

CE

Bartscher

INDUKTIONSHERDE

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296318 / ID091M01

296319 / ID092M01



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. 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	5
4.4. Remplacement des composants (technicien de service).....	5
4.5. Dispositif de sécurité	5
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson	6
5.3. Mode d'emploi	7
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Maintenance appropriée	9
6.3. Nettoyage de la plaque vitrocéramique.....	9
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	9
7.1. Détection des défaillances et leur élimination.....	10
7.2. Code d'erreurs.....	10
7.3. Messages d'erreur du générateur (E1)	11
8. INSTALLATION	12
8.1. Emballage et déemballage.....	12
8.2. Installation (technicien de service)	12
8.3. Montage de l'appareil en série	13
8.4. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service).....	13
8.5. Contrôle technique (technicien de service).....	15
9. VALORISATION DE L'APPAREIL	15
ANNEXES.....	I

2. INDEX

B

Branchement à l'alimentation électrique 13

C

Cartes de crédit 8
Code d'erreurs 10
Conseils d'utilisation normale de l'appareil 7
Conseils de nettoyage 8
Contrôle technique 15

D

D'entretien 8
Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déemballage 12
Dispositif de sécurité 5
DYSFONCTIONNEMENTS 9

E

Emballage 12

I

Installation 12

M

Maintenance appropriée 9
Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson 6
Mode d'emploi 7
Montage de l'appareil en série 13

N

Nettoyage de la plaque vitrocéramique 9
Non-utilisation prolongée de l'appareil 7

P

Plaque signalétique 5

R

Recommandations générales 4
Régulateur de température 6
Remplacement des composants 5

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 15

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 **60335-2-36**.

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.



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



Lors de l'installation, du réglage, du montage et du branchement de l'appareil, prendre les précautions nécessaires. Voir le chapitre **8 « INSTALLATION »**.



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



Si la surface de la plaque de cuisson présente des fissures, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.



Ne jamais placer des récipients en plastique sur les surfaces chaudes de la plaque de cuisson.



Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur les surfaces de l'appareil.

i Les recherches scientifiques ont démontré que les plaques à induction ne présentent pas de risques. Cependant, les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance d'au moins 60 cm de l'appareil en fonctionnement.

i Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.

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

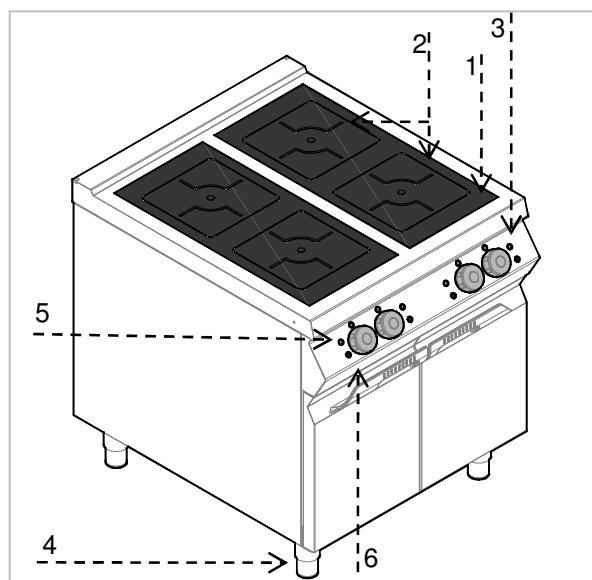


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

Le four électrique avec la plaque vitrocéramique à induction est destiné à la préparation et à la cuisson de produits alimentaires, conçu pour la gastronomie professionnelle.

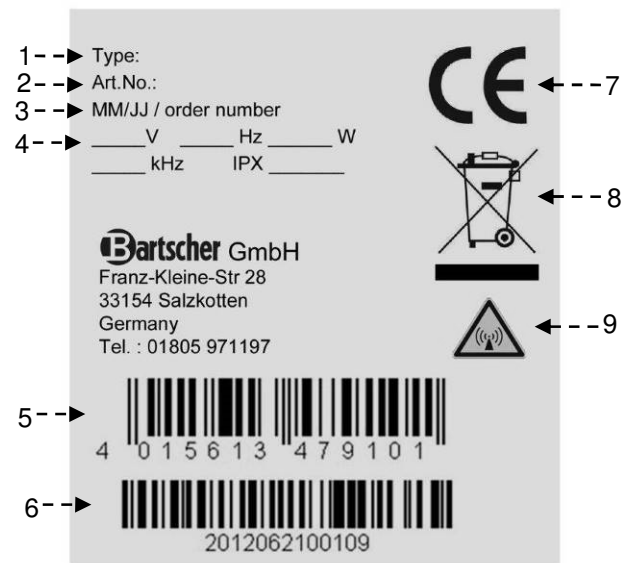
- 1) **Plaque de cuisson** : en vitrocéramique
- 2) **Zone de cuisson** : elle est composée d'un module qui transmet la chaleur à la casserole ;
- 3) **Régulateur de température** : il active, désactive et règle la puissance de la zone de cuisson.
- 4) **Pieds réglables en hauteur**
- 5) **Témoin de contrôle de l'alimentation** : il indique le fonctionnement de la zone de cuisson.
- 6) **Témoin d'alarme** : il indique les éventuelles perturbations dans la zone de cuisson.



