



Bartscher

CERANHERDE

CERAMIC GLASS STOVE
FOURNEAU VITROCERAMIQUE
CUCINA VETROCERAMICA
COCINA DE VITROCERAMICA
FOGÕES DE CERÂMICA
KERAMISCH FORNUIS
KUCHNIA CERAMICZNA

296411 / IR091M01
296421 / IR092M01
296431 / IRE92M01



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

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

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. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Targhetta nominale	5
4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza).....	5
4.5. Dispositivi di sicurezza	5
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione dell'uso ..	6
5.2. Accensione e spegnimento della piastra scaldante	7
5.3. Accensione e spegnimento del forno	8
5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	9
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione	9
6.2. Manutenzione corretta.....	9
6.3. Pulizia della piastra ceramica.....	10
6.4. Pulizia del forno.....	10
7. MALFUNZIONAMENTI.....	11
8. IMPIANTO	11
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	11
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	12
8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	13
8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)	13
8.5. Controllo (tecnico del servizio assistenza)	15
9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA.....	16
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione e spegnimento del forno 8
Accensione e spegnimento della piastra
scaldante 7

C

Collegamento alla rete elettrica 13
Controllo 15

D

Descrizione dell'uso 6
Descrizione dell'apparecchiatura 4
Dispositivi di sicurezza 5

E

Estrazione dall'imballaggio 11

F

Forno-termostato di sicurezza 5

I

Imballaggio 11
Indicazioni generali 4
Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 8
Indicazioni relative all'uso normale
dell'apparecchiatura 8
Indicazioni relative alla pulizia 9
Installazione 12

M

MALFUNZIONAMENTI 11
Manutenzione 9
Manutenzione corretta 9
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

P

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura 8
Piastra scaldanti – termostato di sicurezza 5
Pulizia del forno 10
Pulizia della piastra ceramica 10

S

SICUREZZA 3
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 16
Sostituzione dei sotto assiemi 5
Spia di controllo del calore residuo 6

T

Targhetta nominale 5

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura. Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.



L'impianto elettrico è stato realizzato in conformità con le norme CEI EN **60335-1** e **60335-2-36**.



Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno specialista.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.



Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.



L'apparecchiatura richiede l'adozione di alcune misure di sicurezza durante l'installazione, l'impostazione, il fissaggio e il collegamento alla rete elettrica (Capitolo 8 „**INSTALLAZIONE**”).



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.



In presenza di crepe sul piano di cottura, staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla corrente.



Non collocare oggetti in plastica sulle superfici calde della cucina.



Evitare di applicare pellicole in alluminio per la protezione dell'apparecchiatura durante il funzionamento.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza



Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

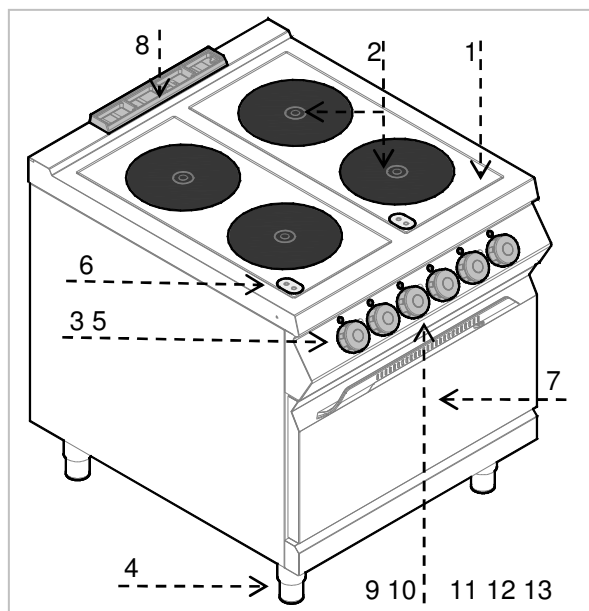
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

La cucina elettrica con piastra ceramica a infrarossi è stata progettata e prodotta per la preparazione e la cottura di articoli alimentari nell'ambito della gastronomia professionale.

- 1) **Cucina:** piastra ceramica con serpentina scaldante a infrarossi;
- 2) **Piastra scaldante;**
- 3) **Regolatore di temperatura:** regola la potenza elettrica della piastra scaldante;
- 4) Piedini regolabili;
- 5) **Spia di controllo dell'alimentazione di rete:** indica l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
- 6) **Spia di controllo delle piastre scaldanti** Indica l'attivazione delle piastre scaldanti e si illumina quando la temperatura delle piastre supera i **50C**.
- 7) **Forno elettrico** (statico);
- 8) **Cappa aspirante dei fumi del forno;**
- 9) **Regolatore del termostato del forno:** regola la temperatura del forno elettrico
- 10) **Interruttore del forno:** accende o spegne le serpentine scaldanti del forno.
- 11) **Spia di controllo del termostato:** indica l'attivazione dei termostati di sicurezza.

12) Spia di controllo dell'alimentazione: indica l'attivazione dell'alimentazione.

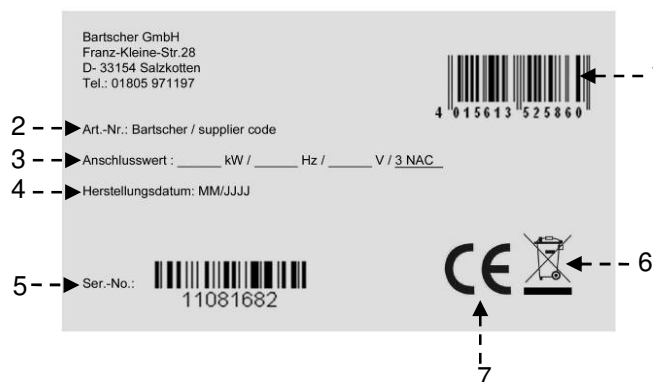
13) Spia di controllo della temperatura: indica il riscaldamento del forno



4.3. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) EAN- Numero
- 2) N. art. / Numero del modello
- 3) Potenza di allacciamento: Potenza nominale / Frequenza della tensione di alimentazione / Tensione di alimentazione
- 4) Data di fabbricazione
- 5) Numero di Serie
- 6) Simbolo WEEE
- 7) Marcatura CE



4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sotto assieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.



Staccare l'alimentazione elettrica con il dispositivo equipotenziale. Se necessario, sostituire i sotto assiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.

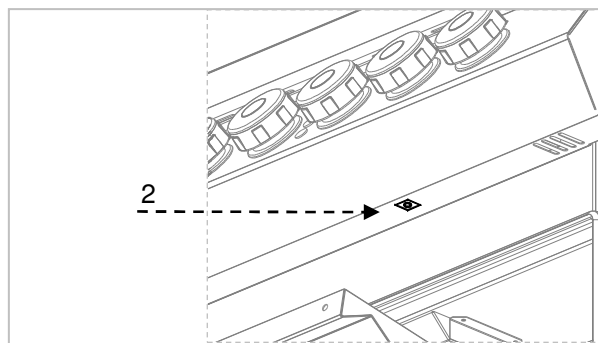


Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

4.5. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è provvista del seguente sistema di sicurezza:

1. **Piastra scaldanti - termostato di sicurezza:** Si tratta di un dispositivo installato all'interno di ogni piastra scaldante, che riduce la potenza in caso di surriscaldamento. In caso di eliminazione della causa del surriscaldamento e di calo della temperatura, il funzionamento sarà riattivato automaticamente.
2. **Forno-termostato di sicurezza:** Blocca l'alimentazione elettrica del forno in caso di surriscaldamento.



L'accensione del termostato di sicurezza del forno è indicata dall'apposita spia. Il disegno mostra la posizione (2) dei termostati di sicurezza del forno.

