

CE

Bartscher

CERANHERDE

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

296411 / IR091M01
296421 / IR092M01
296321 / 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. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Typenschild	5
4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	5
4.5. Sicherheitseinrichtungen	5
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Ein- und Ausschalten der Kochplatte	7
5.3. Ein- und Ausschalten des Backofens	8
5.4. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung	9
6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes	10
6.4. Reinigung des Ofens	10
7. FUNKTIONSTÖRUNGEN	11
8. INSTALLATION	11
8.1. Verpackung und Auspacken	11
8.2. Installation (Servicetechniker)	12
8.3. Montage des Geräts in Reihe	13
8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)	13
8.5. Prüfung (Servicetechniker)	15
9. ENTSORUNG DES GERÄTS	16
ANLAGEN	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

2. SACHREGISTER

A

Allgemeine Hinweise 4
Anschluss an die Stromversorgung 13
Auspacken 11
Austausch von Bauteilen 5

B

Backofen-Sicherheitsthermostat 5
Beschreibung der Bedienung 6

E

Ein- und Ausschalten der Kochplatte 7
Ein- und Ausschalten des Backofens 8
Entsorgung des Geräts 16

F

FUNKTIONSTÖRUNGEN 11

G

Gerätebeschreibung 4

H

Hinweise zu Reinigung und Wartung 9

I

Installation 12

K

Kochplatten-Sicherheitsthermostat 5

L

Längere Nichtbenutzung 8

M

Montage des Geräts in Reihe 13

O

Ordentliche Wartung 9

P

Prüfung 15

R

Reinigung des Glaskeramikfeldes 10
Reinigung des Ofens 10
RESTWÄRME-Leuchte 6

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 5

T

Tipps zum Gebrauch 8
Tipps zum normalen Gebrauch 8
Typenschild 5

V

Verpackung 11

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.



Die Elektroanlage wurde gemäß der Norm CEI EN **60335-1** und **60335-2-36** geplant.



Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, dann muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Für den direkten Anschluss an die Stromversorgung muss eine Vorrichtung angebracht werden, die eine Abtrennung vom Stromnetz sicherstellt, bei welcher der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.



Das Gerät erfordert einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation, Positionierung, Befestigung und Anschluss an die Stromversorgung (Abschnitt **8 "INSTALLATION"**).



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.



Wenn die Oberfläche des Kochfeldes Risse aufweist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.



Keine Plastikbehälter auf die beheizte Teile der Oberfläche des Kochfeldes setzen.



Der Gebrauch von Aluminiumfolie zum Oberflächenschutz während des Betriebes ist zu vermeiden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:

Warnung!



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht!



Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

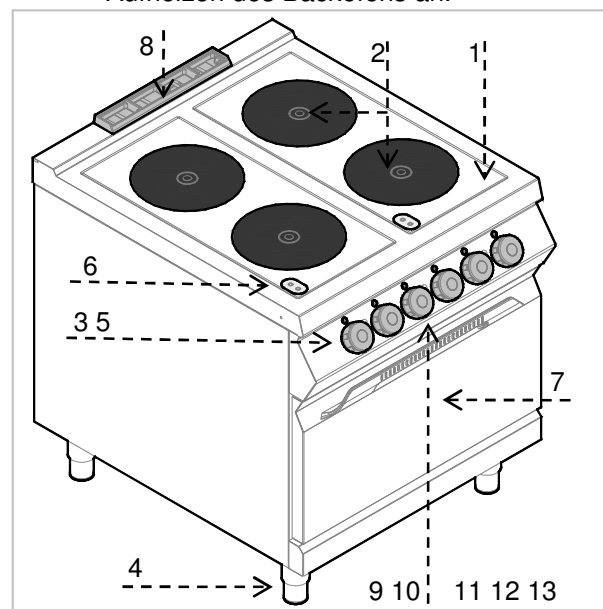
4.2. Gerätebeschreibung

Der Elektroherd mit Infrarot-Glaskeramikkochfeld wurde für die Zubereitung und Garung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

- 1) **Kochfeld:** aus Glaskeramik mit Infrarot-Heizschlangen;
- 2) **Kochplatte;**
- 3) **Temperatur-Regler:** regelt die Leistung der elektrischen Kochplatte;
- 4) Einstellbare **Standfüße;**
- 5) **Netzspannungsleuchte:** zeigt die Aktivierung der elektrischen Stromversorgung an.
- 6) **Kochplatten-Leuchte:** Zeigt die Aktivierung der Kochplatten an und leuchtet, wenn die Kochplatten wärmer als 50 °C sind.
- 7) **Elektrischer Backofen** (statisch);
- 8) **Rauchabzug Backofen;**
- 9) **Backofenthermostatregler:** regelt die Temperatur des Elektrobackofens
- 10) **Backofenumschalter:** schaltet die Heizschlangen des Ofens ein bzw. aus.
- 11) **Thermostat-Leuchte:** zeigt die Auslösung des Sicherheitsthermostaten an.

12) Leuchte Stromversorgung: zeigt die Aktivierung der Stromversorgung an.

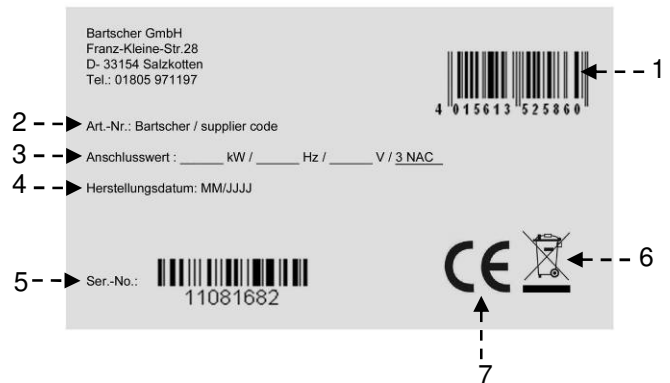
13) Temperatur-Leuchte: zeigt das Aufheizen des Backofens an.



4.3. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr.
- 3) Anschlusswert: Leistung / Frequenz / Versorgungsspannung
- 4) Herstellungsdatum
- 5) Serien-Nummer
- 6) WEEE-Symbol
- 7) CE-Kennzeichnung



4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Potenzialtrennschalter. Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.

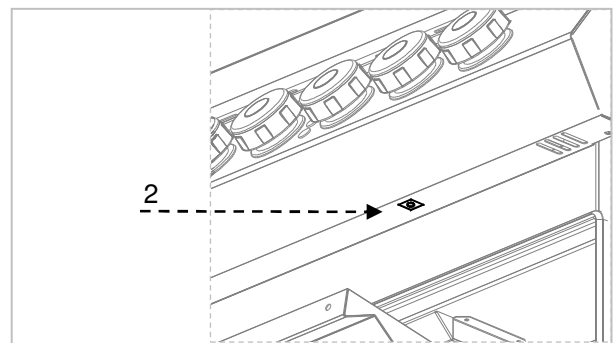


Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

4.5. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitssystemen ausgerüstet:

1. **Kochplatten-Sicherheitsthermostat:** Dies ist eine Vorrichtung im Inneren jeder Kochplatte, die bei Überhitzung die Leistung reduziert. Besteht die Ursache nicht mehr und ist die Temperatur abgesunken, wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.
2. **Backofen-Sicherheitsthermostat:** Blockiert die Stromversorgung des Backofens bei Überhitzung.



Das Auslösen des Backofen-Sicherheitsthermostaten wird von der entsprechenden Leuchte angezeigt. Die Abbildung zeigt die Position (2) des Backofen-Sicherheitsthermostaten.

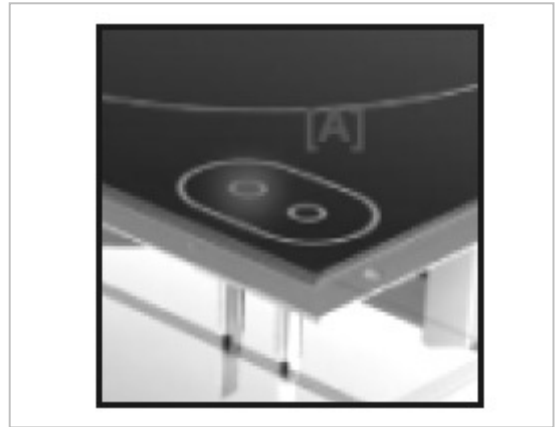
Das Glaskeramik-Kochfeld ist **SERIENMÄSSIG** mit **RESTWÄRME-LEUCHE** auf dem Kochfeld ausgestattet, die anzeigt, wenn die Temperatur der Kochfläche über 70 °C beträgt und warnt den Bediener, die Kochfläche **NICHT ZU BERÜHREN**, um sich nicht zu verbrennen. Die Leuchte leuchtet einige Minuten nach dem Einschalten der Heizschlangen des Kochfelds auf und bleibt während der gesamten normalen Betriebszeit eingeschaltet. Nach dem Ausschalten der Kochplatte leuchtet sie solange weiter, bis die Temperatur unter 50 °C abgesunken ist.



Beachten Sie, dass bei unvorhergesehenen Stromausfällen Verbrennungsgefahr besteht, da die Kochflächen noch heiß sein können.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.



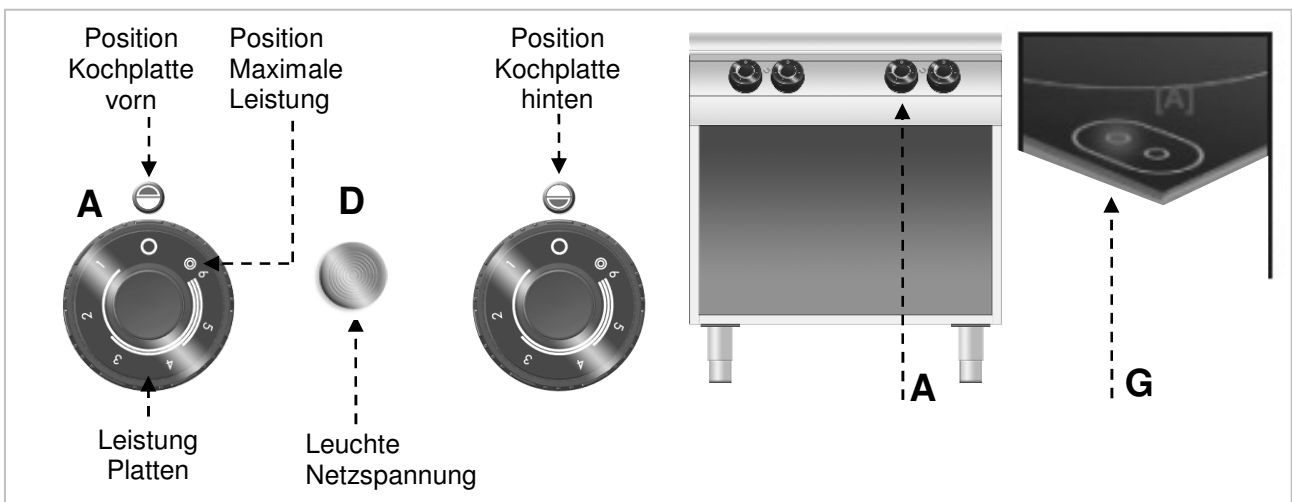
5. GEBRAUCH UND FUNKTION

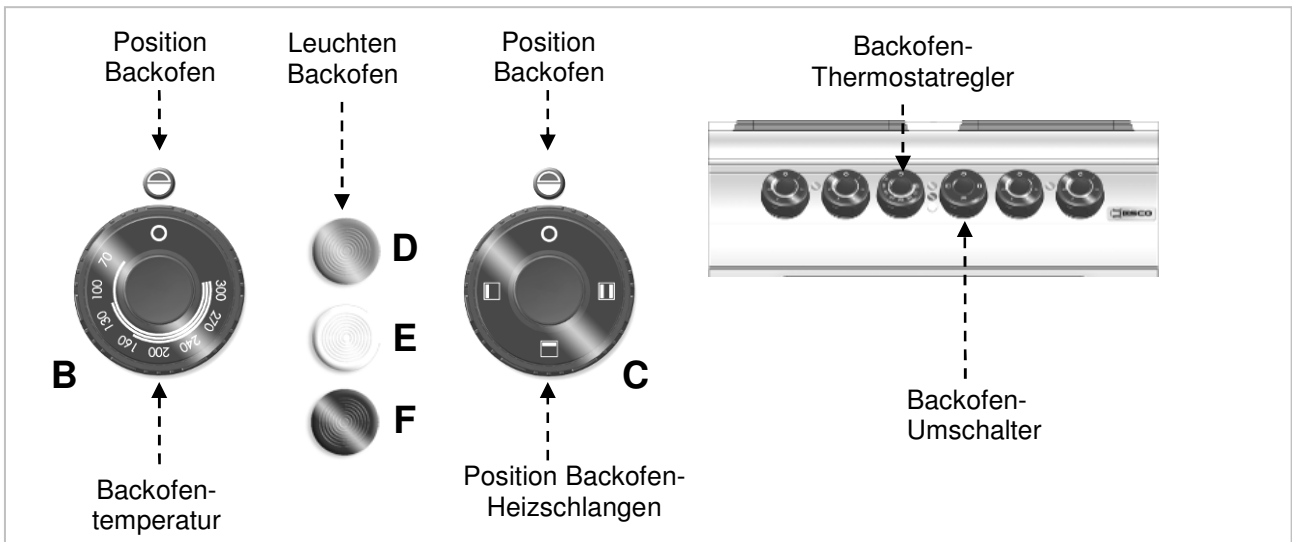
5.1. Beschreibung der Bedienung

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

- A) Temperaturregler:** regelt die Heizleistung der elektrischen Kochplatten
- B) Backofenthermostatregler:** regelt die Temperatur des Elektrobackofens
- C) Backofenumschalter:** schaltet die obere, untere oder beide Heizschlangen ein.

- D) Grüne Kontrollleuchte:** zeigt die Stromversorgung an
- E) Weiße Kontrollleuchte:** zeigt das Aufheizen des Backofens an
- F) Rote Kontrollleuchte:** zeigt die Auslösung des Sicherheitsthermostaten an
- G) Kochplatten-Kontrollleuchte:** zeigt das Aufheizen der Elektro-Kochplatte an.





5.2. Ein- und Ausschalten der Kochplatte

Lassen Sie die Kochplatten beim erstmaligen Einschalten ohne Töpfe aufheizen.

- A) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
- B) Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position **1**, um die Kochplatte bei minimaler Leistung einzuschalten. Die grüne Kontrollleuchte (**V**) leuchtet auf.
- C) Drehen Sie den Temperaturregler danach in die gewünschte Position.

- D) Stellen Sie den Temperaturregler auf Position **A**, um die äußeren Heizschlangen mit maximaler Leistung einzuschalten.
- E) Stellen Sie den Temperaturregler auf **0**, um die Kochplatte auszuschalten. Die grüne Kontrollleuchte (**V**) erlischt.
- F) Betätigen Sie, wenn nötig, zum Unterbrechen der Stromversorgung den automatischen Trennschalter.



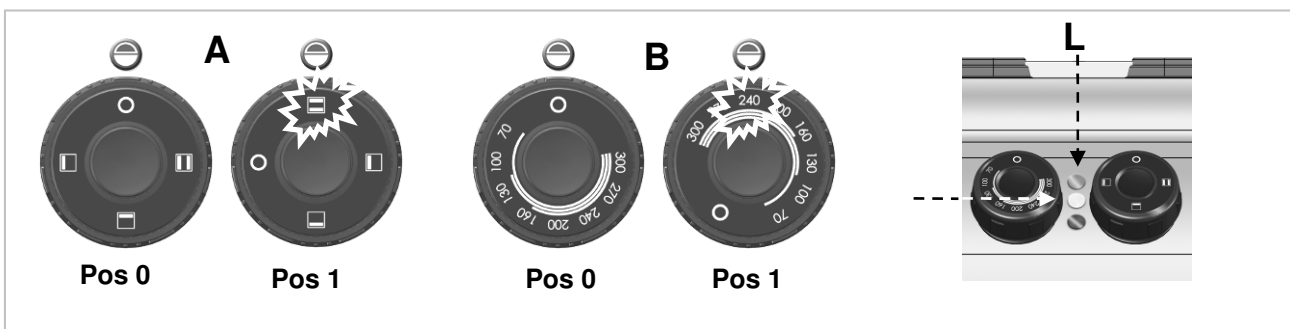
5.3. Ein- und Ausschalten des Backofens

- A) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
- B) Drehen Sie Umschaltknopf **A** zum Einschalten der Heizschlangen des Backofens. Die grüne Kontrollleuchte (**L**) leuchtet auf.
- C) Drehen Sie den Backofen-Thermostatregler und stellen Sie ihn auf eine Temperatur zwischen 70 °C und 300 °C ein. Bei eingeschalteten Heizschlangen leuchtet die weiße Kontrollleuchte (**W**).

Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die weiße Kontrollleuchte.

- D) Drehen Sie den Umschalter (**A**) zum Ein- bzw. Ausschalten der oberen, unteren oder beiden Heizschlangen.
- E) Drehen Sie den Umschalter (**A**) zum Ausschalten des Backofens in Position **0**. Drehen Sie danach den Thermostatregler (**B**) in Position **0**.

Temperatur °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Zeit in Minuten	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Tipps zum Gebrauch

Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig.
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;

Tipps zum normalen Gebrauch

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Verwenden Sie die Kochplatten ausschließlich zum Erhitzen von Töpfen, erhitzen Sie Speisen nicht direkt auf der Kochplatte.
- Halten Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche stets sauber.

- Verwenden Sie Behälter, deren Durchmesser nicht kleiner als der der Kochplatten ist.



- Verwenden Sie nur Behälter mit flachem Boden.



- Steakpfannen aus Gusseisen oder anderen Legierungen sind nicht geeignet für den Gebrauch auf einem Glaskeramikfeld, da die große Dicke des Bodens zu gefährlichen Hitzekonzentrationen auf dem Kochfeld führen kann. Der raue Boden kann außerdem die Oberfläche zerkratzen, die Legierung kann bleibende Flecken auf dem Kochfeld hinterlassen.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel für den Lebensmittelbereich.

- Überprüfen Sie, ob die Bodenplatten des Backofens richtig eingesetzt sind.
- Heizen Sie den Backofen vor Benutzung vor.



Benutzen Sie den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür.



Legen Sie das Produkt zum Erreichen einer oberflächlichen Bräunung auf den oberen Rost und schalten Sie die obere Heizschlange ein.



Verwenden Sie die Kochplatten nicht ohne Töpfe. Schalten Sie die Kochplatte bei Nichtbenutzung aus.



Der Gebrauch von Aluminiumfolie zum Oberflächenschutz während des Betriebes ist zu vermeiden.

- Reinigen und trocknen Sie den Boden der Töpfe gut, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen. Geriffelte Böden von Töpfen und Pfannen können Spuren oder Rillen hinterlassen, wenn sie über das Kochfeld geschoben werden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Abflussleitungen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spatel aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheits-schädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Am Ende des Arbeitstages sollten gereinigt werden:

- Die Kochplatten und der Backofen (wenn benutzt)
- Das Gerät.

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit;
- Prüfung der Sicherheitsthermostaten auf Funktionsfähigkeit.

6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schalten Sie die Kochplatte aus und lassen Sie sie abkühlen
- Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten
- Reinigen Sie die Kochplatte sorgfältig mit einem Schwamm und neutralem Reiniger.
- Ablagerungen und Flecken auf der Glaskeramikfläche müssen rasch und vorzugsweise bei noch lauwarmer Kochplatte entfernt werden.
- Wischen Sie die Kochfläche mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie.



Richten Sie keine direkten Wasserstrahlen auf die Kochplatte, besonders wenn diese noch heiß ist.



Gießen kein Wasser direkt auf die Kochplatte.



Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, welche die Oberfläche zerkratzen können.



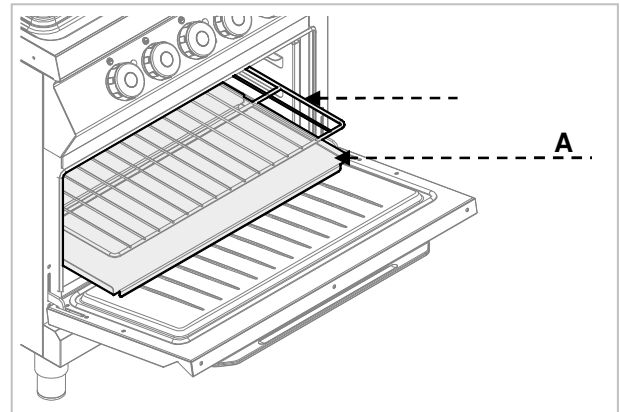
Zum Entfernen von hartnäckigen Ablagerungen kann das Kochfeld über Nacht mit einem in Wasser und Reiniger getränkten Tuch abgedeckt werden. Am nächsten Morgen die Reinigung wiederholen.

6.4. Reinigung des Ofens

In kaltem Zustand können der Ofenboden und die Schienen herausgenommen werden. Setzen Sie den Ofen nach der Reinigung leer in Betrieb, um Korrosion zu vermeiden.

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor:







- Nehmen Sie den Boden (**A**) und den Rost (**B**) aus dem Ofen und reinigen Sie sie sorgfältig.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens von eventuellen Verkrustungen, die den einwandfreien Betrieb beeinträchtigen können.
- Trocknen Sie die Oberflächen und setzen Sie die Bauteile wieder ein.



7. FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Die Kochplatten werden nicht warm.	Nicht ordnungsgemäßer Elektroanschluss.	Anschluss des Netzkabels kontrollieren.  Kundendienst kontaktieren.
	Auslösung des Temperaturbegrenzers.	Abwarten, dass der Thermostat im Inneren der Kochplatte den normalen Betrieb wieder aufnimmt.
	Energierегler defekt.	Bauteil austauschen.  Kundendienst kontaktieren.
Die Kochplatten bleiben dauernd heiß.	Funktionsstörung der Kochplatte.	 Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Die Heizschlangen des Backofens funktionieren nicht.	Nicht ordnungsgemäßer Elektroanschluss.	Anschluss des Netzkabels kontrollieren.  Kundendienst kontaktieren.
	Auslösung des Temperaturbegrenzers.	Backofen abkühlen lassen. Danach Thermostaten zurückstellen (siehe besonderes Kapitel).
	Umschalter defekt.	Bauteil austauschen.  Kundendienst kontaktieren.
Der Backofen erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Betriebsthermostat defekt.	Bauteil austauschen.  Kundendienst kontaktieren.

DE

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippen zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf das Stromversorgungskabel und die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist. Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

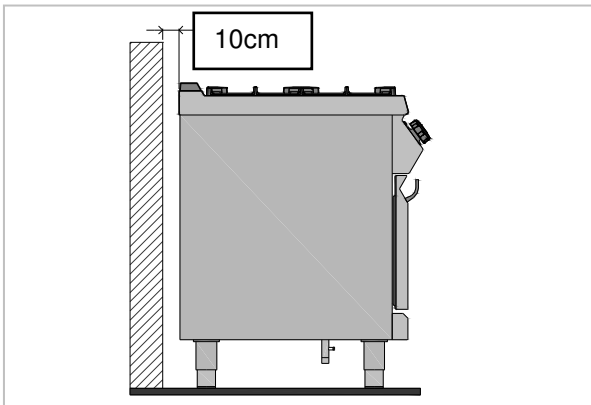
Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mindestens 10 cm erfolgen.



Die Geräte, die einen Backofen haben, müssen in einem Mindestabstand von 50 cm von der Wand montiert werden.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.

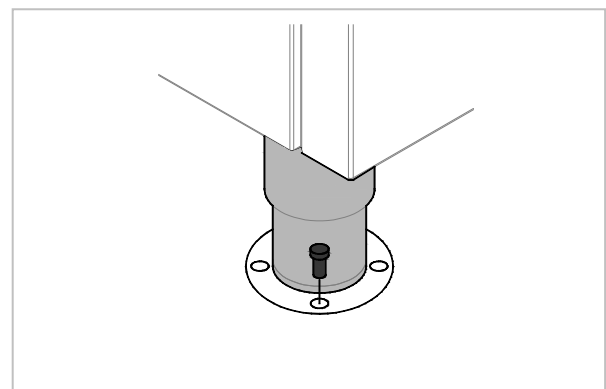


Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf es nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



Für den Fall, dass das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenschränke, dekorativen Elementen usw. platziert werden soll, müssen diese aus nicht brennbarem Material sein, sonst müssen sie mit geeigneten, nicht brennbaren Materialien verkleidet werden.

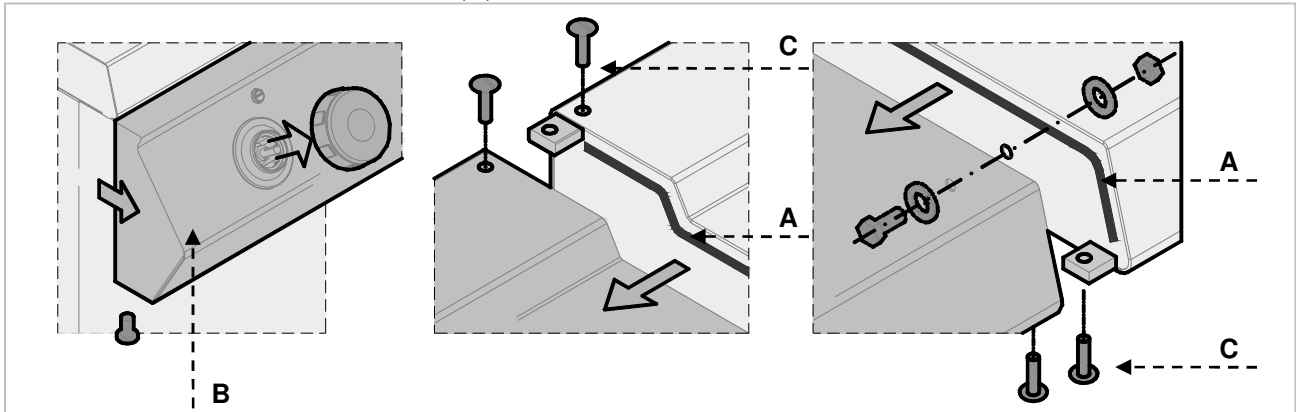
Das Gerät IR091M00 muss am Boden fixiert werden.



8.3. Montage des Geräts in Reihe

Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

1. Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Gussrahmen vom Kamin.
2. Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).
3. Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).
4. Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter Verwendung geeigneten und vorschriftsmäßigen Materials auszuführen.

Die Geräte sind je nach Modell für den Anschluss an folgende Netze vorgesehen:

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

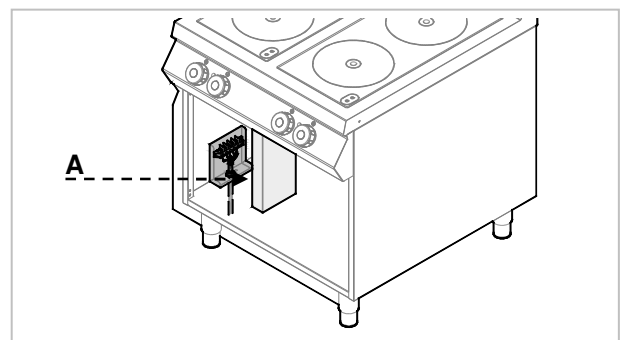
Achten Sie bei der Installation auf die Angaben des Typenschildes und die Tabellen der Anlagen.

! Für den direkten Anschluss an die Stromversorgung muss eine Vorrichtung angebracht werden, die eine Abtrennung vom Stromnetz sicherstellt, bei welcher der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.

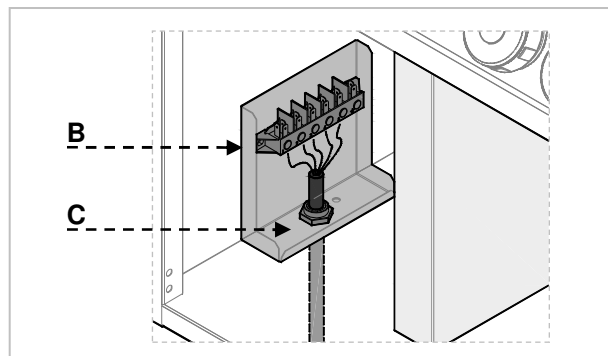
Folgen Sie für einen ordnungsgemäßen Anschluss den Anweisungen.

Version ohne Backofen

- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) entfernen.
- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (B) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser.

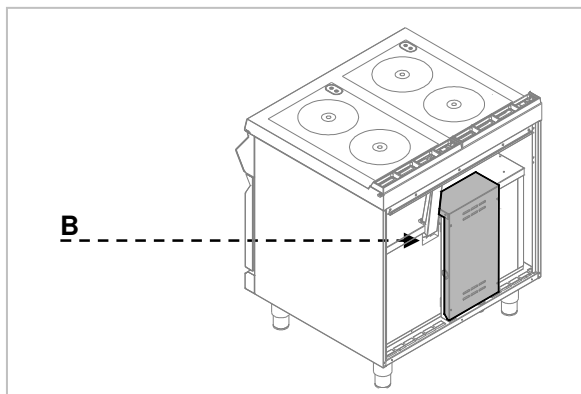
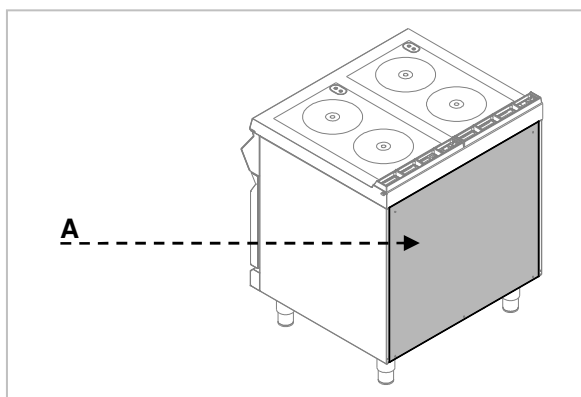


- Ziehen Sie die Kabelklemme (C) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.

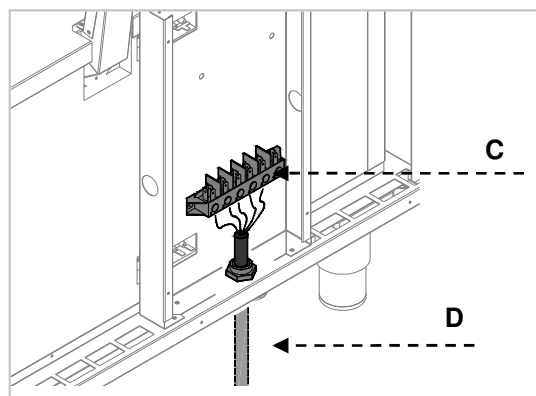


Version mit Backofen

- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) (B) entfernen.



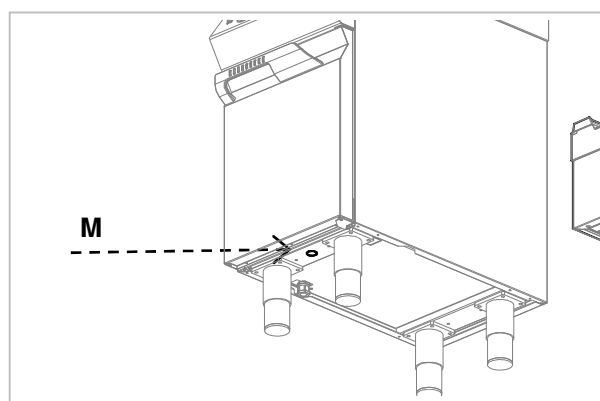
- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (C) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser.
- Ziehen Sie die Kabelklemme (D) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.



Äquipotentialklemme

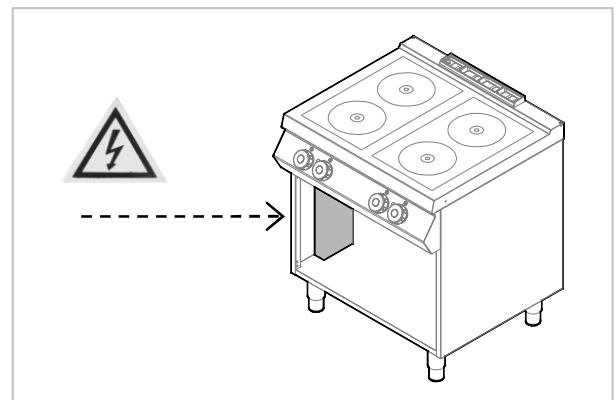
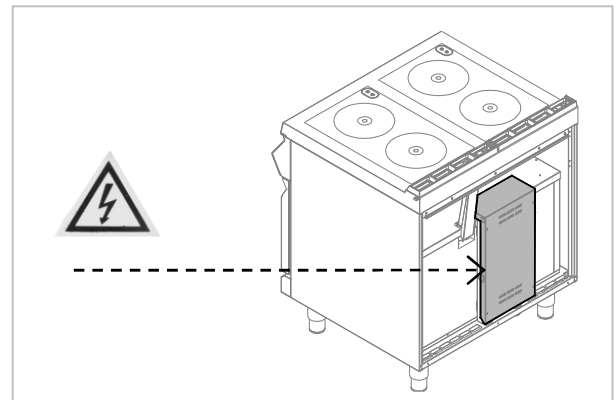
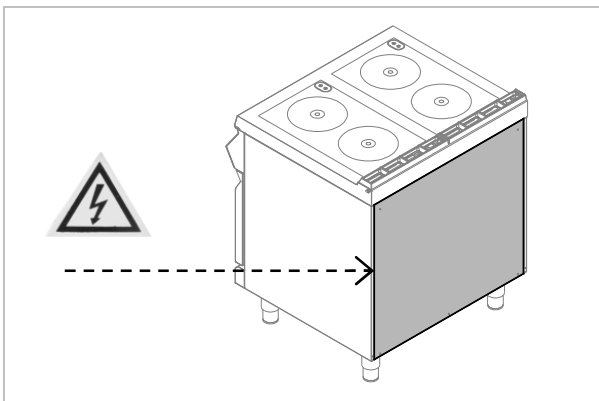
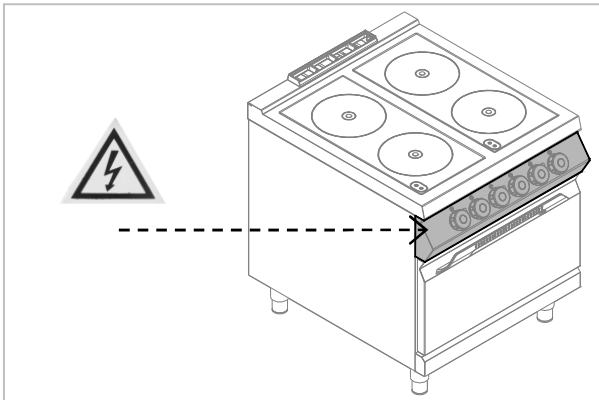
Das Gerät ist mit einer Äquipotentialklemme (M) ausgestattet. In Übereinstimmung mit der Klemme

ist ein spezifisches Etikett vorgesehen: .