4.3. Plaque signalétique

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

- 1) N° du modèle
- 2) N° art.
- 3) Date de production
- 4) Tension d'alimentation / fréquence / puissance / fréquence du champ magnétique / type de protection
- 5) Code EAN
- 6) Numéros de série
- 7) Marquage CE
- 8) Symbole DEEE
- 9) Symbole « champ électromagnétique »



FR

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. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

1. **Dispositif de reconnaissance de casserole :** C'est un dispositif qui désactive la zone de cuisson si aucune casserole ne s'y trouve ou si la casserole est vide.
2. **Dispositif de reconnaissance de la température :** C'est un dispositif qui désactive la zone de cuisson si la température est trop élevée. Quand la température baisse sous la limite de l'alarme, l'appareil se remet en marche automatiquement.



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

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

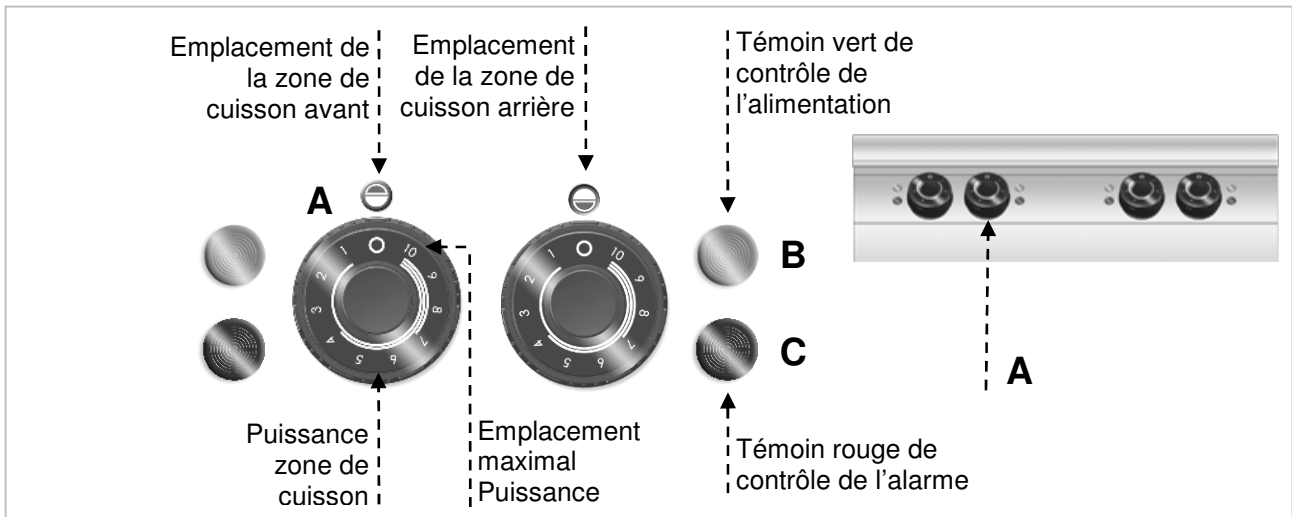
5.1. Description de la commande.

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

A) Régulateur de température: il règle la puissance de chauffe de la zone de cuisson

B) Témoin vert de contrôle : Il indique la chauffe de la zone de cuisson.

C) Témoin rouge de contrôle : Il indique les perturbations de la zone de cuisson.



5.2. Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson

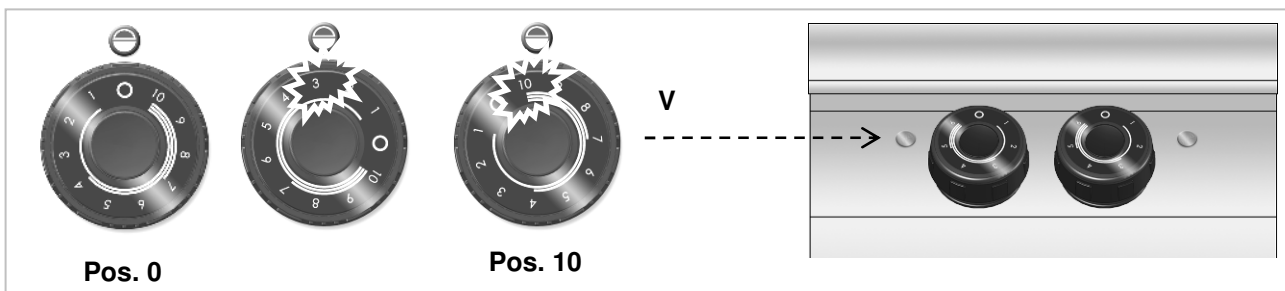
Pour mettre en marche la zone de cuisson, suivre la procédure suivante :

- Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- Placer la casserole avec les aliments sur la zone de cuisson appropriée.
- Tourner le régulateur de température (**A**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer la puissance minimale de la zone de cuisson ; le témoin vert s'allume.
- Positionner ensuite le régulateur de température sur la position voulue.
- Tourner le régulateur de température sur la position **10**, pour activer la puissance maximale de la zone de cuisson.
- Tourner le régulateur de température sur la position **0**, pour désactiver la zone de cuisson. Le témoin vert (**V**) s'éteint.

