

CE

Bartscher

ELEKTRO-NUDELKOCHER

ELECTRIC PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE

CUOCIPASTA ELETTRICA

COCEDOR DE PASTA ELECTRICO

MÁQUINA DE MACARRÃO, ELÉTRICO

ELEKTRISCHE PASTAKOKER

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

PRODUKTÓW MACZNYCH, ELEKTRYCZNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296311 / CPE91M00



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil.....	4
4.3. Plaque signalétique	4
4.4. Remplacement des composants (technicien de service).....	5
4.5. Équipement et accessoires	5
4.6. Dispositif de sécurité	5
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Mise en marche et arrêt de l'appareil.....	6
5.3. Remplissage du bac.....	7
5.4. Vidange du bac	7
5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil	7
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Maintenance appropriée (technicien de service)	8
6.3. Nettoyage du bac	8
7. DÉFAILLANCES.....	9
8. INSTALLATION	9
8.1. Emballage et déemballage.....	9
8.2. Installation (technicien de service)	10
8.3. Raccordement d'eau (technicien de service).....	10
8.4. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service).....	11
8.5. Montage de l'appareil en série	11
8.6. Contrôle (technicien de service).....	12
9. RÉGLAGES.....	12
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	12
ANNEXES.....	I

2. INDEX

B

Branchement à l'alimentation électrique 11

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 7
Conseils d'utilisation normale de l'appareil 7
Conseils de nettoyage 8
Contrôle 12

D

D'entretien 8
DÉFAILLANCES 9
Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déballage 9
Dispositif de sécurité 5

E

Emballage 9
Équipement et accessoires 5

I

Installation 10

M

Maintenance appropriée 8
Mise en marche et arrêt de l'appareil 6
Montage de l'appareil en série 11

N

Nettoyage du bac 8
Non-utilisation prolongée de l'appareil 7

P

Plaque signalétique 4

R

Raccordement d'eau 10
Recommandations générales 4
Remplacement des composants 5
Remplissage du bac 7

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 12
Vidange du bac 7

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.



L'installation électrique est réalisée conformément aux normes CEI EN **60335-1** et **60335-2-47**.



Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un spécialiste peuvent remplacer le câble de raccordement endommagé.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.

Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les câbles d'alimentation débranchés.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.



Pour raccorder l'appareil directement au réseau d'électricité, monter un disjoncteur de sécurité dont la distance d'ouverture des contacts est assez grande pour permettre la disjonction dans les conditions de la catégorie de surtension III, ce qui est conforme aux normes d'installation.



En cas de raccordement des joints au réseau d'eau à l'aide du kit de construction, utiliser uniquement de nouveaux kits de construction fournis avec l'appareil.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

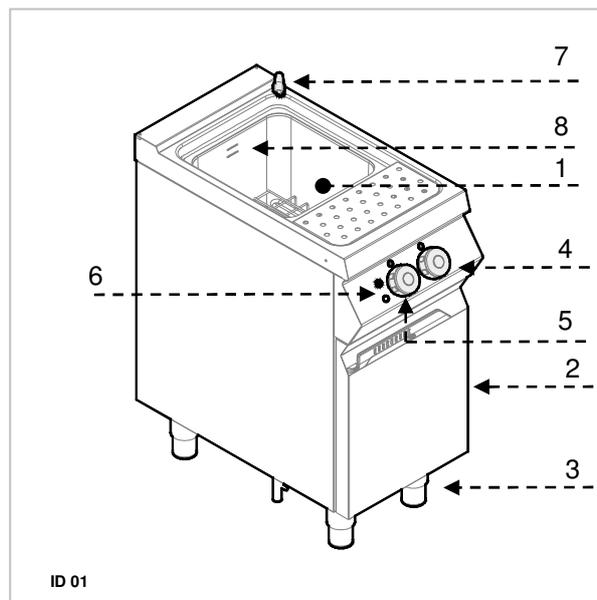


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

Cet appareil, appelé cuiseur à pâtes, est conçu et fabriqué pour la gastronomie professionnelle et destiné à la cuisson dans l'eau de produits à base de farine.

- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Robinet d'eau : Il remplit et règle la quantité d'eau dans le bac
- 5) Le sélecteur de température règle la puissance des éléments chauffants
- 6) Témoins
- 7) Arrivée d'eau : Elle sert au remplissage du bac
- 8) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'eau

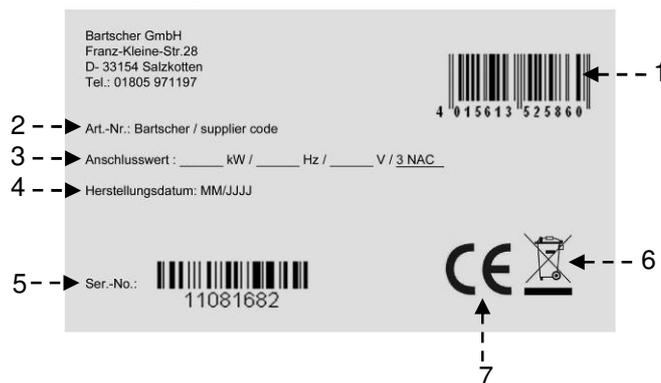


4.3. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) EAN-Numéro
- 2) Code-No. / No. du modèle
- 3) Alimentation électrique: Puissance / Fréquence / Tension d'alimentation
- 4) Date de fabrication
- 5) Numéro de série
- 6) Symbole DEEE

7) Marquage CE



4.4. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité.



Éteindre notamment l'alimentation électrique à l'aide du sectionneur des potentiels. Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

4.5. Équipement et accessoires

L'appareil est livré avec l'équipement suivant:

A. Étagère pour les paniers

Sur commande, il est possible d'équiper l'appareil avec les paniers suivants :

1. Panier 1/1
2. Panier 2/3
3. Panier 1/2
4. Panier 1/3

5. Panier 1/3 transversal
6. Panier 1/3 longitudinal
7. Panier 1/3 Ø 180
8. Panier 1/6 Ø 145
9. Panier 1/6
10. Couvercle du bac

FR

4.6. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

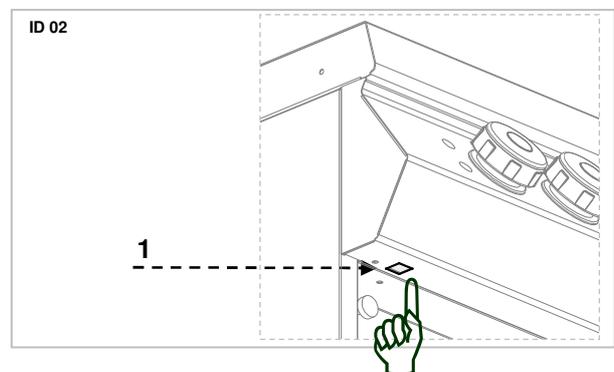
- 1) **Thermostat de sécurité** : il bloque l'alimentation électrique en cas de surchauffe.

L'enclenchement du thermostat de sécurité est signalé par le témoin de contrôle rouge.

Le dessin présente la disposition des thermostats de sécurité.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.



5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

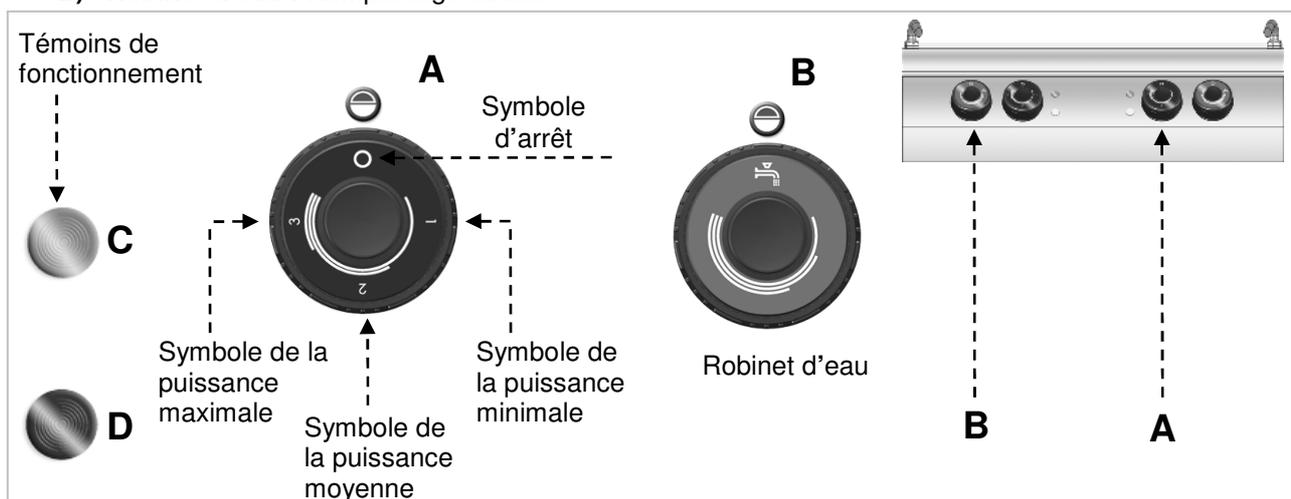
5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) **Bouton de réglage de la température :**
Pour allumer et éteindre les éléments chauffants
- B) **Robinet d'eau :** Remplissage du bac

C) **Témoin vert :** Il indique le réchauffement de l'appareil.