Symbole

Das folgende Symbol „Warnung vor elektrischer Spannung“ weist darauf hin, dass sich hinter der Abdeckung spannungsführende Teile befinden.



DE


8.5. Prüfung (Servicetechniker)


Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:


1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um die elektrische Verbindung zu prüfen.
3. Prüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen einwandfrei funktionieren.

9. ENTSORUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 **Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.**



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Index plate.....	5
4.4. Exchange of components (service technician)	5
4.5. Protection devices	5
5. USE AND OPERATION	6
5.1. Description of the use the device.....	6
5.2. Heating plate switching on and off	7
5.3. Oven switching on and off.....	8
5.4. Guidelines on how to use the appliance	8
6. CLEANING AND MAINTENANCE	9
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance	9
6.2. Correct maintenance	9
6.3. Cleaning of ceramic plate.....	10
6.4. Cleaning of the oven	10
7. PROBLEMS DURING OPERATION	11
8. INSTALLATION	11
8.1. Packaging and unpacking	11
8.2. Installation (service technician)	12
8.3. Installation of the appliance in a line	13
8.4. Connection to the mains (service technician)	13
8.5. Check-up (service technician).....	15
9. APPLIANCE DISPOSAL	16
ATTACHMENTS.....	I

2. INDEX**A**

APPLIANCE DISPOSAL 16

C

Check-up 15

Cleaning of ceramic plate 10

Cleaning of the oven 10

Connection to the mains 13

Correct maintenance 9

D

Description of the appliance 4

Description of the use of the device 6

E

Exchange of components 5

G

General guidelines 4

Guidelines on cleaning 9

Guidelines on how to use the appliance 8

Guidelines on regular use of the appliance 8

H

Heating plate switching on and off 7

Heating plates - safety thermostat 5

I

Index plate 5

Installation 12

Installation of the appliance in a line 13

L

Longer interval in the use of the appliance 8

M

Maintenance 9

O

Oven - safety thermostat 5

Oven switching on and off 8

P

Packaging 11

PROBLEMS DURING OPERATION 11

Protection devices 5

R

Residual heat indicator light. 6

S

SAFETY 3

U

Unpacking 11

3. SAFETY



Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance. Retain the manual for future reference.



Electric installation conforms to CEI EN 60335-1 and 60335-2-36 regulation.



To prevent any hazard, the damaged mains power cable may be replaced by the manufacturer or service personnel only.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective devices installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical license or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.

After each use of the appliance make sure that all the heating elements and control elements have been switched off and the cable unplugged.

In case of prolonged interval in using the appliance disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the appliance.



In direct connection to the mains the safety switch should be supplied where wire joints dilation is large enough to secure disconnection in category III overvoltage, which is in accordance with the installation rules.



The device requires some safety measures during installation, positioning, fixing, and connecting to the power supply (section 8 "INSTALLATION").



Do not clean the device with direct stream of water.



When the cooker surface is cracked immediately disconnect it from the power supply.



Do not place any plastic containers on hot surface of the cooker.



Avoid using the aluminium foil for protecting the surfaces during the device operation.

4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

Warning



Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.

Caution



Indicate essentials technical data that you cannot ignore.

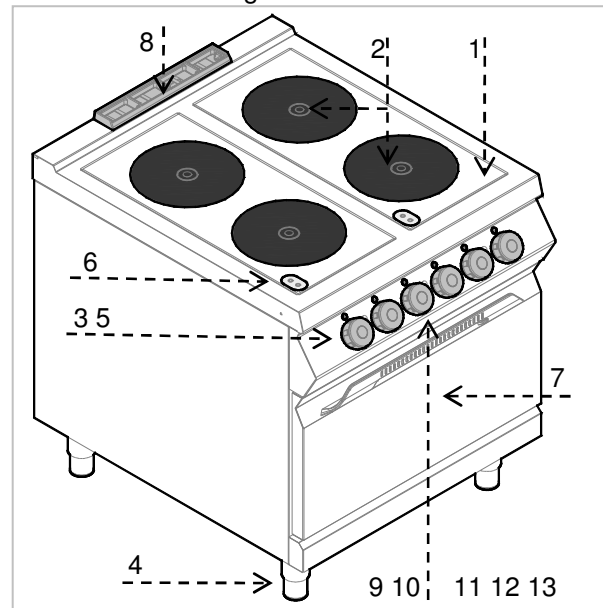
4.2. Description of the appliance

The electric cooker with infrared ceramic heating plate has been designed and manufactured for preparing and cooking of food products in the professional gastronomy sector.

- 1) **Cooker:** with ceramic heating plate and infrared heating coil;
- 2) **Hob;**
- 3) **Temperature controller:** adjusts power of electric heating plate;
- 4) **Feet** of adjustable height;
- 5) **Power supply indicator light:** indicates activation of supply voltage.
- 6) **Heating plates indicator light:** Indicates activation of the heating plates and is on when their temperature exceeds **50°C**
- 7) **Electric oven** (static);
- 8) **Oven smoke extraction;**
- 9) **Oven thermostat controller:** adjusts temperature of the electric oven
- 10) **Oven switch:** turns on or off the oven heating coils.
- 11) **Thermostat indicator light:** indicates activation of the safety thermostats.

12) **Power supply indicator light:** indicates activation of supply voltage.

13) **Temperature indicator light:** indicates oven heating.



4.3. Index plate

The index plate indicated in the drawing is mounted directly onto the appliance. There are all guidelines and information on the plate required for safe use.

- 1) EAN-No.
- 2) Code-No. / Model-No.
- 3) Connection: power / supply frequency / supply voltage
- 4) Date of production
- 5) Serial-No.
- 6) WEEE symbol
- 7) CE-marking



4.4. Exchange of components (service technician)



Before exchange of the component switch on all the existing protection devices.



In particular, switch off the electric supply with the electrical potential switch. If necessary, exchange the used components to the original spare parts.



We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

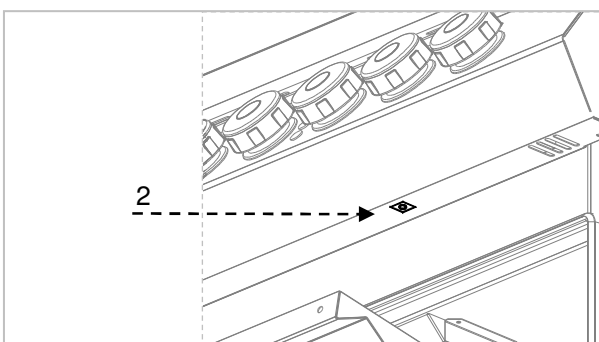
GB

4.5. Protection devices

The device is equipped with the following protection systems:

1. **Heating plates - safety thermostat:** It is the device inside each heating plate which reduces power in case of overheating. When the reason is removed and temperature drops, the operation is automatically restored.
2. **Oven - safety thermostat:** Cuts off the oven power supply in case of overheating.

Safety thermostat activation is indicated by appropriate indicator light. Figure shows position (2) of oven safety thermostats.



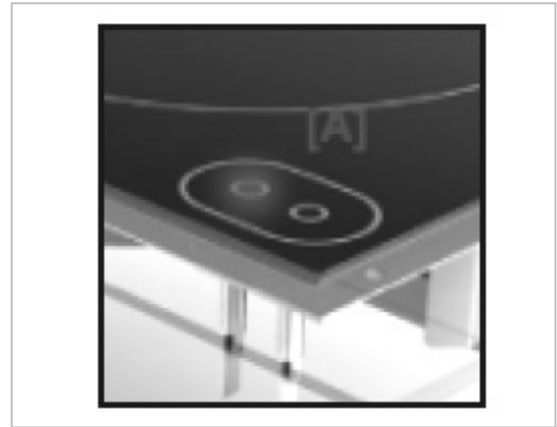
The ceramic cooker is equipped IN STANDARD with **RESIDUAL HEAT INDICATOR LIGHT** on the cooker, which indicates that temperature of the cooking surfaces exceeds 70°C and warns the user to **NOT TO TOUCH** the cooking surfaces to avoid burns. The indicator light becomes on after few minutes from the activation of cooker heating coils and remains on during the normal operation. After deactivation of the heating plates it remains on until the temperature drops below 50°C.



Keep in mind that in case of sudden power supply failure there is the risk of burns as the cooking surfaces may be still hot.



Check every day that the protection devices are mounted correctly and operational.



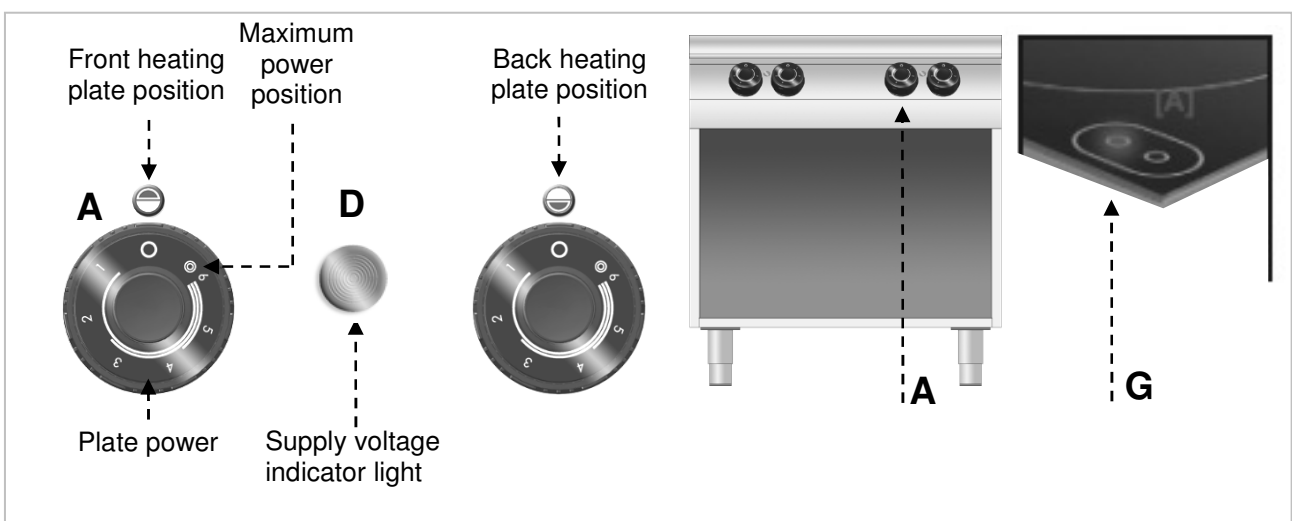
5. USE AND OPERATION

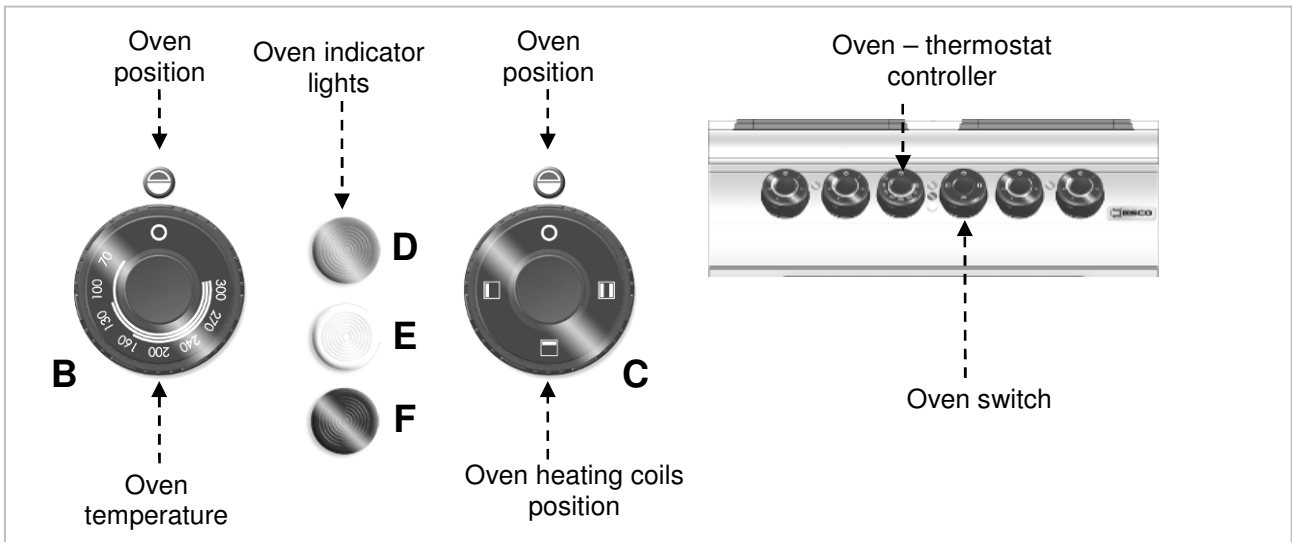
5.1. Description of the use the device.

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the device.

- A) Temperature controller:** adjusts power of electric heating plates
- B) Oven thermostat controller:** adjusts temperature of the electric oven
- C) Oven switch:** activates upper, lower, or both heating coils.
- D) Green indicator light:** indicates activated power supply

- E) White indicator light:** indicates oven heating
- F) Red indicator light:** indicates activation of safety thermostats.
- G) Indicator light of heating plates:** indicates activation of electric heating plates.





5.2. Heating plate switching on and off

During the first activation leave the heating plates for heating without pots.

- A) Start the automatic switch-off to turn on the electrical connection.
- B) Turn the temperature controller to position **1** to set the heating plate to minimum power. The green control light (V) will come on.
- C) Then turn the temperature controller to desired position.
- D) Turn the temperature controller to position **A** to set the heating plate to maximum power.
- E) Turn the temperature controller to position **0** to switch off the heating plate. The green control light (V) will go off.
- F) Start the automatic switch-off to turn off the electrical connection, when needed.

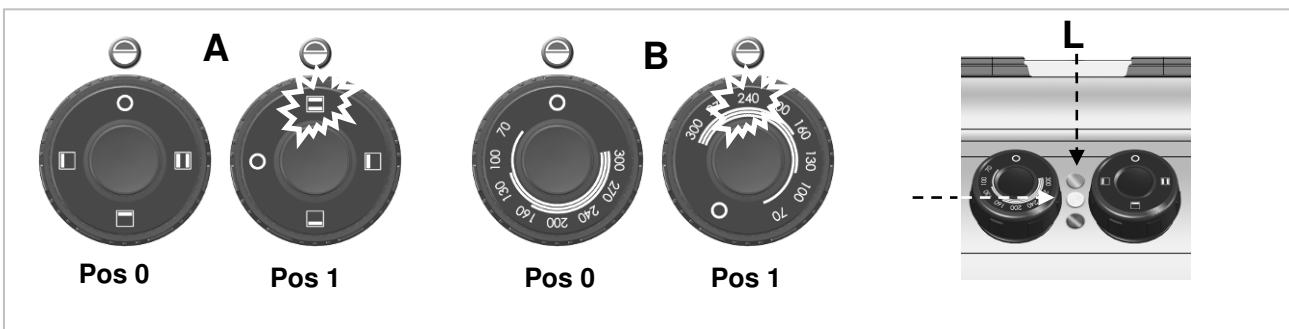


5.3. Oven switching on and off

- A) Start the automatic switch-off to turn on the electrical connection.
- B) Turn switch **A** to activate the oven heating coils. The green control light (**L**) will come on.
- C) Turn the oven temperature controller and set it between 70°C and 300°C.
When the heating coils are activated, the white indicator light (**W**) will come on.

- D) Turn switch (**A**) to activate or deactivate the upper, lower, or both heating coils.
- E) To switch the oven off turn the switch (**A**) to position **0**. Then turn the thermostat controller (**B**) to position **0**.

Temperature °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Time in minutes	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Guidelines on how to use the appliance

Longer interval in the use of the appliance

When you plan not to use the appliance for the prolonged time, follow the instructions below:

1. Turn on the automatic switch-off to disconnect from the mains;
2. Thoroughly clean the appliance and surrounding areas;
3. Apply the vaseline oil on the stainless steel surfaces;
4. Perform all maintenance works.



- Use only pots with flat bottom.



Guidelines on regular use of the appliance

To ensure correct use of the device follow the guidelines below:

- Use only accessories provided by the manufacturer;
- Use the heating plates only for heating pots, do not heat food products directly on the plates.
- The device and its vicinity should be always kept clean.
- Use containers of diameter not lower than diameter of the heating plates.

- Cast iron steak frying pans and other metal alloys are not suitable for use on the ceramic cooker as high bottom thickness may cause dangerous heat concentration on the cooker. Besides, rough bottom may scratch the surface and the metal alloy may leave permanent stains.
- Use only food grade cleaning agents.

- Check if the oven door is properly installed.
- Heat the oven before use.



Do not use the oven with partially opened door.



In order to brown the product surface put in on the upper grill and switch the upper coil on.



Do not use the heating plates without pots. Switch the heating plate off when not in use.



Avoid using the aluminium foil for protecting the surfaces during the device operation.

- Before putting the pots on the cooker clean and dry their bottoms. Corrugated bottoms of pots and frying pans may leave marks and grooves when moved on the cooker.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective devices.

In particular, disconnect the electric power supply by means of the automatic switch-off.

6.2. Correct maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of drain pipes.

Careful maintenance ensures the best performance, longer life of the appliance and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the appliance.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation.

In the case of prolonged intervals in the use of the appliance, apply the vaseline oil onto all the stainless steel surfaces.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).

At the end of the working day clean:

- heating plates and oven (when used)
- device.

Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- check the electric installation;
- check the safety thermostats.

6.3. Cleaning of ceramic plate

Follow the instructions below:

- Turn off the heating plates and leave to cool down.
- Start the automatic switch-off to turn off the electrical connection.
- Thoroughly clean the heating plate with use of sponge and neutral cleaning agent.
- Deposits and stains must be removed quickly, best when the plate is still warm.
- Wash the cooking surface with clean water and dry.



Do not direct the water jet on the heating plate, particularly when it is still hot.



Do not pour water directly on the heating plate.



Do not use any abrasive cleaning agents as they may scratch the surface.



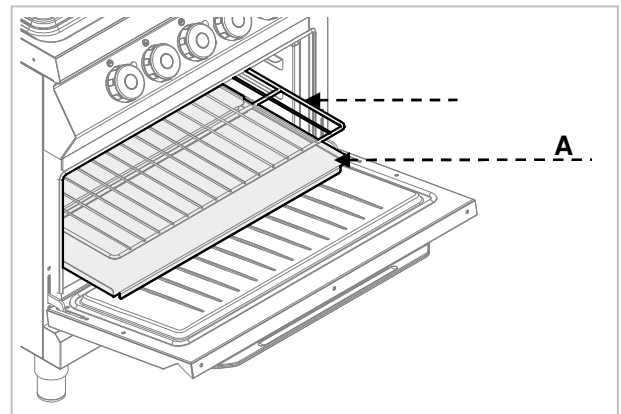
In order to remove stubborn stains the cooker may be covered with cloth soaked in the cleaning agent for the night. Repeat cleaning the next day.

6.4. Cleaning of the oven

When the oven is cold remove bottom and guides. After cleaning switch the empty oven to avoid corrosion.

Follow the instructions below:







- Remove the oven bottom (**A**) and grill (**B**) and clean them thoroughly.
- Clean the oven interior from any burnt residuals which may disturb correct operation.
- Clean the surface and replace the oven elements.



7. PROBLEMS DURING OPERATION

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the appliance.

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

Problem	Cause	Solution
The heating plates do not work.	The electrical connection is not correct.	Check connection of supply cable.  Contact the service company.
	Activation of temperature limiter.	Wait until the thermostat in the heating plates restores normal operation.
	Damaged energy controller.	Replace the part.  Contact the service company.
The heating plates remain hot.	Damaged heating plate.	 When problem persists contact the service company.
The oven heating coils do not work.	The electrical connection is not correct.	Check connection of supply cable.  Contact the service company.
	Activation of temperature limiter.	Wait for the oven to cool down. Then reset the thermostat (see special section).
	Damaged switch.	Replace the part.  Contact the service company.
The oven does not reach the preset temperature.	Damaged operational thermostat.	Replace the part.  Contact the service company.

GB

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and unpacking

During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



When using the lifting equipment pay attention to the mains cable and discharge pipes and feet position.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

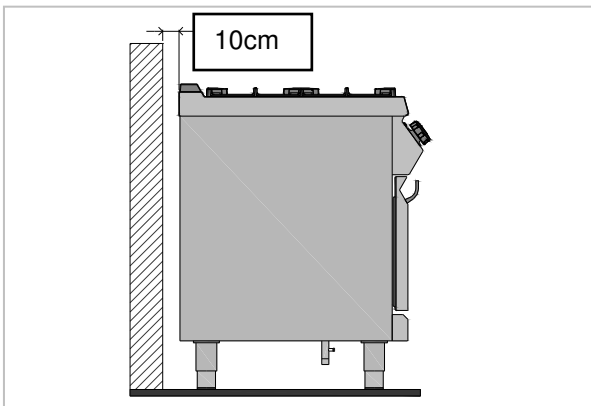
The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 10 cm clearance from the wall.



The devices with the oven must be installed at least 50 cm from the wall.

Locate the device in the horizontal position by adjusting the individual feet.

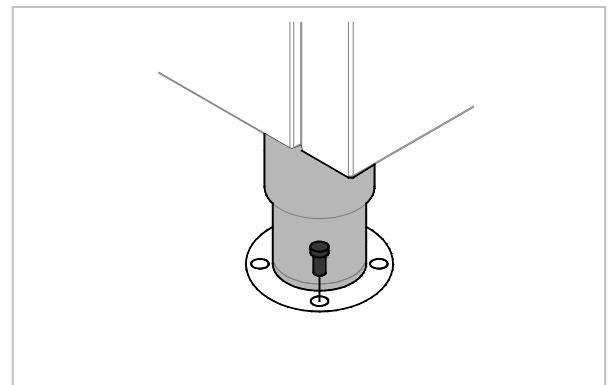


To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.



When the device is to be installed near the walls, partitions, kitchen cabinets, decorative elements, etc., they must be made from non-flammable materials or covered with suitable non-flammable materials.

The device IR091M00 must be fixed to the floor.

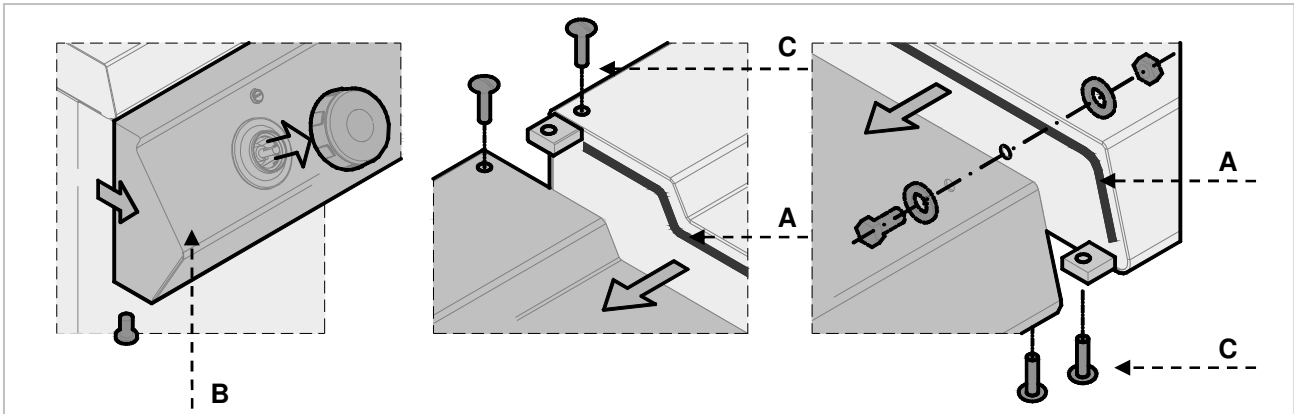


8.3. Installation of the appliance in a line

To fix the appliance in a line (neighboring) follow the steps:

1. Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.
2. Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.

3. Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).
4. Connect the appliances with the joining elements.



GB

8.4. Connection to the mains (service technician)

The device may be connected to the power supply only by the authorized and qualified personnel, when the valid regulations are followed and when appropriate material is used in accordance to the regulations.

Depending on the model the devices are designed for connection to the following networks:

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

During the installation follow the data on the rating plate.

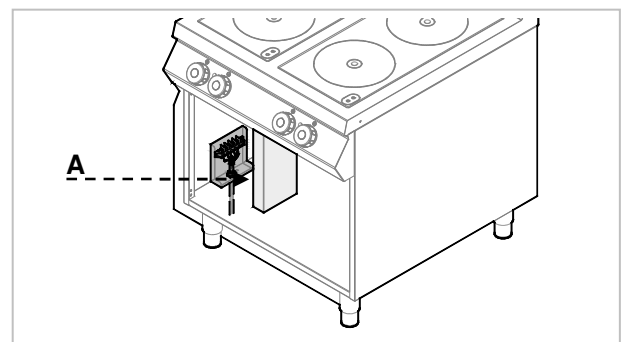


For direct connection to the network install the device assuring disconnection from the network, having spacing of contact large enough for disconnection in conditions of overvoltage category III, which conforms to the installation principles.

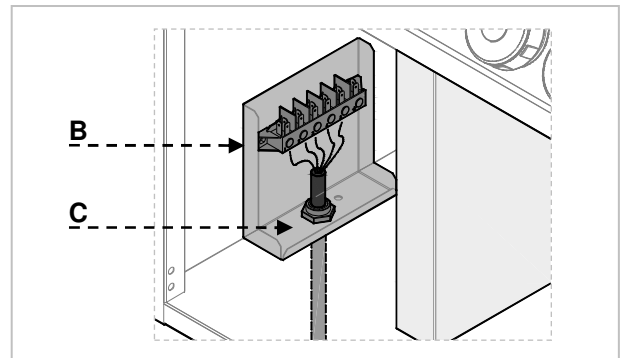
To correctly connect the device, follow the guidelines below.

Version without the oven

- Remove the cover from the terminal strip (A).
- Connect the switch-off to the terminal strip (B) of the device, as shown in the drawing and block diagram (see the attachment). Use the H07RN-F cable or better.

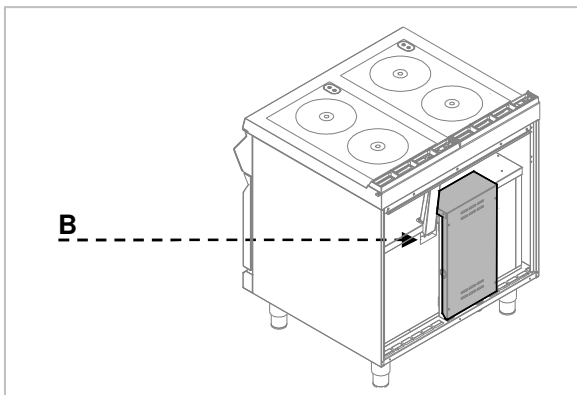
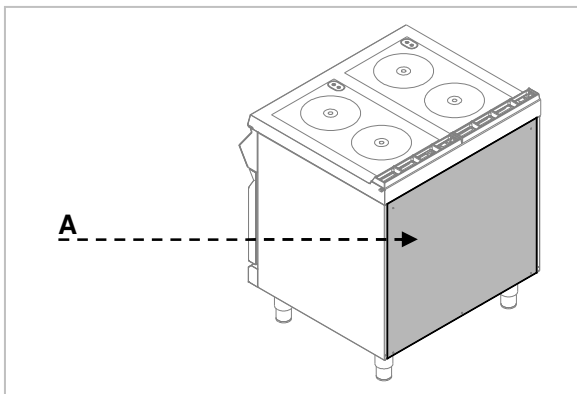


- Tighten the cable endings (C).
- Replace the terminal strip cover.

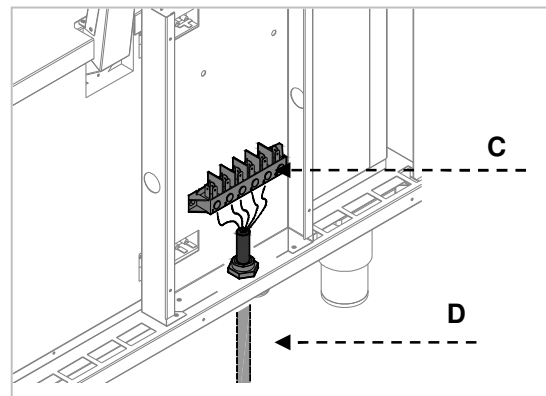


Version with the oven

- Remove the cover from the terminal strip (A) (B).




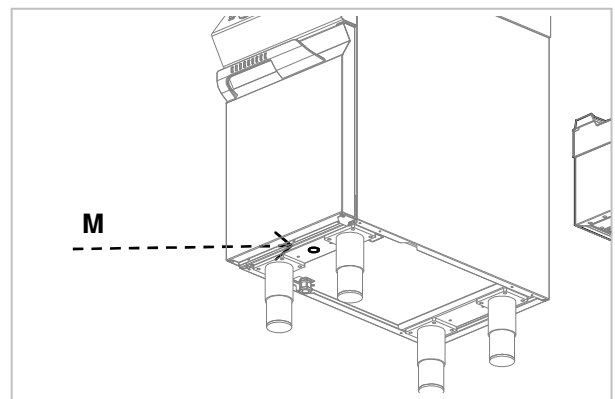
- Connect the switch-off to the terminal strip (C) of the device as shown in the drawing and block diagram (see the attachment). Use the H07RN-F cable or better.
- Tighten the cable ending (D).
- Replace the terminal strip cover.



Equipotential terminal

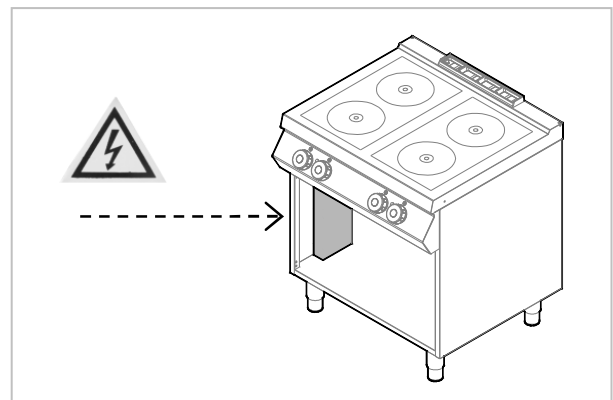
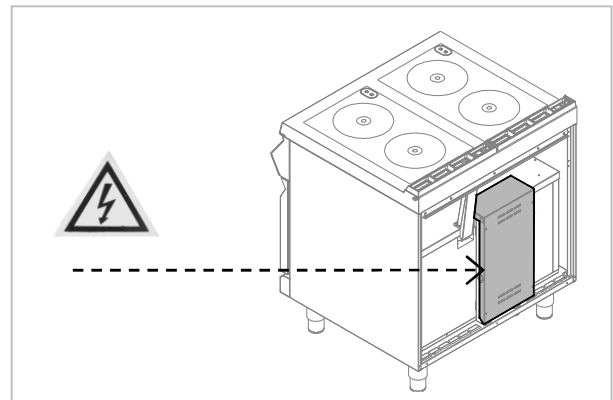
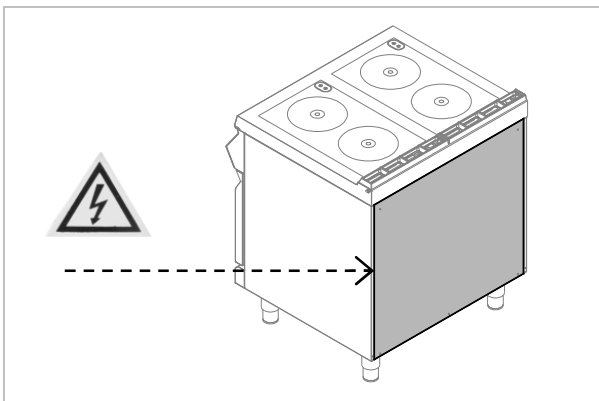
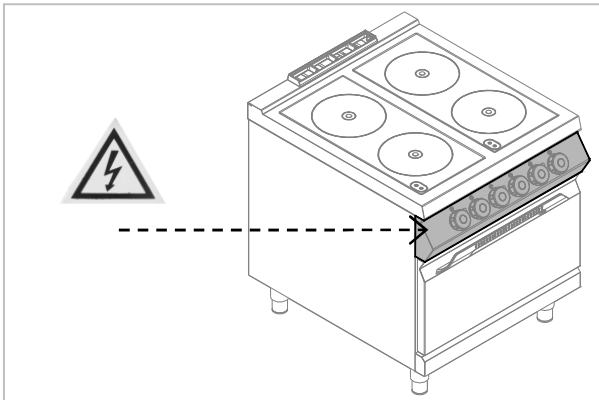
The device is equipped with the equipotential clamp (M). The terminal is marked with

appropriate sticker: .