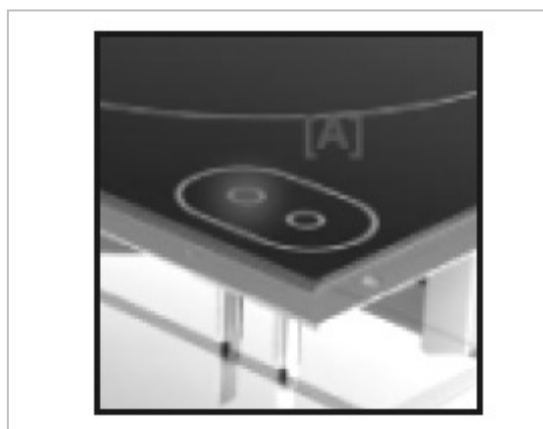
La cucina ceramica è provvista DI SERIE di una **SPIA DI CONTROLLO DEL CALORE RESIDUO** sulla cucina. Essa indica se la temperatura delle superfici di cottura supera i 70C e comunica all'utente di **NON TOCCARE** le superfici scaldanti per non scottarsi. La spia di controllo si illumina dopo qualche minuto dall'accensione delle serpentine di riscaldamento della cucina e resta accesa per tutto il periodo di funzionamento. Dopo lo spegnimento delle piastre scaldanti, resterà illuminata finché la temperatura non scenderà sotto i **50C**.



In caso di interruzione improvvisa dell'alimentazione elettrica, esiste il rischio di ustione, poiché le superfici di cottura possono essere ancora calde.



Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.



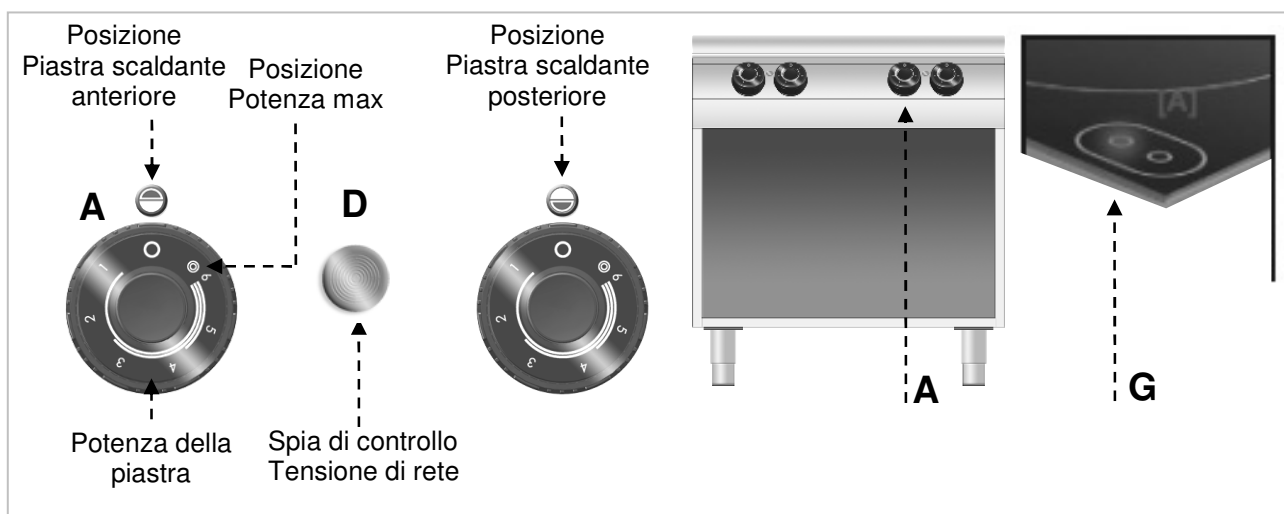
5. USO E FUNZIONAMENTO

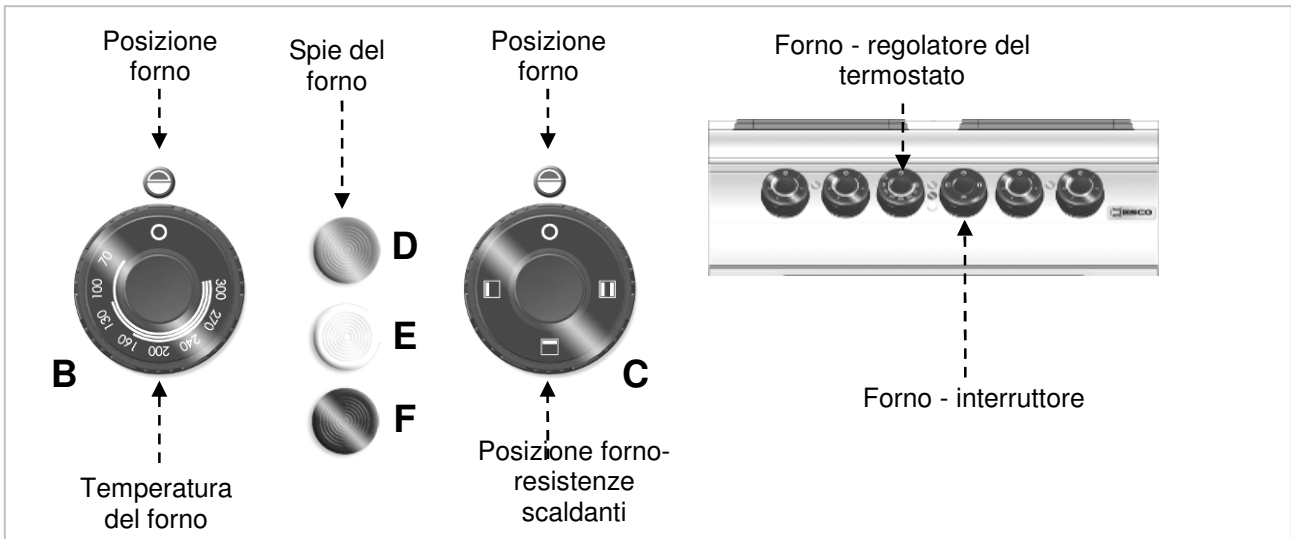
5.1. Descrizione dell'uso ..

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

- A) Regolatore di temperatura:** Regola la potenza scaldante delle piastre elettriche
- B) Regolatore del termostato del forno:** regola la temperatura del forno elettrico
- C) Interruttore del forno:** Accende la serpentina scaldante superiore, quella inferiore o entrambe
- D) Spia verde:** Indica l'alimentazione elettrica

- E) Spia di controllo bianca:** indica il riscaldamento del forno
- F) Spia rossa:** Indica l'accensione dei termostati di sicurezza.
- G) Spia di controllo delle piastre scaldanti** Indica il riscaldamento delle piastre elettriche





5.2. Accensione e spegnimento della piastra scaldante

Alla prima accensione, lasciar scaldare le piastre senza tegami.

- A) Avviare il sezionatore automatico per l'accensione del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
- B) Ruotare il regolatore di temperatura in posizione **1** per attivare la piastra scaldante con la potenza minima. Si accenderà la spia verde (V).
- C) Successivamente, ruotare la manopola del regolatore di temperatura nella posizione richiesta.

- D) Impostare il regolatore di temperatura in posizione **A** per portare le resistenze esterne alla massima potenza.
- E) Portare il regolatore di temperatura in posizione **0** per attivare la piastra scaldante. Si spegnerà la spia verde (V).
- F) Avviare, se necessario per interrompere l'alimentazione, il sezionatore automatico.