G) Si cela est nécessaire, enclencher le sectionneur automatique pour débrancher l'alimentation.

ⓘ Si vous retirez la casserole pour un court instant, le générateur ne fournit plus de puissance. En plaçant de nouveau la casserole sur la zone de cuisson, l'appareil se remet en marche avec la puissance choisie.

⚠ **Veiller à ce que les poignées des casseroles placées sur la plaque de cuisson ne se croisent pas et ne se trouvent pas dans la zone de cuisson. Selon le type du matériau, les poignées peuvent se chauffer.**



5.3. Mode d'emploi

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.

Conseils d'utilisation normale de l'appareil

Compte tenu du mode de fonctionnement spécifique des plaques à induction, utiliser uniquement des récipients magnétiques.

Utiliser uniquement des récipients en fer / fer émaillé, fonte / fonte émaillée, acier ou acier inoxydable, s'ils possèdent un sigle indiquant qu'ils sont adaptés aux plaques à induction (prêter attention aux descriptions des récipients).

Les poêles doivent avoir un diamètre de 160 à 260 mm.



Les produits qui n'ont pas été mentionnés dans ce chapitre sont automatiquement considérés comme exclus et pas adaptés à l'utilisation sur la plaque à induction.

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

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser la plaque de cuisson uniquement pour chauffer les casseroles, ne pas chauffer les plats directement sur la plaque.
- Toujours maintenir la propreté de l'appareil et des surfaces voisines.
- Utiliser toujours des récipients dont le diamètre n'est pas inférieur à celui de la zone de cuisson.



- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat.



i Les poêles en fonte ou en autres alliages de métaux ne sont pas adaptées aux plaques céramiques, l'épaisseur de leur fond peut entraîner sur la plaque une concentration de chaleur dangereuse. Le fond rugueux peut également rayer la surface et l'alliage des métaux peut laisser des traces indélébiles sur la plaque.

- Utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés à l'utilisation dans le secteur alimentaire.
- Éviter de verser des liquides bouillants au-dessus de la plaque et de les déverser sur elle.

i Ne pas allumer les zones de cuisson sans récipient adapté posé dessus ou avec une casserole ou une poêle vides.


- Ne pas poser des casseroles ou des poêles chaudes sur les zones de cuisson froides.
- Assurer une distance minimale entre les casseroles, elles ne doivent pas se toucher.
- Désactiver la zone de cuisson après avoir retiré la casserole, cela évitera l'activation indésirable du système.
- Ne placer aucun matériau (papier, carton, tissu, etc.) entre la casserole et la zone de cuisson, car il peut s'enflammer.





Ne pas utiliser les zones de cuisson sans casseroles. Désactiver les zones de cuisson si elles ne sont pas utilisées.





Lors du fonctionnement de l'appareil, ne pas protéger la plaque de cuisson à l'aide de feuilles d'aluminium.

 Nettoyer et sécher correctement les fonds des casseroles avant de les placer sur la plaque de cuisson. Les fonds rainurés des poêles et des casseroles peuvent laisser des traces et des rainures, si vous les glissez sur la plaque.

 **Les objets en métal se chauffent rapidement quand ils se trouvent sur une zone de cuisson activée. Pour cette raison, n'y placer jamais d'autres objets (canettes, récipients fermés, aluminium, couverts de table, bagues, clés, montres, etc.), mais uniquement des casseroles et des poêles.**

 Ne pas placer sur les surfaces vitrocéramiques de la plaque à induction de cartes bancaires, de téléphone, de cassettes ou autres objets magnétiques.

 Lors du fonctionnement de l'appareil, les orifices d'aération dans la partie inférieure ne peuvent être ni bloqués ni couverts par les poêles et les casseroles.

 **Soyez prudents, une coupure de courant brusque constitue un risque de brûlures car les zones de cuisson peuvent être encore très chaudes.**

Test de fonctionnement

Après le raccordement de la plaque de cuisson, réaliser un test de fonctionnement.


1. Retirer la casserole de la zone de cuisson.
2. Régler le niveau de puissance sur « 0 ».
3. Brancher l'alimentation électrique (le témoin vert de contrôle s'allume brièvement et clignote).
4. Les témoins vert et rouge ne peuvent ni être allumés ni clignoter.
5. Régler la puissance de cuisson voulue.
6. Le témoin vert doit clignoter régulièrement toutes les secondes (mode de détection de la casserole).



7. Aucun message indiquant des dysfonctionnements ne doit apparaître.
8. Le témoin rouge de contrôle ne doit pas être allumé.
9. Placer sur la zone de cuisson une casserole remplie d'eau, d'un Ø d'au moins 12 cm.
10. Le témoin vert de contrôle doit être constamment allumé.




11. Régler la puissance maximale.
12. Le ventilateur doit s'enclencher après quelques minutes.

 **Placer la casserole ou la poêle toujours au milieu de la zone de cuisson. Ne pas chauffer les récipients vides sans surveillance. Ne pas chauffer les poêles à une température supérieure à 300 °C.**

En cas de perturbations, lire le chapitre « dysfonctionnements ».

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

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 :

- la plaque de cuisson ;
- l'appareil.

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

- contrôle du fonctionnement de l'installation électrique;
- contrôle de l'efficacité du générateur induction.