Designation

The following symbol “Electric voltage hazard” indicates that there are live elements under the cover.



GB

8.5. Check-up (service technician)


Before starting the appliance the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and recognize any errors.


It is recommended to run the following check-ups:

1. Check that the energy supply voltage is the same as of the appliance voltage.
2. Turn on the automatic switch-off to check the electrical connections.


Check that the protection devices work correctly.

9. APPLIANCE DISPOSAL

 The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.**



The  symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

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 plaque de cuisson	7
5.3. Mise en marche et arrêt du four	8
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	9
6.2. Maintenance appropriée	9
6.3. Nettoyage de la plaque vitrocéramique.....	10
6.4. Nettoyage du four.....	10
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	11
8. INSTALLATION	11
8.1. Emballage et déemballage.....	11
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 (technicien de service).....	15
9. VALORISATION DE L'APPAREIL	16
ANNEXES.....	I

2. INDEX**B**

Branchement à l'alimentation électrique 13

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
Conseils d'utilisation normale de l'appareil 8
Conseils de nettoyage 9
Contrôle 15

D

D'entretien 9
Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déemballage 11
Dispositif de sécurité 5
DYSFONCTIONNEMENTS 11

E

Emballage 11

F

Four - thermostat de sécurité 5

I

Installation 12

M

Maintenance appropriée 9
Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson 7
Mise en marche et arrêt du four 8
Montage de l'appareil en série 13

N

Nettoyage de la plaque vitrocéramique 10
Nettoyage du four 10
Non-utilisation prolongée de l'appareil 8

P

Plaque signalétique 5
Plaques de cuisson - thermostat de sécurité 5

R

Recommandations générales 4
Remplacement des composants 5

S

SÉCURITÉ 3

T

Témoin de chaleur résiduelle 6

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16

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**.



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.



Lors de l'installation, du réglage, du montage et du branchement de l'appareil, prendre les précautions nécessaires (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.



Éviter l'utilisation des feuilles d'aluminium pour la protection des surfaces lors de l'utilisation de l'appareil.

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.

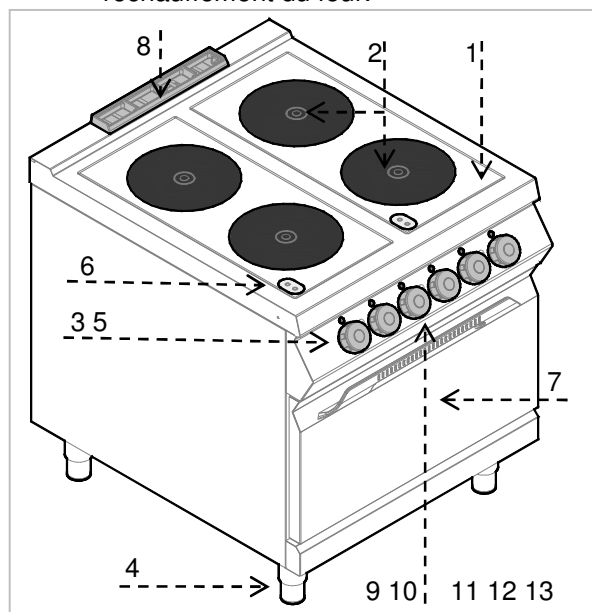
4.2. Description de l'appareil

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

- 1) **Plaque** : plaque vitrocéramique avec serpentin à infrarouges ;
- 2) **Plaque de cuisson** ;
- 3) **Régulateur de température** : il règle la puissance électrique de la plaque de cuisson ;
- 4) **Pieds** réglables en hauteur ;
- 5) **Témoin de l'alimentation électrique** : il indique le branchement de l'alimentation électrique.
- 6) **Témoin des plaques de cuisson** : il indique le branchement des plaques de cuisson, il s'allume lorsque la température des plaques de cuisson dépasse 50 °C.
- 7) **Four électrique** (statique) ;
- 8) **Extracteur des fumées du four** ;
- 9) **Régulateur du thermostat des du four** : il règle la température du four électrique
- 10) **Interrupteur du four** : il allume et éteint les serpentins du four.
- 11) **Témoin du thermostat** : il indique l'enclenchement des thermostats de sécurité.

12) Témoin de l'alimentation électrique : il indique le branchement de l'alimentation.

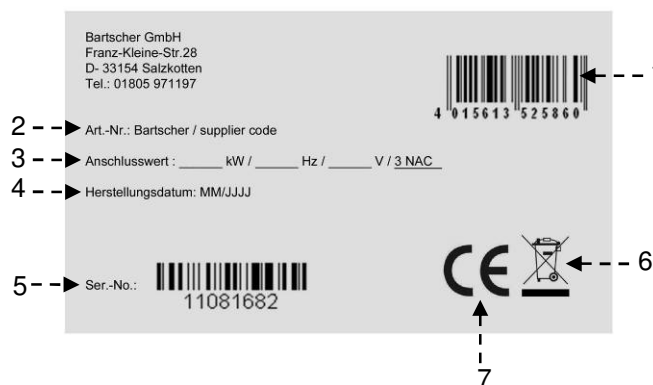
13) Témoin de température : il indique le réchauffement du four.



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.

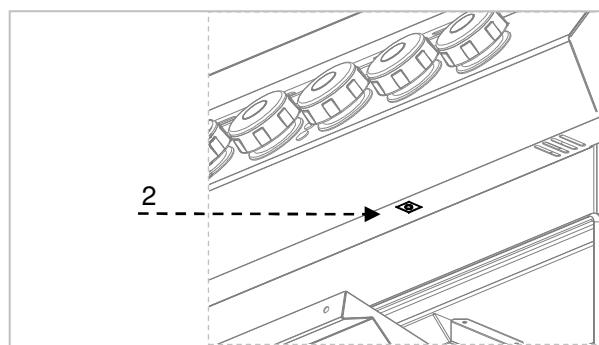


Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

4.5. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

1. **Plaques de cuisson - thermostat de sécurité:** C'est un dispositif se trouvant à l'intérieur de chaque plaque de cuisson qui réduit la puissance en cas de surchauffe. Si la cause de la surchauffe est éliminée et la température baisse, le fonctionnement est automatiquement rétabli.
2. **Four - thermostat de sécurité:** Il bloque l'alimentation électrique du four en cas de surchauffe.



L'enclenchement du thermostat de sécurité est signalé par le témoin de contrôle correspondant. Le dessin indique la position (2) des thermostats de sécurité du four.

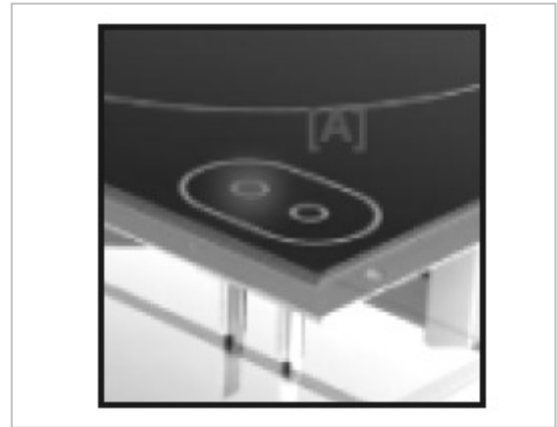
La plaque vitrocéramique est équipée PAR DÉFAUT d'un **TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE** qui signale à l'utilisateur **L'INTERDICTION** de toucher les surfaces de cuisson si leur température dépasse 70 °C, pour éviter toute brûlure. Le témoin de contrôle s'allume après quelques minutes, une fois les serpentins de la plaque allumés et reste allumé tout au long du fonctionnement normal de l'appareil. Une fois les plaques de cuisson éteintes, le témoin reste allumé jusqu'à ce que la température descende sous 50 °C.



Faire attention car en cas de panne de courant, il existe un risque de brûlure - les plaques de cuisson peuvent être encore chaudes.



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

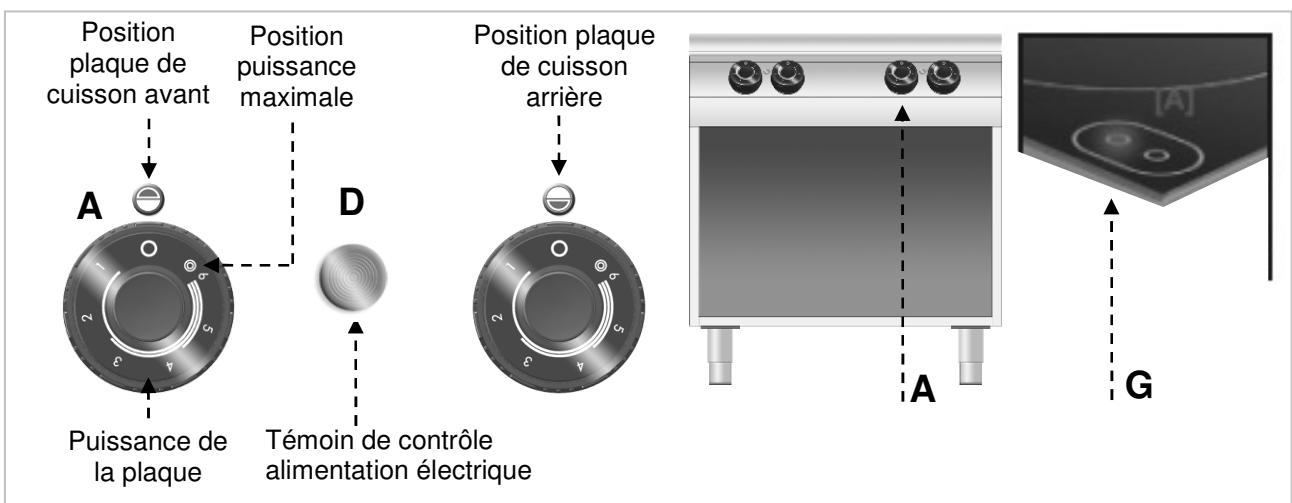


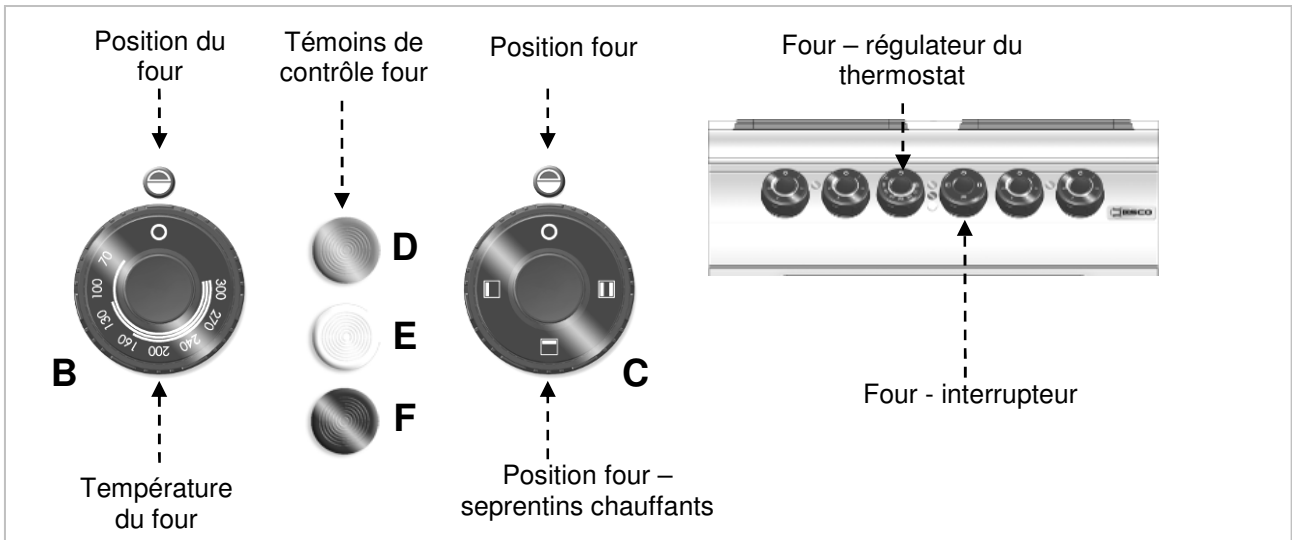
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

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 des plaques de cuisson électriques ;
- B) Régulateur du thermostat des du four :** il règle la température du four électrique
- C) Interrupteur du four :** allume le serpentin supérieur, inférieur ou les deux.
- D) Témoin vert :** il indique l'alimentation en électricité
- E) Témoin blanc :** il indique le réchauffement du four
- F) Témoin rouge :** il indique l'enclenchement des thermostats de sécurité.
- G) Témoin des plaques de cuisson :** il indique le réchauffement des plaques de cuisson électriques.





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

Lors de la première utilisation, laisser les plaques de cuisson chauffer sans placer les casseroles.

- A) Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- B) Tourner le régulateur de température sur la position 1 pour allumer la plaque de cuisson à la puissance minimale. Le témoin vert de contrôle (V) s'allume.
- C) Tourner ensuite le régulateur de température sur la position voulue.
- D) Positionner le régulateur de température sur la position **A** pour allumer les serpentins extérieurs à la puissance maximale.
- E) Positionner le régulateur de température sur **0** pour éteindre la plaque de cuisson. Le témoin vert de contrôle (V) s'éteint.
- F) Si cela est nécessaire, enclencher le sectionneur automatique pour débrancher l'alimentation.



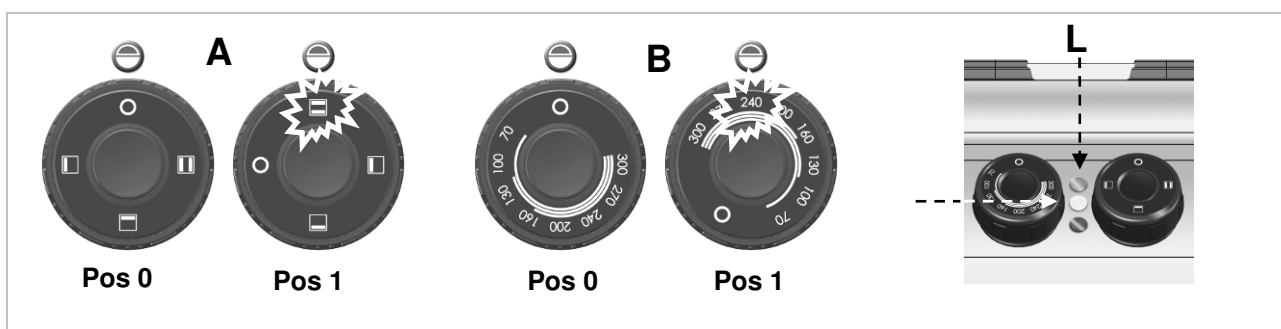
5.3. Mise en marche et arrêt du four

- A) Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- B) Tourner l'interrupteur **A** pour allumer les serpentins du four. Le témoin vert de contrôle (**L**) s'allume.
- C) Tourner le thermostat du four et le régler sur une température entre 70 °C et 300 °C. Si les serpentins du four sont allumés, le témoin blanc de contrôle (**W**) est allumé.

Lorsque le four atteint la température réglée, le témoin blanc s'éteint.

- D) Tourner l'interrupteur (**A**) pour allumer ou éteindre les serpentins supérieur, inférieur ou les deux.
- E) Pour éteindre le four, tourner l'interrupteur (**A**) sur la position **0**. Tourner ensuite le thermostat (**B**) sur la position **0**.

Température °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Durée en minutes	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. 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.

Conseils d'utilisation normale de l'appareil

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

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant;
- Utiliser les plaques de cuisson uniquement pour chauffer des plats dans les casseroles, ne pas chauffer les aliments directement sur la plaque de cuisson.
- Toujours maintenir la propreté de l'appareil et des surfaces voisines.

- Utiliser des ustensiles dont le diamètre n'est pas inférieur au diamètre des plaques de cuisson.



- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat.



- Les poêles en fonte ou en autres alliages de métaux ne sont pas adaptées aux plaques vitrocéramiques, 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.
- S'assurer que les grilles du four sont correctement placées.

- Avant l'utilisation, chauffer le four.



Ne pas utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.



Pour dorer la surface du produit alimentaire, le placer sur la grille supérieure et allumer le serpentin supérieur.



Ne pas utiliser les plaques de cuisson sans casseroles. Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée, l'éteindre.



Éviter l'utilisation des feuilles d'aluminium pour la protection des surfaces lors de l'utilisation de l'appareil.

- Avant de placer les casseroles sur le four, nettoyer et sécher soigneusement leur fond. Les fonds rainurés des poêles et des casseroles peuvent laisser des traces et des rainures, si vous les glissez sur la plaque.

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.

FR

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:

- plaque de cuisson et four (s'il est utilisé)
- 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 de la plaque vitrocéramique

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Éteindre les plaques de cuisson et les laisser refroidir.
- Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre le raccordement à l'alimentation électrique.
- Nettoyer soigneusement la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge et d'un produit nettoyant neutre.
- Les résidus et les taches sur la plaque vitrocéramique doivent être rapidement éliminés, lorsque la plaque est encore tiède.
- Laver la surface de cuisson en utilisant de l'eau claire et la sécher.



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



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



Ne pas utiliser de produits pouvant rayer la surface de la plaque.



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.

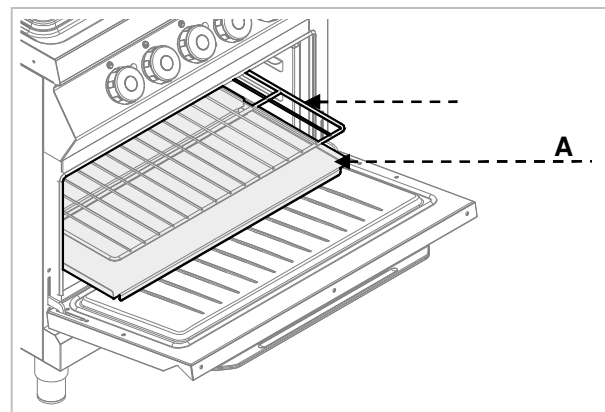
FR

6.4. Nettoyage du four

Lorsque le four est froid, retirer le fond et les glissières. Après le nettoyage, allumer le four lorsqu'il est encore vide pour éviter la corrosion.

Suivre la procédure décrite ci-dessous:







- Retirer du four le fond (**A**) et la grille (**B**) et les nettoyer soigneusement
- Éliminer les brûlures éventuelles qui peuvent perturber le fonctionnement correct du four.
- Sécher la surface et placer de nouveau les éléments du four.



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.

Problème	Cause	Solution
Les plaques de cuisson ne chauffent pas.	Le raccordement électrique n'est pas correct.	Vérifier le branchement du câble d'alimentation.  Contactez le service après-vente.
	Enclenchement du limiteur de température.	Attendre que le thermostat à l'intérieur des plaques reprenne son fonctionnement normal.
	Le régulateur est endommagé.	Remplacer la pièce.  Contactez le service après-vente.
Les plaques de cuisson restent toujours chaudes.	Plaque de cuisson endommagée.	 Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les serpentins du four ne fonctionnent pas.	Le raccordement électrique n'est pas correct.	Vérifier le branchement du câble d'alimentation.  Contactez le service après-vente.
	Enclenchement du limiteur de température.	Attendre que le four refroidisse. Réinitialiser le thermostat (voir le chapitre spécial).
	Interrupteur endommagé.	Remplacer la pièce.  Contactez le service après-vente.
Le four n'atteint pas la température réglée.	Thermostat de fonctionnement endommagé.	Remplacer la pièce.  Contactez le service après-vente.

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 !).



Lors de l'utilisation du chariot élévateur, faire attention aux câbles 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)

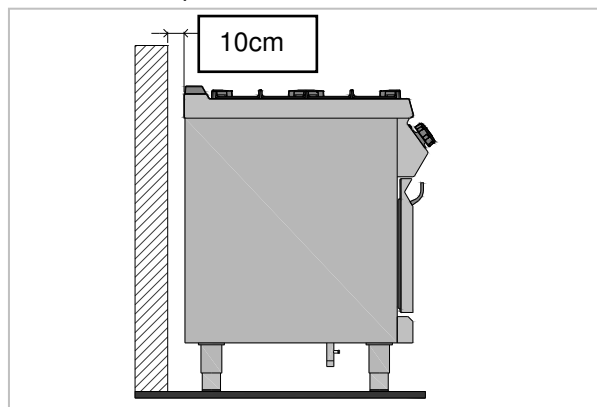
Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

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 10 cm de la paroi.

i Les appareils équipés d'un four doivent être installés à une distance minimale de 50 cm des parois.

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

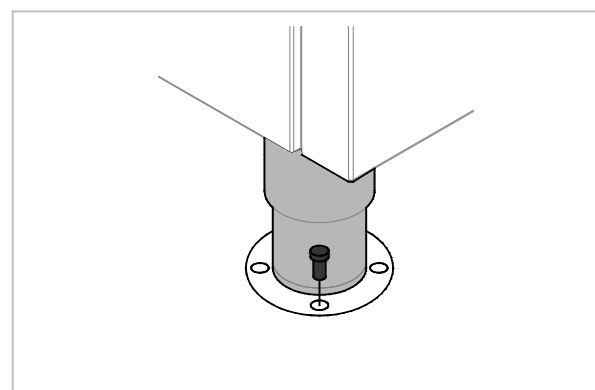


Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



Les murs, les parois, les placards de cuisine, tous les éléments à proximité desquels l'appareil est installé doivent être fabriqués en matériaux ininflammables ou couverts d'un matériau ininflammable.

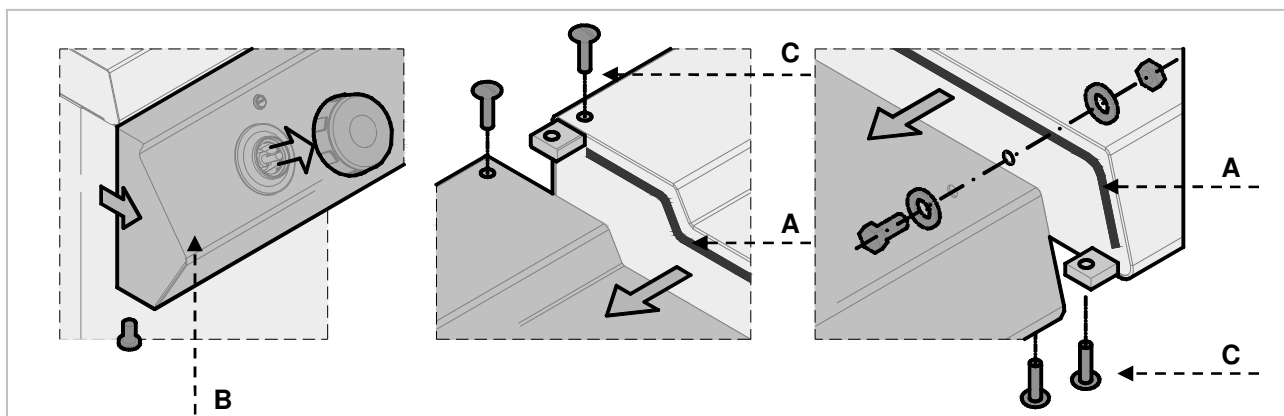
L'appareil IR091M00 doit être fixé au sol.



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.

Les appareils, selon le modèle, sont adaptés aux installations électriques suivantes :

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

Lors de l'installation, lire les données sur les plaques signalétiques et les tableaux de l'appareil.



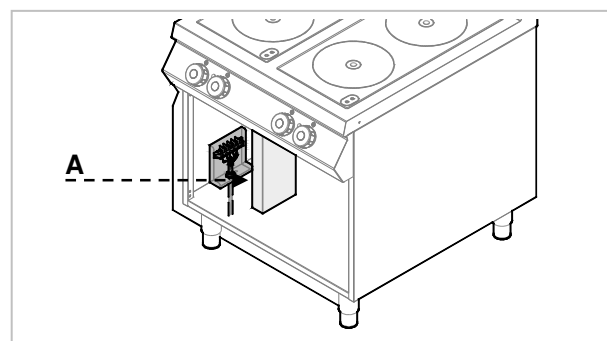
Pour raccorder l'appareil directement au réseau d'électricité, monter un disjoncteur de sécurité dont la distance d'ouverture des contacts est assez grande pour permettre la disjonction dans les conditions de la catégorie de surtension III, ce qui est conforme aux normes d'installation.

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

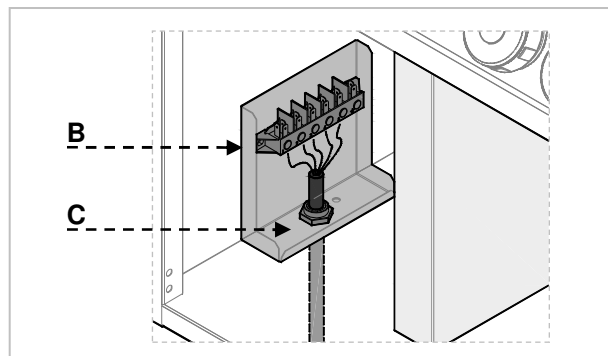
Version sans four

- Retirez 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.

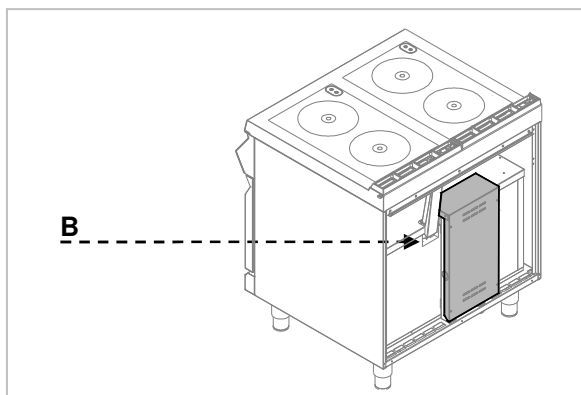
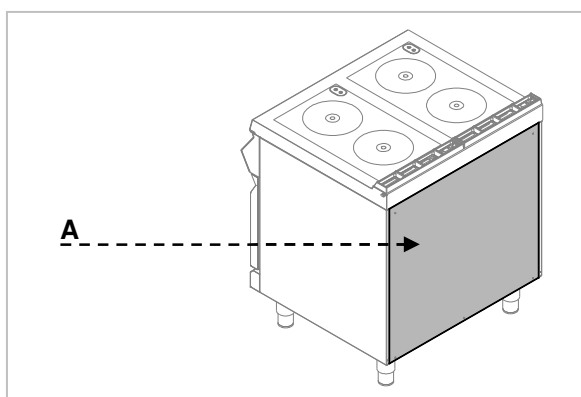


- Serrer l'extrémité du câble (C).
- Remettre sur place la protection du bornier.

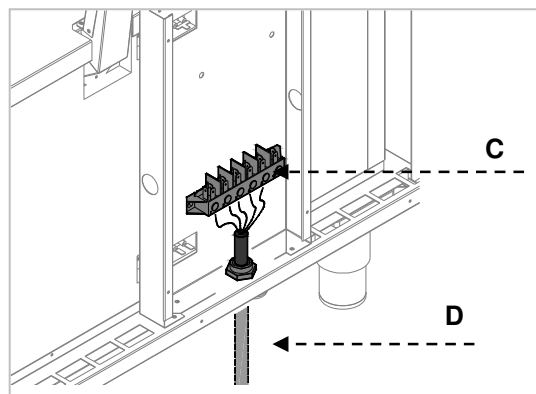


Version avec four

- Retirer la protection du bornier (A) (B).




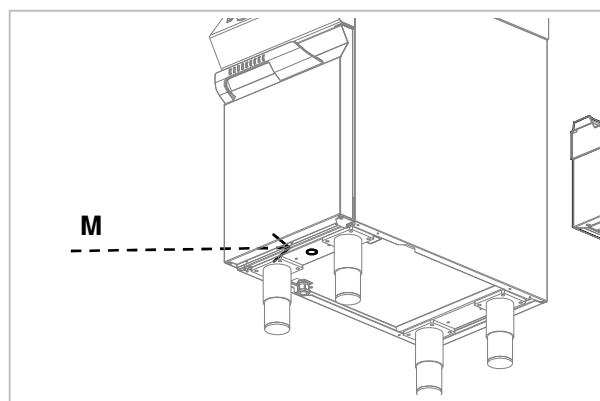
- Brancher le sectionneur au bornier (C) de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir les annexes). Utiliser un câble de type H07RN-F ou meilleur.
- Serrer l'extrémité du câble (D).
- Remettre sur place la protection du bornier.



Liaison équipotentielle

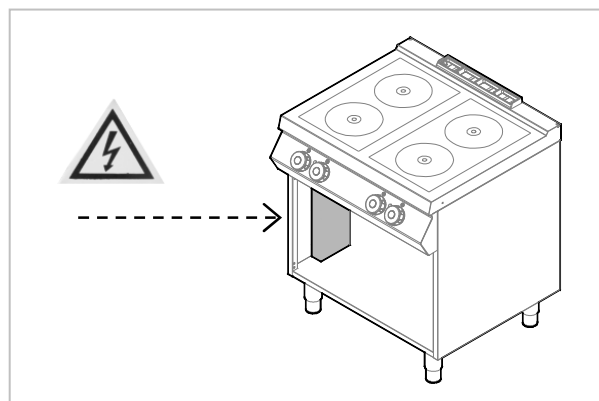
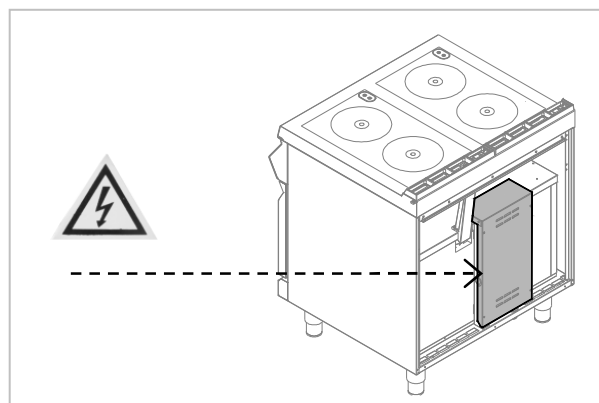
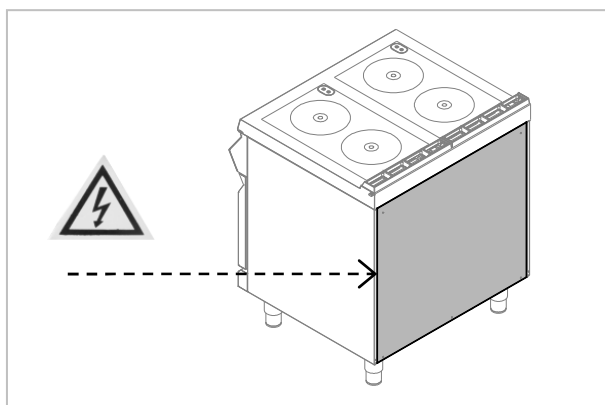
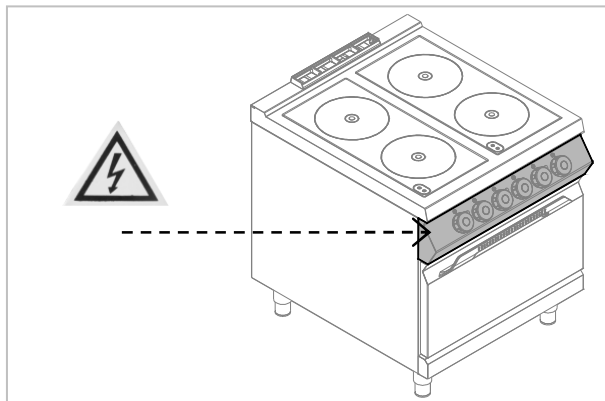
L'appareil dispose d'une borne équipotentielle (M). Une étiquette caractéristique correspondant à

la borne utilisée est placée:  .



Marquages

Le symbole suivant « Avertissement - tension électrique » indique que derrière le couvercle se trouvent des éléments sous tension.



FR

8.5. 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.

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.

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.

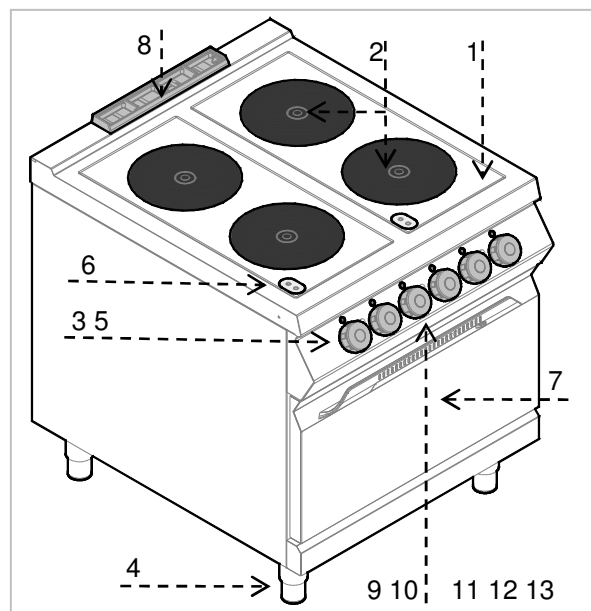
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

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.