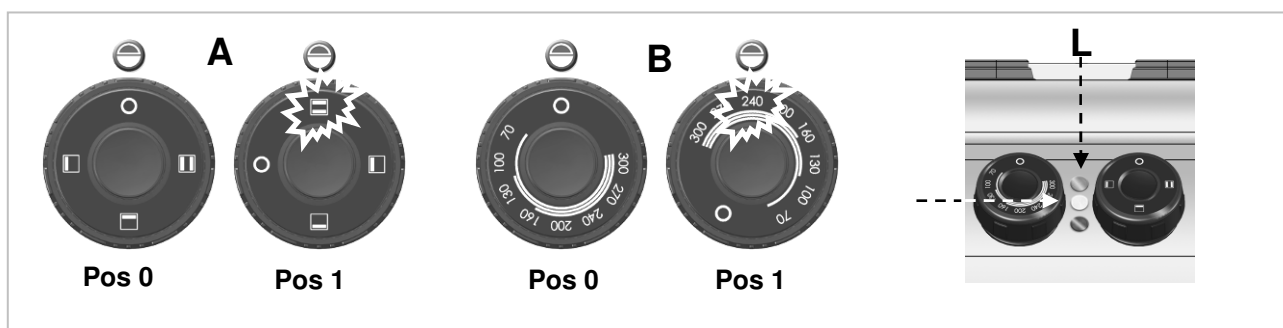
5.3. Accensione e spegnimento del forno

- A)** Avviare il sezionatore automatico per l'accensione del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
- B)** Ruotare il commutatore **A** per attivare le resistenze scaldanti del forno. Si accenderà la spia verde (**L**).
- C)** Ruotare il regolatore del termostato e impostarlo su una temperatura compresa tra 70 °C e 300 °C. A resistenze scaldanti accese, si illuminerà la spia bianca di controllo (**W**).

Quando il forno raggiungerà la temperatura impostata, la spia di controllo bianca si spegnerà.

- D)** Ruotare il commutatore (**A**) per accendere o spegnere le resistenze superiori, inferiori o entrambe.
- E)** Per spegnere il forno, ruotare il commutatore (**A**) in posizione **0**. Successivamente, ruotare il regolatore del termostato (**B**) in posizione **0**.

Temperatura °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Tempo in minuti	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura

Qualora l'apparecchiatura non debba essere utilizzata per un periodo prolungato, procedere nel modo indicato a seguire:

1. Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone circostanti.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione.

Indicazioni relative all'uso normale dell'apparecchiatura

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare le piastre scaldanti solo per riscaldare le pentole, e non per scaldare i prodotti alimentari direttamente sulle piastre.
- L'apparecchiatura e l'area circostante dovranno essere tenute sempre pulite.
- Usare stoviglie di diametro non inferiore a quello delle piastre scaldanti.




- Usare solo stoviglie a fondo piatto.




- Le bistecchiere in ghisa e altre leghe metalliche non sono adatte all'uso sulla piastra ceramica, poiché il notevole spessore del fondo può comportare un eccessivo accumulo di calore sulla cucina. Il fondo ruvido, inoltre, può graffiare la superficie e la lega metallica può lasciare macchie durature sulla cucina.
- Per la pulizia, usare solo detergenti adatti al contatto con alimentari.
- Accertarsi che le mensole del forno siano correttamente installate.
- Prima dell'uso, scaldare il forno.



Non usare il forno con lo sportello semiaperto.

 Per rosolare il prodotto, collocare il prodotto sulla griglia superiore e attivare la serpentina superiore.

 **Non usare le piastre scaldanti senza pentole. Qualora la piastra scaldante non sia usata, sarà necessario spegnerla.**


 **Evitare di applicare pellicole in alluminio per la protezione**

dell'apparecchiatura durante il funzionamento.

- Prima di collocare le pentole sulla cucina, pulirne e asciugarne correttamente il fondo. I fondi zigrinati dei tegami e delle padelle possono lasciare tracce e segni, qualora vengano trascinati sulla cucina.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione

 **Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.**

In particolare, staccare l'alimentazione elettrica con il sezionatore automatico.

6.2. Manutenzione corretta

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione regolare delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idro pulitrici. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

Al termine della giornata di lavoro pulire:

- Piastre scaldanti e forno (se usato).
- Apparecchiatura

Ordinare **regolarmente** a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo del funzionamento dell'impianto elettrico;
- Controllo del funzionamento dei termostati di sicurezza.

6.3. Pulizia della piastra ceramica

Procedere nel modo indicato a seguire:

- Spegnere le piastre scaldanti e lasciarle raffreddare.
- Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
- Pulire con cura la piastra scaldante con una spugna e detergente neutro.
- I residui e le macchie sulla superficie ceramica andranno eliminati rapidamente, meglio se sulla piastra ancora tiepida.
- Lavare la superficie di cottura con acqua pulita e asciugarla.



Non indirizzare getti d'acqua diretti sulla piastra scaldante, soprattutto se quest'ultima è ancora calda.



Non versare acqua direttamente sulla piastra.



Non usare prodotti abrasivi che possono graffiare la superficie.



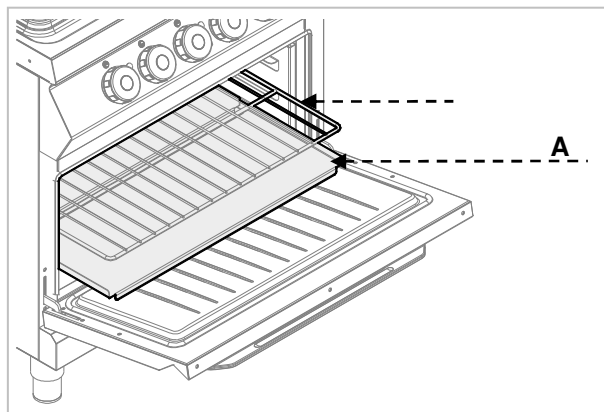
Per eliminare i residui più resistenti, coprire, per una notte, la cucina con un panno imbevuto d'acqua e detergente. Il giorno successivo, ripetere le operazioni di pulizia.

6.4. Pulizia del forno

Quando il forno sarà freddo, sarà possibile estrarre il fondo e le guide. Dopo la pulizia, accendere il forno senza prodotti all'interno, onde evitare fenomeni di corrosione.

Procedere nel modo indicato a seguire:







- Estrarre dal forno il fondo (A) e la griglia (B) e pulirli con cura.
- Pulire l'interno del forno da eventuali elementi bruciati che possono disturbare il corretto funzionamento.
- Asciugare le superficie e inserire nuovamente gli elementi del forno.



7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Soluzione
Le piastre scaldanti non si scaldano.	Collegamento elettrico non conforme	Verificare il collegamento del cavo di rete.  Contattare il servizio assistenza
	Attivazione del limitatore di temperatura.	Attendere che il termostato all'interno delle piastre riprenda a funzionare normalmente.
	Regolatore dell'energia danneggiato.	Sostituire il pezzo.  Contattare il servizio assistenza
Le piastre scaldanti restano sempre calde.	Danneggiamento della piastra scaldante.	 Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
Le serpentine scaldanti del forno non funzionano.	Collegamento elettrico non conforme	Verificare il collegamento del cavo di rete.  Contattare il servizio assistenza
	Attivazione del limitatore di temperatura.	Attendere che il forno si raffreddi. Fatto ciò, azzerare il termostato (vedi capitolo speciale).
	Commutatore danneggiato	Sostituire il pezzo.  Contattare il servizio assistenza
Il forno non raggiunge la temperatura impostata.	Termostato di funzionamento danneggiato.	Sostituire il pezzo.  Contattare il servizio assistenza.

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Durante l'uso dei dispositivi di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione ed posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

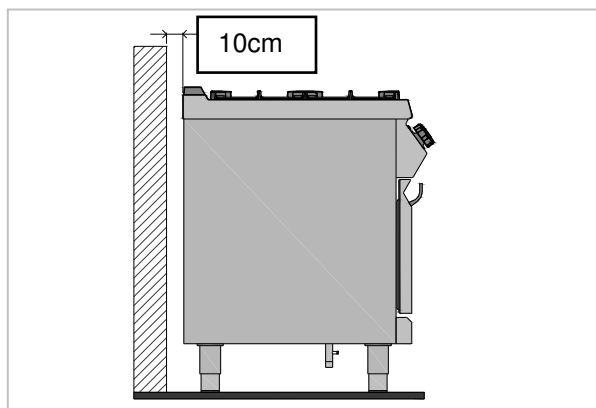
Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete.



Le apparecchiature munite di forno dovranno essere montate a una distanza di almeno 50 cm dalla parete. Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.