FR

6.3. Nettoyage de la plaque vitrocéramique

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Éteindre les zones de cuisson et les laisser refroidir ;
- Enclencher le sectionneur automatique pour couper l'alimentation électrique ;
- Nettoyer les zones de cuisson à l'aide d'une éponge et d'un produit nettoyant neutre.
- Nettoyer le plus vite possible les dépôts et les taches sur les surfaces vitrocéramiques, quand la plaque est encore tiède.
- Essuyer la plaque et la sécher.



Ne pas utiliser de jet d'eau sur la plaque de cuisson, surtout si elle est encore chaude.



Ne pas verser d'eau directement sur la plaque de cuisson.



N'utiliser aucun produit nettoyant rayant !



Pour éliminer les résidus persistants, placer sur la plaque un chiffon imbibé d'eau et d'un produit nettoyant, le laisser pour toute la nuit. Le matin, nettoyer de nouveau la plaque.

Pour éliminer les restes de nourriture et les éclaboussures de graisse, utiliser un racloir spéciale destiné aux plaques vitrocéramiques.

7. DYSFONCTIONNEMENTS

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.

7.1. Détection des défaillances et leur élimination

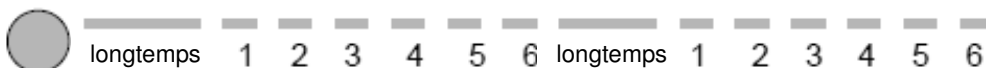
Défaillance	Cause probable	Méthode d'élimination
La plaque ne chauffe pas assez	Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson
La plaque de cuisson chauffe continuellement à la puissance maximale	Régulateur de température endommagé	Vérifier et remplacer éventuellement le régulateur
Plaque de cuisson vide allumée	Dispositif de détection des casseroles endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
Les petits objets en métal sont chauffés	Dispositif de détection des casseroles endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
La plaque ne chauffe pas	Le diamètre de la casserole est inférieur à 12 cm ou le dispositif de détection des casseroles est endommagé	Utiliser des casseroles en matériau adapté
	Générateur endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
L'appareil ne réagit pas	Coupe-circuit ou câble de raccordement endommagés	Vérifier le raccordement à l'alimentation
Les coupe-circuits surchauffent lors de la mise en marche	Court-circuit dans le générateur	Remplacer le générateur ou le faire réparer

7.2. Code d'erreurs

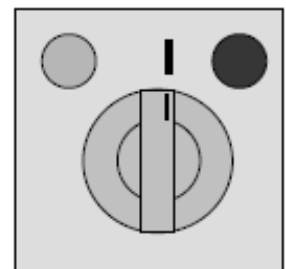
i Les erreurs de fonctionnement sont détectées par le générateur et transmises à la commande

En cas d'apparition d'une erreur, le témoin vert s'allume 1 fois et reste allumé pendant longtemps, ensuite il commence à clignoter. Les impulsions courtes se répètent régulièrement. Le nombre d'impulsions courtes indique le numéro de l'erreur.

Le témoin vert de contrôle est allumé ou clignote de telle façon lors de l'apparition de l'erreur E1 ↔ 06:



Le témoin rouge de contrôle reste longtemps allumé lors de l'apparition de l'erreur.



7.3. Messages d'erreur du générateur (E1)

Code d'erreur	Nom	Cause probable	Méthode d'élimination
E1 ↔ 01	Courant de surcharge de l'équipement	Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson
		Bobine endommagée ou défectueuse	Vérifier la bobine
E1 ↔ 02	Absence de courant d'induction	Absence de bobine ou de courant dans le diviseur de puissance	Raccorder la bobine
E1 ↔ 03	Température de l'IGBT trop élevée	Orifices d'aération bouchés, ventilateur encrassé IGBT capteur de température endommagé	Déboucher les orifices d'aération. Nettoyer le ventilateur Contacter le service après-vente
E1 ↔ 04	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Récipient vide	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur
		Défaillance de l'étage final	Remplacer le générateur
E1 ↔ 05	Câble fissuré auprès de l'unité de commande	Le câble présente un raccord instable ou une fissure	Éteindre le générateur, vérifier le câble et le remplacer éventuellement
		ID erroné de la commande numérique	Éteindre le générateur, vérifier l'interrupteur DIP et enclencher éventuellement.
		Erreur de l'unité de commande	Vérifier et remplacer éventuellement l'unité de commande
E1 ↔ 06	Température intérieure trop élevée ou trop basse	Orifices d'aération bouchés, ventilateur encrassé, défaillance du capteur de température intérieure	Déboucher les orifices d'aération, nettoyer le ventilateur.
E1 ↔ 07	Température de la bobine	Température de la bobine trop élevée	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur
E1 ↔ 08	Phases de réseau	Absence de phase de réseau ou qualité insuffisante du réseau	Vérifier les phases du réseau
E1 ↔ 10	Communication	Erreur de bus LIN ou CAN, absence de connexion entre le panneau de commande et le générateur	Débrancher l'alimentation et vérifier la connexion.
E1 ↔ 11	Mise en marche	Raccordement d'un champ de commande inutile	Indiquer le champ de commande ou connecter à la fiche de commande correcte
		ID erroné du champ de commande numérique	Éteindre le générateur et régler correctement l'interrupteur DIP
		Erreur lors de la mise en marche de l'équipement	Attendre, l'appareil se met à jour automatiquement pendant environ 30 secondes.
E1 ↔ 13	Raccordement de l'alimentation :	Erreur de tension trop élevée ou trop basse	Vérifier le raccordement à l'alimentation
E1 ↔ 14	Erreur du chargeur	Erreur de tension trop élevée ou trop basse	Vérifier le raccordement à l'alimentation
E1 ↔ 15	Protection contre la cuisson à sec	Erreur de réseau	Désactiver la sécurité principale et l'activer de nouveau après quelques secondes
		Récipient vide	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur de température

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

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 !).