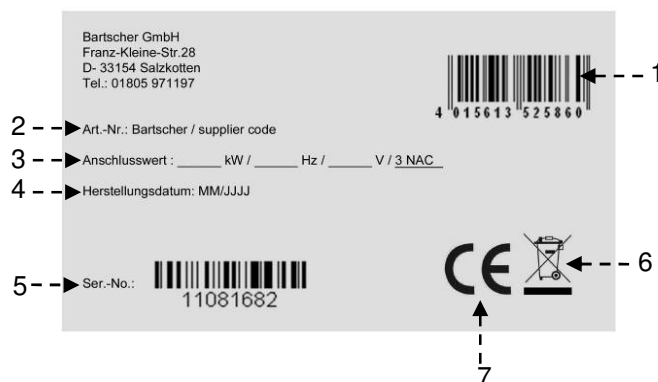
13) Spia di controllo della temperatura: indica il riscaldamento del forno



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.

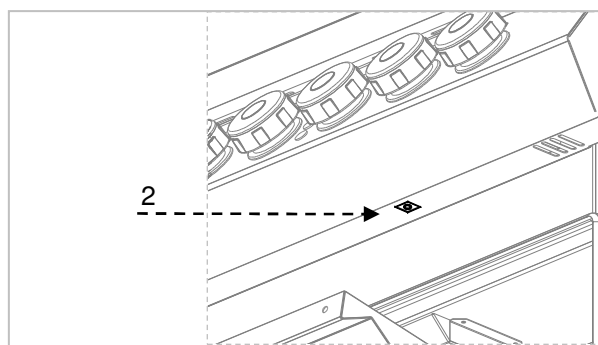


Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

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.

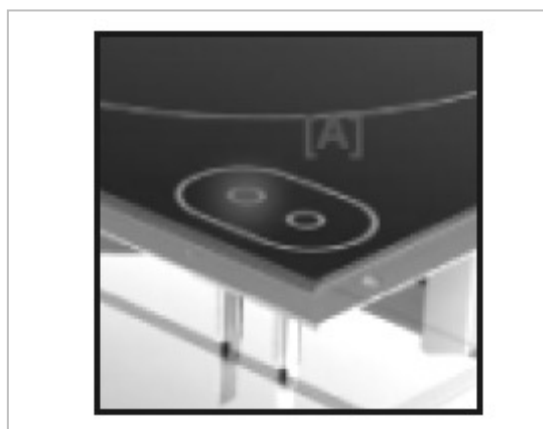
La cucina ceramica è provvista DI SERIE di una **SPIA DI CONTROLLO DEL CALORE RESIDUO** sulla cucina. Essa indica se la temperatura delle superfici di cottura supera i 70C e comunica all'utente di **NON TOCCARE** le superfici scaldanti per non scottarsi. La spia di controllo si illumina dopo qualche 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.



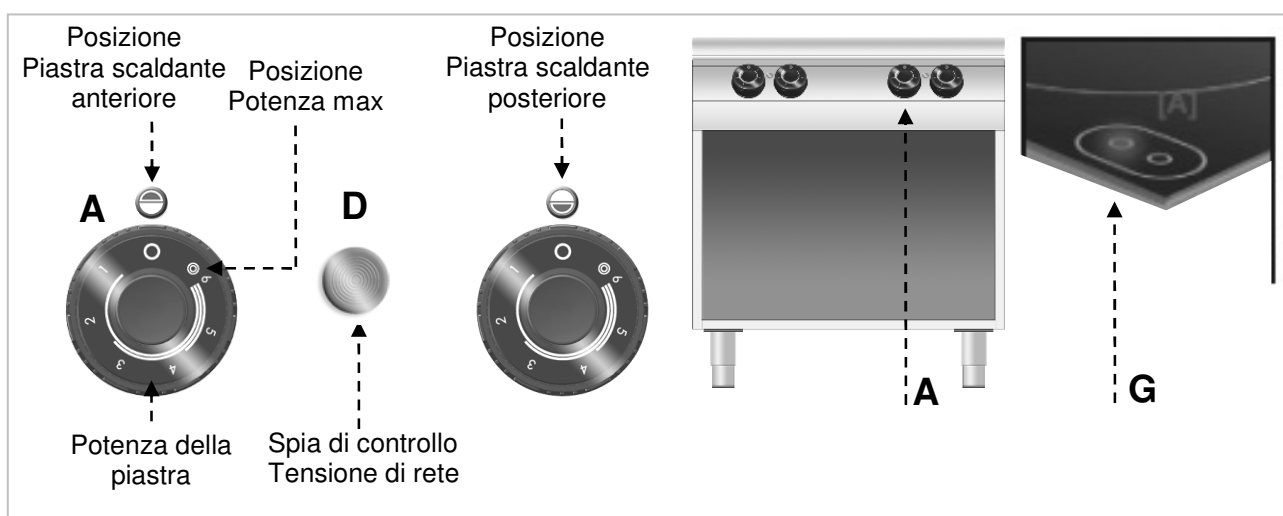
5. USO E FUNZIONAMENTO

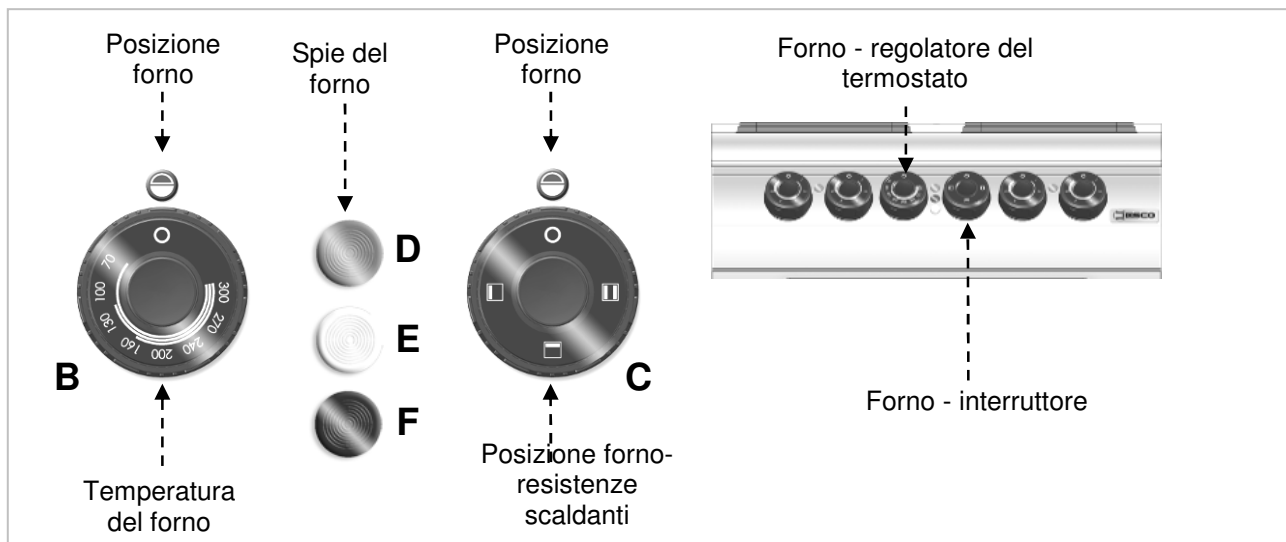
5.1. Descrizione dell'uso ..

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.



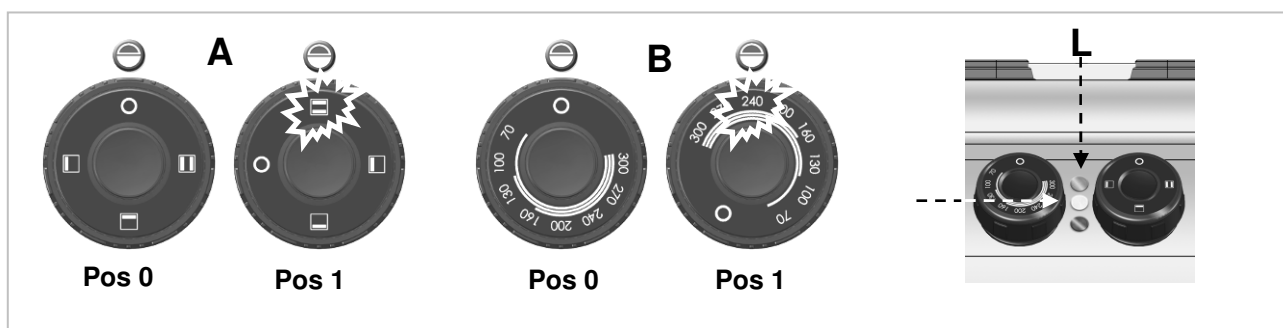
5.3. Accensione e spegnimento del forno

- 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.



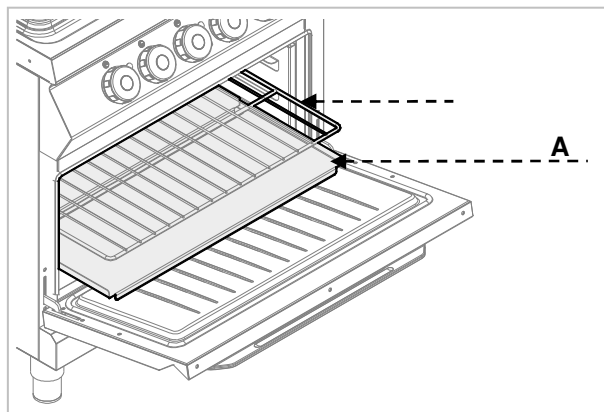
Per eliminare i residui più resistenti, coprire, per una notte, la cucina con un panno imbevuto d'acqua e detergente. Il giorno successivo, ripetere le operazioni di pulizia.

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.

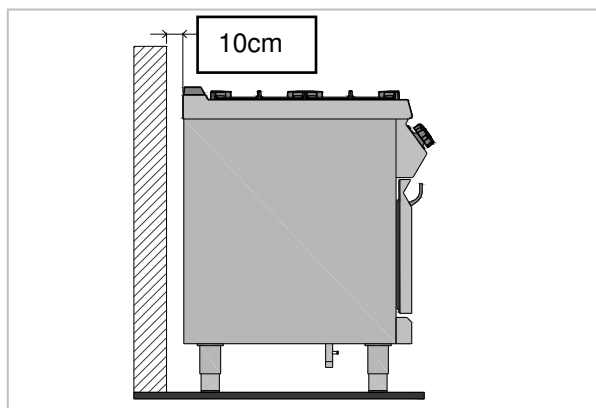
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

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.

i 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.

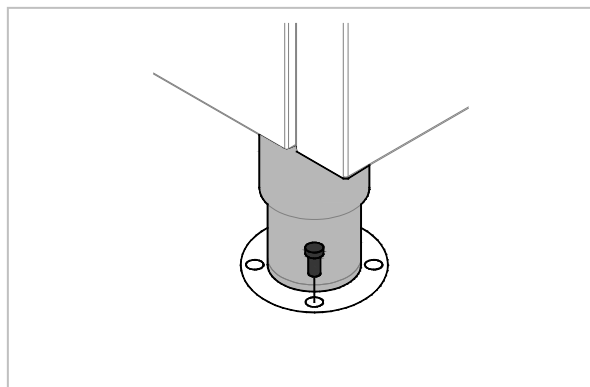


Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.



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.

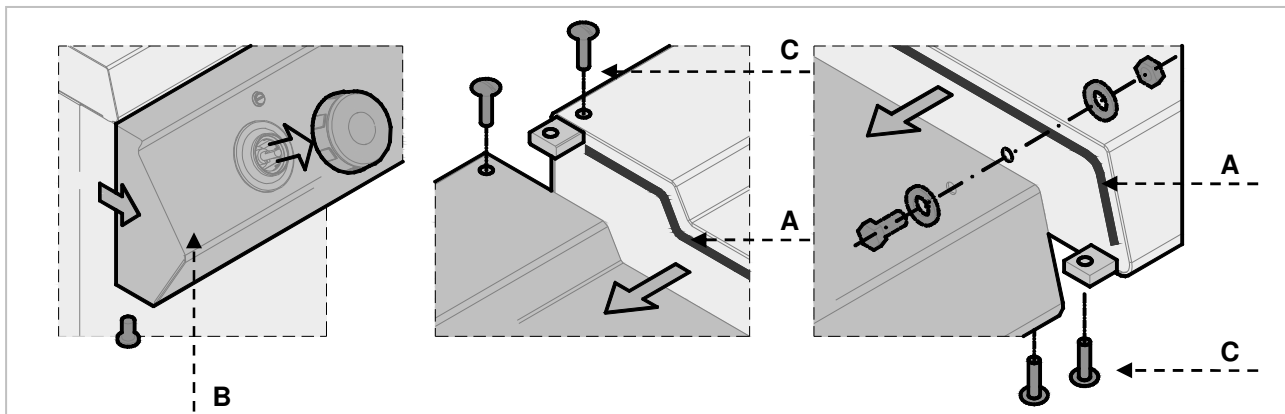
L'apparecchiatura IR091M00 deve essere fissata al pavimento.



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.

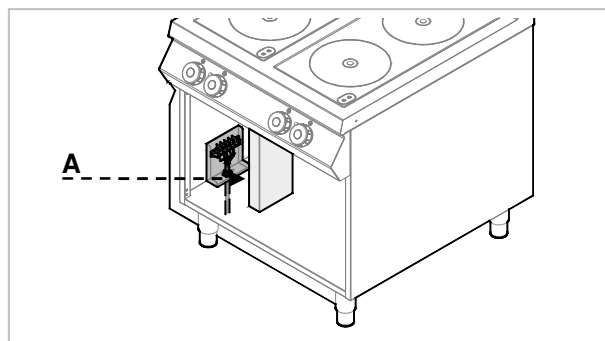


Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza tale da garantire il distacco dall'alimentazione, con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.

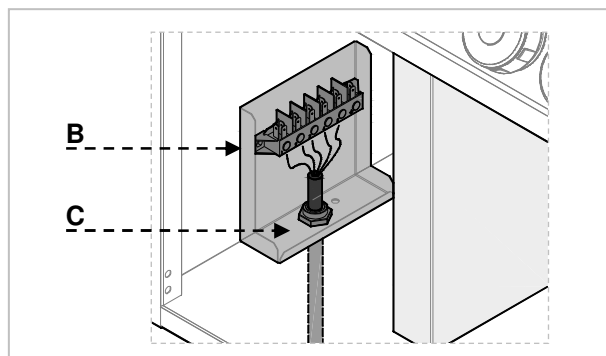
Per collegare correttamente l'apparecchiatura, procedere secondo le indicazioni a seguire.

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.

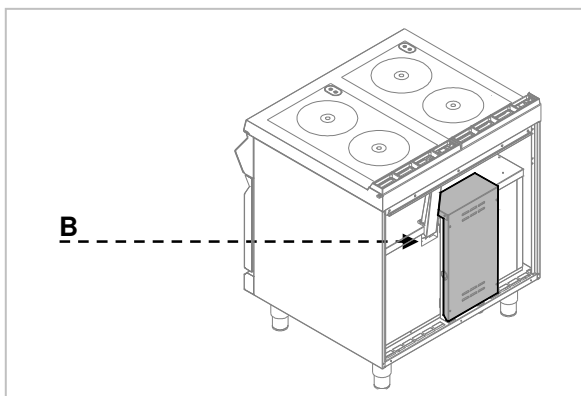
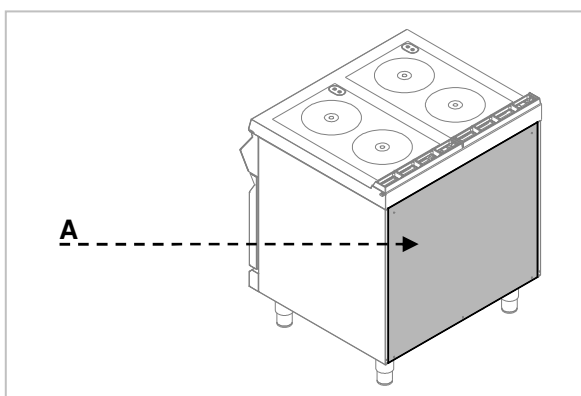


- Premere l'estremità del cavo (C).
- Applicare nuovamente la protezione della morsettiere.

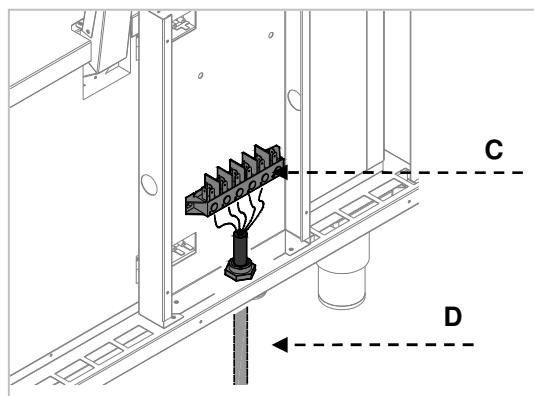


Versione con forno

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




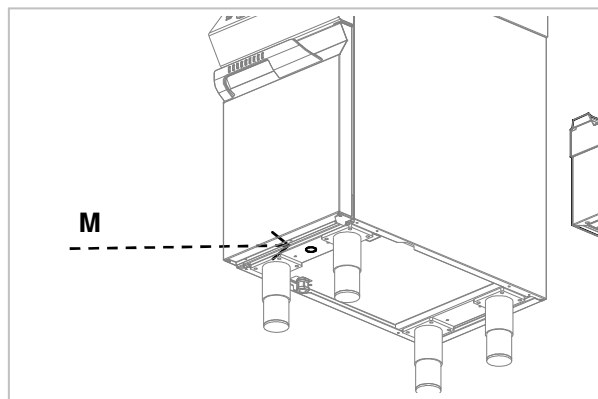
- Collegare il sezionatore alla morsettiere (C) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore.
- Premere l'estremità del cavo (D).
- Applicare nuovamente la protezione della morsettiere.



Morsetto equipotenziale

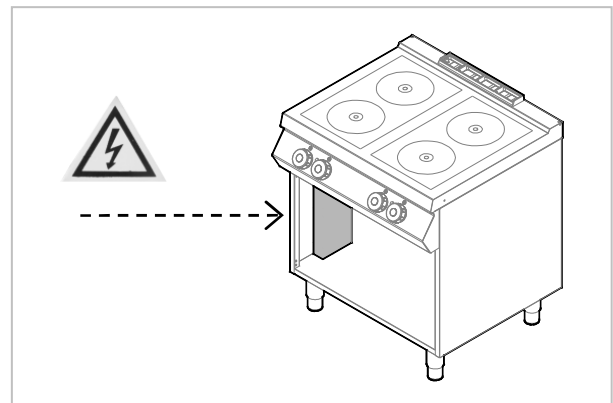
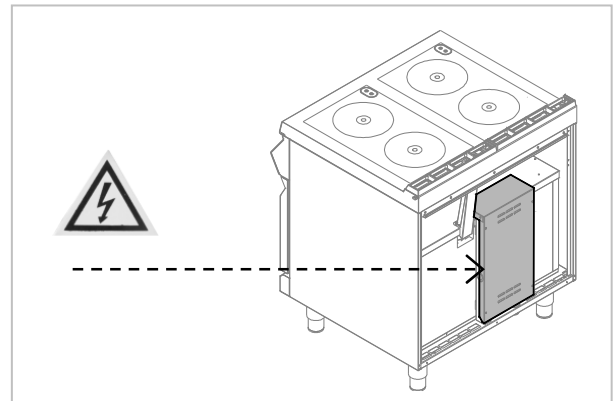
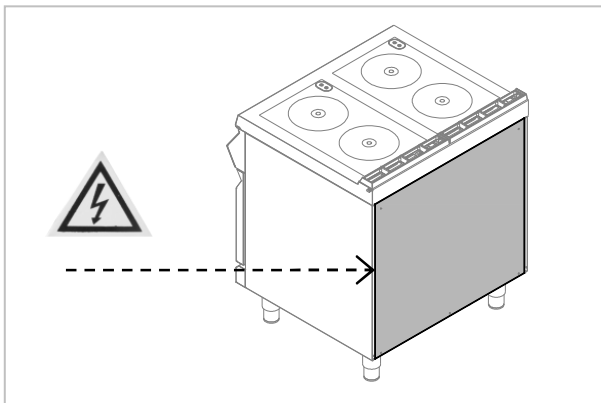
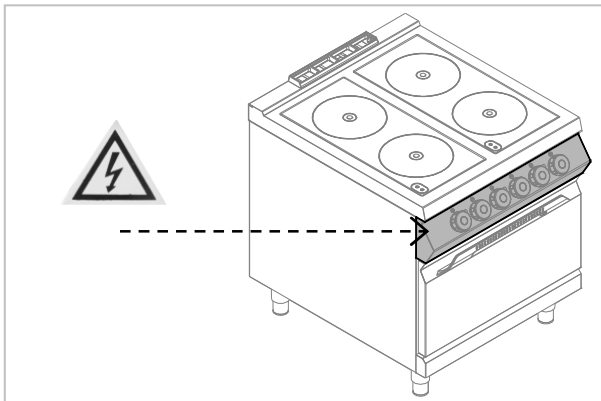
L'apparecchiatura è munita di un morsetto equipotenziale (M). A seconda del morsetto utilizzato, viene adottato l'adesivo

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.

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Placa de identificación.....	5
4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)	5
4.5. Seguridad	5
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de la operación.....	6
5.2. Encendido y apagado de la placa de cocción.....	7
5.3. Encendido y apagado del horno	8
5.4. Indicaciones de uso del aparato	8
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	9
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	9
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
6.3. Limpieza de la placa cerámica	10
6.4. Limpieza del horno	10
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO	11
8. INSTALACIÓN.....	11
8.1. Embalado y desembalado.....	11
8.2. Instalación (técnico de servicio)	12
8.3. Montaje del aparato en serie.....	13
8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio)	13
8.5. Inspección (técnico de servicio)	15
9. ELIMINACIÓN DEL APARATO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

C

Conexión a la corriente 13
Consejos generales 4

D

Descripción de la operación 6
Descripción del aparato 4
Desembalado 11

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 16
Embalado 11
Encendido y apagado de la placa de cocción 7
Encendido y apagado del horno 8

H

Horno - termostato de seguridad 5

I

Indicaciones de uso del aparato 8
Inspección 15
Instalación 12
Instrucciones de limpieza 9
Instrucciones de uso normal del aparato 8

L

Limpieza de la placa cerámica 10
Limpieza del horno 10

M

Mantenimiento 9
Mantenimiento correcto 9
Montaje del aparato en serie 13

P

Pausa prolongada en el uso del aparato 8
Placa de identificación 5
Placas de cocción - termostato de seguridad 5
PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO 11

S

SEGURIDAD 3
Seguridades 5
Sustitución de subconjuntos 5

T

Testigo de calor residual 6

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato. Guarde el manual para futuras consultas.



La instalación eléctrica se realizó de acuerdo con las normas **CEI EN 60335-1 y 60335-2-36**.



A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión puede ser sustituido solo por el fabricante o especialista.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



Para efectuar una conexión directa a la red instale un interruptor de seguridad en que la abertura de contactos sea tan grande que la desconexión se producirá en condiciones de categoría de sobretensión III, lo que concuerda con los principios de instalación.



El aparato durante su instalación, colocación, fijación y conexión a la corriente requiere la aplicación de unas medidas de seguridad (Capítulo 8 **"INSTALACIÓN"**).



No limpie el aparato con el chorro de agua.



Si la superficie de la placa de cocina está rota, desconecte inmediatamente la alimentación de corriente.



No coloque recipientes de plástico en las superficies calientes de la cocina.



Evite el uso del papel de aluminio para proteger las superficies durante el trabajo del aparato.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Atención



Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.

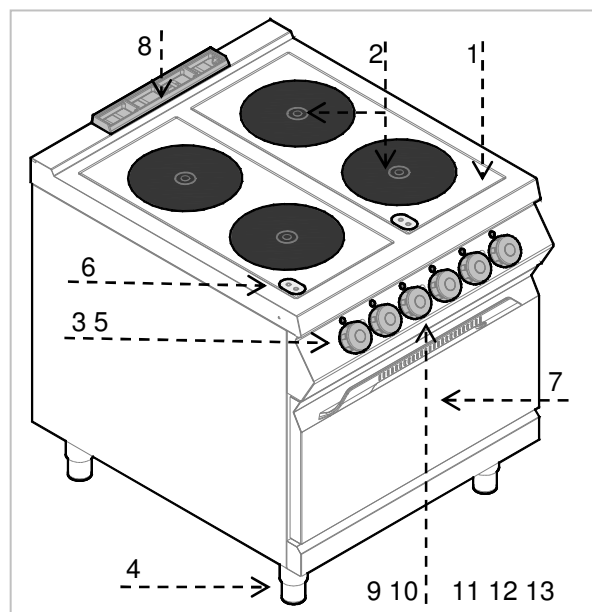
4.2. Descripción del aparato

La cocina eléctrica con placa cerámica de infrarrojos se diseñó y fabricó para la preparación y cocción de alimentos en el sector gastronómico.

- 1) **Cocina:** con placa cerámica y manguera de calefacción de infrarrojos;
- 2) **Placa de cocción;**
- 3) **Perilla de temperatura:** ajusta la potencia de la placa de cocción eléctrica;
- 4) **Pies** de nivelación ajustables;
- 5) **Testigo de tensión de red:** indica la activación de la alimentación eléctrica.
- 6) **Testigo de las placas de cocción:** Indica la activación de las placas de cocción y se enciende cuando las mismas tienen temperatura superior a 50 °C.
- 7) **Horno eléctrico (fijo);**
- 8) **Campana de extracción de humos del horno;**
- 9) **Perilla del termostato del horno:** ajusta la temperatura del horno eléctrico
- 10) **Selector del horno:** conecta o desconecta las mangueras de calefacción del horno.
- 11) **Testigo del termostato:** indica la activación de los termostatos de seguridad.

12) Testigo de alimentación: indica la activación de la alimentación.

13) Testigo de temperatura: indica el calentamiento del horno.



4.3. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) EAN- Número
- 2) Código / Número del modelo
- 3) Consumo de energía: Potencia nominal / Frecuencia de la tensión de alimentación / Tensión de alimentación
- 4) Fecha de fabricación
- 5) Número de serie
- 6) Símbolo WEEE



4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)

ES



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.



En particular, desconecte la alimentación de energía eléctrica con el interruptor de potenciales. Si resulta necesario, sustituya los conjuntos gastados por piezas de recambio originales.

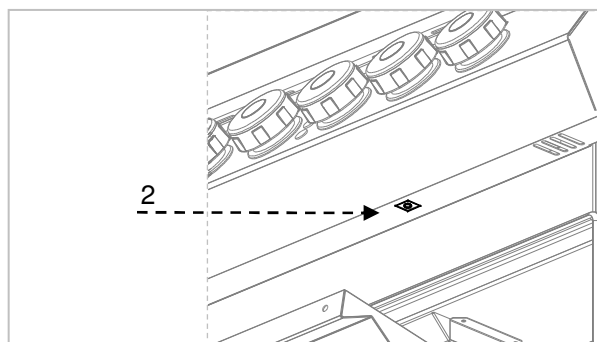


No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

4.5. Seguridad

El aparato dispone de los sistemas de seguridad siguientes:

1. **Placas de cocción - termostato de seguridad:** Es un dispositivo que se encuentra dentro de cada una de las placas de cocción y reduce la potencia en caso de sobrecalentamiento. Al eliminar el motivo y reducir, la temperatura el trabajo reanudará automáticamente.
2. **Horno - termostato de seguridad:** Corta la alimentación de energía eléctrica en caso de sobrecalentamiento.



La activación del termostato de seguridad del horno se indica por medio de un testigo correspondiente. En la figura se muestra la posición (2) de los termostatos de seguridad del horno.

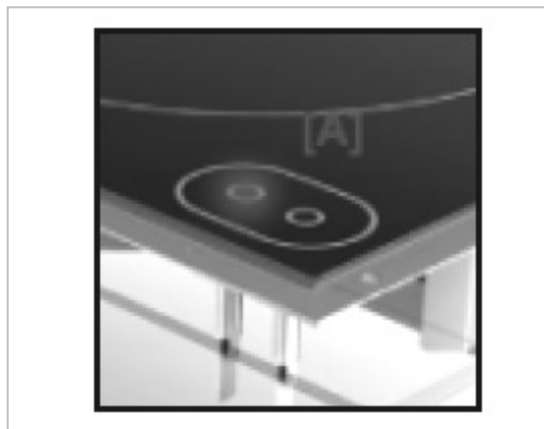
La cocina cerámica está equipada con un **TESTIGO DE CALOR RESIDUAL** en la cocina que indica que la temperatura de las superficies de cocción supera los 70 °C y advierte al usuario que **NO TOQUE** estas superficies, ya que pueden causar quemaduras. El testigo se enciende después de varios minutos tras el encendido de las mangueras de calefacción de la cocina y permanece encendido durante su trabajo. Una vez apagadas las placas de cocción, está encendido hasta que la temperatura cae debajo de los 50 °C.



Preste atención a que en caso de interrupción imprevista en la alimentación exista el riesgo de quemaduras, dado que las superficies de cocción pueden permanecer calientes.



Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

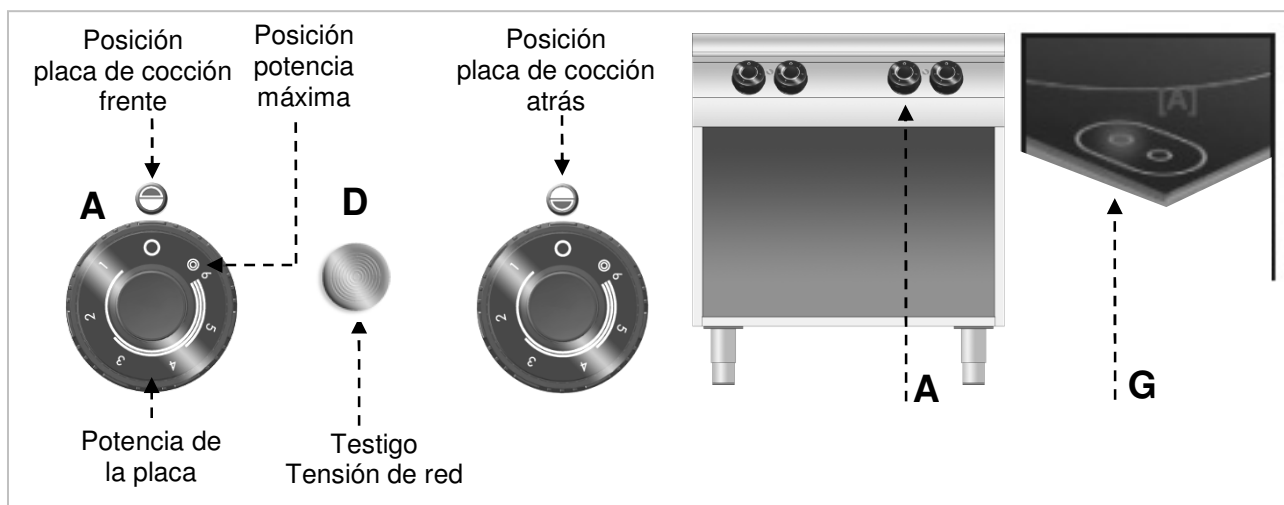


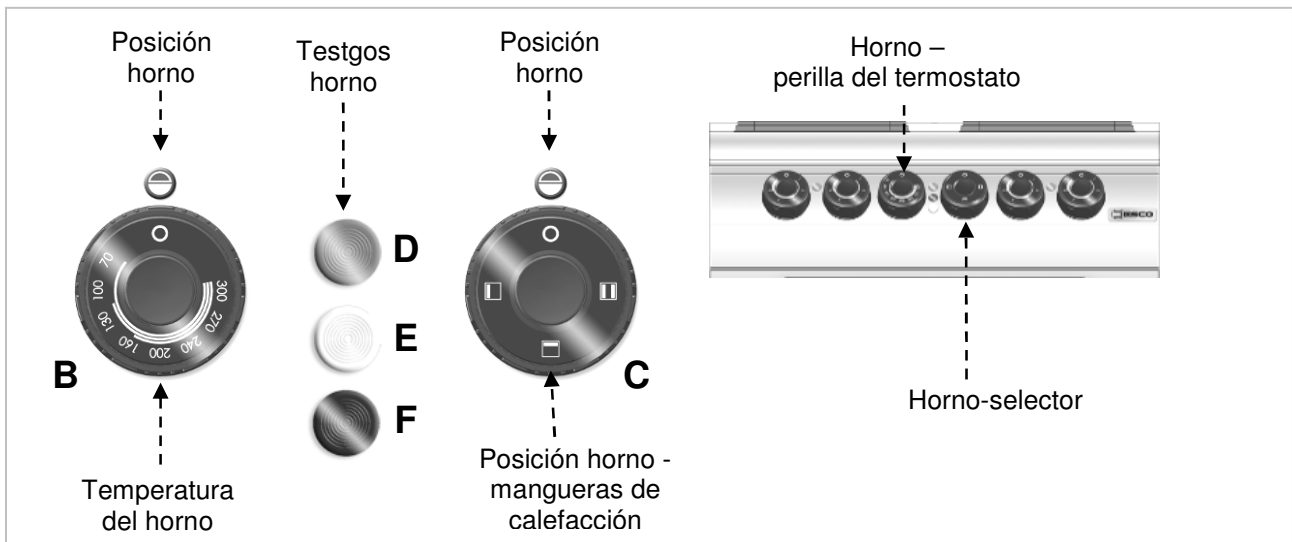
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

- A) **Perilla de temperatura:** ajusta la potencia de las placas de cocción eléctricas.;
- B) **Perilla del termostato del horno:** ajusta la temperatura del horno eléctrico.
- C) **Selector del horno:** activa la manguera de calefacción superior, inferior o ambas.
- D) **Testigo verde:** indica la alimentación de energía eléctrica.
- E) **Testigo blanco:** indica el calentamiento del horno.
- F) **Testigo rojo:** indica la activación de los termostatos de seguridad.
- G) **Testigo de las placas de cocción:** indica el calentamiento de las placas de cocción.