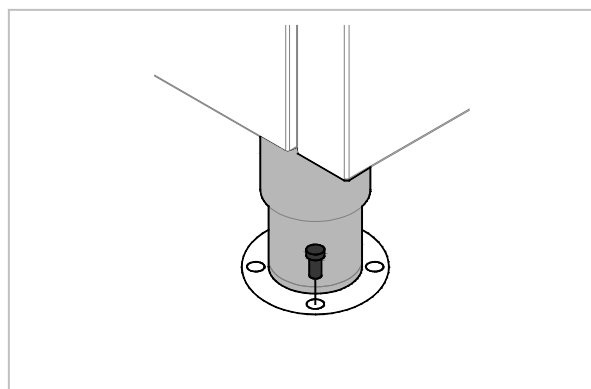


Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.



Qualora l'apparecchiatura debba essere posizionata in prossimità di pareti, tramezzi, armadietti, elementi decorativi ecc., questi ultimi dovranno essere realizzati in materiali non infiammabili. In caso contrario, dovranno essere coperte con adeguati materiali non infiammabili.

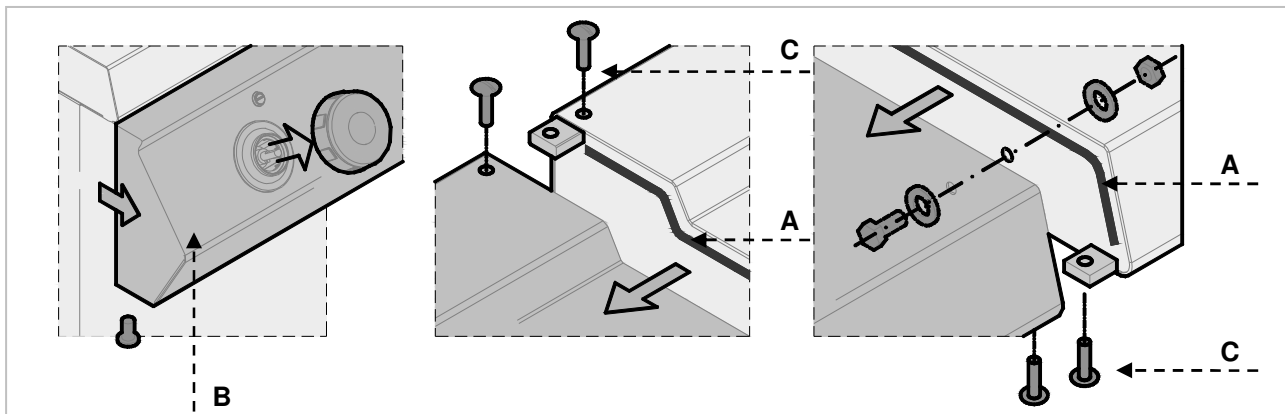
L'apparecchiatura IR091M00 deve essere fissata al pavimento.



8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

1. Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.
2. Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.
3. Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).
4. Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.



8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura potrà essere collegata alla rete soltanto da parte di personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle norme vigenti, con l'uso di materiale adeguato e conforme alle norme.

Le apparecchiature, a seconda del modello, sono adatte al collegamento alle seguenti reti:

230 V 3 ~ / 380-415 V 3N~

Al momento dell'installazione, controllare i dati della targhetta nominale e alle tabelle delle apparecchiature.

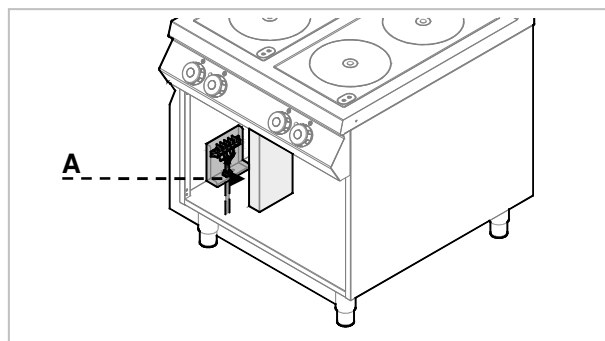


Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza tale da garantire il distacco dall'alimentazione, con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.

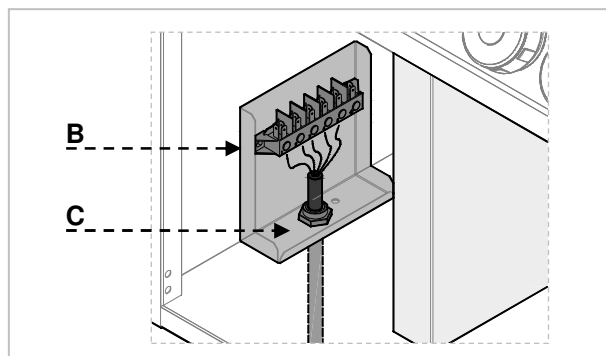
Per collegare correttamente l'apparecchiatura, procedere secondo le indicazioni a seguire.

Versione senza forno

- Rimuovere il pannello della morsettiera (A).
- Collegare il sezionatore alla morsettiera (B) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore.

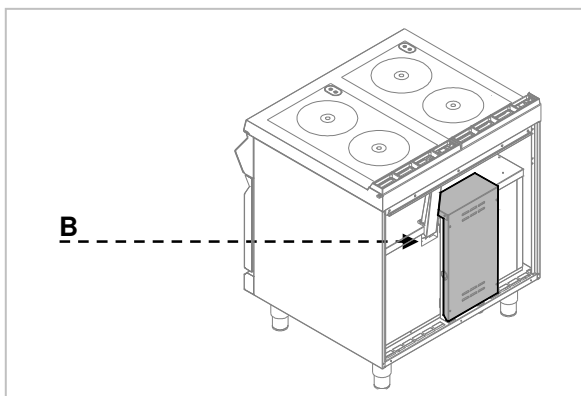
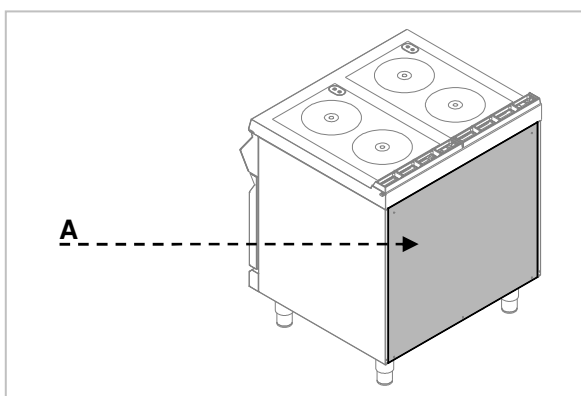


- Premere l'estremità del cavo (C).
- Applicare nuovamente la protezione della morsettiere.

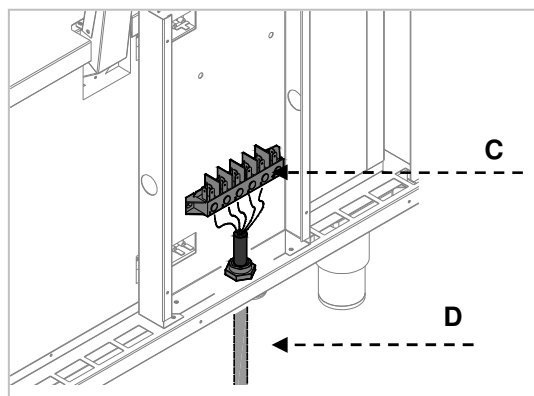


Versione con forno

- Rimuovere il pannello della morsettiere (A) (B).




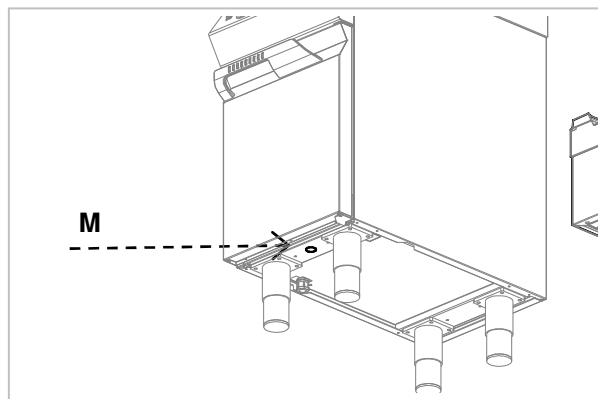
- Collegare il sezionatore alla morsettiere (C) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore.
- Premere l'estremità del cavo (D).
- Applicare nuovamente la protezione della morsettiere.