D) **Témoin rouge :** Il indique l'enclenchement des thermostats de sécurité.



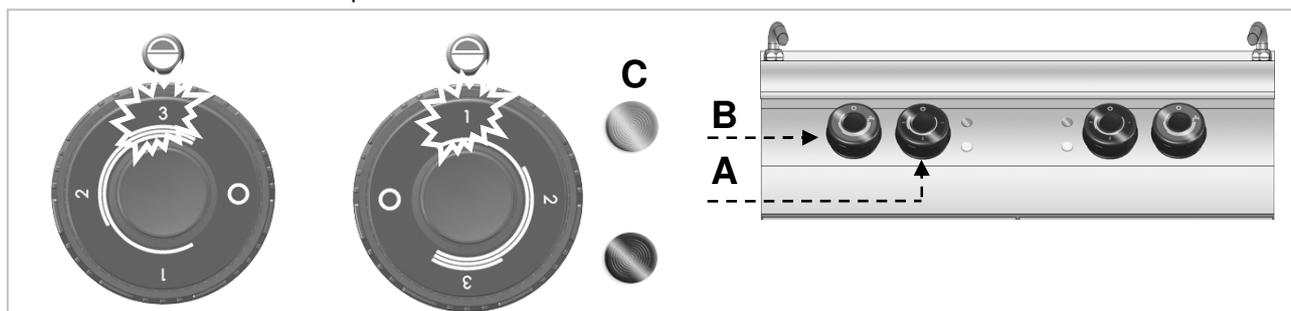
5.2. Mise en marche et arrêt de l'appareil

MISE EN MARCHÉ :

- A) Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- B) Le remplissage du bac se fait par le robinet d'eau (B) (voir le chapitre 5.1).
- C) Tourner le sélecteur de température (A) sur la position voulue. Il est conseillé de régler le sélecteur de température sur la position 3, pour que les éléments chauffants soient réglés sur la puissance maximale, afin de raccourcir l'étape de réchauffement. Le témoin vert (C) s'allume.

ARRÊT

- A) Pour éteindre les éléments chauffants, régler le sélecteur de température A sur la position 0. Le témoin (C) s'éteint.
- B) Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre le raccordement à l'alimentation électrique.
- C) Vider éventuellement les bacs (voir dans un autre chapitre).



5.3. Remplissage du bac

Tourner le robinet d'eau pour remplir le bac jusqu'au niveau voulu. Une fois le niveau maximal atteint, les éléments chauffants électriques peuvent être allumés.

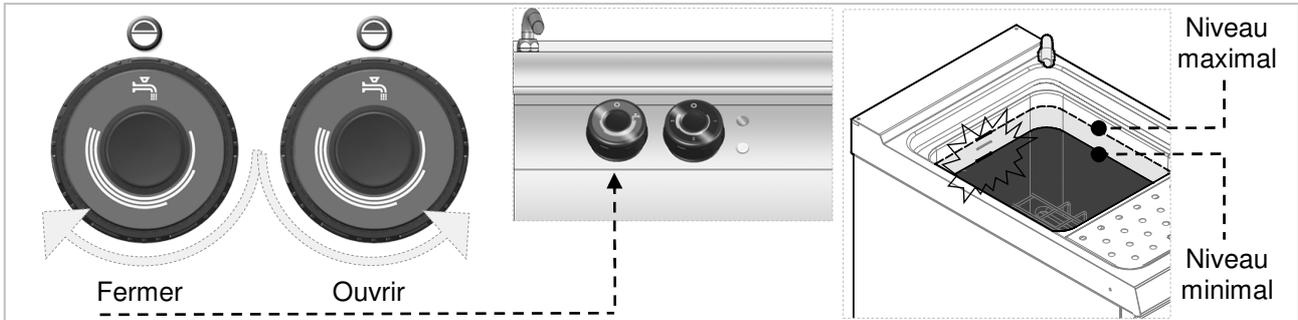
Une fois le bac rempli, fermer le robinet d'eau pour éviter un débordement dangereux.

Si le niveau d'eau descend sous l'indicateur minimal, ouvrir de nouveau le robinet d'eau.



Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'eau au moins au niveau minimal indiqué.