5.2. Encendido y apagado de la placa de cocción

Al encender por primera vez deje las placas de cocción que se calienten sin ollas.

- A) Active el interruptor automático para conectar la alimentación de energía eléctrica.
- B) Gire la perilla de temperatura a **1** para encender la placa de cocción con la menor potencia. Se encenderá el piloto verde de conexión a la red (V).
- C) Luego ajuste la perilla de temperatura a la posición requerida.

- D) Ajuste la perilla de temperatura a **A** para activar la mayor potencia de las mangueras de calefacción.
- E) Ajuste la perilla de temperatura a **0** para apagar la placa de cocción. Se apaga el testigo verde (V).
- F) Active el interruptor automático, si necesario, para interrumpir la alimentación.



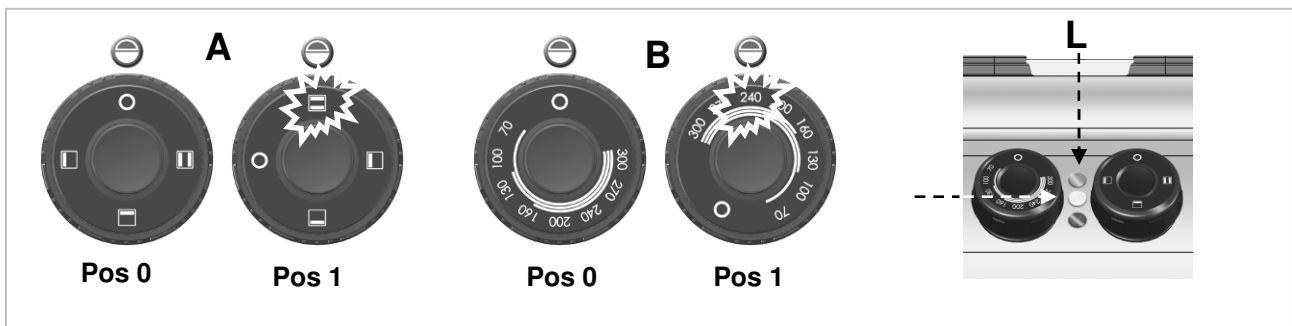
5.3. Encendido y apagado del horno

- A) Active el interruptor automático para conectar la alimentación de energía eléctrica.
- B) Gire el selector **A** para activar las mangueras de calefacción del horno. Se encenderá el piloto verde de conexión a la red (**L**).
- C) Gire la perilla del termostato del horno y ajústela a la temperatura entre 70 °C y 300 °C.

Cuando las mangueras de calefacción están conectadas, se enciende el testigo blanco (**W**). Cuando el horno alcanza la temperatura ajustada, el testigo blanco se apaga.

- D) Gire el selector (**A**) para encender o apagar la manguera de calefacción superior, inferior o ambas.
- E) Para apagar el horno, gire el selector (**A**) a **0**. Luego gire la perilla del termostato (**B**) a **0**.

Temperatura °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Tiempo en minutos	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Indicaciones de uso del aparato

Pausa prolongada en el uso del aparato

Si el aparato no se usa por un tiempo prolongado, siga las siguientes instrucciones:

1. Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.
2. Limpie bien el aparato y el área alrededor.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.

Instrucciones de uso normal del aparato

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Use las placas de cocción solo para calentar las ollas, no caliente los alimentos directamente en la placa de cocción.
- Mantenga limpios el aparato y la zona alrededor.

- Use recipientes cuyo diámetro no sea inferior al diámetro de las placas de cocción.



- Use solo recipientes con el fondo plano.



- Las sartenes de hierro fundido y otras aleaciones de metal para bistecs no son adecuadas para el uso en la cocina cerámica, dado que el fondo de gran espesor puede conllevar a una concentración peligrosa del calor en la cocina. Un fondo rugoso además puede arañar la superficie, mientras que la aleación de metales puede dejar manchas permanentes en la cocina.
- Para limpiar use solo detergentes destinados al uso en el sector de alimentos.

- Verifique si las bandejas del horno están bien colocadas.
- Caliente el horno antes de usar.



No use el horno con la puerta parcialmente abierta.



Para dorar el alimento, colóquelo en la parrilla superior y encienda la manguera de cocción superior.



No use las placas de cocción sin ollas. Si la placa de cocción no se usa, apáguela.



Evite el uso del papel de aluminio para proteger las superficies durante el trabajo del aparato.

- Antes de colocar las ollas en la cocina limpie y seque bien su fondo. Los fondos corrugados de las ollas y sartenes pueden dejar huellas y ranuras, si se desplazan por la cocina.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

En particular, desconecte la alimentación eléctrica con el interruptor automático.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático de los conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de pausa prolongada en el uso del aparato, aplique vaselina en todas las partes de acero inoxidable y ventile el local con regularidad.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Al final de la jornada de trabajo efectúe la limpieza de:

- placas de cocción y horno (si lo hay)
- aparato

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:

- control de funcionamiento de la instalación eléctrica;
- control de funcionamiento de los termostatos de seguridad.

6.3. Limpieza de la placa cerámica

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Apague las placas de cocción y déjelo para que se enfríe.
- Active el interruptor automático para desconectar la alimentación de energía eléctrica.
- Limpie bien la placa de cocción con una esponja y detergente neutro.
- Los sedimentos y las manchas en las superficies cerámicas deben eliminarse rápidamente, preferiblemente cuando la placa todavía está caliente.
- Limpie la superficie con el agua limpia hervida y séquela.



No dirija el chorro de agua directo en la placa de cocción, sobre todo si la placa está todavía caliente.



No vierta el agua directamente en la placa de cocción.



No use detergentes abrasivos que puedan arañar la superficie.



Para eliminar manchas persistentes, se puede dejar un paño humectado con agua y detergente durante la noche. Vuelva a repetir la limpieza al día siguiente.

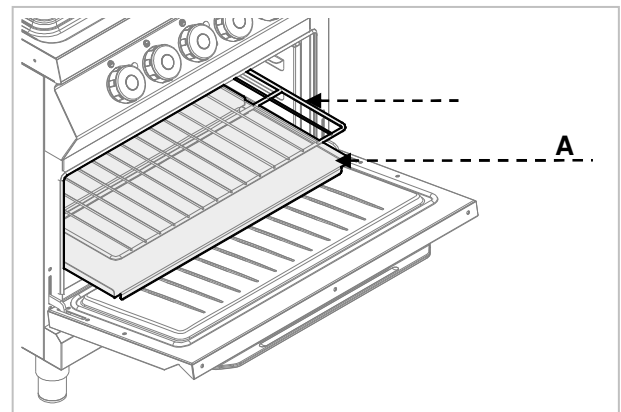
ES

6.4. Limpieza del horno

Cuando el horno está frío se pueden retirar el fondo y las guías. Una vez limpiado, encienda el horno sin carga a fin de evitar la corrosión.

Siga el procedimiento descrito a continuación:







- Retire el fondo (**A**) y la parrilla (**B**), límpielos bien.
- Limpie el interior del horno removiendo eventuales manchas quemadas que puedan afectar al funcionamiento correcto.
- Seque la superficie e vuelva a instalar los elementos del horno.



7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Las placas de cocción no se calientan.	La conexión eléctrica no está correcta.	Verifique la conexión del cable de red.  Póngase en contacto con el servicio.
	Activación del limitador de temperatura.	Espere hasta que el termostato dentro de las placas de cocción reanude el trabajo normal.
	Regulador de energía averiado.	Sustituya la parte.  Póngase en contacto con el servicio.
Las placas de cocción permanecen calientes.	Placa de cocción averiada.	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.
Las mangueras de calefacción del horno no funcionan.	La conexión eléctrica no está correcta.	Verifique la conexión del cable de red.  Póngase en contacto con el servicio.
	Activación del limitador de temperatura.	Espere hasta que el horno se enfríe. Luego ponga el termostato a cero (ver capítulo especial).
	Selector averiado.	Sustituya la parte.  Póngase en contacto con el servicio.
El horno no alcanza la temperatura ajustada.	Termostato averiado.	Sustituya la parte.  Póngase en contacto con el servicio.

ES

8. INSTALACIÓN

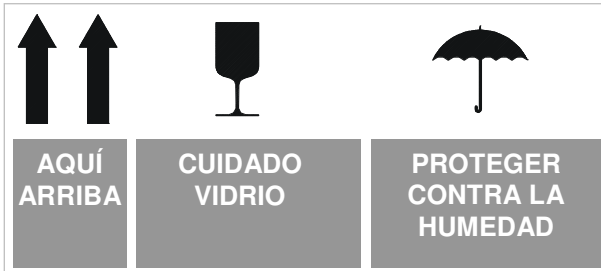
8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual. Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Durante el uso del equipo de elevación preste atención a los cables de alimentación y posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte. Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de la instalación deben estar bien pensadas.

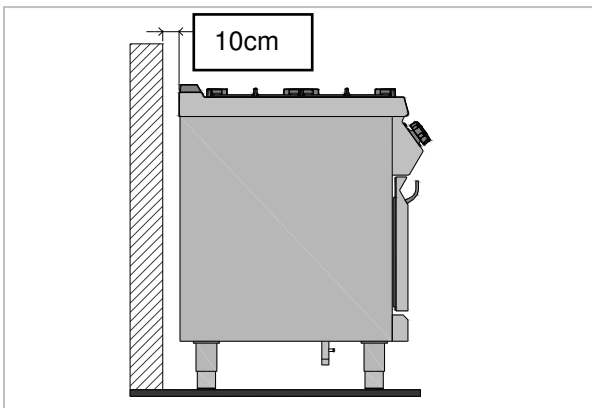
El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 10 cm desde la pared.



Los aparatos con el horno incorporado debe instalarse a una distancia de 50 cm de la pared.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.

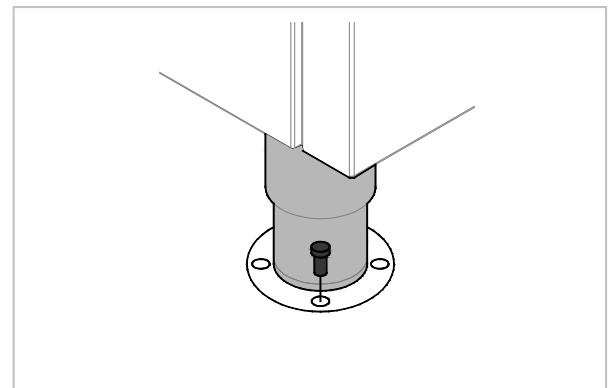


A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.



Si se piensa instalar el aparato cerca de paredes, tabiques, armarios de cocina, elementos ornamentales, etc., éstos deben estar hechos de materiales no inflamables, en otro caso, deben estar revestidos con materiales no inflamables.

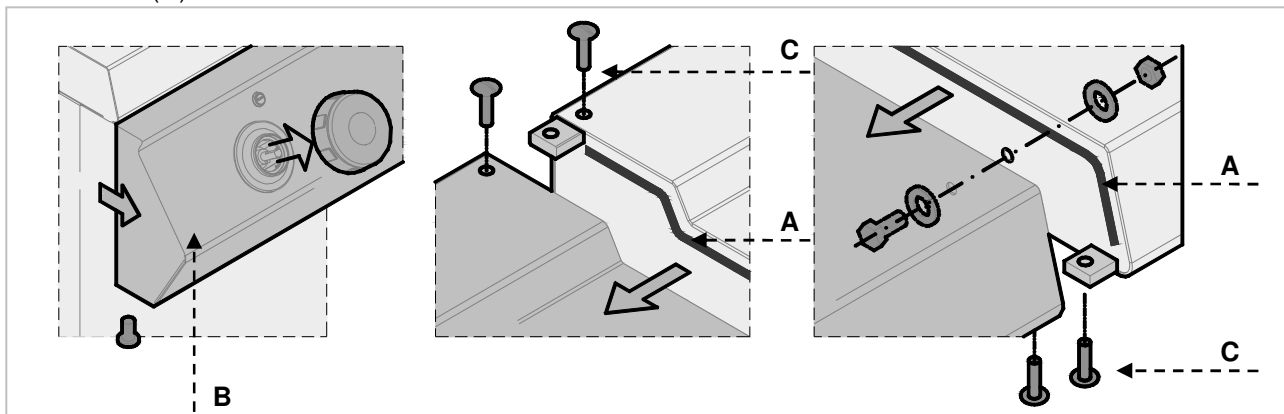
El aparato IR091M00 debe estar fijado al suelo.



8.3. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).
3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.



ES

8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio)

El aparato puede ser conectado a la corriente únicamente por el personal autorizado y cualificado respetando las normas en vigor y material adecuado y conforme a la legislación.

Los aparatos, en función del modelo, pueden trabajar con las siguientes redes:

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

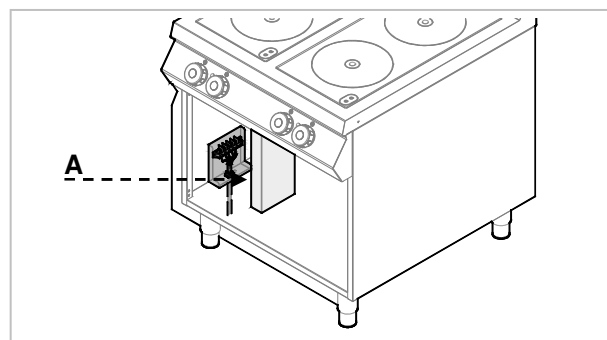
Durante la instalación preste atención a los datos en la placa de identificación y las tablas de aparatos.

⚠ Para efectuar una conexión directa a la red instale un dispositivo que garantice la desconexión de la red, en que la abertura de contactos sea tan grande que la desconexión se producirá en condiciones de categoría de sobretensión III, lo que concuerda con los principios de instalación.

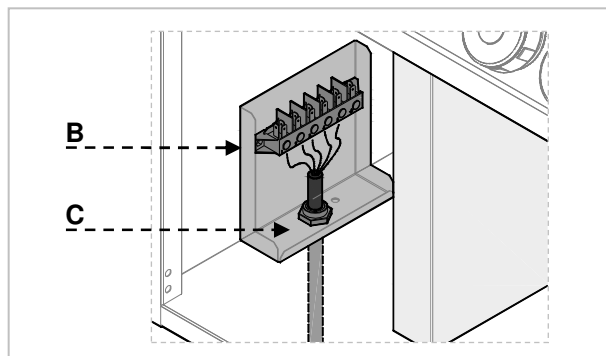
Para efectuar una conexión correcta del aparato, siga las indicaciones que se detallan a continuación:

Versión sin horno

- Retire la cubierta de la regleta de terminales (A).
- Conecte el interruptor a la regleta de terminales (B) del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo). Use el cable de tipo H07RN-F o mejor.

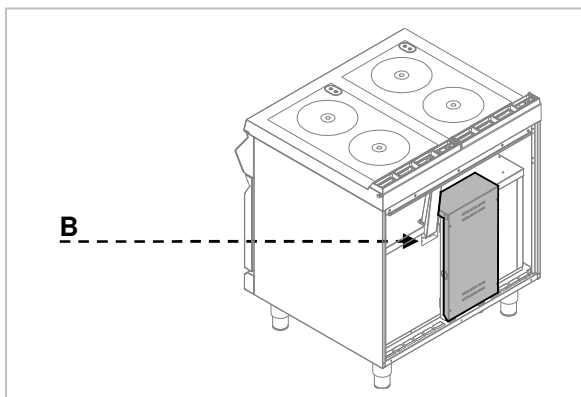
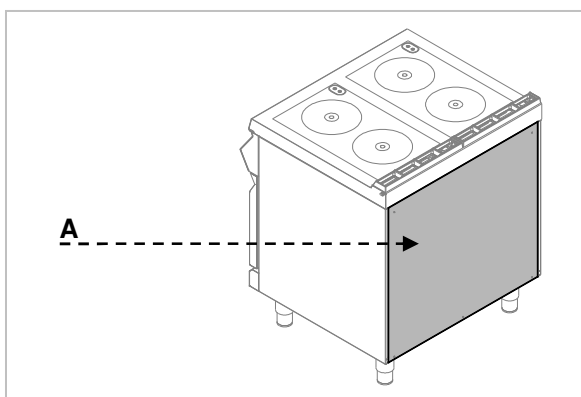


- Apriete la extremidad del cable (C).
- Vuelva a instalar la cubierta de la regleta de terminales.

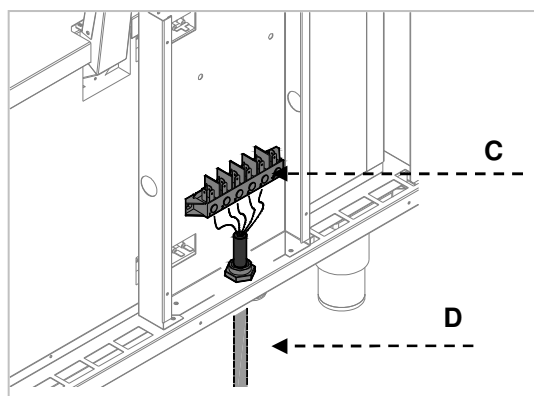


Versión con horno

- Retire la cubierta de la regleta de terminales (A) (B).



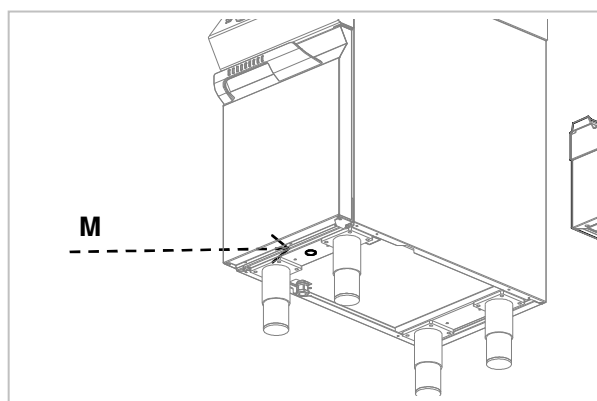
- Conecte el interruptor a la regleta de terminales (C) del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexos). Use el cable de tipo H07RN-F o mejor.
- Apriete la extremidad del cable (D).
- Vuelva a instalar la cubierta de la regleta de terminales.



Terminal equipotencial

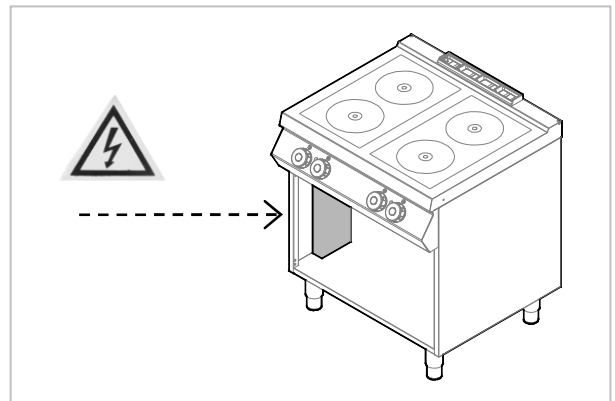
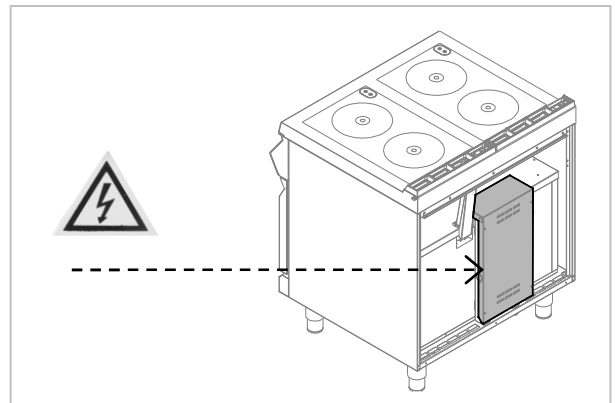
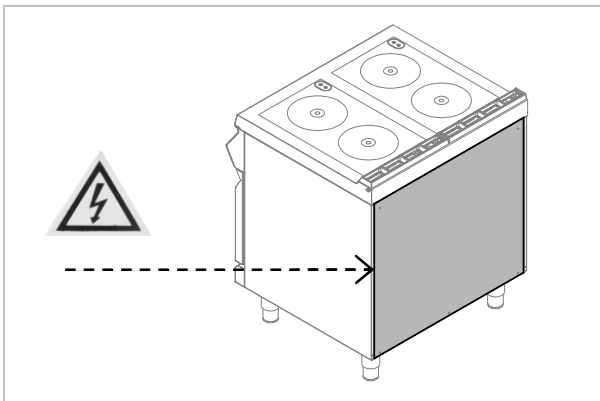
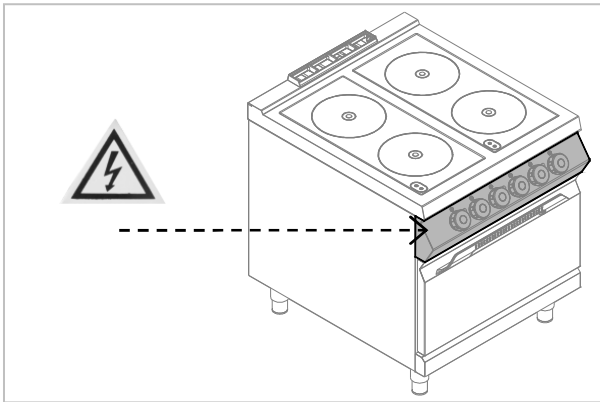
El aparato dispone de un terminal equipotencial (M). En función del terminal empleado, se proporciona un adhesivo

correspondiente:  .



Símbolos

El símbolo siguiente “Advertencia, tensión eléctrica” indica que debajo de la tapa hay elementos bajo tensión.



ES

8.5. Inspección (técnico de servicio)


Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.


Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Compruebe si la tensión de alimentación coincide con la tensión del aparato.
2. Active el interruptor automático a fin de comprobar la conexión eléctrica.


Compruebe que todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

9. ELIMINACIÓN DEL APARATO

 El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.**



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS.....	4
4.1. Orientações gerais.....	4
4.2. Descrição do aparelho.....	4
4.3. Placa de informação.....	5
4.4. Substituição de elementos (serviço técnico).....	5
4.5. Dispositivos de segurança.....	5
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição do serviço.....	6
5.2. Ligar e desligar as placas de aquecimento.....	7
5.3. Ligar e desligar o forno.....	8
5.4. Dicas para a utilização do aparelho.....	8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção correta.....	9
6.3. Limpeza da placa de cerâmica.....	10
6.4. Limpeza do forno.....	10
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO.....	11
8. INSTALAÇÃO.....	11
8.1. Embalar e desembalar.....	11
8.2. Installation (serviço técnico).....	12
8.3. Montagem do aparelho em série.....	13
8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico).....	13
8.5. Controle (serviço técnico).....	15
9. DESCARTE DO APARELHO.....	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Controle 15

D

DESCARTE DO APARELHO 16

Descrição do aparelho 4

Descrição do serviço 6

Desembalar 11

Dicas para a utilização do aparelho 8

Dispositivos de segurança 5

E

Embalar 11

F

Forno-termostato de segurança 5

I

Installation 12

L

Ligação à rede elétrica 13

Ligar e desligar as placas de aquecimento 7

Ligar e desligar o forno 8

Limpeza da placa de cerâmica 10

Limpeza do forno 10

Longo intervalo de uso 8

Luz de controlo de calor residual 6

M

Manutenção 9

Manutenção correta 9

Montagem do aparelho em série 13

O

Orientações de limpeza 9

Orientações gerais 4

Orientações para o uso normal do aparelho 8

P

Placa de informação 5

Placas de aquecimento – termostato de
segurança segurança 5

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO 11

S

SEGURANÇA 3

Substituição de elementos 5

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.



A instalação elétrica foi feita de acordo com as normas CEI EN **60335-1** i **60335-2-36**.



Para evitar-se qualquer perigo, o cabo de energia deverá ser trocado apenas pelo fabricante ou especialista.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.

Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar não só todos os elementos de alimentação mas também limpar as partes externas do aparelho.



Para a ligação direta à rede elétrica, deve-se montar um aparelho que garanta a desconexão da rede em que a abertura de contato seja tão grande a fim de que a desjunção seja de categoria III, de acordo com as regras de instalação.



O aparelho requer certas precauções durante a instalação, configuração, fixação e ligação elétrica (Seção **8 „INSTALAÇÃO”**).



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.



Se a superfície do fogão estiver quebrada, desligue imediatamente o aparelho da energia elétrica.



Não coloque quaisquer recipientes de plásticos em cima da superfície do fogão quente.



Evitar o uso de folha de alumínio para proteger a superfície durante o uso.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Cuidado



Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

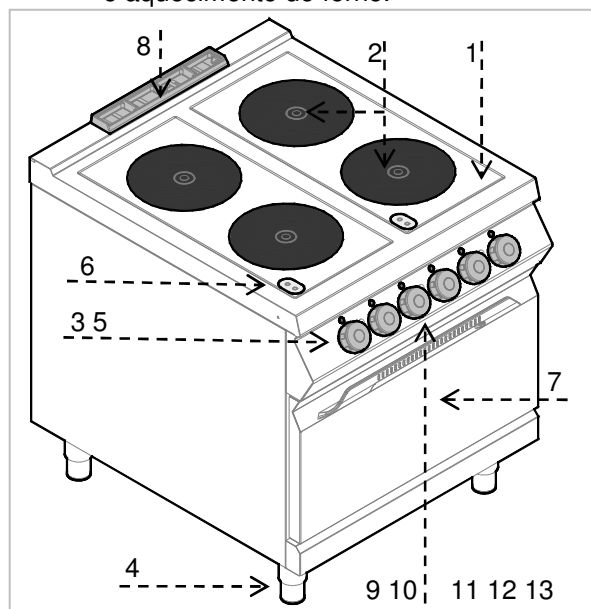
4.2. Descrição do aparelho

O fogão elétrico com placa de cerâmica infravermelha foi projetado e produzido a fim de se preparar e cozinhar produtos alimentícios na área da restauração profissional.

- 1) **Fogão:** de placas de cerâmica com resistência de aquecimento infravermelha;
- 2) **Placa de cozedura;**
- 3) **Regulador de temperatura:** ajusta a potência elétrica da placa de aquecimento;
- 4) Pés para regulagem da altura;
- 5) **Luz de controle da energia elétrica:** indica a ativação da fonte de alimentação.
- 6) **Luz de controle da placa de aquecimento:** Indica a ativação das placas de aquecimento e se acendem quando quando as placas de aquecimento estiverem acima dos 50 °C.
- 7) **Forno elétrico (estático);**
- 8) **Escape de fumaça do forno;**
- 9) **Regulador do termostato do forno:** ajusta a temperatura do forno elétrico
- 10) **Interruptor do forno:** liga e desliga a resistência de aquecimento do forno.
- 11) **Luz de controle do termostato:** indica a ligação do termostato de segurança.

12) **Luz de controle da alimentação:** indica a ativação da alimentação.

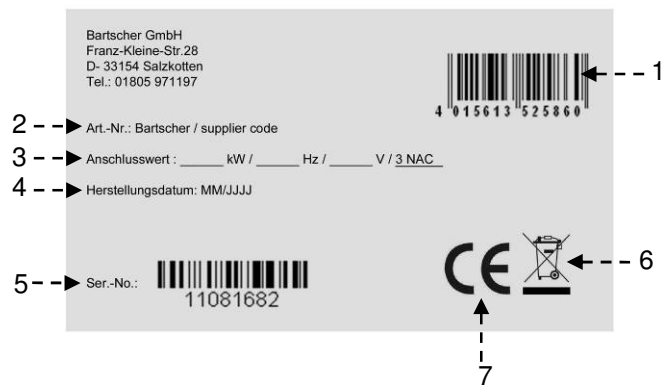
13) **Luz de controle de temperatura:** indica o aquecimento do forno.



4.3. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) EAN-Número
- 2) N° ref. / Número do modelo
- 3) Consumo elétrico: Potência da ligação /
Frequência da tensão da alimentação /
Tensão da alimentação
- 4) Data de fabricação
- 5) Número de série
- 6) Símbolo WEEE



4.4. Substituição de elementos (serviço técnico)



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho.



Desligar, em especial, a fonte de alimentação da eletricidade através da tomada. Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

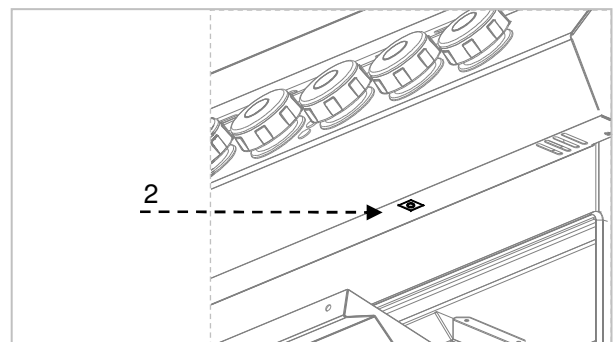
4.5. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

1. Placas de aquecimento – termostato de segurança :

É um dispositivo interno presente em cada uma das placas de aquecimento que em caso de superaquecimento, reduz a potência. Se a causa for eliminada e a temperatura tiver baixado, o funcionamento retorna automaticamente.

2. Forno-termostato de segurança : Bloqueia a alimentação elétrica do fogão em caso de superaquecimento.



A ativação do termostato de segurança do forno é indicada por uma luz de controle. A imagem indica a posição (2) dos termostato de segurança do forno.

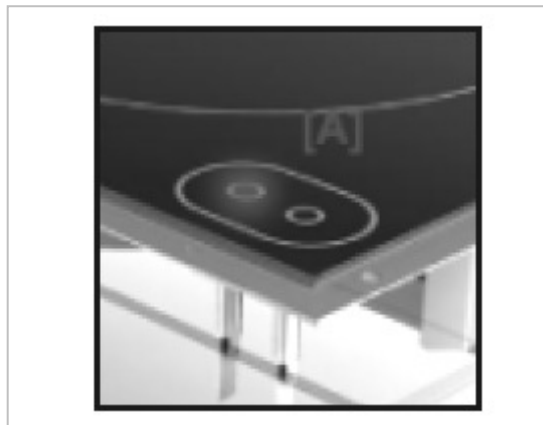
O fogão de cerâmica está equipado EM SÉRIE com LUZ DE CONTROLO DE CALOR RESIDUAL no fogão, que indica se a temperatura da superfície de cozedura tiver ultrapassado 70 °C e avisa o usuário para NÃO TOCAR a superfície de cozedura para não se queimar. A luz de controlo começa a se acender após alguns minutos da ativação da resistência de aquecimento e permanece ligada por todo o tempo normal de uso. Após desligar a placa de aquecimento, ela permanece ligada até que a temperatura caia abaixo de 50 °C.



Deve-se lembrar que em caso de interrupção repentina de energia elétrica, há riscos de queimadura pois a superfície de cozedura pode ainda estar quente.



Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.



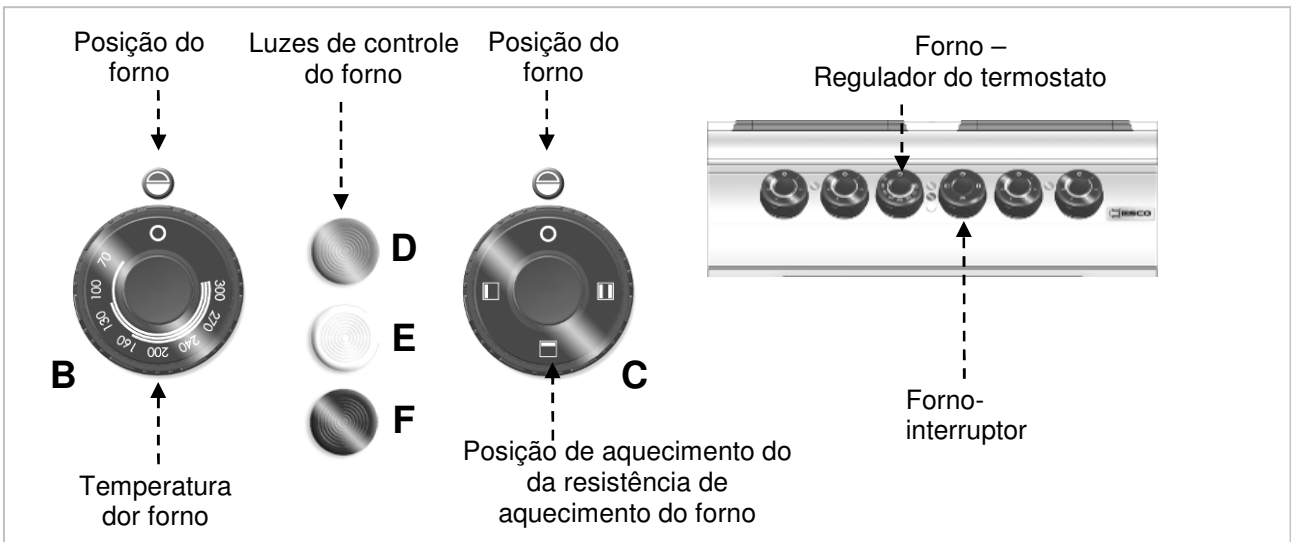
5. USO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição do serviço

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

- A) Regulador de temperatura:** regula a potência do aquecimento elétrico das placas de aquecimento
- B) Regulador de termostatu do forno:** regula a temperatura do forno elétrico
- C) Interruptor do forno:** liga a resistência de aquecimento superior, inferior ou ambas.
- D) Indicador verde:** indica a fonte de alimentação.
- E) Luz de controle branca:** indica o aquecimento do forno
- F) Indicador vermelho:** indica a ativação do termostato de segurança.
- G) Luz de controle das placas de aquecimento:** indica o aquecimento elétrico das placas de aquecimento.