Morsetto equipotenziale

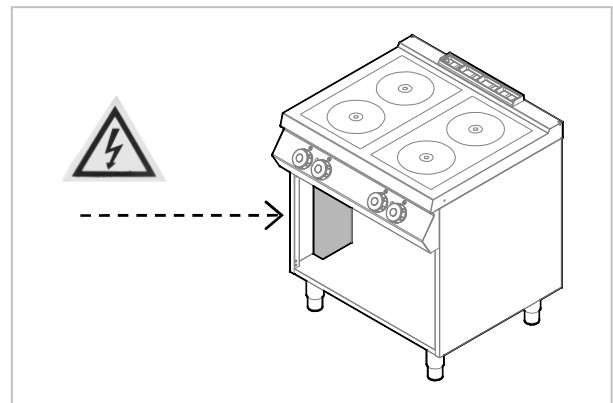
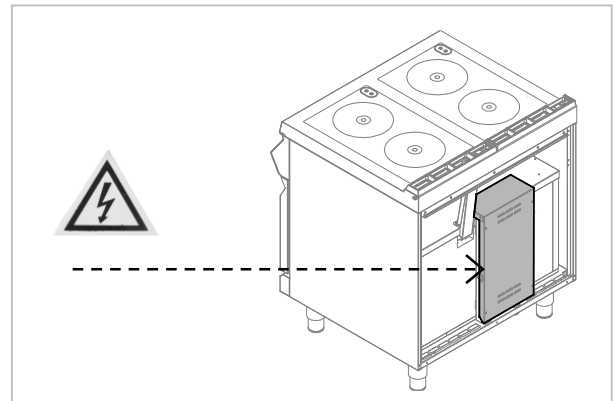
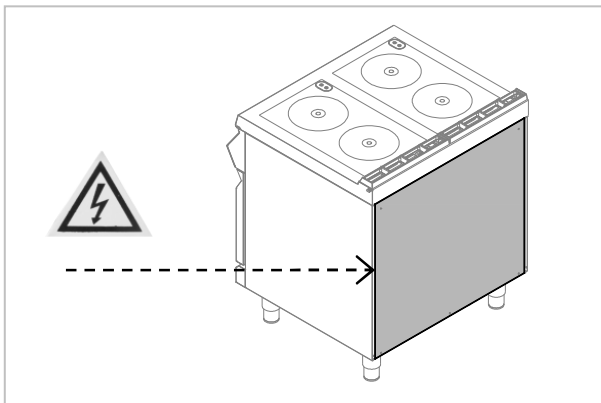
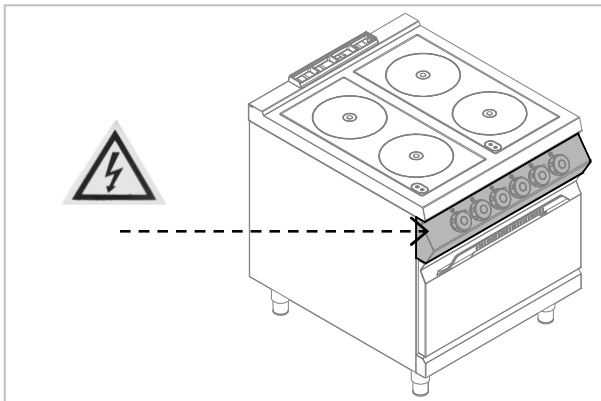
L'apparecchiatura è munita di un morsetto equipotenziale (M). A seconda del morsetto utilizzato, viene adottato l'adesivo

caratteristico: .



Indicazioni

Il simbolo "Presenza di corrente elettrica" indica la presenza di elementi in tensione sotto al pannello.



IT

8.5. Controllo (tecnico del servizio assistenza)


Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sotto assieme e rilevare eventuali errori.


Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

- 1) Verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella richiesta dall'apparecchiatura.
- 2) Attivare il sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.


Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.

9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.**



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

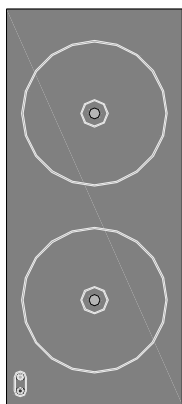
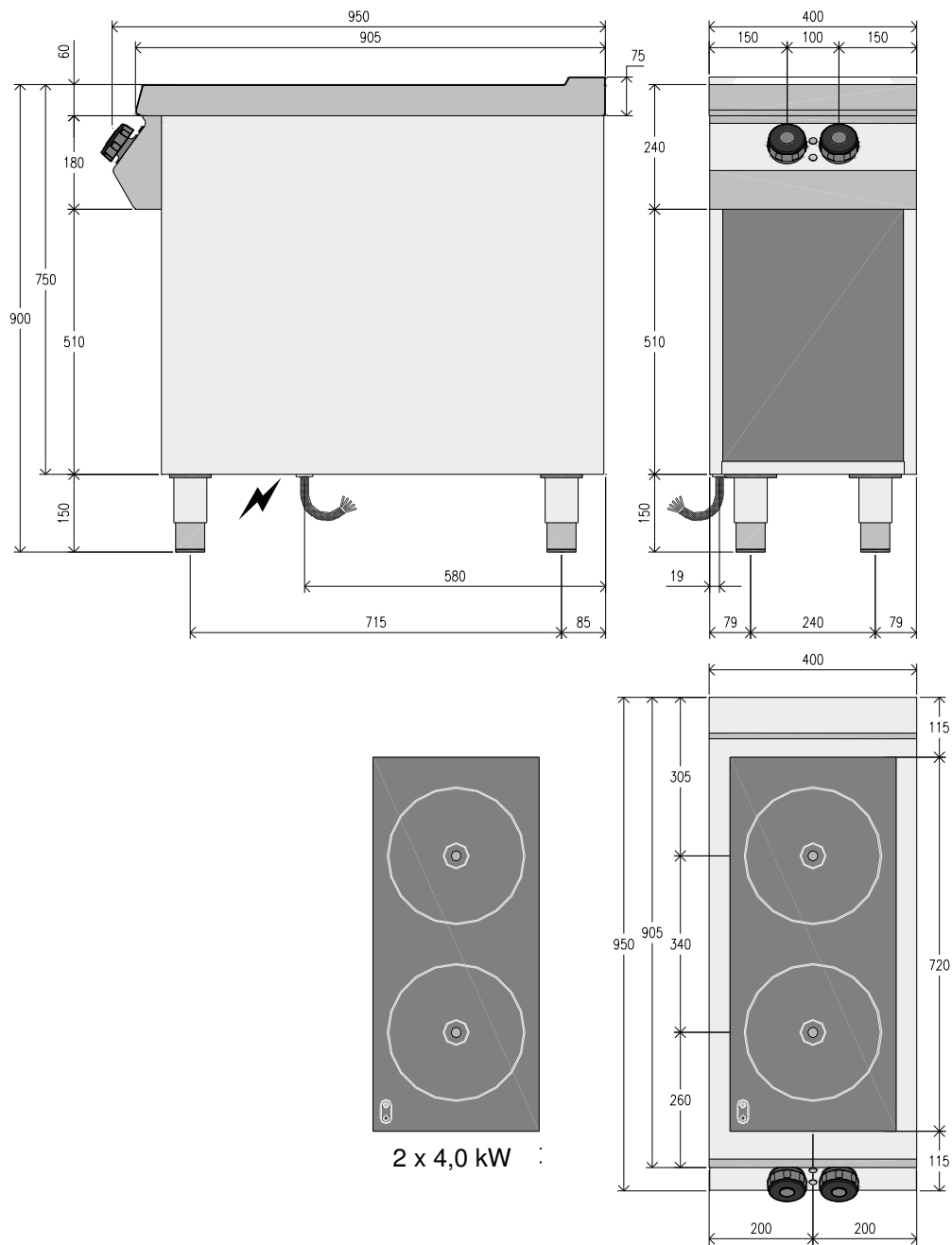
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