L'appareil peut être branché à l'alimentation en eau chaude pour réduire le temps de réchauffement (max. 60 °C).

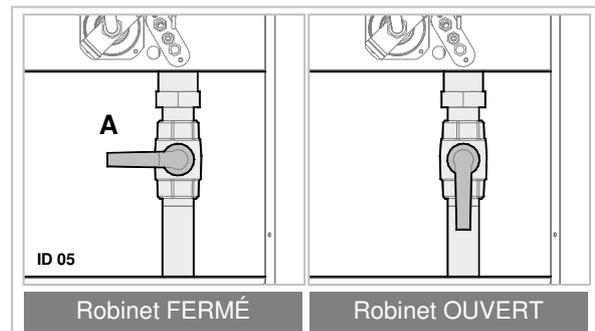


5.4. Vidange du bac

Évacuer l'eau à l'aide d'un collecteur adapté, résistant à la température minimale de 100 °C. Pour vider le bac, tourner le robinet de vidange A vers le bas.



Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange A est fermé.



5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil

Non-utilisation prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les procédures suivantes :

1. Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre l'alimentation en énergie électrique.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones à proximité.
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Ne pas couvrir l'appareil et laisser le bac ouvert.



Après chaque utilisation de l'appareil, vider le bac.

Conseils d'utilisation normale de l'appareil

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé ;
- S'assurer que le niveau d'eau n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac.
- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser les paniers d'une manière correcte ;
- En remplissant les bacs, prendre en compte le fait que le volume des pâtes augmente lors de la cuisson.



Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Éteindre notamment l'alimentation en énergie électrique à l'aide du sectionneur automatique.

6.2. Maintenance appropriée (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité. Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

En fin du jour de travail nettoyer:

- le bac
- les paniers et les autres accessoires
- l'appareil.

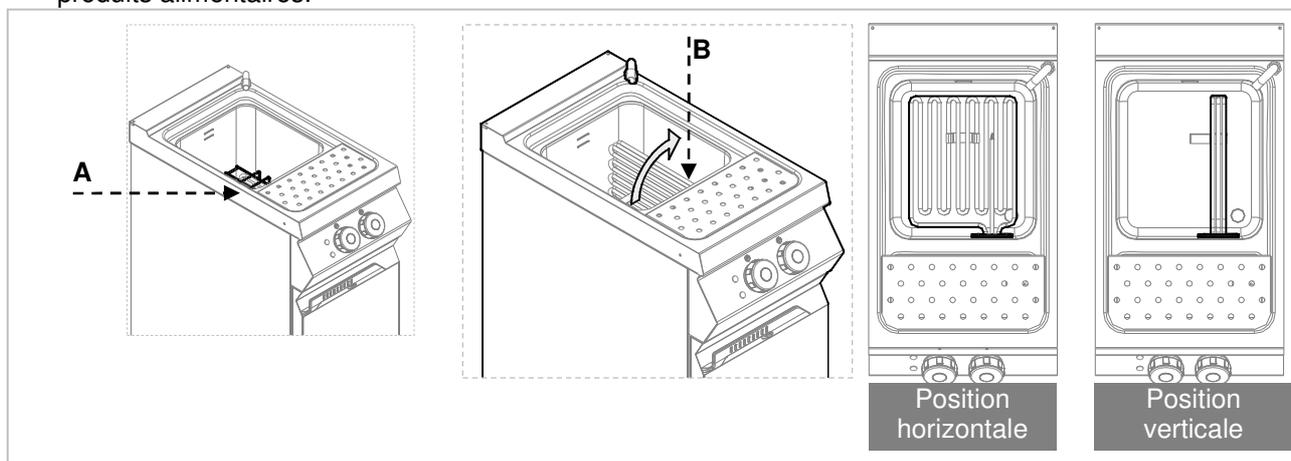
Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants:

- contrôle du fonctionnement de l'installation électrique;
- contrôle du fonctionnement des thermostats de sécurité.

6.3. Nettoyage du bac

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- Enclencher le sectionneur pour éteindre l'alimentation électrique.
- Vider le bac.
- Retirer et laver les paniers et leurs poignées (A).
- Placer les éléments chauffants (B) en position verticale.
- Laver l'intérieur du bac en utilisant un produit de nettoyage destiné au contact avec les produits alimentaires.
- Rincer le bac à l'eau claire, le vider et le sécher.
- Après l'utilisation de l'appareil, laver l'équipement en utilisant un produit pour dissoudre les graisses. Il est conseillé de laver les accessoires dans un lave-vaisselle.
- Placer les éléments chauffants (B) en position horizontale (position de travail).



