzatore. Solo con il rispetto delle prescrizioni relative ad una installazione conforme è possibile un utilizzo soddisfacente e costante nel tempo del prodotto.

Nicchia nel piano di lavoro

Una quota minima è da rispettare a partire dal muro e dalle pareti laterali

- Protezione del piano di lavoro: I materiali utilizzati per la costruzione dei piani di lavoro delle cucine si gonfiano al contatto con l'umidità. Applicare sullo spessore del legno vernice o colla per renderle impermeabili alla formazione di condensa.
- Una guarnizione garantisce la tenuta tra il piano cottura ed il piano di lavoro. Deve essere incollata sul perimetro del piano
- Alcuni modelli sono forniti di clips per il fissaggio al piano di lavoro



Ventilazione

Una cattiva ventilazione può generare problemi di funzionamento del piano. Il piano induzione è equipaggiato da ventilatori di raffreddamento che aspirano l'aria dal retro e la evacuano sul davanti. E' necessario, al momento dell'installazione, rispettare scrupolosamente le prescrizioni seguenti.

In funzione della disposizione della cucina, il piano induzione sarà installato:

- Sopra un mobile con ante o con cassette
- Sopra un forno
- Sopra una lavastoviglie

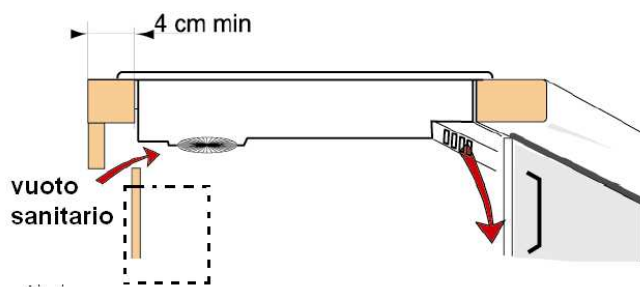
Esso non dovrà essere installato sopra una lavabiancheria, un frigorifero o un congelatore.

Sopra un mobile con ante o cassette

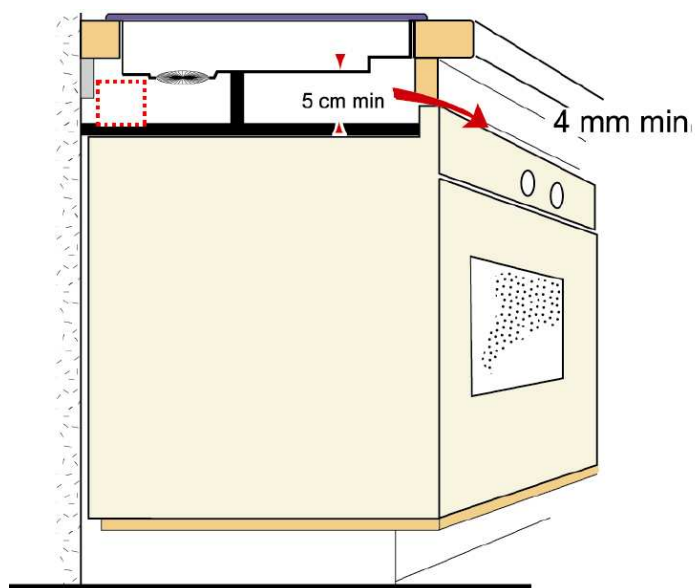
L'installazione deve garantire un ricambio di aria fresca in entrata sulla parte posteriore ed in uscita nella parte anteriore.

Le ante non devono ostacolare la fuoriuscita dell'aria. I cassettei devono essere posizionati in modo da permettere l'afflusso d'aria sul retro e la fuoriuscita dell'aria calda sul davanti: non devono essere a tenuta d'aria..

Eventualmente praticare un foro laterale di almeno 40cm²



Sopra un Forno



L'installazione deve garantire un'aerazione posteriore di aria fresca e l'uscita dell'aria calda sul davanti tramite una fessura longitudinale di 4mm minimo.

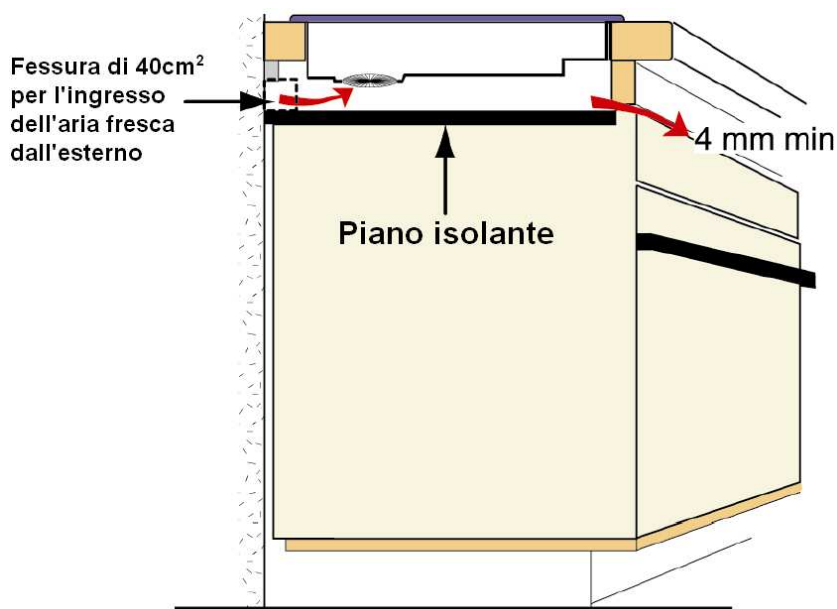
E' auspicata l'installazione di un KIT d'isolamento che provvede:

- All'isolamento termico, tramite intercapedine di 50mm, tra il forno sottostante ed il piano induzione
- Ad evitare che l'aria calda evacuata sul davanti possa essere aspirata dalle ventole sulla parte dietro del piano.

Il KIT ha codice 75X1652

Sopra una lavastoviglie

E' necessario coprire la sommità della lavastoviglie con il kit d'isolamento (codice 31X7208) e garantire l'arrivo di aria fresca posteriormente e l'uscita di aria calda anteriormente



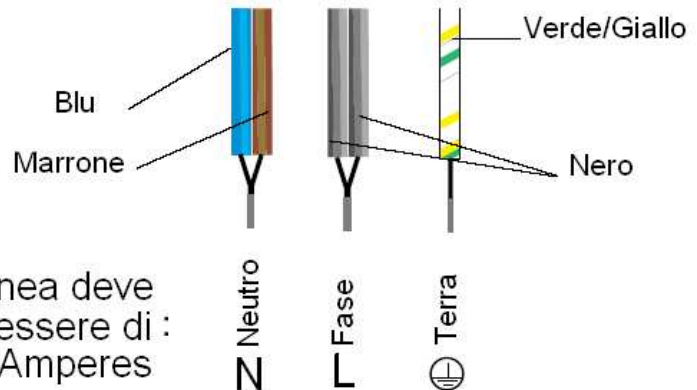
Collegamento elettrico

I piani a tre o più zone di cottura hanno la particolarità di avere 5 fili da collegare alla rete elettrica. A parte il cavetto Verde/Giallo, gli altri devono essere collegati a due a due ad una presa di corrente da 32 Amperes (presa specifica per la cottura con sezionatore), rispettando lo schema a lato.

I piani a libera installazione, domo o misti possono essere collegati ad una presa da 16Amperes.

230V monofase

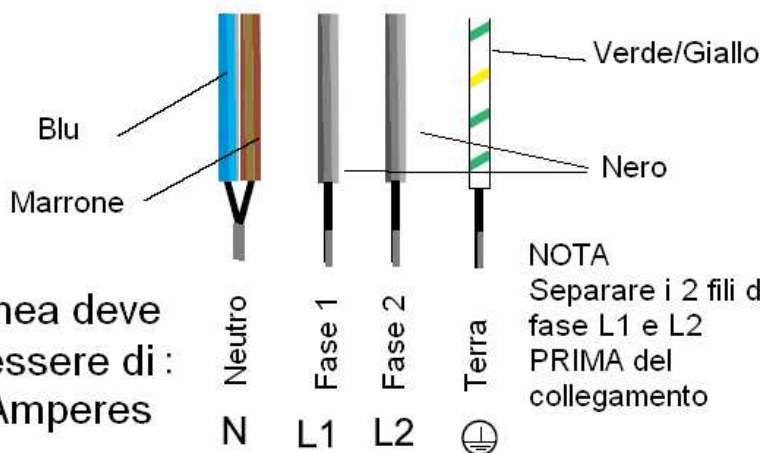
Collegare i fili rispettando i colori



La linea deve essere di :
32Amperes

400V 2N Trifase

Collegare i fili rispettando i colori



La linea deve essere di :
16Amperes

NOTA
Separare i 2 fili di fase L1 e L2 PRIMA del collegamento

Se l'utilizzatore dispone di trifase, al connessione può essere ripartita su due fasi separando i fili NERI del cavo a 5 fili

Il vantaggio, oltre ad un bilanciamento dei carichi, è di lavorare con una corrente di 16Ampere

Alla messa in tensione del piano o dopo una mancanza di tensione prolungata, dei codici compaiono sul display della tastiera. Essi scompaiono automaticamente dopo circa 30 secondi o al primo comando dato sulla tastiera stessa.

Il costruttore non risponde degli eventuali malfunzionamenti o incidenti o loro conseguenze, nel caso in cui un apparecchio non sia collegato a terra o sia collegato ad una presa di terra difettosa.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti: 030 93 67 289 – 030 93 67 263