En utilisant un élévateur, faire attention au câble d'alimentation 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.

Désemballer 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 déemballé, 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.

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.



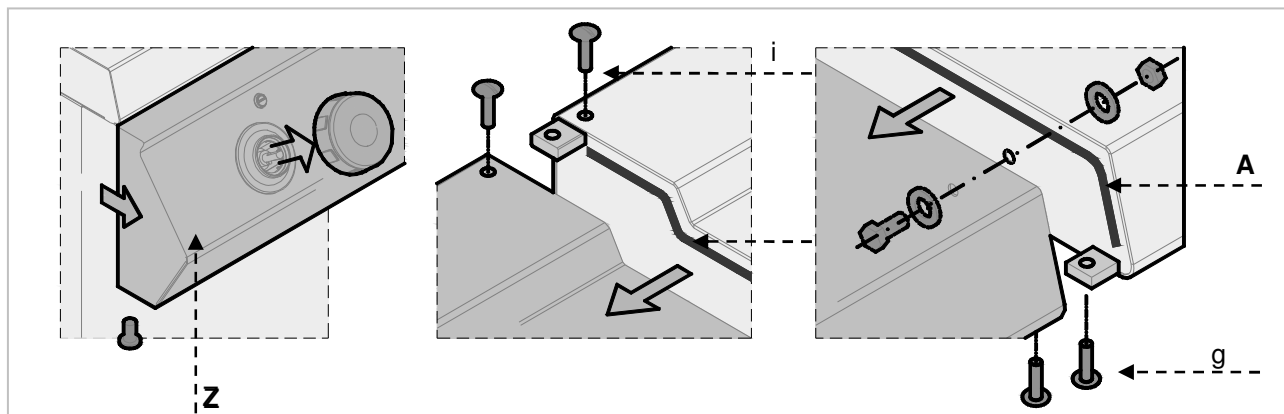
Ne pas installer l'appareil à proximité d'un autre appareil pouvant atteindre des températures élevées.

8.3. 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.



8.4. 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.

L'appareil est adapté à une tension de travail de 400V 3N~ 50/60 Hz.

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



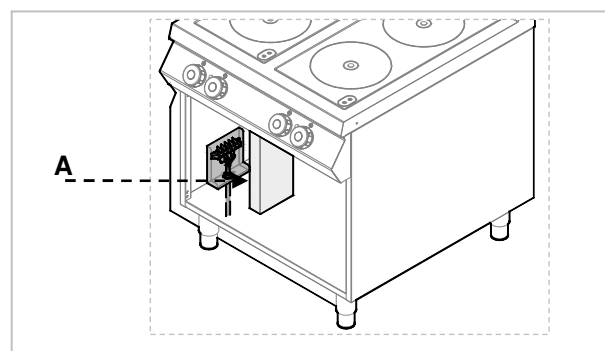
Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un électricien peuvent remplacer le câble de raccordement de l'appareil endommagé.



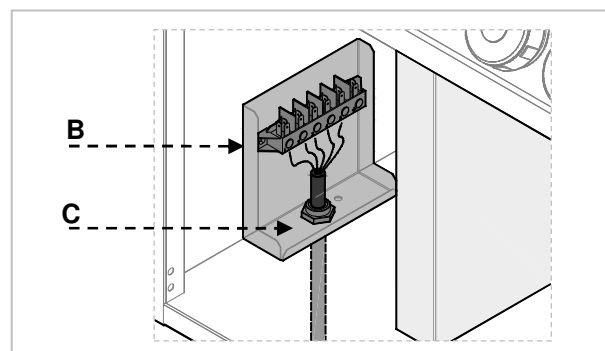
Avant de brancher l'alimentation électrique, s'assurer que l'appareil est raccordé préalablement à un sectionneur de tous les pôles, dont l'écart entre les contacts est d'au moins 3 mm.

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

- Retirer la protection du bornier (A).




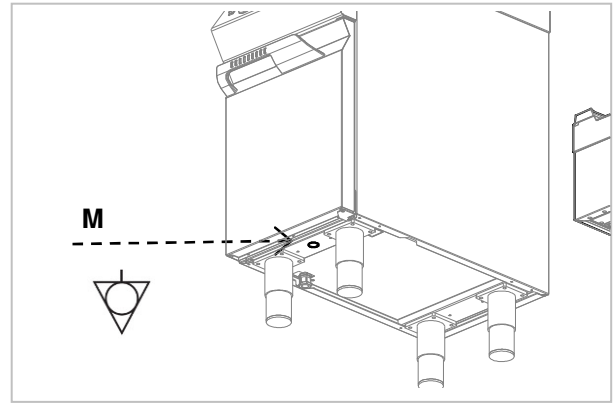
- Brancher le sectionneur au bornier (B) de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe). Utiliser un câble de type H07RN-F ou meilleur.
- Serrer l'extrémité du câble (C).
- Remettre sur place la protection du bornier.