7. DÉFAILLANCES

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Les éléments chauffants ne chauffent pas.	Position incorrecte de l'élément chauffant.	Vérifier la position de l'élément chauffant dans le bac (voir le chapitre 6.3).
	Le raccordement électrique n'est pas correct.	Vérifier les raccordements électriques.
	Enclenchement du thermostat de sécurité.	Réinitialiser l'appareil (voir le chapitre 4.6.).
	Bouton de réglage de température endommagé.	Remplacer le bouton de réglage de température.  Contactez le service après-vente.
Une fois le robinet d'eau ouvert, l'eau ne coule pas.	Raccordement d'eau incorrect.	Vérifier le raccordement d'eau.  Contactez le service après-vente.

FR

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



Lors de l'utilisation du chariot élévateur, faire attention aux câbles d'alimentation, aux tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport.

Déballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

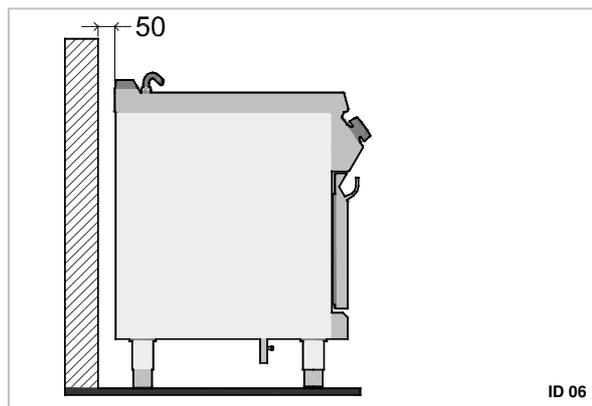
L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150°C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.

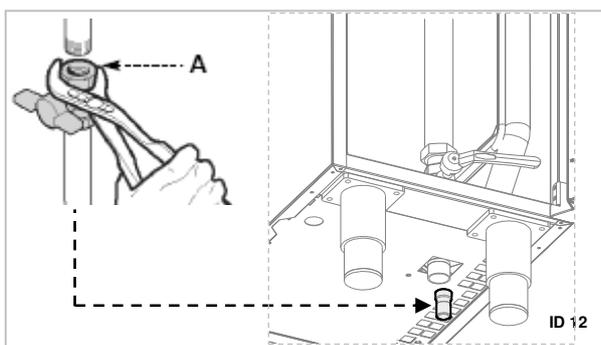


Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



8.3. Raccordement d'eau (technicien de service)

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation d'eau. Monter un robinet d'arrêt (A) sur le raccord permettant de couper l'arrivée d'eau en cas de besoin. Derrière, installer des filtres facilement accessibles.



Faire un raccordement d'eau potable à l'appareil. Dans le tableau sont indiquées les valeurs limites pour l'eau potable définies par la Communauté européenne.

Description	Valeur
Pression	150-300 kPA
	1.5-3 bar
pH	6.5 -8
Dureté	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Minéraux	<1500 mg/L
Fer	< 0.2 mg/L
Manganèse	<0.05 mg/L
Chlore	<0.25 mg/L
Soufre	<0.25 mg/L



En cas de raccordement au réseau d'eau à l'aide du kit de construction, utiliser uniquement de nouveaux kits de construction fournis avec l'appareil.

8.4. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service)

Seul un personnel agréé et qualifié peut procéder au branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, tout en respectant les lois en vigueur et en utilisant un matériel adapté et conforme aux normes.

Les valeurs de raccordement d l'appareil sont les suivantes :