5.2. Ligar e desligar as placas de aquecimento

Após a primeira ligação, deixe as placas de aquecimento aquecerem sem nenhuma panela.

- A) Inicie o interruptor automático para ligar a conexão com a fonte de alimentação
- B) Gire o regulador de temperatura para a posição 1, para ligar a placa de aquecimento na potência mínima. Acende-se a luz de controle verde. (V).
- C) A seguir, gire o regular de temperatura até a posição desejada.
- D) Ajuste o regularo de temperatura na posição A, para ligar as resistências de aquecimento externas na potência máxima.
- E) Ajuse o regulador de temperatura na posição 0, para desligar a placa de aquecimento. A luz de controle verde se apagará. (V).
- F) Ativar o botão, se necessário, a fim de interromper a alimentação automática.



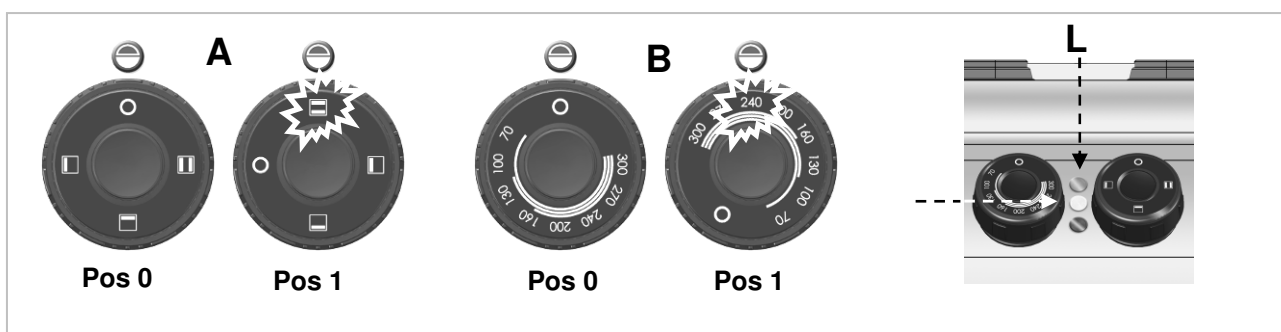
5.3. Ligar e desligar o forno

- A) Inicie o interruptor automático para ligar a conexão com a fonte de alimentação
- B) Gire o interruptor A para ligar as resistências de aquecimento do forno. Acende-se a luz de controle verde (L).
- C) Gire o regulador de termostato do forno e deixá-lo em uma temperatura entre 70 °C e 300 °C. Enquanto as resistências de aquecimento estiverem ligadas, as luzes brancas de controle estarão acesas (W).

Quando o forno alcançar a temperatura indicada, a luz de controle branca se apagará.

- D) Girar o interruptor (A) a fim de ligar a resistência superior, inferior ou ambas.
- E) Para ligar o forno, gire o interruptor (A) para a posição 0. Em seguida, gire o regulador do termostato (B) para a posição 0.

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



5.4. Dicas para a utilização do aparelho

Longo intervalo de uso

Caso não utilize o aparelho por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.
2. Limpe cuidadosamente a máquina e as áreas adjacentes.
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.

Orientações para o uso normal do aparelho

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize apenas panelas para a cozedura nas placas de aquecimento. Não aquecer alimentos diretamente na placa de aquecimento.
- O aparelho e as áreas limítrofes do mesmo devem ser mantidos sempre limpos.
 - Utilizar recipientes cujo diâmetro não seja menor do que o diâmetro da placa de aquecimento.



- Utilizar apenas recipientes com fundo plano.



- Frigideiras para bifes de ferro ou outras ligações metálicas não são adequados ao uso no fogão de cerâmica pois a grande espessura de seu fundo pode causar riscos quanto à concentração de calor no fogão. O fundo áspero pode, além de tudo, riscar a superfície e pode deixar manchas na mesma.
- Para a limpeza, utilize apenas materiais de limpeza que possam ser usados no ramo alimentício.

- Verificar se as prateleiras do forno estão bem colocadas.
- Antes de aquecer o forno.



Não usar o forno com as portas entreabertas.



Para dourar, coloque o produto na prateleira de cima e ligue a resistência de aquecimento superior.



Não utilizar as placas de aquecimento sem panelas. Se a placa de aquecimento não for usada, deve-se desligá-la.



Evitar o uso de folha de alumínio para a proteção da superfície durante o funcionamento do aparelho.

- Antes de colocar as panelas no fogão, deve-se limpar e secar adequadamente seus fundos. Fundos de panelas e frigideiras com ranhuras podem deixar marcas e riscos se não forem arrastadas no fogão.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Em especial, desligue a alimentação de energia elétrica através da tomada.

6.2. Manutenção correta

Para uma manutenção adequada, deve-se limpar diariamente todas as partes que tenham contato com alimentos e também efetuar manutenção frequente nos tubos e canos.

Uma manutenção cuidadosa permitira a longevidade do aparelho e o funcionamento correto do mesmo com segurança.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia.

Em caso de longo intervalo de uso, deve-se aplicar vaselina em todas as peças e arejá-las regularmente.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.).

No final do dia de trabalho limpar:

- placas de aquecimento e forno (se for utilizado)
- aparelho.

Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle das instalações elétricas;
- Controle de funcionamento do termostato de segurança.
-

6.3. Limpeza da placa de cerâmica

Proceder conforme indicado abaixo:

- Desligue as placas de aquecimento e deixe-as a esfriar.
- Ligue o interruptor automático para desativar a conexão com a fonte de alimentação.
- Limpar cuidadosamente a placa de aquecimento com uma esponja e material de limpeza neutro.
- Depósitos e manchas na superfície de cerâmica precisam ser removidos rapidamente, melhor ainda com a placa de aquecimento ainda morno.
- Lavar a superfície com água fervente e secar.



Não apontar jatos de água à placa, especialmente se ainda estiver quente.



Não jogue água diretamente à placa de aquecimento.



Não utilizar quaisquer materiais abrasivos que podem riscar a superfície.



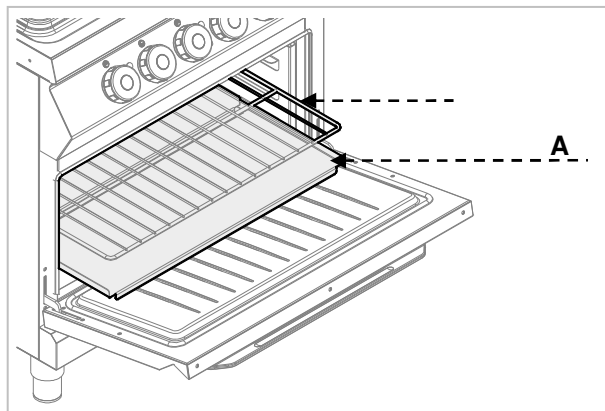
Para remover restos difíceis pode-se cobrir por toda a noite o forno com um pano embebido em água e detergente. Na manhã seguinte, repetir a limpeza.

6.4. Limpeza do forno

Quando o forno estiver frio, pode-se retirar o fundo e as guias. Após a limpeza deve-se ligar o forno sem nada para evitar a corrosão.

Proceder conforme indicado abaixo:







- Retirar o fundo do forno (**A**) e a grelha (**B**) e limpar cuidadosamente.
- Limpar internamente o forno de eventuais queimaduras que podem interferir em seu funcionamento normal.
- Secar a superfície e colocar novamente os elementos do forno.



7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Placas de aquecimento não se aquecem.	A ligação elétrica não está correta	Verificar a ligação da rede elétrica  Contacte o serviço
	Limitador de temperatura ligado.	Aguarde até que o termostato das placas de aquecimento internas volte à normalidade.
	Regulador de energia danificado.	Trocar a peça.  Contacte o serviço
Placas de aquecimento ficam o tempo todo quentes.	Placas de aquecimento danificadas.	 Se o problema permanecer, contacte o serviço.
As resistências de aquecimento do forno não funcionam.	A ligação elétrica não está correta	Verificar a ligação da rede elétrica.  Contacte o serviço
	Limitador de temperatura ligado.	Aguardar até que o forno se esfrie. Em seguida, zerar o termostato (ver a seção especial).
	Interruptor danificado.	Trocar a peça  Contacte o serviço
O Forno não alcança a temperatura desejada.	Termostato danificado.	Trocar a peça.  Contacte o serviço

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Durante o uso, preste atenção no cabo de alimentação e na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

PT

8.2. Installation (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

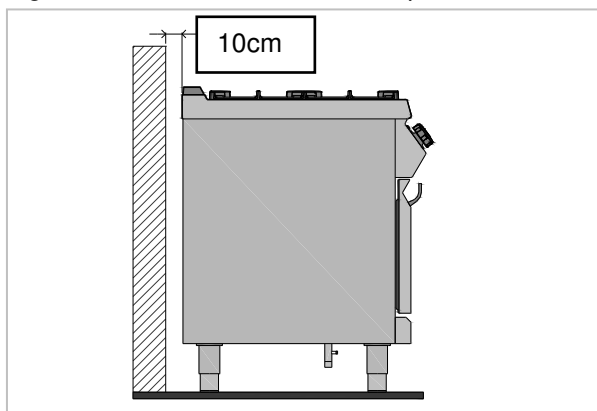
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 10 cm da parede.



O aparelho deve ser montado com no mínimo 50 cm de distância da parede.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.

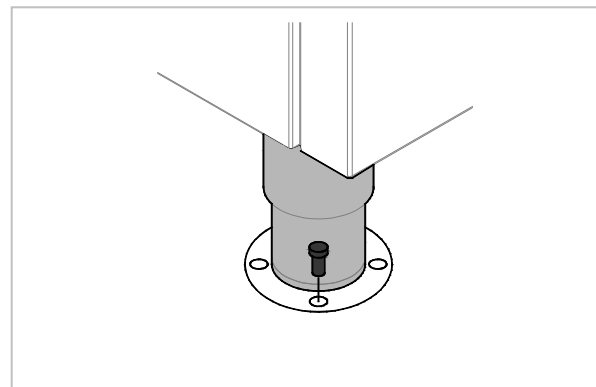


Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



Em situações em que o aparelho deva ser montado próximo à paredes, divisórias, armários de cozinha, elementos decorativos, etc, precisam estes ser feitos de material não inflamável, do contrário, precisam estar cobertos com materiais não-inflamáveis.

O aparelho IR091M00 precisa ser fixado ao chão.

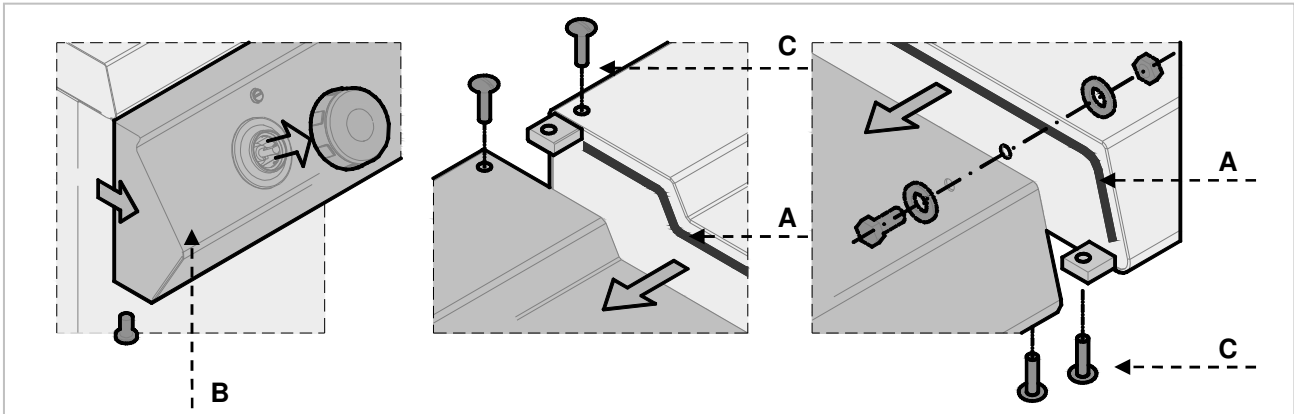


8.3. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

1. Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.
2. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

3. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
4. Conecte os elementos prendedores.



8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico)

O aparelho deverá ser conectado à eletricidade por um profissional qualificado e especializado, respeitando as normas aplicáveis e utilizando-se materiais adequados e compatíveis.

Os aparelhos, a depender do modelo, são feitos para a ligação nas seguintes redes:

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

Ao instalar, preste atenção nos dados na placa de informações e na tabela dos aparelhos.

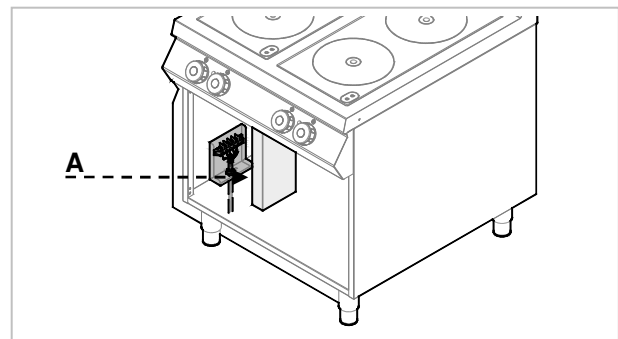


Para a ligação direta à rede elétrica, deve-se montar um aparelho que garanta a desconexão da rede em que a abertura de contato seja tão grande a fim de que a desjunção seja de categoria III, de acordo com as regras de instalação.

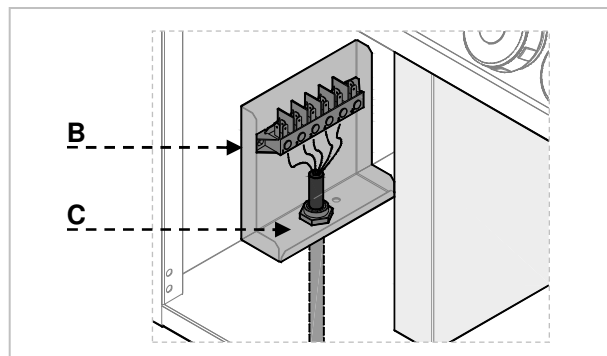
Deve-se seguir as seguintes orientações a fim de se conectar corretamente o aparelho:

Versão sem forno

- Retirar a tampa do terminal (A).
- Ligar o interruptor ao terminal (B) do aparelho, como apresentado na ilustração e no diagrama de ligação (ver anexo). Deve-se utilizar o cabo tipo H07RN-F ou melhor.

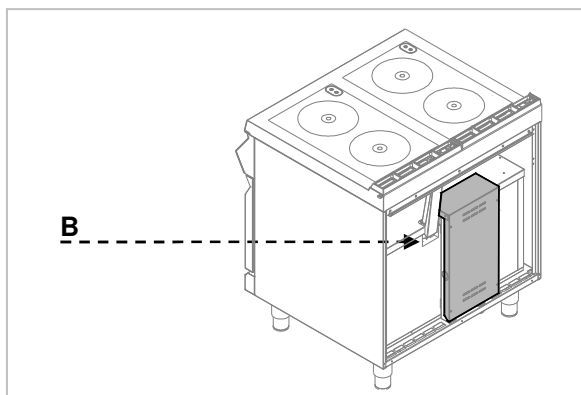
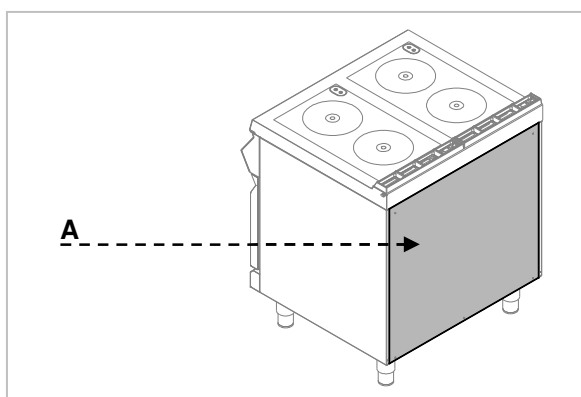


- Empurrar a extremidade do cabo (C).
- Encaixar novamente a tampa do terminal.

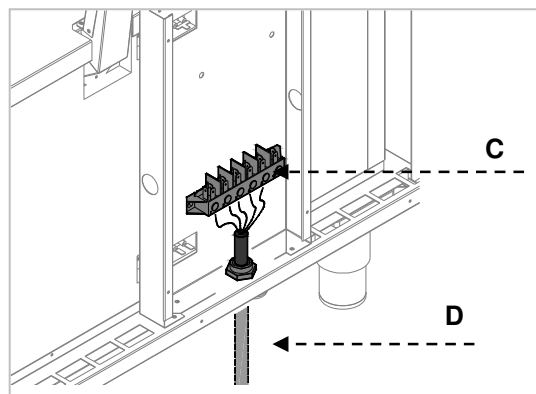


Versão com forno

- Retirar a tampa do terminal (A) (B).




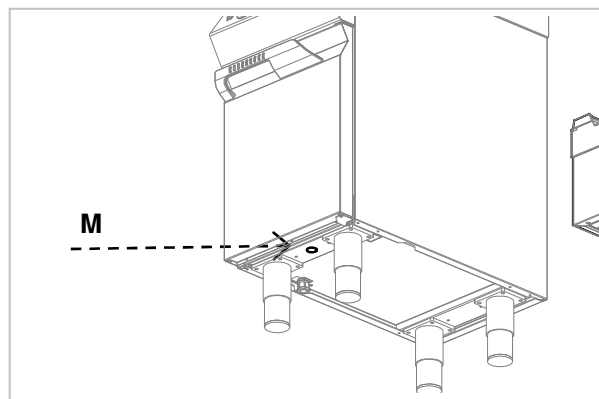
- Ligar o interruptor ao terminal (C) do aparelho, como apresentado na ilustração e no diagrama de ligação (ver anexo). Deve-se utilizar o cabo tipo H07RN-F ou melhor.
- Empurrar a extremidade do cabo (D).
- Encaixar novamente a tampa do terminal.



Terminal equipotencial

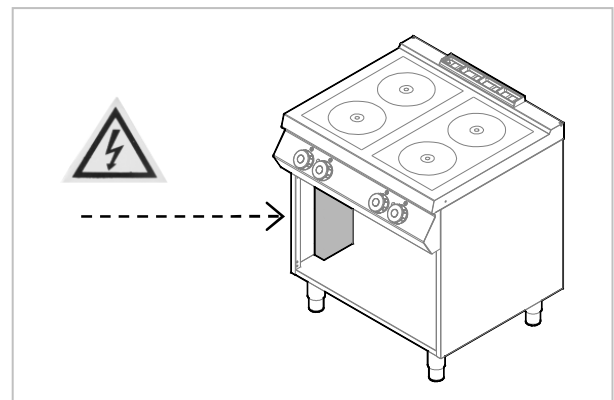
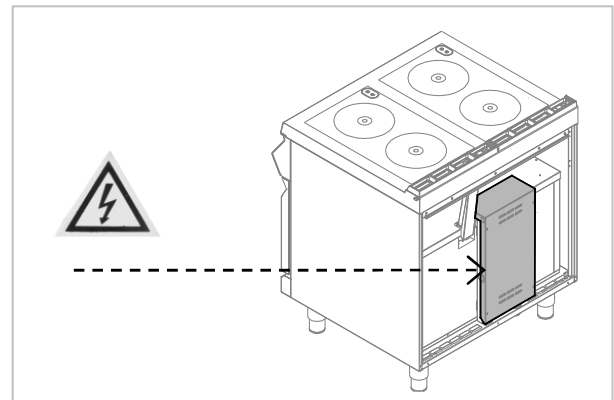
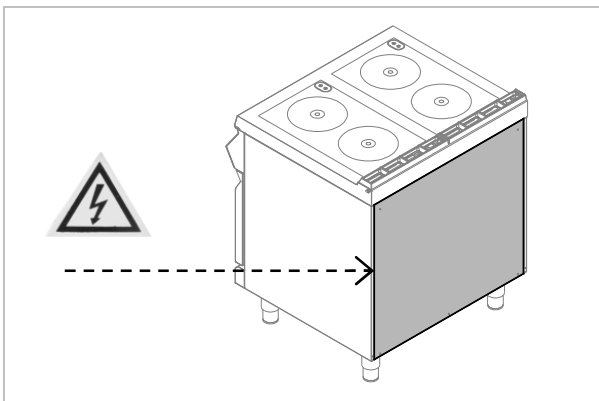
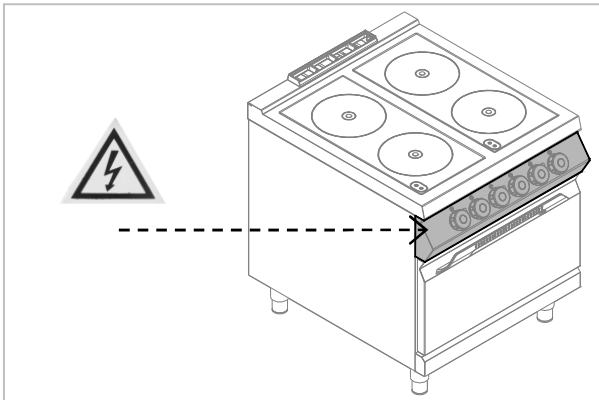
O aparelho está equipado com um terminal de potencial (M). Uma etiqueta característica como a

abaixo indica o terminal: .



Designações

O seguinte símbolo de advertência „Advertência de alta tensão” indica que embaixo da tampa encontram-se elementos de alta tensão.



PT

8.5. Controle (serviço técnico)


Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.


Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Verificar se a tensão de alimentação está de acordo com a tensão do aparelho.
2. Ligar o interruptor automático a fim de verificar a conexão elétrica.

Verificar se o dispositivo de segurança funciona corretamente.

9. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consecuencias negativas para o meio ambiente e a saúde.**



O símbolo no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE	1
2. INDEX	2
3. VEILIGHEID	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN	4
4.1. Algemene aanwijzingen	4
4.2. Omschrijving van het apparaat	4
4.3. Typeplaat	5
4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)	5
4.5. Veiligheidsvoorzieningen	5
5. GEBRUIK EN WERKING	6
5.1. Omschrijving van de bediening	6
5.2. Aan- en uitzetten van de verwarmingsplaten	7
5.3. Aan- en uitzetten van de oven	8
5.4. Tips voor gebruik van het apparaat	8
6. REINIGING EN ONDERHOUD	9
6.1. Tips voor reiniging en onderhoud	9
6.2. Periodiek onderhoud	9
6.3. Reiniging van de ceramische plaat	10
6.4. Reiniging van de oven	10
7. STORING IN DE WERKING	11
8. INSTALLATIE	11
8.1. Verpakking en uitpakken	11
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)	12
8.3. Montage van het apparaat in een reeks	13
8.4. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur)	13
8.5. Controle (onderhoudsmonteur)	15
9. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	16
BIJLAGEN	I

2. INDEX

A

Aan- en uitzetten van de oven 8
Aan- en uitzetten van de verwarmingsplaten 7
Aansluiting op het elektriciteitsnet 13
Algemene aanwijzingen 4

C

Controle 15
Controlelampje RESTWARMTE 6

H

Het vervangen van de onderdelen 5

I

Installatie 12

L

Langdurig buitengebruik 8

M

Montage van het apparaat in een reeks 13

O

Omschrijving van de bediening 6
Omschrijving van het apparaat 4
Onderhoud 9

P

Periodiek onderhoud 9

R

Reiniging van de ceramische plaat 10
Reiniging van de oven 10

S

STORING IN DE WERKING 11

T

Tips voor gebruik van het apparaat 8
Tips voor normaal gebruik van het apparaat 8
Tips voor reiniging 9
Typeplaat 5

U

Uitpakken 11

V

VEILIGHEID 3
Veiligheidsthermostaat oven 5
Veiligheidsvoorzieningen 5
Verpakking 11
Verwarmingsplaten - veiligheidsthermostaat 5
VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 16

3. VEILIGHEID



Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.



De elektrische installatie werd uitgevoerd in overeenstemming met de normen **CEI EN 60335-1** i **60335-2-36**.



Om enig gevaar te voorkomen, moet de beschadigde aansluitkabel door de fabrikant of een deskundige worden vervangen.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.

Wanneer het apparaat gedurende langere tijd buitenbedrijf is, moeten alle aansluitkabels worden gescheiden en het apparaat binnen en buiten grondig gereinigd.



Voor directe aansluiting van het apparaat aan het elektrische net moet een hulpinrichting worden aangebracht waarin de opening van de contacten zo groot is dat de scheiding van de stroom in de omstandigheden van overspanning categorie III wordt uitgevoerd, wat ook met de installatieprincipes overeenkomt.



Het apparaat moet voorzichtig worden behandeld tijdens de installatie, plaatsing, bevestiging en aansluiting op het lichtnet (Hoofdstuk 8 „**INSTALLATIE**”).



Het apparaat mag niet onder een waterstraal worden gereinigd.



Als het oppervlak van het fornuis is gebarsten, onmiddellijk het apparaat van het lichtnet afhaken.



Op het hete oppervlak van het fornuis geen plastic bakken plaatsen.



Vermijdt het gebruik van aluminium-folie voor het beschermen van het oppervlak tijdens het werk van het apparaat.

4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken.

Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen.

Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

Waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.

Voorzichtig



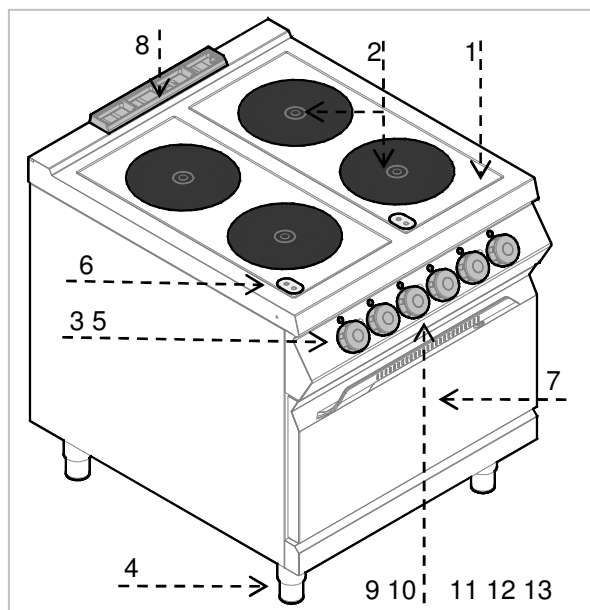
Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

4.2. Omschrijving van het apparaat

Het elektrische fornuis met ceramische plaat met infrarood is ontworpen en geproduceerd voor het bereiden en koken van levensmiddelen in de professionele gastronomie.

- 1) **Fornuis:** ceramische plaat met infrarood verwarmingselement;
- 2) **Verwarmingsplaat;**
- 3) **Temperatuurregelaar:** regelt het elektrisch vermogen van de elektrische verwarmingsplaat;
- 4) Instelbare poten;
- 5) **Controlelampje netspanning:** toont de actieve elektrische spanning.
- 6) **Controlelampje verwarmingsplaat:** Toont de activering van de verwarmingsplaten en brandt als de verwarmingsplaten warmer zijn dan 50 °C.
- 7) **Elektrische oven (statisch);**
- 8) **Uitlaat rook van de oven;**
- 9) **Thermostaatregelaar oven:** regelt de temperatuur van de elektrische oven.
- 10) **Schakelaar oven:** zet het verwarmingselement van de oven aan of eventueel uit.
- 11) **Controlelampje thermostaat:** toont de activering van de veiligheidsthermostaten.

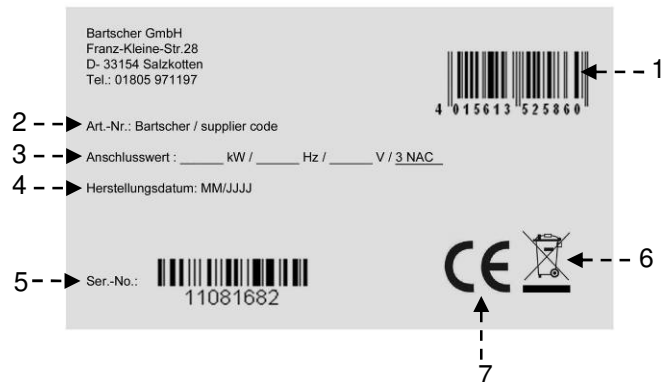
- 12) **Controlelampje spanning:** toont de activering van de spanning.
- 13) **Controlelampje temperatuur:** toont het verwarmen van de oven.



4.3. Typeplaat

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het apparaat aangebracht. Op het typeplaatje worden alle aanwijzingen en informatie voor veiligheid bij gebruik weergegeven.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Nr art. / Model Nr.
- 3) Stroomverbruik: Nominiaal Vermogen / Frequentie van de voedingsspanning / Voedingsspanning
- 4) Productiedatum
- 5) Serienummer
- 6) WEEE symbolen



4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden vóór het vervangen van een onderdeel geactiveerd.



Schakel de stroomvoorziening met een potentiaal scheider uit. Wanneer nodig vervang de versleten onderdelen tegen de nieuwe originele componenten.



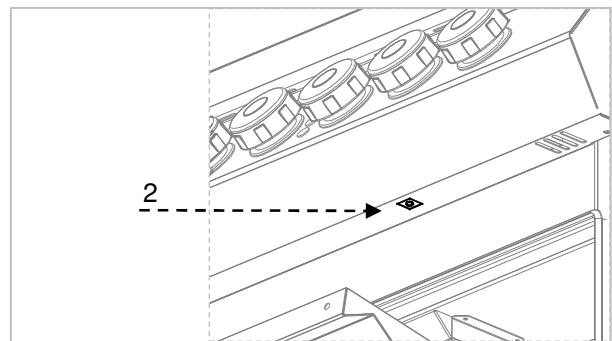
Wij zijn niet aansprakelijk voor schade op personen of onderdelen die zijn ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of aanpassing van het apparaat zonder toestemming van de fabrikant die de veiligheidseisen zou kunnen veranderen.

NL

4.5. Veiligheidsvoorzieningen

Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen:

1. **Verwarmingsplaten – veiligheidsthermostaat** : Dit is een apparaat in elke verwarmingsplaat, dat bij per ongeluk oververhitten het vermogen verlaagd. Als de oorzaak is opgeheven en de temperatuur verlaagd, wordt het werk automatisch hervat.
2. **Veiligheidsthermostaat oven** : Blokkeert de stroomtoevoer bij oververhitting.



Het aangaan van de veiligheidsthermostaat van de oven wordt getoond met een controlelampje. De afbeelding laat de positie (2) van de veiligheidsthermostaten van de oven zien.

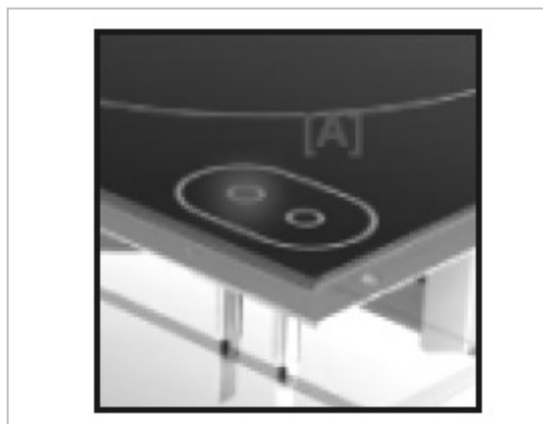
Het ceramische fornuis is STANDAARD uitgerust met een **CONTROLELAMPJE RESTWARMTE** op het fornuis dat toont wanneer het kookoppervlak de 70 °C overschrijdt en waarschuwt de gebruiker om het kookoppervlak **NIET AAN TE RAKEN** om zich niet te verbranden. Het controlelampje gaat branden enkele minuten na het aanzetten van de verwarmingselementen van het fornuis en blijft tijdens normaal werk de hele tijd branden. Na het uitzetten van de verwarmingsplaten blijft het controlelampje branden tot de temperatuur onder de 50 °C komt.



Denk eraan dat in het geval van een onverwachte onderbreking in de stroomtoevoer er risico op brandwonden bestaat, omdat het kookoppervlakken nog heet kunnen zijn.



Controleer elke dag de veiligheids-thermostaten op juiste montage en correcte werking.