Modell	Kochplatte	Backofen	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
Model	Hob	Oven	Power	Electrical connection			Weight
Modèle	Plaque de cuisson	Four	Puissance	Raccordement électrique			Poids
Modello	Piastra scaldante	Forno	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
Modelo	Placa de cocción	Horno	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
Modelo	Placa de cozedura	Forno	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
Model	Verwarmingsplaat	Oven	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
Model	Płyta grzewcza	Piekarnik	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	4 kW	5,6 kW	kW	V	Hz	Supply cable	kg
IR091M01	2		8	380-415V 3N~	50-60	5x2,5 mm ²	36,8
IR092M01	4		16	380-415V 3N~	50-60	5x2,5 mm ²	61,6
IRE92M01	4	1	21,6	380-415V 3N~	50-60	5x6 mm ²	101,0

IR091M01

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

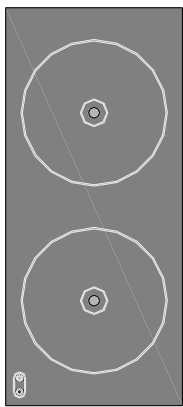
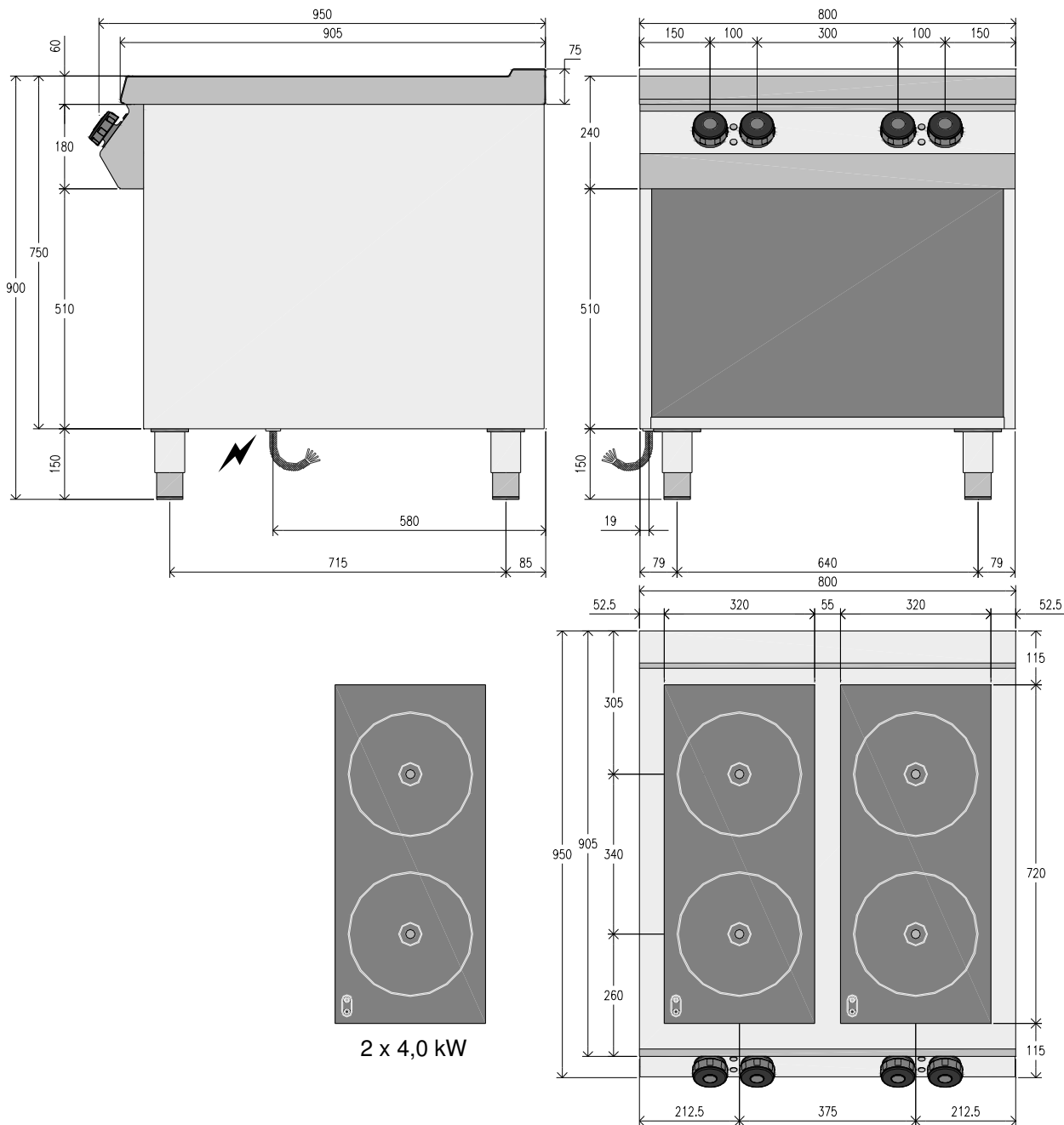


2 x 4,0 kW


	Elektroanschluss	8 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Allacciamento Elettrico	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	
Przyłącze elektryczne		

IR092M01

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

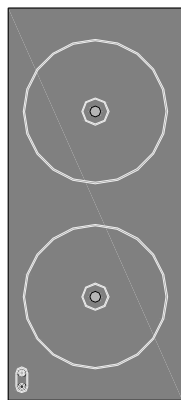
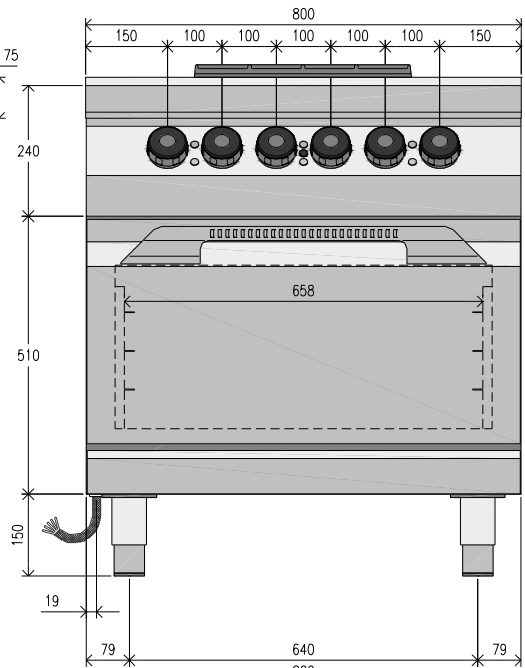
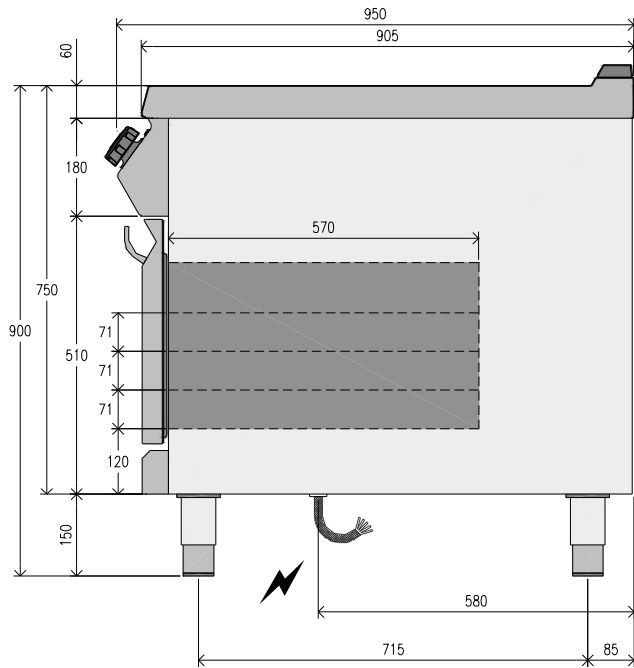