- 380-415V 3N~ 50-60 Hz



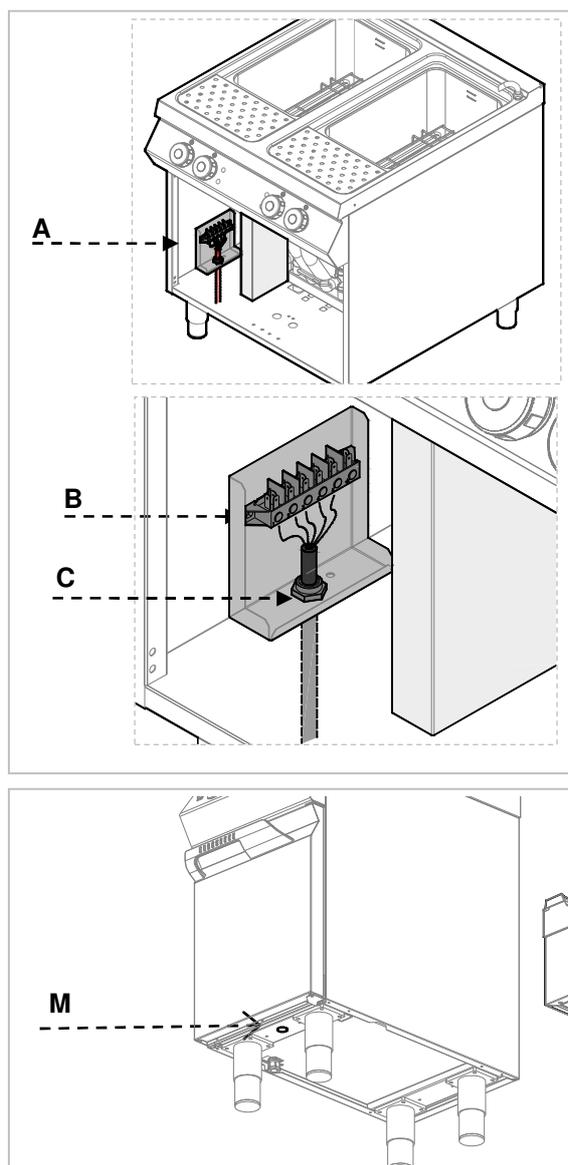
Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un spécialiste peuvent remplacer le câble de raccordement endommagé.

La section du câble correcte est indiquée dans les annexes et doit être fixée par un électricien.

Pour raccorder correctement l'appareil, suivre les recommandations suivantes.

- Retirer la protection du bornier (A).
- Brancher le sectionneur au bornier (B) de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe). Il est recommandé d'utiliser les câbles de type H07RN-F ou meilleurs, résistant aux températures élevées, au moins 80°C.
- Serrer l'extrémité du câble (C).
- Remettre sur place la protection du bornier.
- L'appareil dispose d'une borne équipotentielle (M).
- Une étiquette caractéristique correspondant à

la borne utilisée est placée :  .

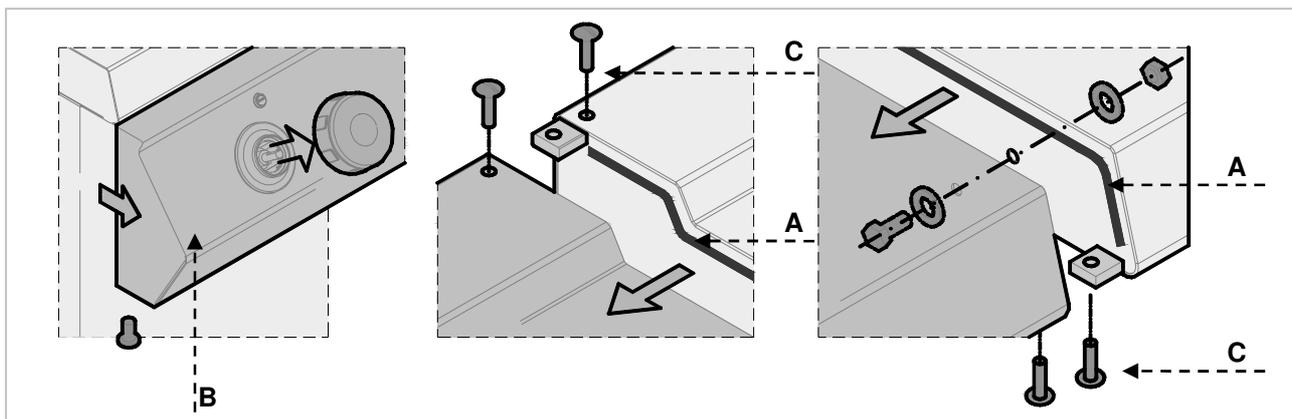


FR

8.5. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionnez en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.



8.6. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants :

1. Vérifier si la tension d'alimentation est la même que celle de l'appareil.
2. Allumer le sectionneur automatique pour vérifier le raccordement électrique.
3. Vérifier si les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.

9. RÉGLAGES

Aucun réglage spécial de l'appareil n'est prévu. Les seuls réglages sont effectués par l'utilisateur lors de l'exploitation normal de l'appareil.