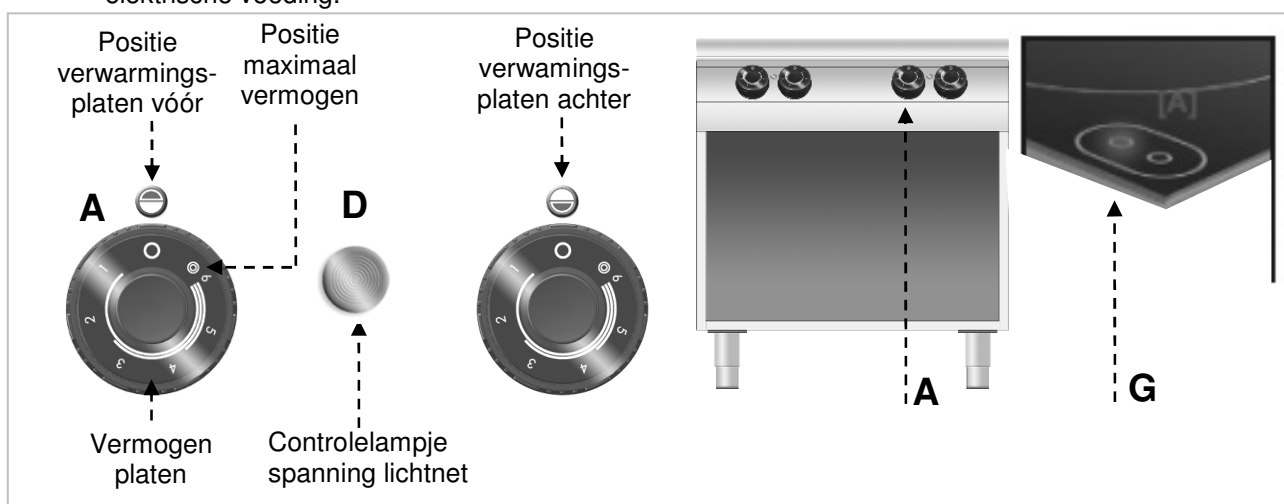
5. GEBRUIK EN WERKING

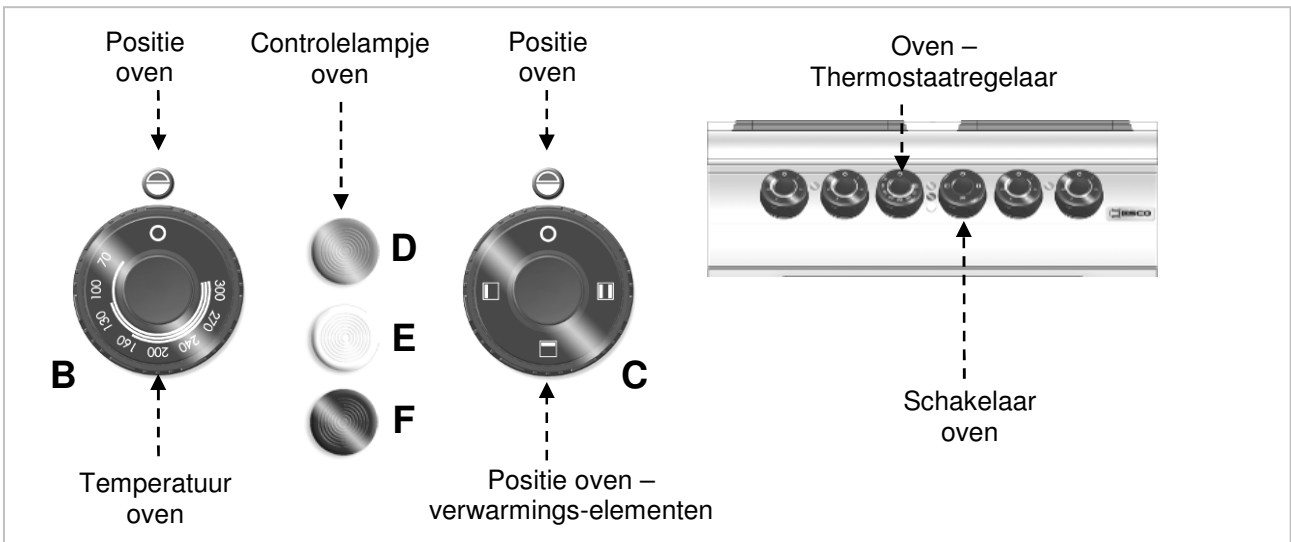
5.1. Omschrijving van de bediening .

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

- A) Temperatuurregelaar:** regelt het verwarmingsvermogen van de elektrische verwarmingsplaten.
- B) Thermostaatregelaar van de oven:** regelt de temperatuur van de elektrische oven.
- C) Ovenschakelaar:** zet de onderste, bovenste of beide verwarmingselementen aan.
- D) Groen controlelampje:** toont de elektrische voeding.

- E) Wit controlelampje:** toont de opwarming van de oven.
- F) Rood controlelampje:** toont de inschakeling van de veiligheids-thermostaten.
- G) Controlelampje van de verwarmingsplaten:** toont de opwarming van de elektrische verwarmingsplaten.





5.2. Aan- en uitzetten van de verwarmingsplaten

Tijdens de eerste keer aanzetten, de verwarmingsplaten laten opwarmen zonder pannen.

- A) Activeer de automatische scheidingsschakelaar om de stroomvoorziening in te schakelen.
- B) Draai de temperatuurregelaar op positie 1, om de verwarmingsplaat op minimaal vermogen te zetten. Het groene controlelampje (V) brandt.
- C) Vervolgens de temperatuurregelaar naar de gewenste positie draaien.

- D) De temperatuurregelaar op positie A zetten om de externe verwarmingselementen op maximaal vermogen te schakelen.
- E) De temperatuurregelaar instellen op 0, om de verwarmingselementen uit te schakelen. Het groene controlelampje dooft (V).
- F) Start, als het nodig is, de automatische schakelaar, om de stroomtoevoer te onderbreken.



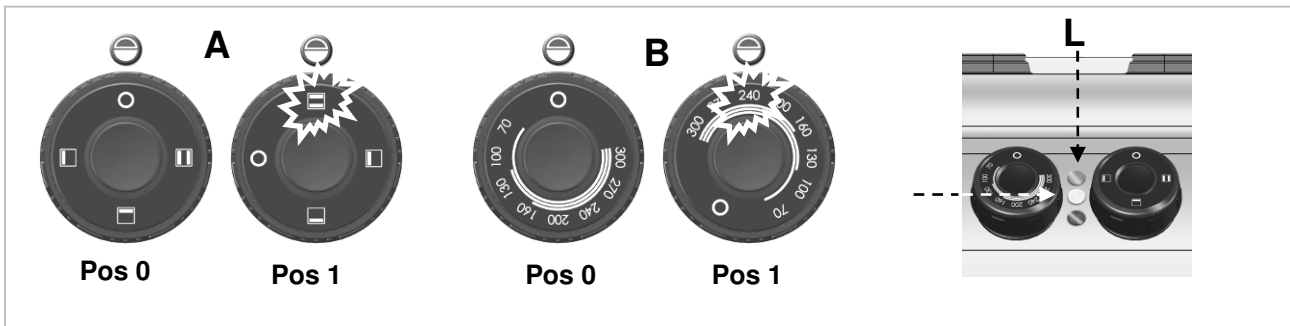
5.3. Aan- en uitzetten van de oven

- A) Activeer de automatische scheidingschakelaar om de stroomvoorziening in te schakelen.
- B) Draai schakelaar **A** om het verwarmingselement van de oven aan te zetten. Het groene controlelampje (**L**) brandt.
- C) Draai de thermostaatregelaar van de oven en stel hem in op een temperatuur tussen 70 °C en 300 °C. Als het verwarmingselement aan is, brandt het witte controlelampje (**W**).

Als de oven de gewenste temperatuur bereikt, dooft het witte controlelampje.

- D) Draai schakelaar (**A**) om de bovenste, onderste of beide verwarmingselementen aan-, of uit te zetten.
- E) Om de oven uit te zetten, de schakelaar (**A**) op positie **0** draaien. Vervolgens de thermostaatregelaar (**B**) op positie **0** draaien.

Temperatuur °C	70	100	130	160	00	240	270	300
Tijd in minuten	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Tips voor gebruik van het apparaat

Langdurig buitengebruik

Wanneer het apparaat langdurig buitengebruik is, handel als volgt:

1. Activeer de automatische scheidingschakelaar om de stroomvoorziening uit te schakelen;
2. Reinig grondig het apparaat en de naburige gebieden;
3. Breng op het stalen oppervlak een vaseline laag aan;
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.



- Gebruik uitsluitend containers met een platte bodem.



- Steakpannen van gietijzer of andere legeringen zijn niet geschikt om te gebruiken op het ceramische fornuis omdat de dikke bodem kan leiden tot onveilige warmteconcentratie van het fornuis. De ruwe bodem kan bovendien het oppervlak bekrassen, en de legering kan op het fornuis blijvende vlekken achterlaten.
- Voor het reinigen uitsluitend reinigingsmiddelen gebruiken die kunnen worden gebruikt in de levensmiddelenbranche.

Tips voor normaal gebruik van het apparaat

Handel volgens de onderstaande instructies om normaal gebruik van het apparaat te garanderen:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;
- De verwarmingselementen uitsluitend gebruiken voor het verwarmen van de pannen, de gerechten niet direct op de verwarmingsplaat verwarmen.
- Het apparaat en de omgeving ervan altijd schoon houden.
- Gebruik containers waarvan de doorsnede niet kleiner is die van de verwarmingsplaten.

- Controleer of de platen van de oven op de juiste manier zijn geïnstalleerd.
- Vóór het gebruik de oven voorverwarmen.



De oven niet gebruiken bij gedeeltelijk geopende deur.



Voor het bruinen van het oppervlak van het product, het product op het hoogste rooster zetten en het bovenste verwarmingselement aanzetten.



De verwarmingsplaten niet gebruiken zonder pannen. Als de verwarmingsplaat niet wordt gebruikt, dan dient deze uit te worden gezet.



Het gebruik van aluminiumfolie voor het beschermen van het oppervlak dient te worden vermeden tijdens het werk van het apparaat.

- Reinig en droog de bodem van pannen vóór het plaatsen van de pannen op het fornuis. Geribbelde bodems van pannen en koekenpannen kunnen sporen en groeven achterlaten als deze worden verschoven over het fornuis.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1. Tips voor reiniging en onderhoud



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden voor het onderhoud geactiveerd.

Schakel met de automatische scheider de stroomtoevoer uit.

6.2. Periodiek onderhoud

Het routine-onderhoud bestaat uit het dagelijks schoonmaken van alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en het regelmatig onderhoud van de afvoerleidingen.

Zorgvuldig onderhoud verzekert betere prestatie, langere levensduur van het apparaat en goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen direct waterstralen of hogedrukreiniger op het apparaat.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze de ijzerdeeltjes op de oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie het roest veroorzaken.

Gebruik voor het verwijderen van ingedroogde resten houten of kunststof spatel of zachte schuursponsjes.

Bij langdurig buitengebruik breng een vaseline laag op alle roestvrijstalen oppervlakken aan.



Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine, etc.) bevatten.

Aan het einde van de werkdag dienen te worden gereinigd:

- verwarmingsplaten en oven (als deze wordt gebruikt)
- apparaat.

Laat regelmatig de volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

- controle van het elektrische systeem op functionaliteit;
- controle van veiligheidsthermostaten op goede werking.

6.3. Reiniging van de ceramische plaat

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Zet de verwarmingsplaat uit en laat afkoelen.
- Druk de automatische scheidingschakelaar in om de stroomvoorziening uit te schakelen.
- Reinig zorgvuldig de verwarmingsplaat met een sponsje en een neutraal reinigingsmiddel.
- Afzettingen en vlekken op het ceramische oppervlak moeten snel worden verwijderd, het beste als de verwarmingsplaat nog lauwwarm is.
- Reinig het kookoppervlak met schoon water en laat drogen.



Geen direct water op de verwarmingsplaat richten, in het bijzonder als de plaat nog heet is.



Geen water direct op de verwarmingsplaat gieten.



Geen schuurmiddelen gebruiken die het oppervlak kunnen bekrassen.



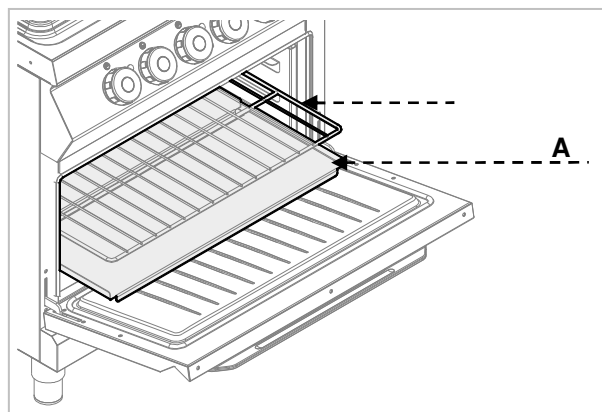
Om hardnekkige afzettingen te verwijderen kan het fornuis voor de nacht met een doekje doordrenkt met water en een reinigingsmiddel worden afgedekt. De volgende ochtend het reinigen herhalen.

6.4. Reiniging van de oven

Als de oven koud is, kunnen de bodem en de rails worden uitgenomen. Na het reinigen van de oven dient deze leeg te worden aangezet, om roestvorming te voorkomen.

Ga hiervoor als volgt te werk:







- Neem de bodem van de oven (**A**) eruit en het rooster (**B**) en reinig zorgvuldig.
- Reinig de binnenkant van de oven van eventuele verbrandingen die het juiste werk van de oven kunnen storen.
- Droog het oppervlak en doe de elementen van de oven erin terug.



7. STORING IN DE WERKING

Volgende informatie wordt gebruikt voor erkenning en verwijdering van eventuele storingen die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het apparaat.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker worden opgelost, bij alle overige is nauwkeurige kennis nodig. Zulke problemen worden opgelost door deskundig personeel.

Probleem	Oorzaken	Oplossingen
De verwarmingsplaten warmen niet op.	Elektrische aansluiting niet correct.	Controleer de aansluiting van de netwerkkabel.  Neem contact op met de service.
	Aangaan van de temperatuurbegrenzer.	Wacht tot de thermostaat aan de binnenkant van de verwarmingsplaten opnieuw de normale werkmodus hervat.
	Defecte energieregelaar.	Vervang onderdeel.  Neem contact op met de service.
De verwarmingsplaten blijven de hele tijd heet.	Defecte verwarmingsplaten.	 Als het probleem nog steeds bestaat, contact opnemen met de service.
Het verwarmingselement van de oven doet het niet.	Elektrische aansluiting niet correct.	Controleer de aansluiting van de netwerkkabel.  Neem contact op met de service.
	Aangaan van de temperatuurbegrenzer.	Wacht tot de oven is afgekoeld. Vervolgens de thermostaat resetten (zie speciaal hoofdstuk).
	Defecte schakelaar.	Vervang onderdeel.  Neem contact op met de service.
De oven bereikt de gewenste temperatuur niet.	Defecte werkthermostaat.	Vervang onderdeel.  Neem contact op met de service.

NL

8. INSTALLATIE

8.1. Verpakking en uitpakken

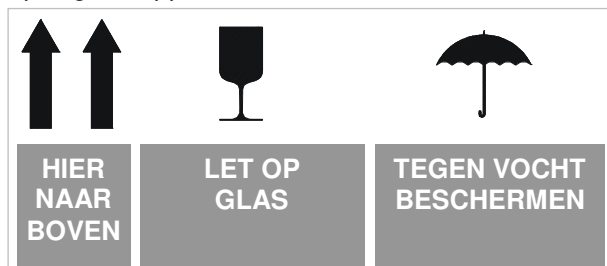
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!)



Bij gebruik van de hefinrichting let op voedingskabel en de positie van de voeten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd.

Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Alle installatieplaatsen moeten goed worden overwogen.

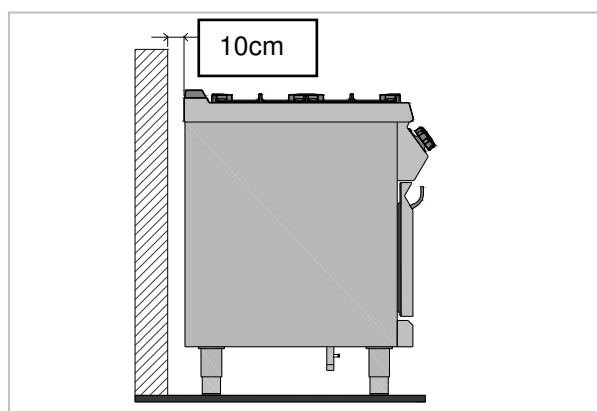
De installatieplaats moet van alle aansluitingen en afvoer van productieafval worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire eisen volgens geldende wetgeving voldoen.

Het apparaat wordt geïnstalleerd op afstand van min. 10 cm van de muur.



Apparaten die een oven bezitten moeten minimum 50 cm van de wand worden gemonteerd.

Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.

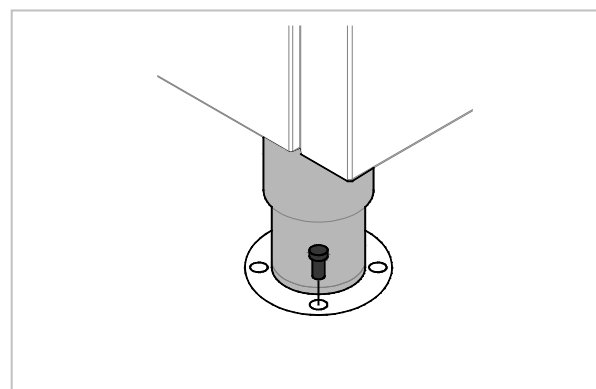


Om de goede werking van het apparaat te garanderen, kan het worden geïnstalleerd en gebruikt in efficiënt geventileerde ruimten.



Als het apparaat dicht bij de muur, de wand, keukenkastjes of decoratieve elementen enz. moet worden geplaatst, dan moeten deze zijn gemaakt van niet-brandbare materialen en anders moeten zij worden bedekt met niet-brandbare materialen.

Apparaat IR091M00 moet worden bevestigd aan de vloer.

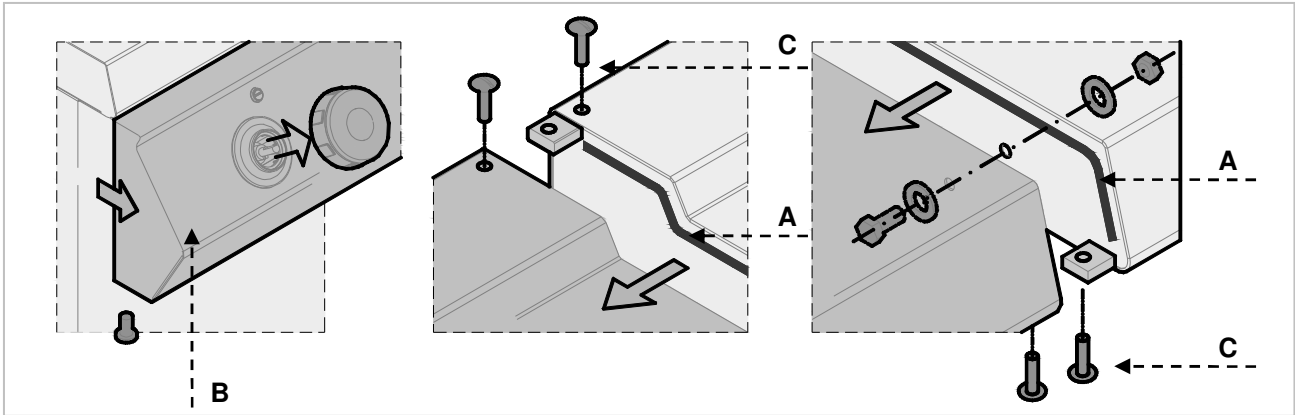


8.3. Montage van het apparaat in een reeks

Om het apparaat in een reeks (naast elkaar) te monteren, volg de volgende stappen.

1. Demonteer het bedieningspaneel en verwijder indien nodig gietijzeren frame op de haard.
2. Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

3. Nader het apparaat en plaats het in een horizontale positie (met verstelbare voeten).
4. Koppel de apparaten met de bevestigings-elementen.



8.4. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur)

Het apparaat moet worden aangesloten door geautoriseerd en gekwalificeerd personeel met inachtneming van de geldende regelgeving en met het gebruik van de juiste en het correcte materiaal.

Het apparaat, afhankelijk van het model, is geschikt om aan te sluiten op het volgende lichtnet:

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

Bij de installatie aandacht besteden aan de gegevens op het typeplaatje en de tabellen van het apparaat.

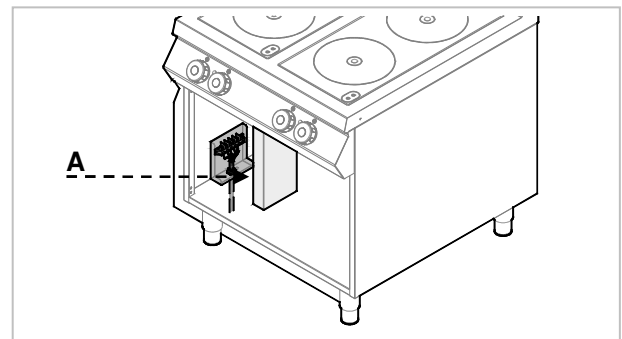


Voor directe aansluiting op het lichtnet, moet een inrichting worden aangebracht, die een scheiding van de voeding verzekert, waarbij de opening tussen de contacten zodanig is dat de scheiding uitgevoerd wordt bij omstandigheden van overspanningcategorie III, wat overeenkomt met de installatieregels.

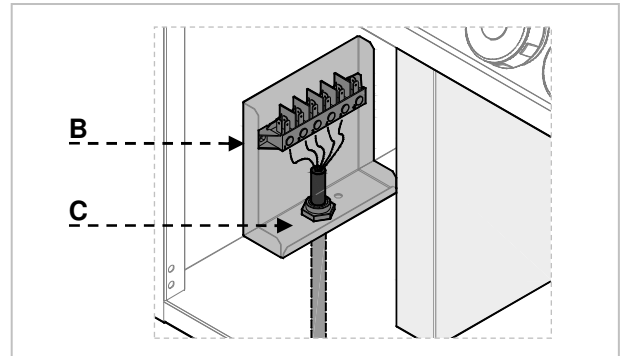
Volg de onderstaande stappen om het apparaat correct aan te sluiten.

Versie zonder oven

- Verwijder de beschermkap van de klemstrip (A).
- Sluit de schakelaar op de klemstrip (B) van het apparaat aan, zoals op de afbeelding en het schakelschema (zie bijlage). Er dient een kabel type H07RN-F of beter te worden gebruikt.

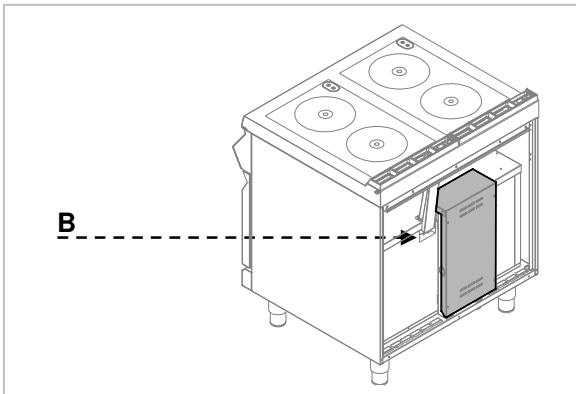
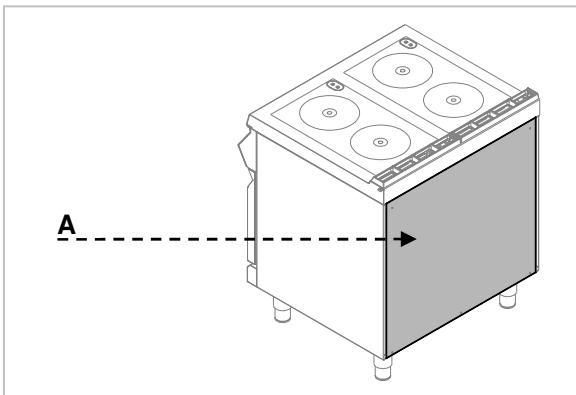


- Druk het kabeluiteinde (C) vast.
- Plaats opnieuw de beschermkap van de klemstrip.

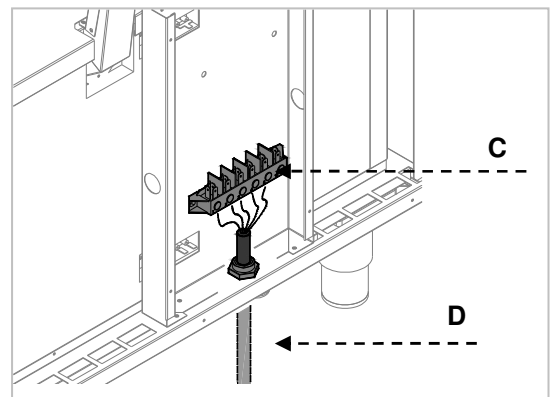


Versie met oven


- Verwijder de beschermkap van de klemstrip (A) (B).

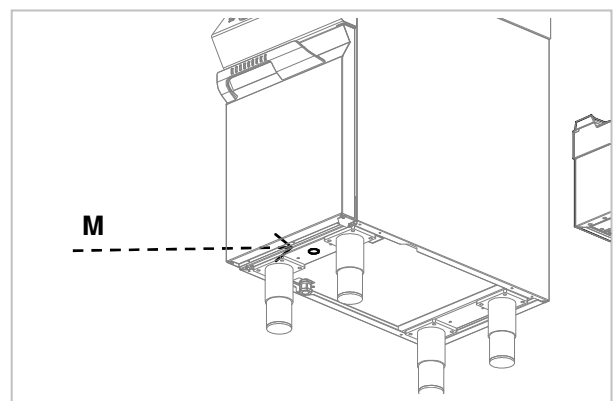


- Sluit de schakelaar op de klemstrip (C) van het apparaat aan, zoals op de afbeelding en het schakelschema (zie bijlage). Er dient een kabel type H07RN-F of beter te worden gebruikt.
- Druk het kabeluiteinde (D) vast.
- Plaats opnieuw de beschermkap van de klemstrip.



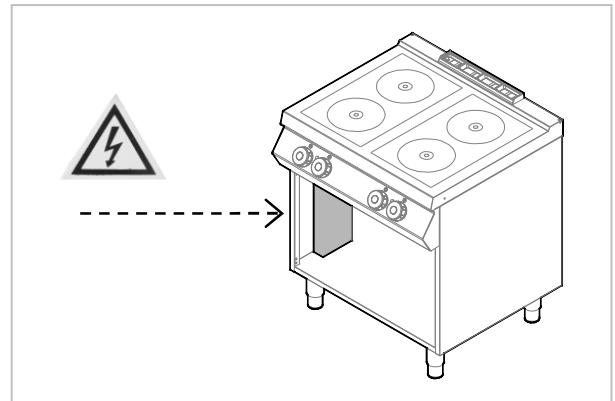
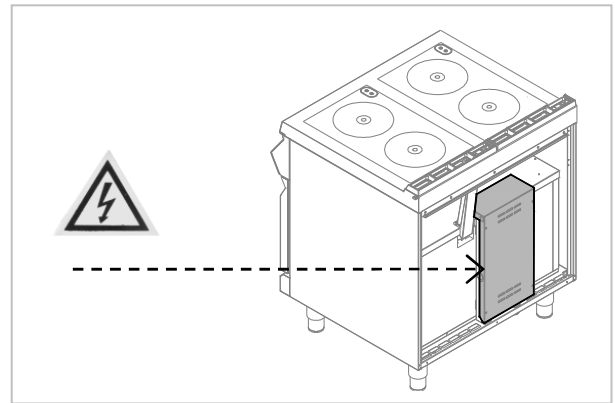
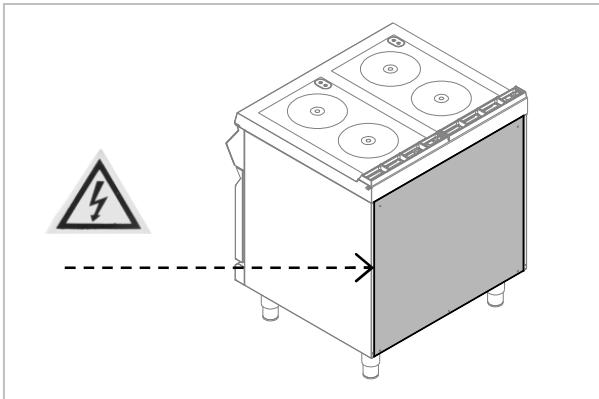
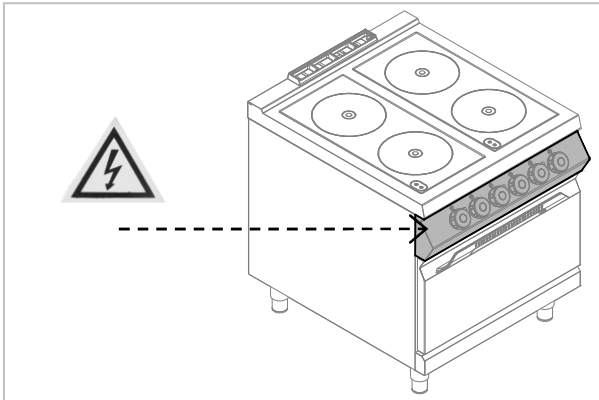
Equipotentiaalklem

Het apparaat is uitgerust met een equipotentiaalklem (M). In overeenstemming met de gebruikte klem, wordt het apparaat van een specifiek etiket voorzien. .



Markering

Het volgende symbool „Waarschuwing voor elektrische spanning” toont dat onder het deksel zich elementen onder spanning bevinden.



NL

8.5. Controle (onderhoudsmonteur)


Vóór de ingebruikname van het apparaat controleer de installatie om elke individuele component op de goede werking en eventuele onregelmatigheden onderzoeken te beoordelen.

Volgende controles worden aanbevolen:

1. Controleer of de netspanning met het apparaat overeenkomt.
2. Schakel de automatische hoofdschakelaar uit om de elektrische aansluiting te controleren.

Controleer of de veiligheidsvoorzieningen goed functioneren.

9. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

 Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.



Het symbool  op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Tabliczka znamionowa	5
4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)	5
4.5. Urządzenia zabezpieczające	5
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	6
5.1. Opis obsługi	6
5.2. Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	7
5.3. Włączanie i wyłączanie piekarnika	8
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	8
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	9
6.2. Prawidłowa konserwacja	9
6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej	10
6.4. Czyszczenie pieca	10
7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA	11
8. INSTALACJA	11
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	11
8.2. Instalacja (technik serwisu)	12
8.3. Montaż urządzenia w szeregu	13
8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)	13
8.5. Kontrola (technik serwisu)	15
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	16
ZAŁĄCZNIKI	I

2. INDEKS RZECZOWY**B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

C

Czyszczenie pieca 10

Czyszczenie płyty ceramicznej 10

D

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 8

I

Instalacja 12

K

Konservacja 9

Kontrola 15

L

Lampka kontrolna ciepła resztkowego 6

M

Montaż urządzenia w szeregu 13

O

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 11

Opis obsługi 6

Opis urządzenia 4

P

Piekarnik-termostat bezpieczeństwa 5

Płyty grzewcze - termostat bezpieczeństwa 5

Podłączenie do zasilania w prąd 13

Prawidłowa konserwacja 9

R

Rozpakowanie 11

T

Tabliczka znamionowa 5

U

Urządzenia zabezpieczające 5

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 16

W

Włączanie i wyłączanie piekarnika 8

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej 7

Wskazówki dot. czyszczenia 9

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 8

Wskazówki dotyczące używania urządzenia 8

Wymiana podzespołów 5

Z

ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA 11

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.



Instalacja elektryczna została wykonana zgodnie z normami CEI EN 60335-1 i 60335-2-36.



Aby zapobiec jakimkolwiek zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy może wymienić tylko producent lub specjalista.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Do bezpośredniego podłączenia do sieci należy zamontować wyłącznik ochronny, w którym rozwarcie styków jest tak duże, że odłączenie nastąpi w warunkach kategorii przepięciowej III, co jest zgodne z zasadami instalacji.



Urządzenie wymaga pewnych środków ostrożności podczas instalacji, ustawiania, mocowania i podłączenia do prądu (Rozdział 8 „INSTALACJA”).



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.



Jeśli powierzchnia kuchenki jest pęknięta, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania w prąd.



Na gorące powierzchnie kuchenki nie stawiać żadnych plastikowych pojemników.



Należy unikać stosowania folii aluminiowej do ochrony powierzchni podczas pracy urządzenia.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeganie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

Ostrzeżenie



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ostrożnie



Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

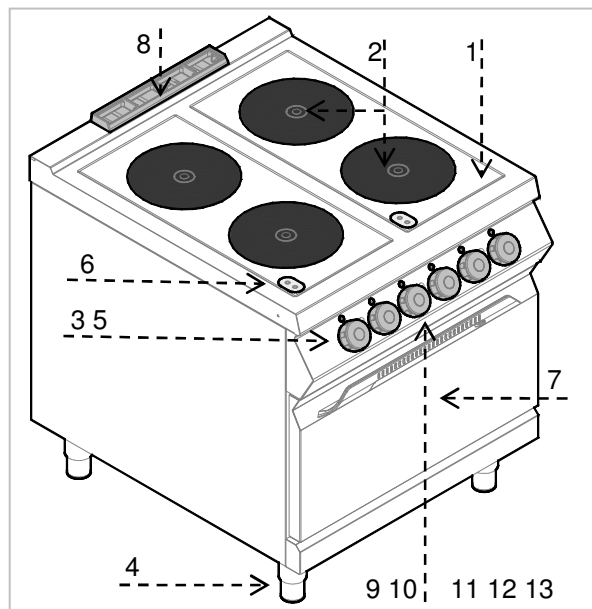
4.2. Opis urządzenia

Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną na podczerwień została zaprojektowana i wyprodukowana w celu przygotowywania i gotowania produktów spożywczych w obszarze profesjonalnej gastronomii.

- 1) **Kuchenka:** z płyty ceramicznej z węzownicą grzejną na podczerwień;
- 2) **Płyta grzewcza;**
- 3) **Regulator temperatury:** reguluje moc elektrycznej płyty grzewczej;
- 4) **Nóżki** o regulowanej wysokości;
- 5) **Lampka kontrolna napięcia sieciowego:** wskazuje aktywację zasilania elektrycznego.
- 6) **Lampka kontrolna płyt grzewczych:** Wskazuje aktywację płyt grzewczych i świeci, kiedy płyty grzewcze są cieplejsze niż 50 °C.
- 7) **Piekarnik elektryczny** (statyczny);
- 8) **Odciąg dymu piekarnika;**
- 9) **Regulator termostatu piekarnika:** reguluje temperaturę piekarnika elektrycznego
- 10) **Przełącznik piekarnika:** włącza ew. wyłącza węzownice grzejne pieca.
- 11) **Lampka kontrolna termostatu:** wskazuje załączenie termostatów bezpieczeństwa.