2 x 4,0 kW

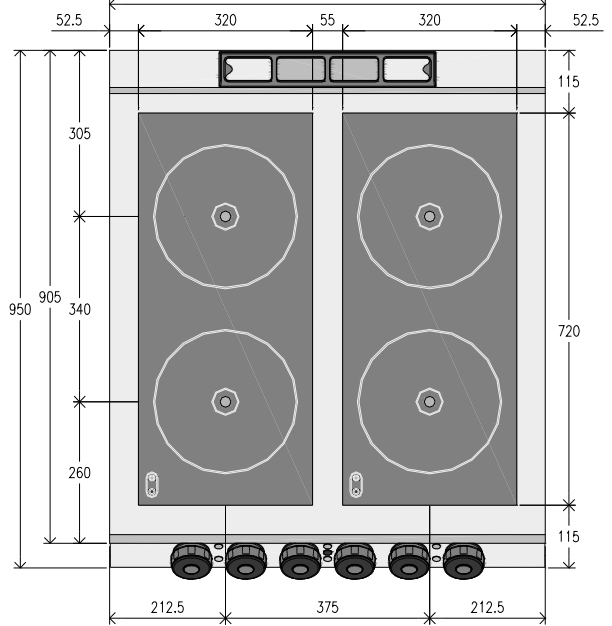
	Elektroanschluss	16 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Allacciamento Elettrico	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	
Przyłącze elektryczne		

IRE92M01

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



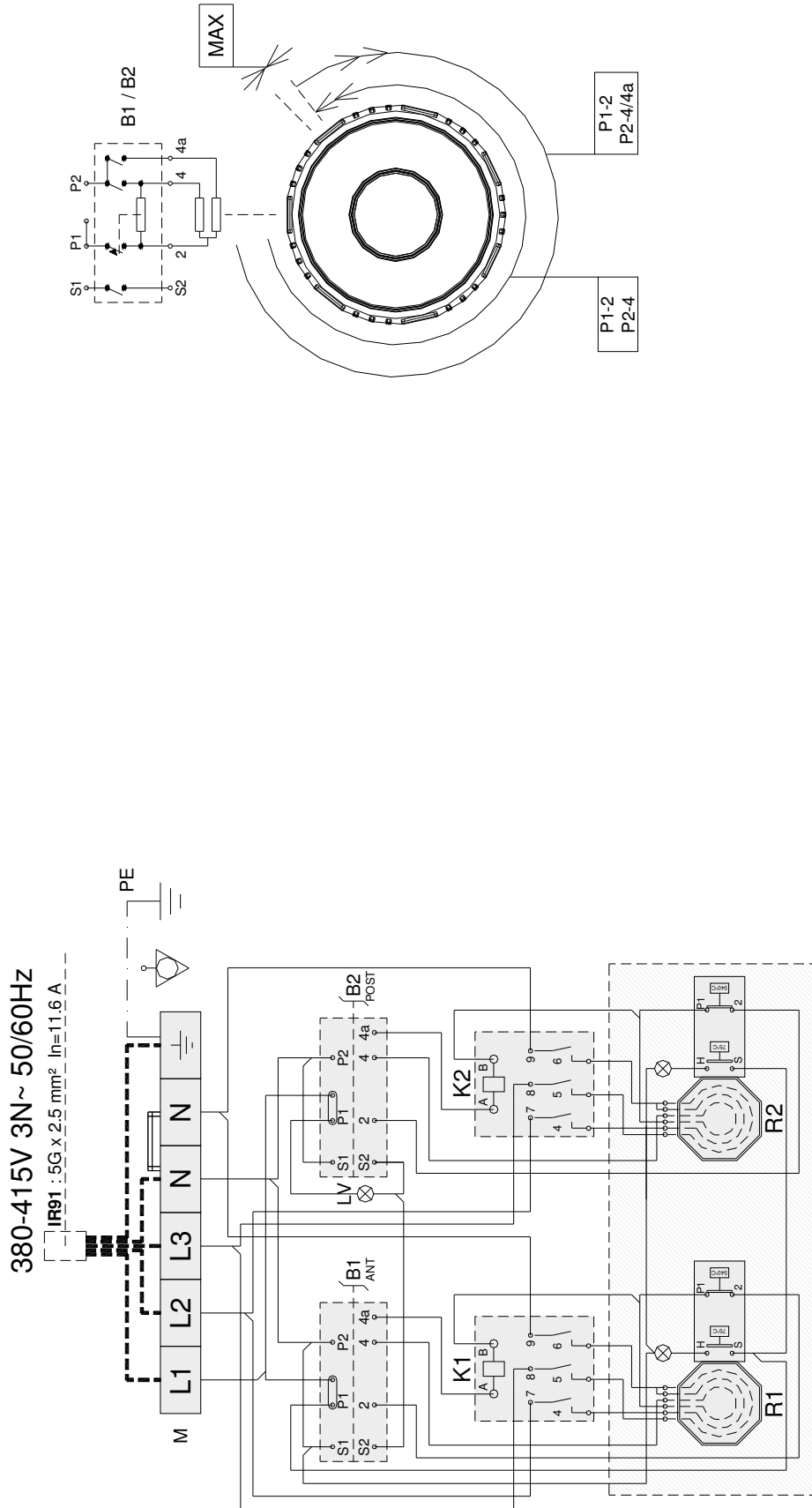
2 x 4,0 kW



	Elektroanschluss	21,6 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Allacciamento Elettrico	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	
Przyłącze elektryczne		

111 64833
REVISION 00

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



ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N- 50/60Hz	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
K1, K2=RELE' RELE'	FINDER 62.83.8.230.0300 3NO-3mm	ø280 1.333x3=4000W 230V
M=MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mmq
B1, B2 = COMMUTATORE SWITCH	50.55071-100 13A 230V	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq

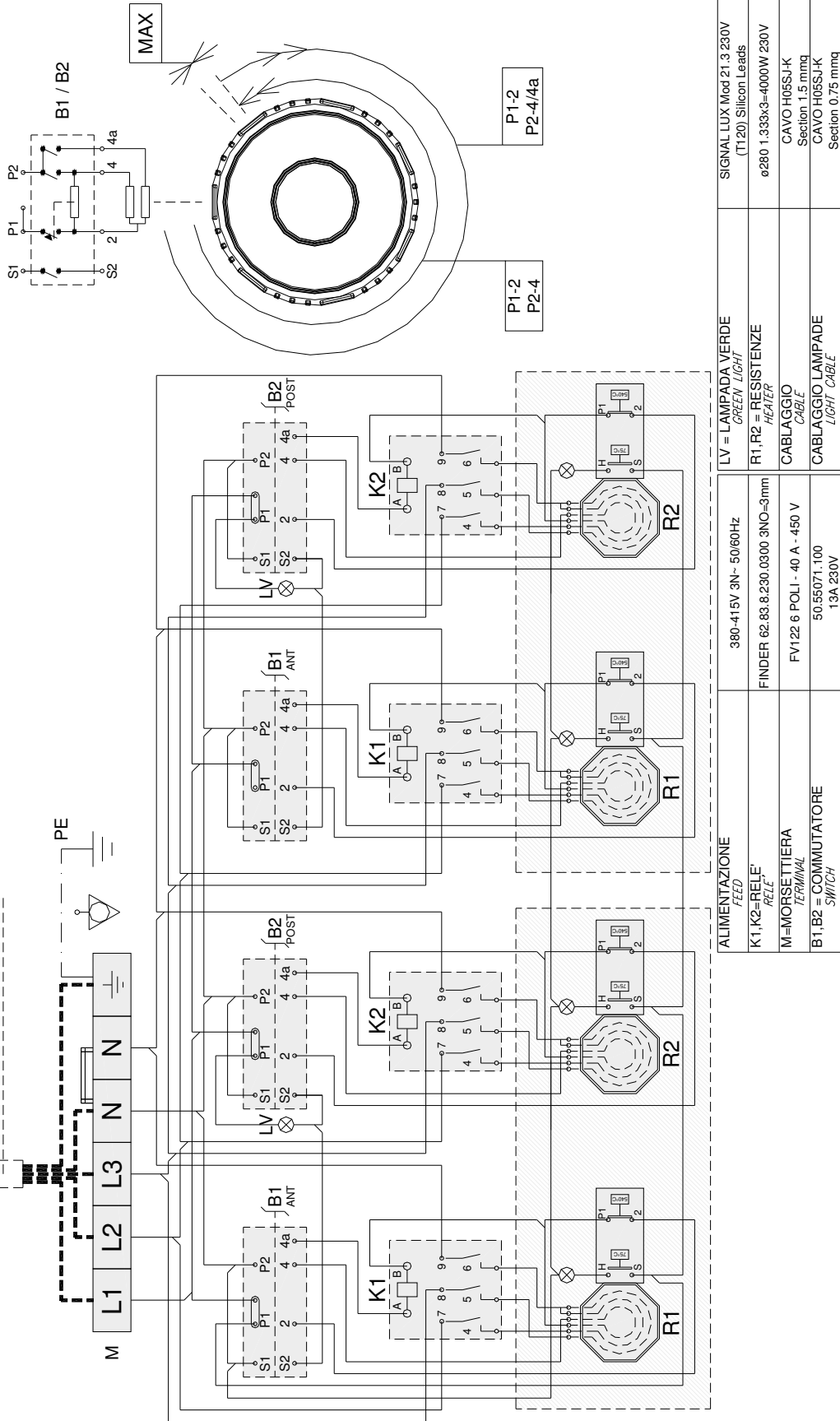
380-415V 3N ~ 50/60Hz
IR91 : 5G x 2,5 mm² In=11,6 A