10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

 **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

BIJLAGEN

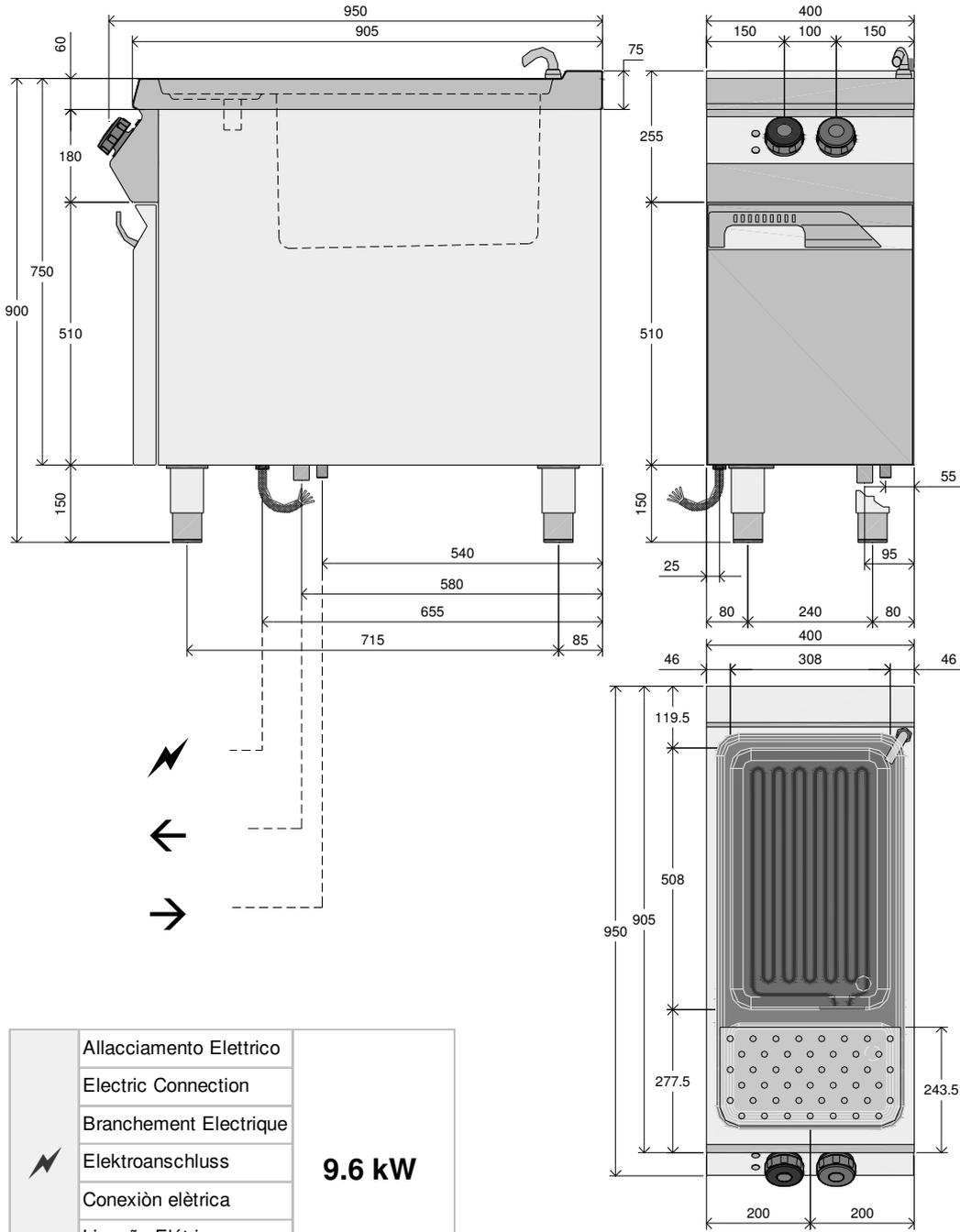
ZĄŁĄCZNIKI

Modello Model Modelle Modèle Modelo Modelo Model	Vasca	Potenza	Dati elettrici			Peso
	Well	Power	Electrical data			Weight
	Becken	Leistung	Daten zur Elektrik			Gewicht
	Cuve	Puissance	Données électriques			Poids
	Cuba	Potencia	Datos eléctricos			Peso
	Cuba	Potencia	Dados Elétricos			Peso
	Kuip	Vermogen	Elektrische gegevens			Gewicht
		kW	V	Hz	Supply cable	kg

CPE91M00	40	9,6	380-415V 3N~	50-60 Hz	5x1,5mm²	56
-----------------	-----------	------------	---------------------	----------	----------------------------	-----------