Liaison équipotentielle

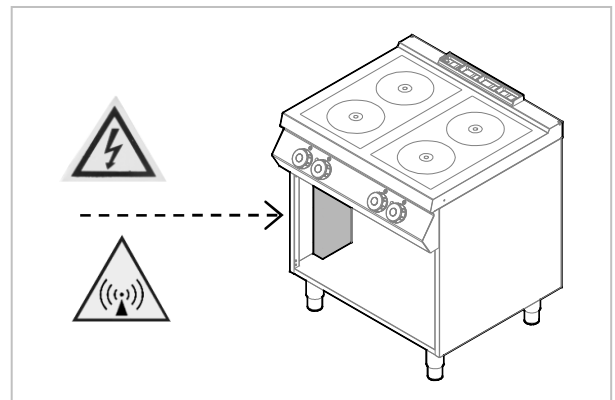
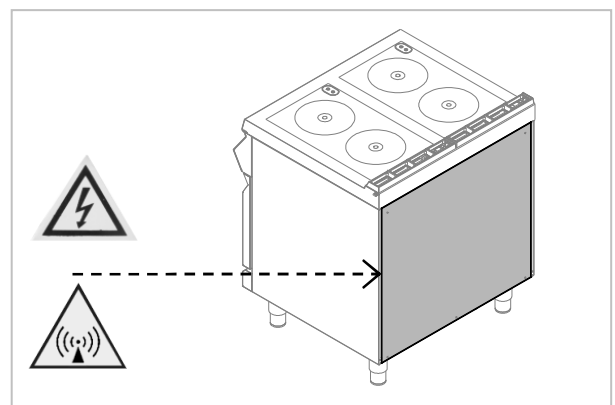
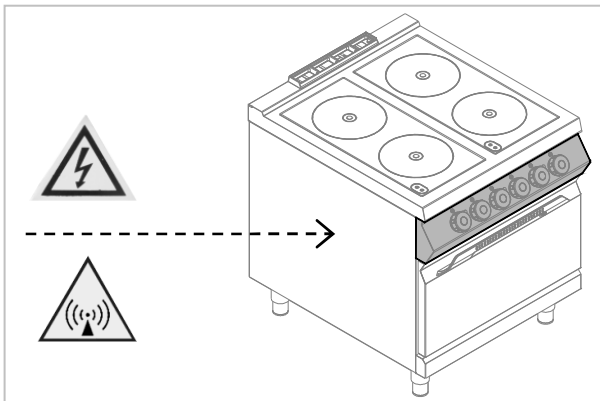
L'appareil dispose d'une borne équipotentielle (M). Une étiquette caractéristique correspondant à

la borne utilisée est placée: 



Marquages

Le symbole suivant  « **ATTENTION !** **Champ électromagnétique** » informe qu'il existe un danger suite à la création d'un champ électromagnétique




8.5. Contrôle technique (technicien de service)

Avant la première mise en marche, contrôler l'appareil, le fonctionnement correct de chaque élément constituant et détecter les défaillances éventuelles.

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. 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