111 64833
REVISION 00

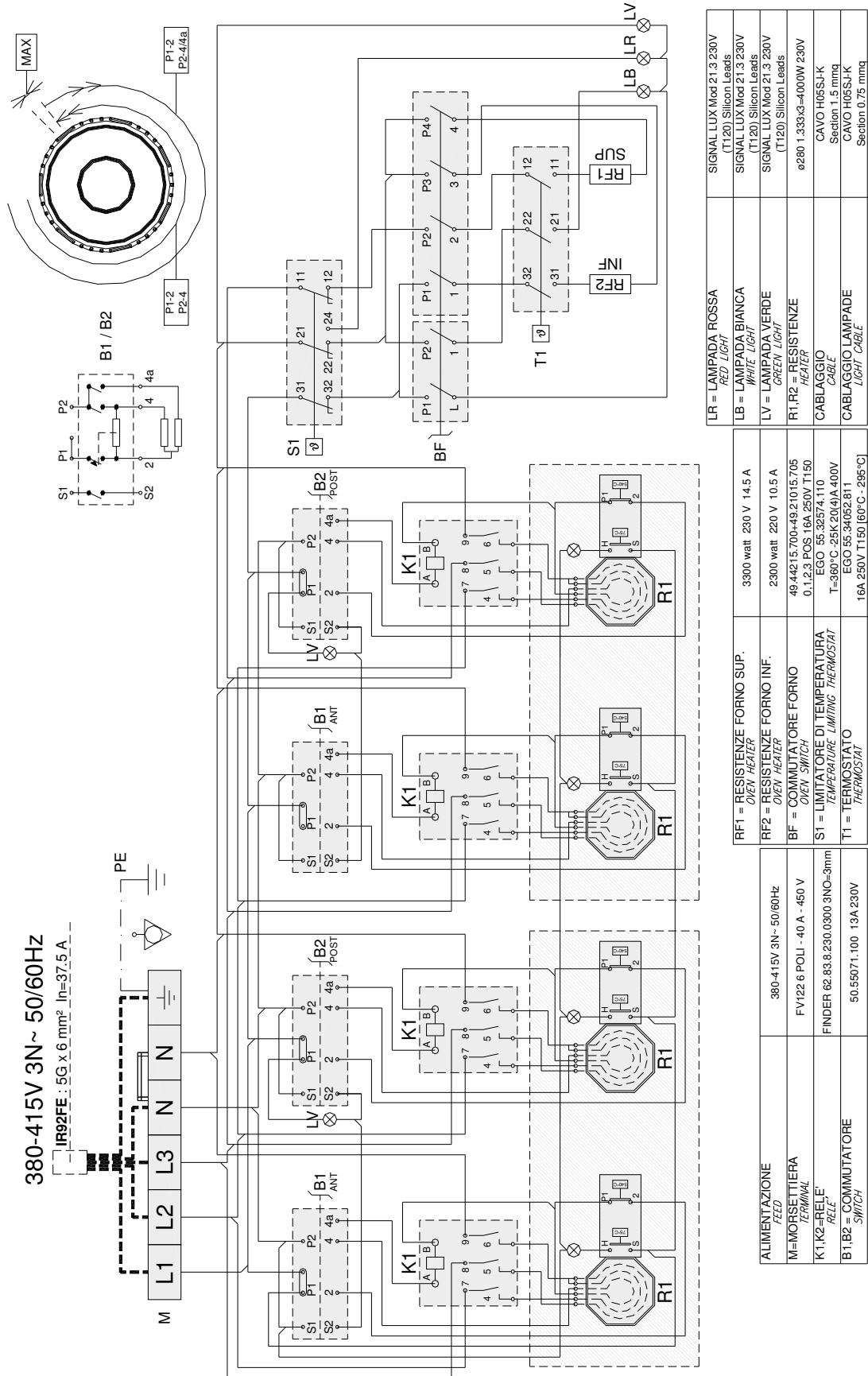
SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SCHEMA
ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY

380-415V 3N~ 50/60Hz

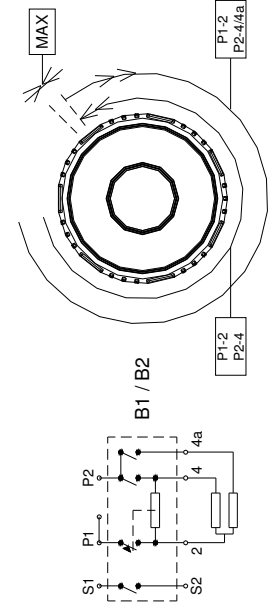
IF92 : 5G x 2.5 mm² In=23.2 A



ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N~ 50/60Hz	LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
K1, K2 = RELE* RELLE	FINDER 62.83.8.230.0300 3NO-3mm	R1, R2 = RESISTENZE RESISTOR	ø280 1.333x3=4000W 230V
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mmq
B1, B2 = COMMUTATORE SWITCH	50.55071.100 19A 230V	CABLAGGIO LAMPADA LIGHT CABLE	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq



380-415V 3N~ 50/60HZ
IR92FE : 5G x 6 mm² I_n=37.5 A



ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N~ 50/60Hz		
M=MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V		
K1,K2=RELE RELÉ	FINDER 62.63.8.230.0300 3NO~3mm		
B1,B2 = COMMUTATORE SWITCH	50.55071.100 13A 230V		
RF1 = RESISTENZE FORNO SUP. OVEN HEATER	3300 watt 230 V 14.5 A		
RF2 = RESISTENZE FORNO INF. OVEN HEATER	2300 watt 220 V 10.5 A		
BF = COMMUTATORE FORNO OVEN SWITCH	49.44215.700-49.21015.705 0.1,2,3 POS.16A 250V T150		
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	EGO 55.32574.110 T=360°C-25K.20(4)A 400V		
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55.34052.811 16A 250V T150 [60°C - 295°C]		
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads		
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads		
LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads		
R1,R2 = RESISTENZE HEATER	ø280 1.333x3~4000W 230V		
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mm ²		
CABLAGGIO LAMPADE LIGHT CABLE	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mm ²		

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!