CPE91M00

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



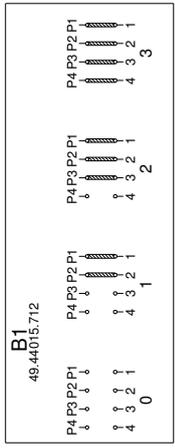
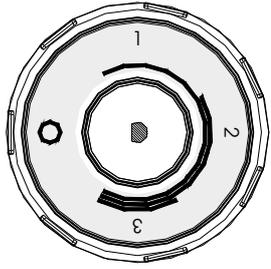
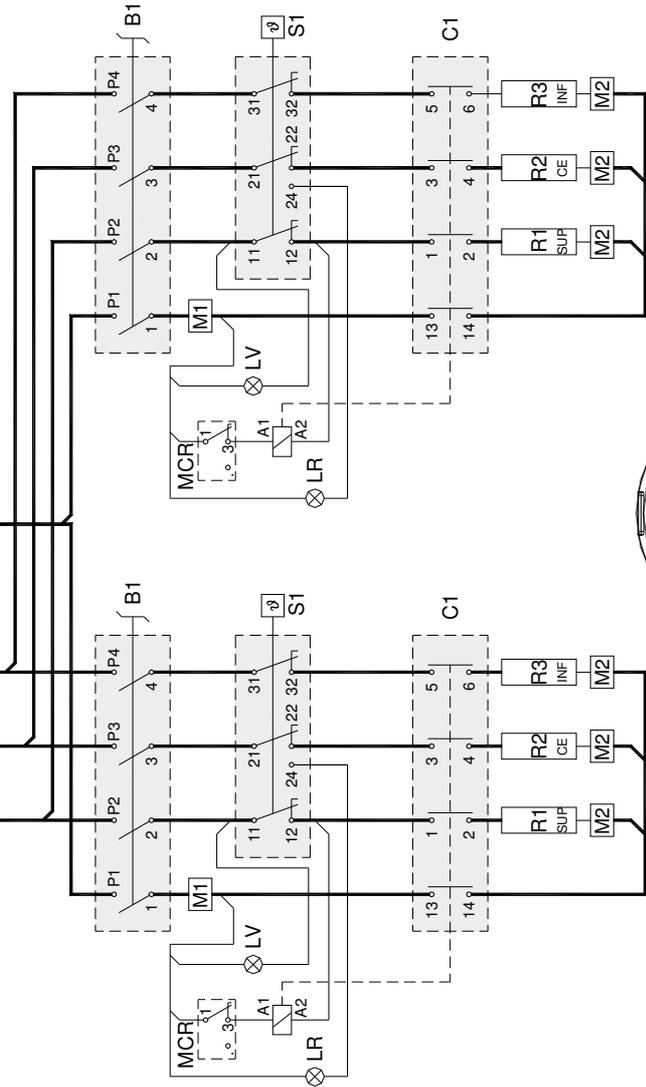
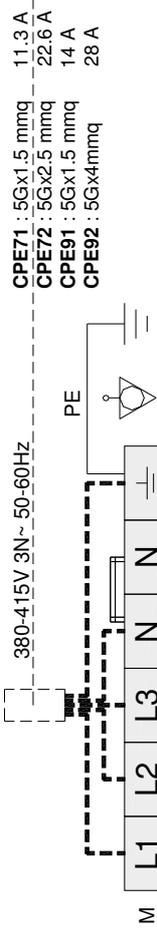
⚡	Allacciamento Elettrico	9.6 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

→	Allacciamento acqua	R 1/2" UNI ISO 7/1
	Water Input	
	Entrée Eau	
	Wassereinzug	
	Conexiòn Agua	
	Ligação Água	
	Wateraansluiting	

←	Scarico acqua	1" GAS ISO 7/1 (ø33)
	Water Drain	
	Vidage Eau	
	Wasserabfluss	
	Evacuacion Agua	
	Descarga Água	
	Waterafvoer	

111 60825
REVISION 05

SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM – SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY



	700	900
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3+N~50-60Hz	
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122.6 POLI - 40 A - 450 V	
B1 = COMMUTATORE SWITCH	49.44015.712	
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32532.805 T=160°C-17K-400V 30A 55.32524.160 T=135°C-12K-400V 30A	
C1 = CONTATTORE SWITCH	OMRON J7KN-14D-10 J7KN-22D-10 OMRON J7KN24 J7KN24	
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-M09N A3 100-C16 KF10 PANASONIC AM51614D53NAT	
LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
R1, R2, R3 = RESISTENZE HEATER	2600 watt (3x) 230V 11.3A 3200 watt (3x) 230V 13.9A	
CABLAGGIO CABLE	CAVO H06S5J-K Section 2.5 mmq	
CABLAGGIO LAMPADA LIGHT CABLE	CAVO H05S5J-K Section 1 mmq	

DE

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

GB

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

FR

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

IT

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

ES

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

PT

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

NL

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

PL

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