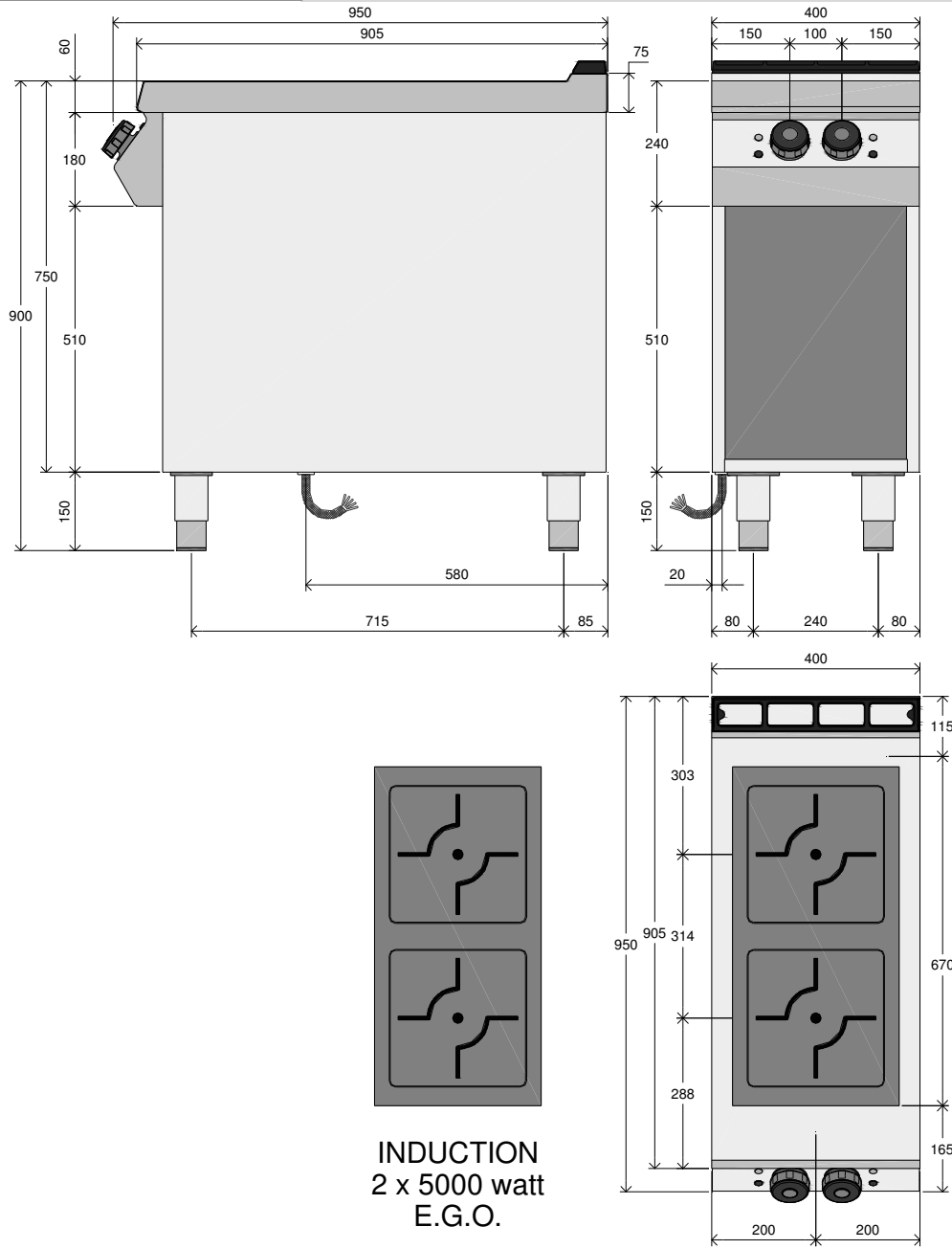
BIJLAGEN

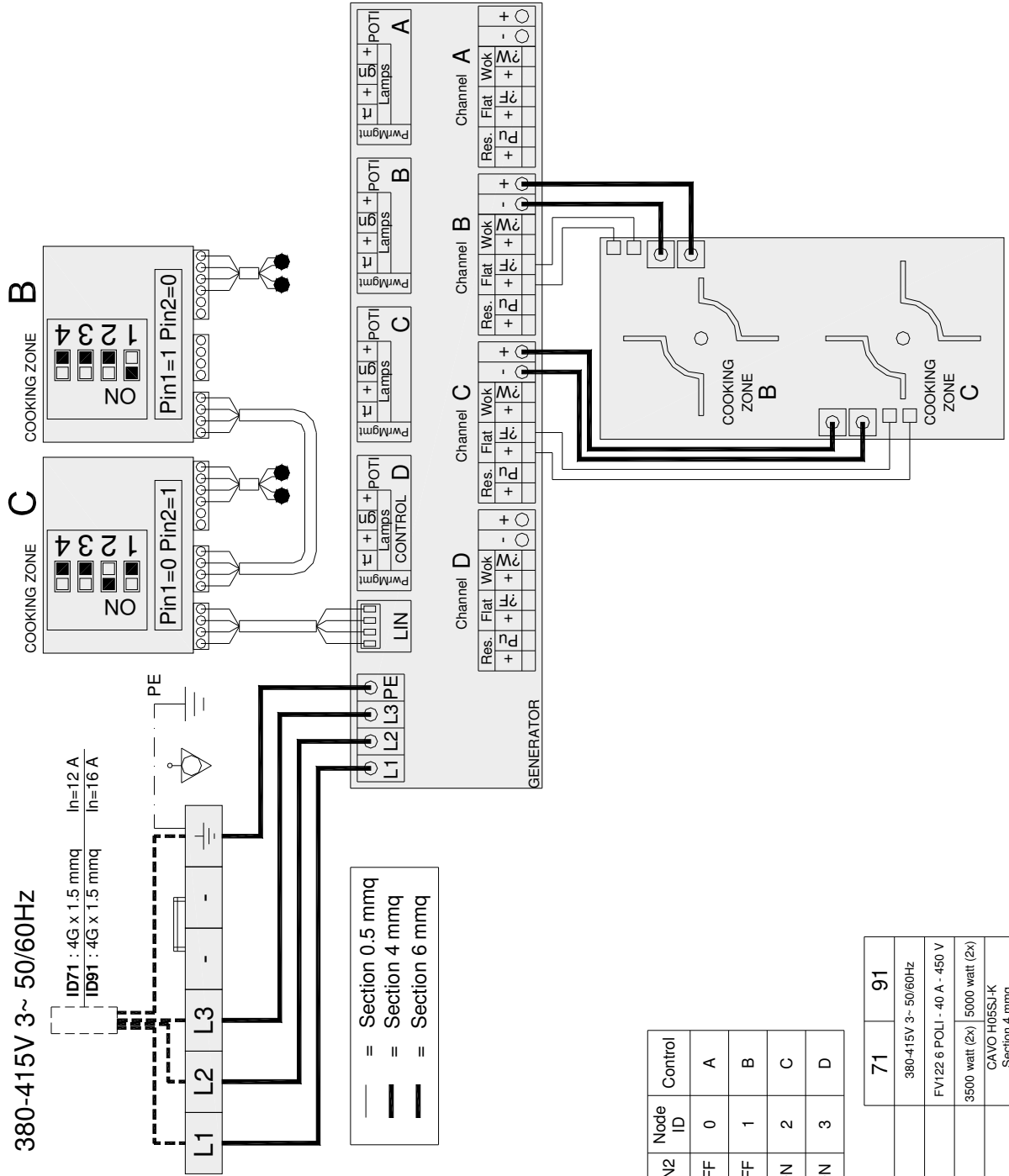
ZĄŁĄCZNIKI

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

ID091M01

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

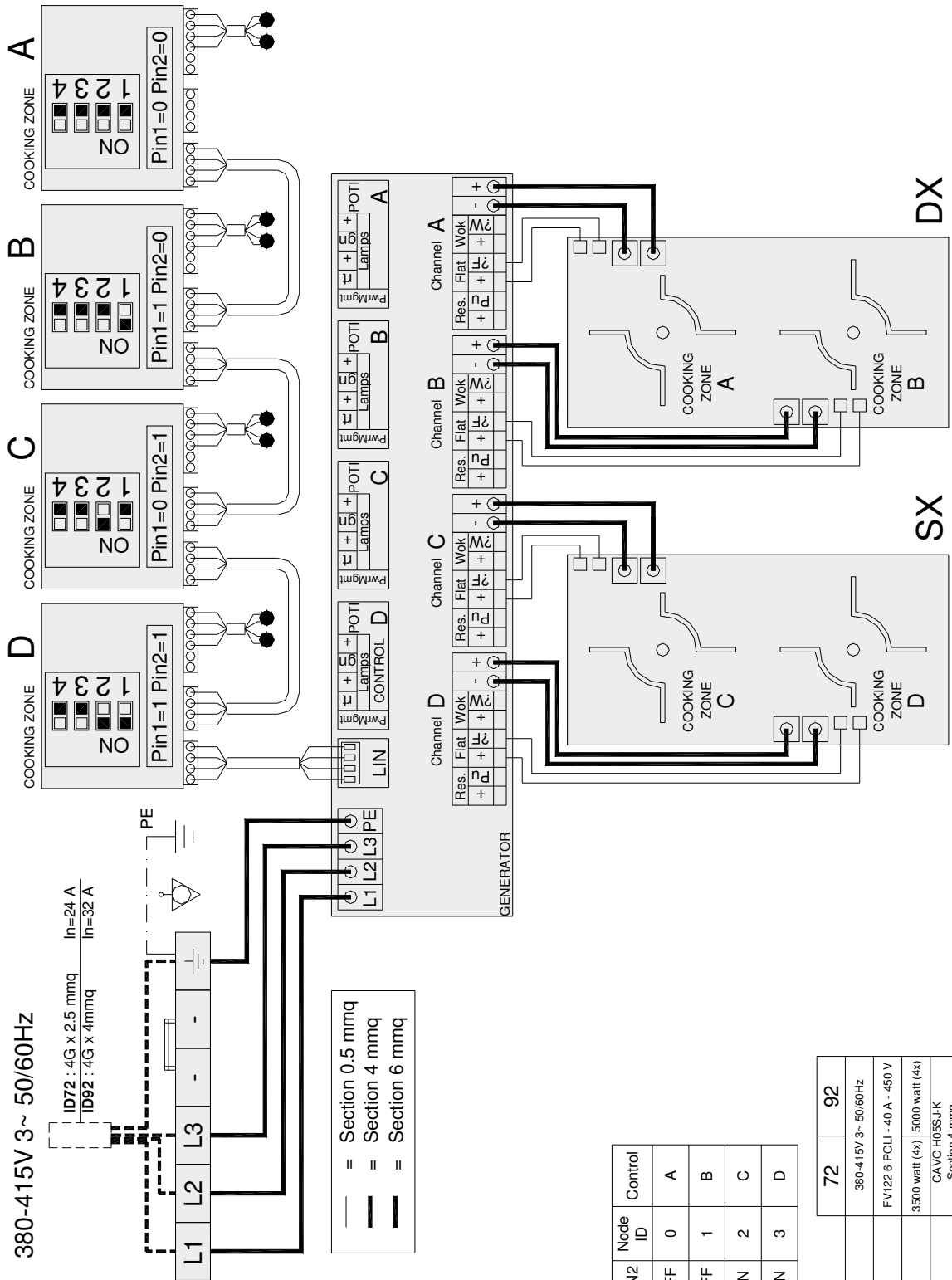




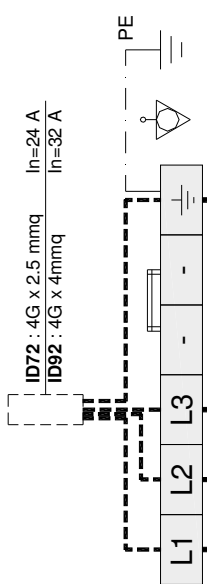
— = Section 0.5 mmq
— = Section 4 mmq
— = Section 6 mmq

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

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



380-415V 3~ 50/60Hz



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

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

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

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!