12) **Lampka kontrolna zasilania:** wskazuje aktywację zasilania.

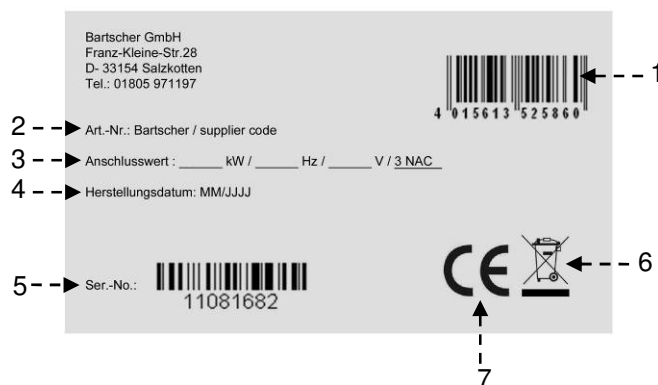
13) **Lampka kontrolna temperatury:** wskazuje nagrzewanie piekarnika.



4.3. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki informacji wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) EAN-Numer
- 2) Nr art. / Numer modelu
- 3) Moc przyłączeniowa: Moc znamionowa / Częstotliwość napięcia zasilającego / Napięcie zasilające
- 4) Data produkcji
- 5) Numer seryjny
- 6) Symbol WEEE



4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



Przed wymianą podzespołu wyłączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.



Wyłączyć w szczególności zasilanie w energię elektryczną przy pomocy odłącznika potencjałów. O ile okaże się to konieczne, to zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.

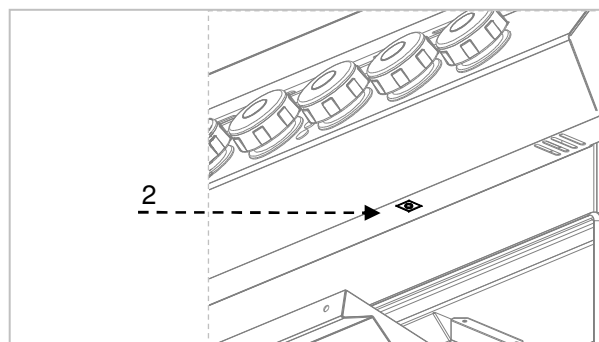


Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

4.5. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w następujące systemy bezpieczeństwa:

1. **Płyty grzewcze - termostat bezpieczeństwa:** Jest to urządzenie wewnątrz każdej płyty grzewczej, które w przypadku przegrzania redukuje moc. Jeśli przyczyna zostaje zlikwidowana i temperatura spadła, praca zostaje automatycznie wznowiona.
2. **Piekarnik-termostat bezpieczeństwa:** Blokuje zasilanie piekarnika w energię elektryczną w przypadku przegrzania.



Włączenie się termostatu bezpieczeństwa piekarnika jest wskazywane przez odpowiednią lampkę kontrolną. Rysunek pokazuje pozycję (2) termostatów bezpieczeństwa piekarnika.

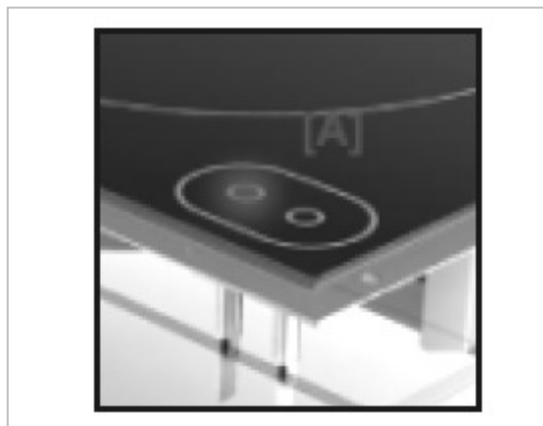
Kuchenka ceramiczna wyposażona jest SERYJNIE w **LAMPKĘ KONTROLNĄ CIEPŁA RESZTKOWEGO** na kuchenke, która wskazuje, jeśli temperatura powierzchni gotujących przekracza 70 °C i ostrzega użytkownika, aby **NIE DOTYKAĆ** powierzchni gotujących, żeby się nie oparzyć. Lampka kontrolna zaczyna się świecić po kilku minutach od włączenia się węzownic grzejnych kuchenki i pozostaje włączona przez cały normalny czas pracy. Po wyłączeniu płyt grzewczych świeci się tak długo, dopóki temperatura nie spadnie poniżej 50 °C.



Należy zwrócić uwagę, że w przypadku nieoczekiwanej przerwy w zasilaniu istnieje ryzyko oparzenia, ponieważ powierzchnie gotujące mogą być jeszcze gorące.



Należy sprawdzać codziennie, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.



5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

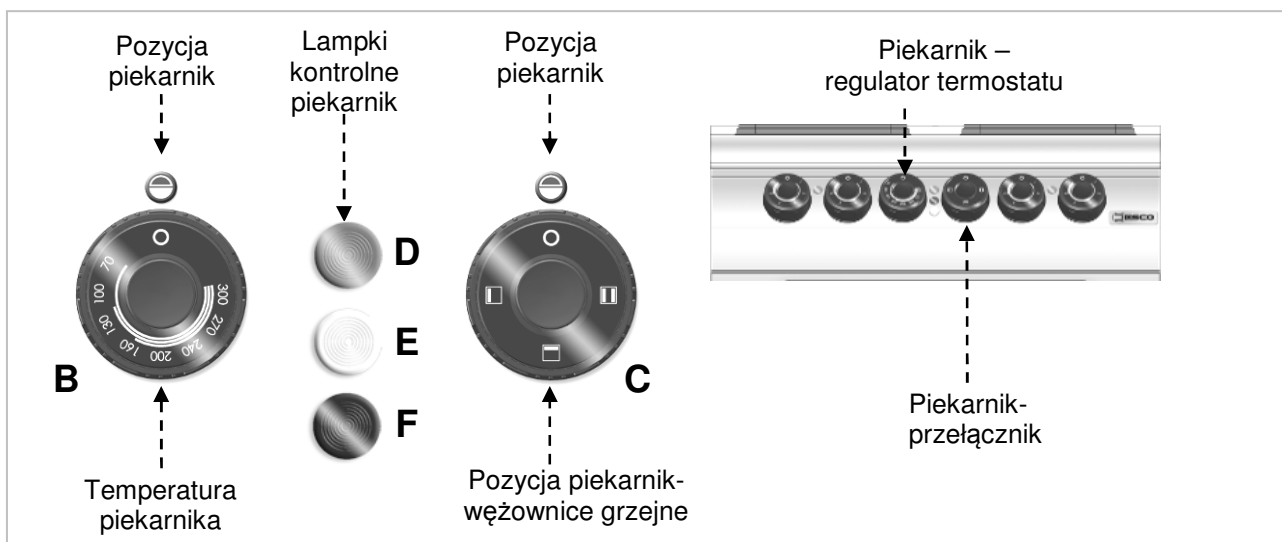
5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- A) Regulator temperatury:** reguluje moc grzewczą elektrycznych płyt grzewczych
- B) Regulator termostatu piekarnika:** reguluje temperaturę piekarnika elektrycznego
- C) Przełącznik piekarnika:** włącza górną, dolną lub obydwie węzownice grzejne.

- D) Zielona lampka kontrolna:** wskazuje zasilanie w energię elektryczną
- E) Biała lampka kontrolna:** wskazuje nagrzewanie piekarnika
- F) Czerwona lampka kontrolna:** wskazuje włączenie się termostatów bezpieczeństwa.
- G) Lampka kontrolna płyt grzewczych:** wskazuje nagrzewanie elektrycznych płyt grzewczych.





5.2. Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Przy pierwszym włączeniu pozostawić płyty grzewcze do nagrzania bez garnków.

- A) Uruchomić automatyczny odłącznik w celu włączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
- B) Przekręcić regulator temperatury na pozycję **1**, aby włączyć płytę grzewczą na minimalną moc. Włącza się zielona lampka kontrolna (V).
- C) Następnie przekręcić regulator temperatury na żądaną pozycję.

- D) Ustawić regulator temperatury na pozycję **A**, aby zewnętrzne wężownice grzejne włączyć na maksymalną moc.
- E) Ustawić regulator temperatury na **0**, aby wyłączyć płytę grzewczą. Gaśnie zielona lampka kontrolna (V).
- F) Uruchomić, jeśli to konieczne, w celu przzerwania zasilania automatyczny odłącznik.



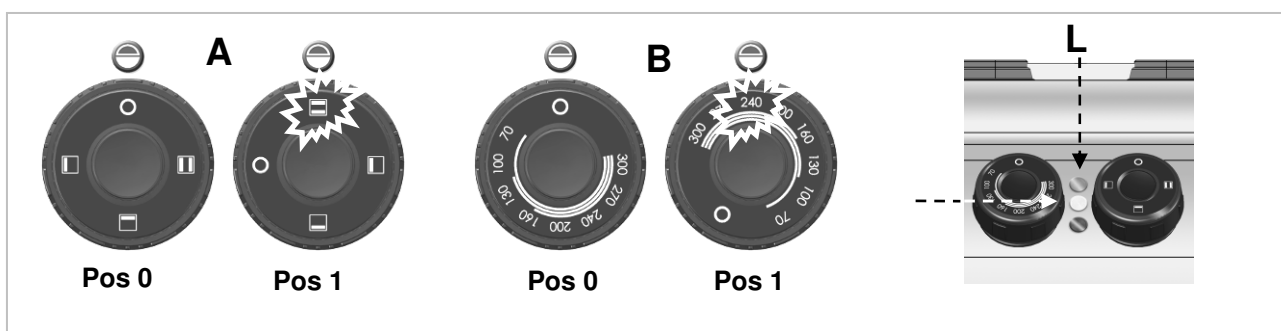
5.3. Włączanie i wyłączanie piekarnika

- A) Uruchomić automatyczny odłącznik w celu włączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
- B) Przekręcić przełącznik **A** w celu włączenia węzownic grzejnych piekarnika. Włącza się zielona lampka kontrolna (**L**).
- C) Przekręcić regulator termostatu piekarnika i ustawić go na temperaturę pomiędzy 70 °C a 300 °C.
Przy włączonych węzownicach grzejnych świeci biała lampka kontrolna (**W**).

Kiedy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, biała lampka kontrolna gaśnie.

- D) Przekręcić przełącznik (**A**) w celu włączenia lub wyłączenia górnych, dolnych lub obydwu węzownic grzejnych.
- E) W celu wyłączenia piekarnika przekręcić przełącznik (**A**) na pozycję **0**. Następnie przekręcić regulator termostatu (**B**) na pozycję **0**.

Temperatura °C	70	100	130	160	200	240	270	300
Czas w minutach	1' 30"	3'	4' 30'	6'	8'	11'	14'	17'



5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeżeli urządzenie przez dłuższy okres czasu nie będzie używane, należy postąpić w następujący sposób:

1. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną;
2. Dokładnie wyczyścić urządzenie i sąsiadujące obszary;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego;
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne.



- Używać tylko pojemników z płaskim dnem.



Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;
- Płyty grzewcze używać wyłącznie do podgrzewania garnków, nie podgrzewać potraw bezpośrednio na płycie grzewczej.
- Urządzenie i obszar graniczący z urządzeniem utrzymywać zawsze w czystości.
- Używać pojemników, których średnica nie jest mniejsza od średnicy płyt grzewczych.

- Patelnie do steków z żeliwa oraz inne stopy metali nie są odpowiednie do używania na kuchni ceramicznej, ponieważ duża grubość dna może prowadzić do niebezpiecznej koncentracji ciepła na kuchence. Szorstkie dno może poza tym porysować powierzchnię, stop metali może pozostawić na kuchence trwałe plamy.
- Do czyszczenia używać wyłącznie środków czystości, które mogą być stosowane w branży spożywczej.

- Sprawdzić, czy półki piekarnika są prawidłowo włożone.
- Przed użyciem nagrzać piekarnik.



Nie używać piekarnika z częściowo otwartymi drzwiami.



W celu zrumienienia powierzchni produkt położyć na górny ruszt i włączyć górną węzownicę grzejną.



Nie używać płyt grzewczych bez garnków. Jeśli płyta grzewcza nie jest używana należy ją wyłączyć.



Należy unikać stosowania folii aluminiowej do ochrony powierzchni podczas pracy urządzenia.

- Przed postawieniem garnków na kuchence należy dobrze wyczyścić i osuszyć ich dno. Ryflowane dna garnków i patelni mogą pozostawić ślady i wyłobienia, jeśli będą one przesuwane na kuchence.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

W szczególności wyłączyć przy pomocy automatycznego odłącznika zasilanie w prąd elektryczny.

6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwia najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



Nie używać środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).

Na koniec dnia roboczego wyczyścić:

- płyty grzewcze i piekarnik (jeśli jest używany)
- urządzenie.

Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- kontrola działania instalacji elektrycznej;
- kontrola działania termostatów bezpieczeństwa.

6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej

Należy postępować w podany poniżej sposób:

- Wyłączyć płyty grzewcze i pozostawić je do ostygnięcia.
- Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
- Wyczyścić starannie płytę grzewczą za pomocą gąbki i neutralnego środka czyszczącego.
- Osady i plamy na powierzchni ceramicznej muszą być usuwane szybko, najlepiej na jeszcze letniej płycie grzewczej.
- Przemyć powierzchnię gotującą czystą wodą i osuszyć.



Nie kierować na płytę grzewczą bezpośredniego strumienia wody, szczególnie jeśli płyta jest jeszcze gorąca.



Nie lać wody bezpośrednio na płytę grzewczą.



Nie używać żadnych środków szorujących, które mogą porysować powierzchnię.



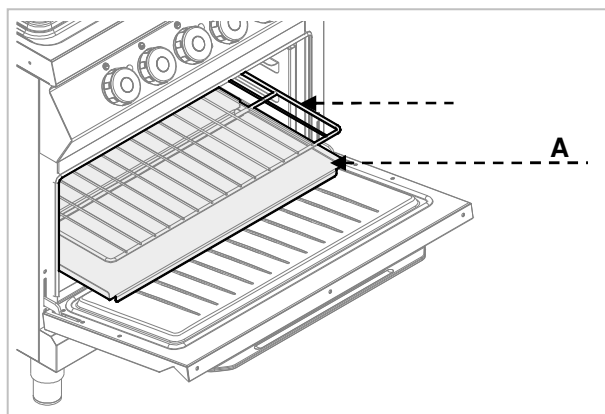
W celu usunięcia uporczywych osadów na noc można przykryć kuchenkę ściereczką nasączoną w wodzie i środku czyszczącym. Następnego poranka powtórzyć czyszczenie.

6.4. Czyszczenie pieca

Kiedy piec jest zimny można wyjąć dno i prowadnice. Po czyszczeniu piec należy uruchomić na pusto, aby uniknąć powstawania korozji.

Należy postępować w podany poniżej sposób:







- Wyjąć z pieca dno (A) i ruszt (B) i wyczyścić je starannie.
- Oczyszczyć wnętrze pieca z ewentualnych przypaleń, które mogą zakłócać prawidłową pracę.
- Osuszyć powierzchnię i włożyć ponownie elementy pieca.



7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Płyty grzewcze nie nagrzewają się.	Przyłącze elektryczne nie jest prawidłowe.	Sprawdzić podłączenie przewodu sieciowego.  Skontaktować się z serwisem.
	Załączanie się ogranicznika temperatury.	Odczekać, aż termostat wewnątrz płyt grzewczych podejmie ponownie normalną pracę.
	Uszkodzony regulator energii.	Wymienić część.  Skontaktować się z serwisem.
Płyty grzewcze pozostają cały czas gorące.	Uszkodzenie płyty grzewczej.	 Jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z serwisem.
Wężownice grzejne piekarnika nie działają.	Przyłącze elektryczne nie jest prawidłowe.	Sprawdzić podłączenie przewodu sieciowego.  Skontaktować się z serwisem.
	Załączanie się ogranicznika temperatury.	Poczekać, aż piekarnik ostygnie. Następnie wyzerować termostat (zob. specjalny rozdział).
	Uszkodzony przełącznik.	Wymienić część.  Skontaktować się z serwisem.
Piekarnik nie osiąga ustawionej temperatury.	Uszkodzony termostat pracy.	Wymienić część.  Skontaktować się z serwisem.

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (uniknąć nadmiernych przechyleń!).



Podczas używania urządzenia do podnoszenia zwracać uwagę na kable zasilające, rury doprowadzające i odprowadzające wodę oraz na pozycję nóg.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

8.2. Instalacja (technik serwisu)

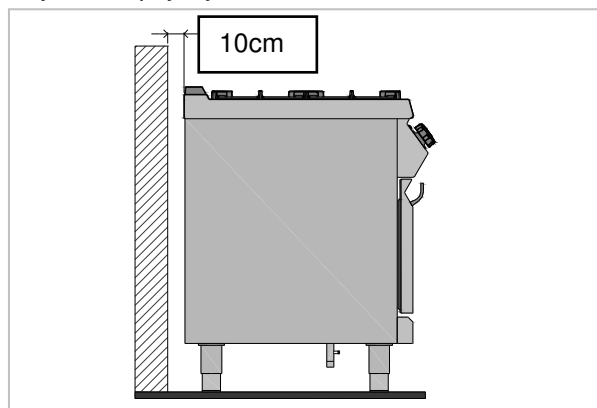
Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany.

i Urządzenia, które posiadają piekarnik, muszą być zamontowane minimum 50 cm od ściany.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.

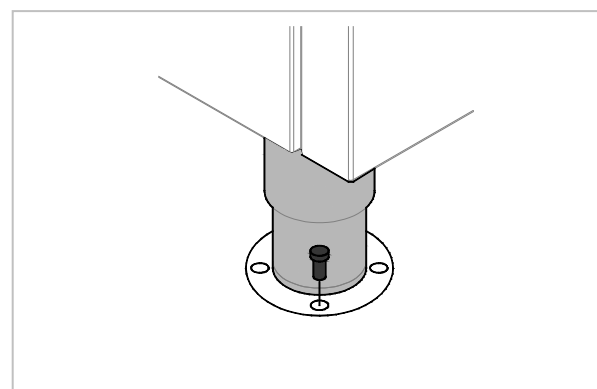


Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.



W sytuacji, kiedy urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, szafek kuchennych, elementów dekoracyjnych itp., muszą być one wykonane z materiałów niepalnych, w przeciwnym razie muszą być one nakryte odpowiednimi niepalnymi materiałami.

Urządzenie IR091M00 musi być przymocowane do podłogi.

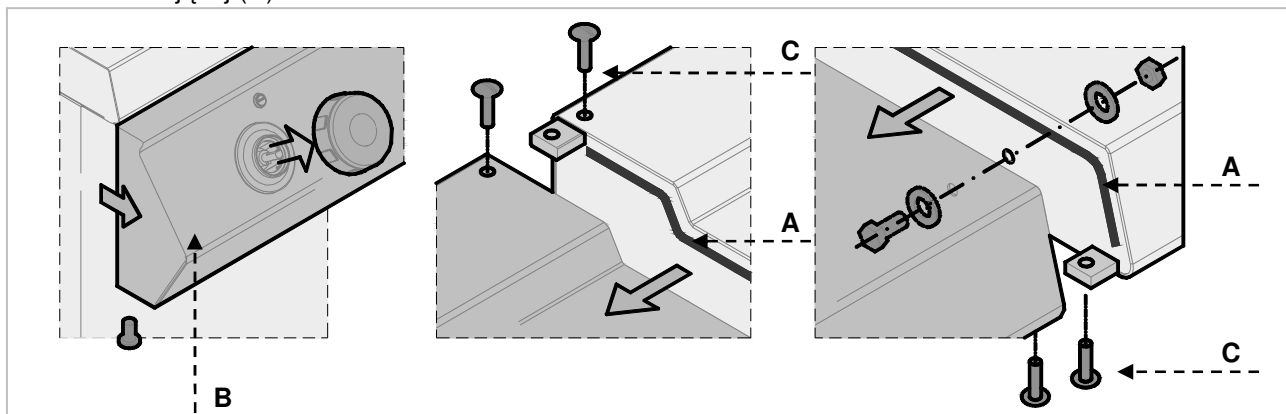


8.3. Montaż urządzenia w szeregu

W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.
2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).

3. Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.



8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)

Urządzenie może zostać podłączone do prądu wyłącznie przez autoryzowany i wykwalifikowany personel, przy jednoczesnym przestrzeganiu obowiązujących przepisów i przy zastosowaniu odpowiedniego i zgodnego z przepisami materiału.

Urządzenia w zależności od modelu są przystosowane do podłączenia do następujących sieci:

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

Przy instalacji zwrócić uwagę na dane tabliczki znamionowej i tabeli urządzeń.

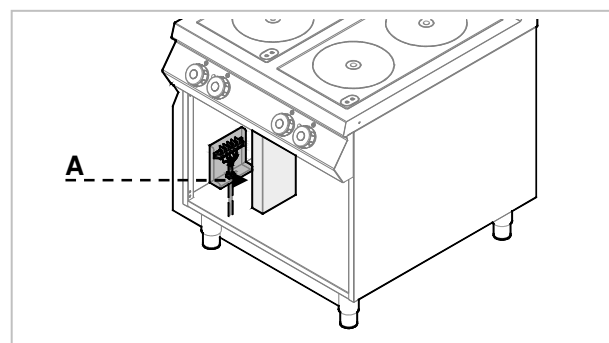


Do bezpośredniego podłączenia do prądu należy zamontować urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci, w którym rozwarcie styków jest tak duże, że odłączenie nastąpi w warunkach kategorii przepięciowej III, co jest zgodne z zasadami instalacji.

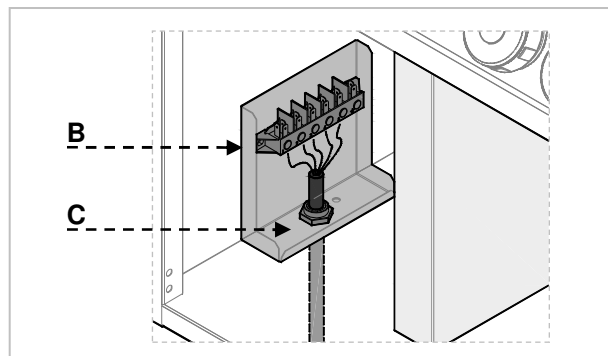
W celu prawidłowego podłączenia urządzenia należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wersja bez piekarnika

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A).
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (B) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H07RN-F lub lepszego.

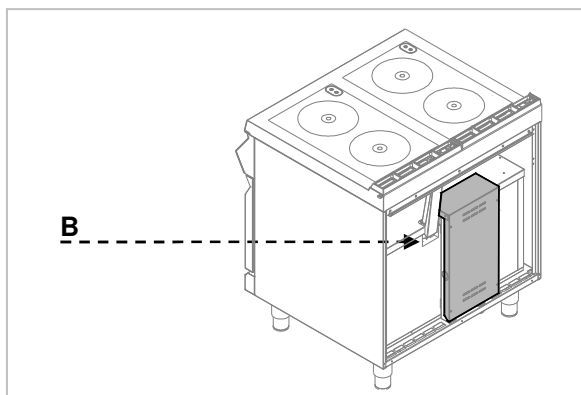
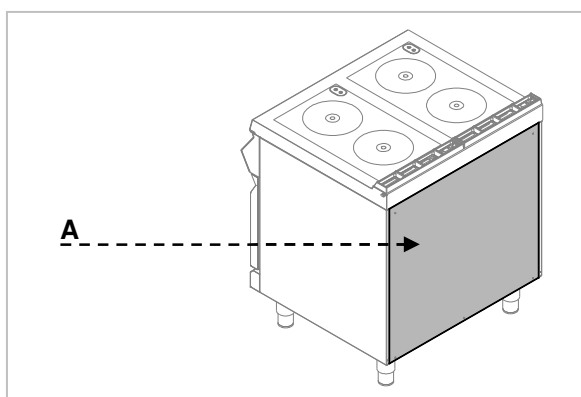


- Docisnąć końcówkę kabla (C).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.

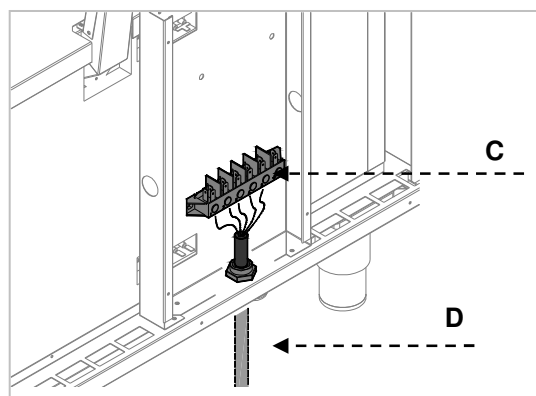


Wersja z piekarnikiem

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A) (B).




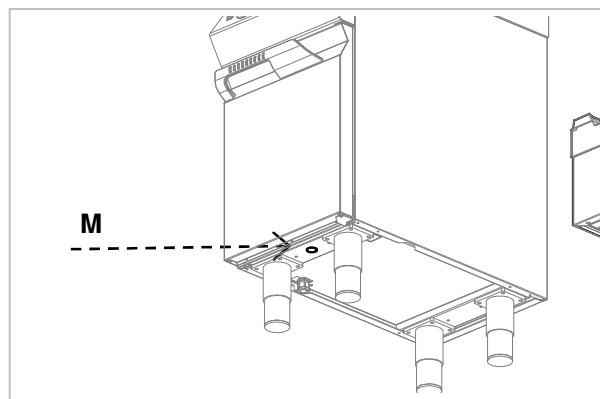
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (C) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załączniki). Należy użyć kabla typu H07RN-F lub lepszego.
- Docisnąć końcówkę kabla (D).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.



Zacisk ekwipotencjalny

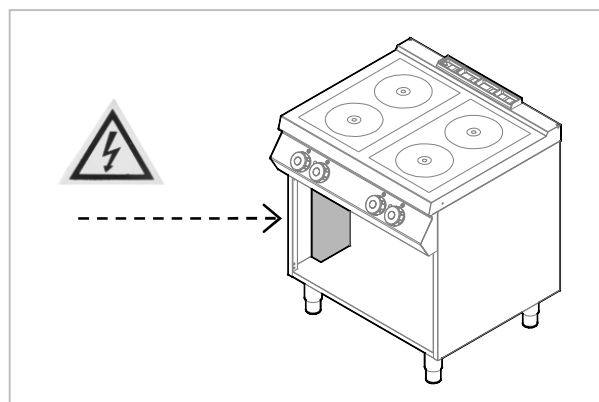
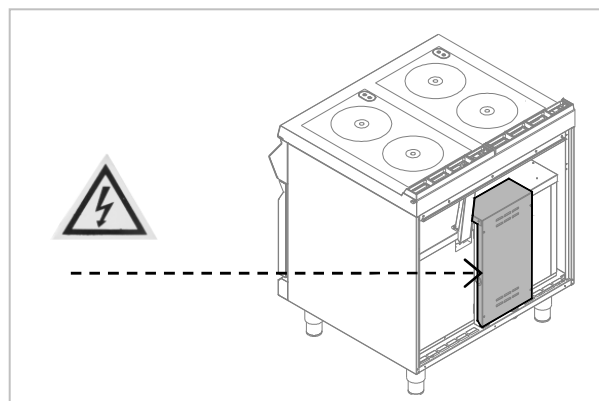
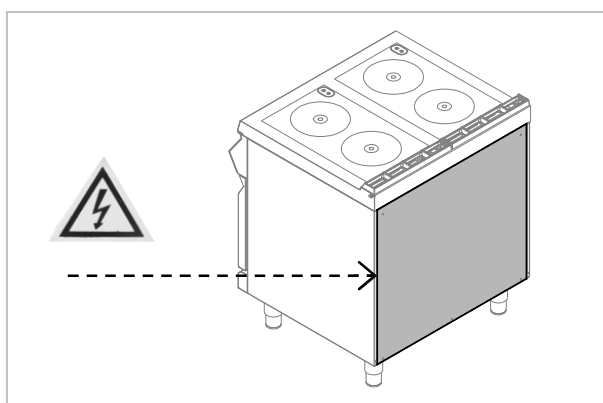
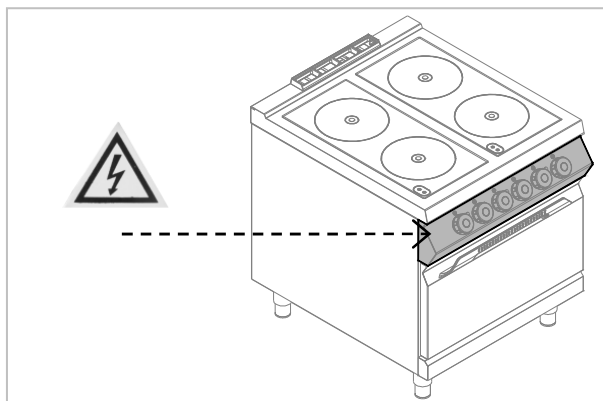
Urządzenie jest wyposażone w zacisk ekwipotencjalny (M). Odpowiednio do zastosowanego zacisku zaplanowana jest

charakterystyczna naklejka: .



Oznaczenia

Następujący symbol „Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym” wskazuje na to, że za pokrywą znajdują się elementy pod napięciem.



PL

8.5. Kontrola (technik serwisu)


Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy.


Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Sprawdzić, czy napięcie zasilające jest zgodne z napięciem urządzenia.
2. Włączyć automatyczny odłącznik w celu sprawdzenia elektrycznego połączenia.


Sprawdzić, czy urządzenia zabezpieczające działają prawidłowo.

9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

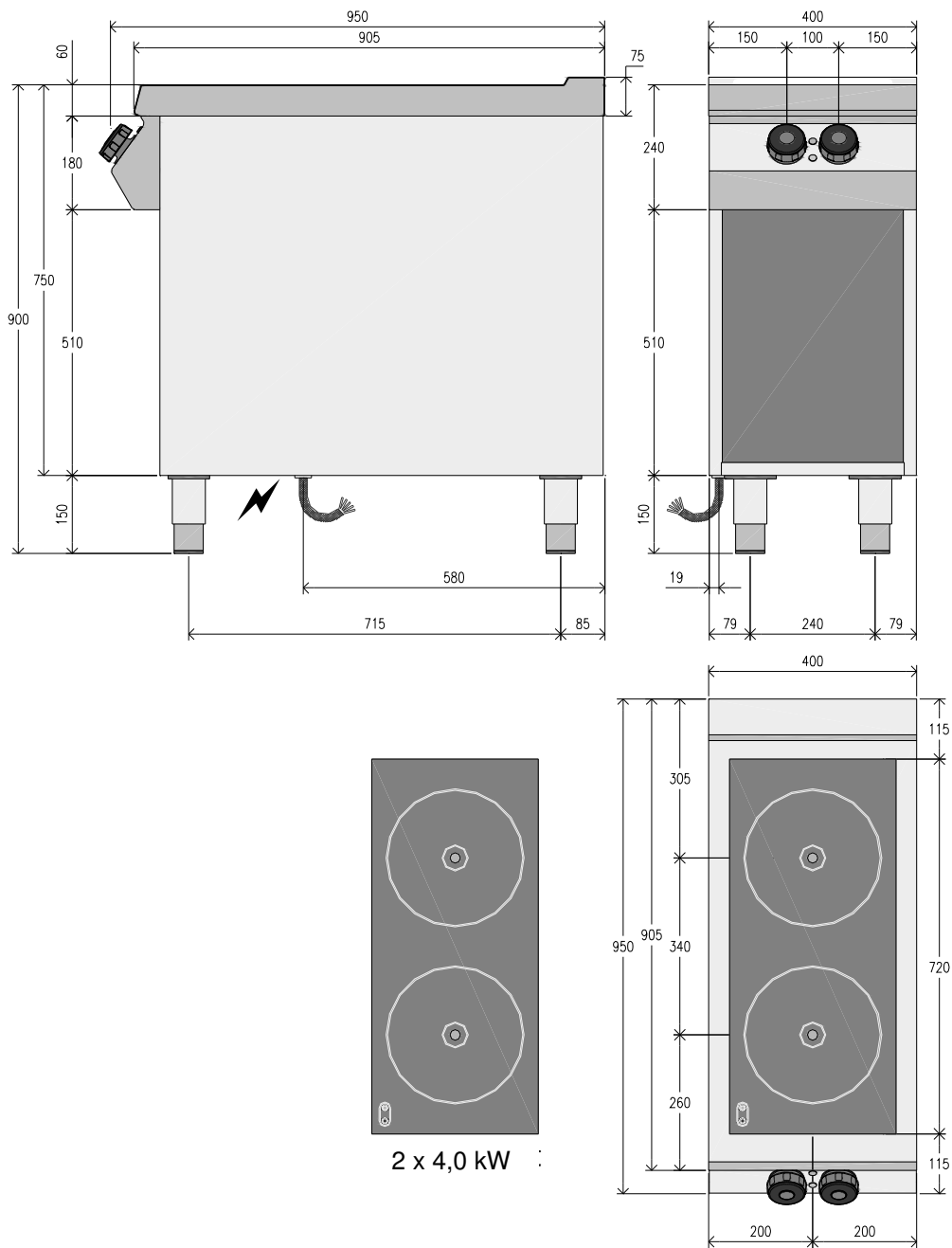
BIJLAGEN


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

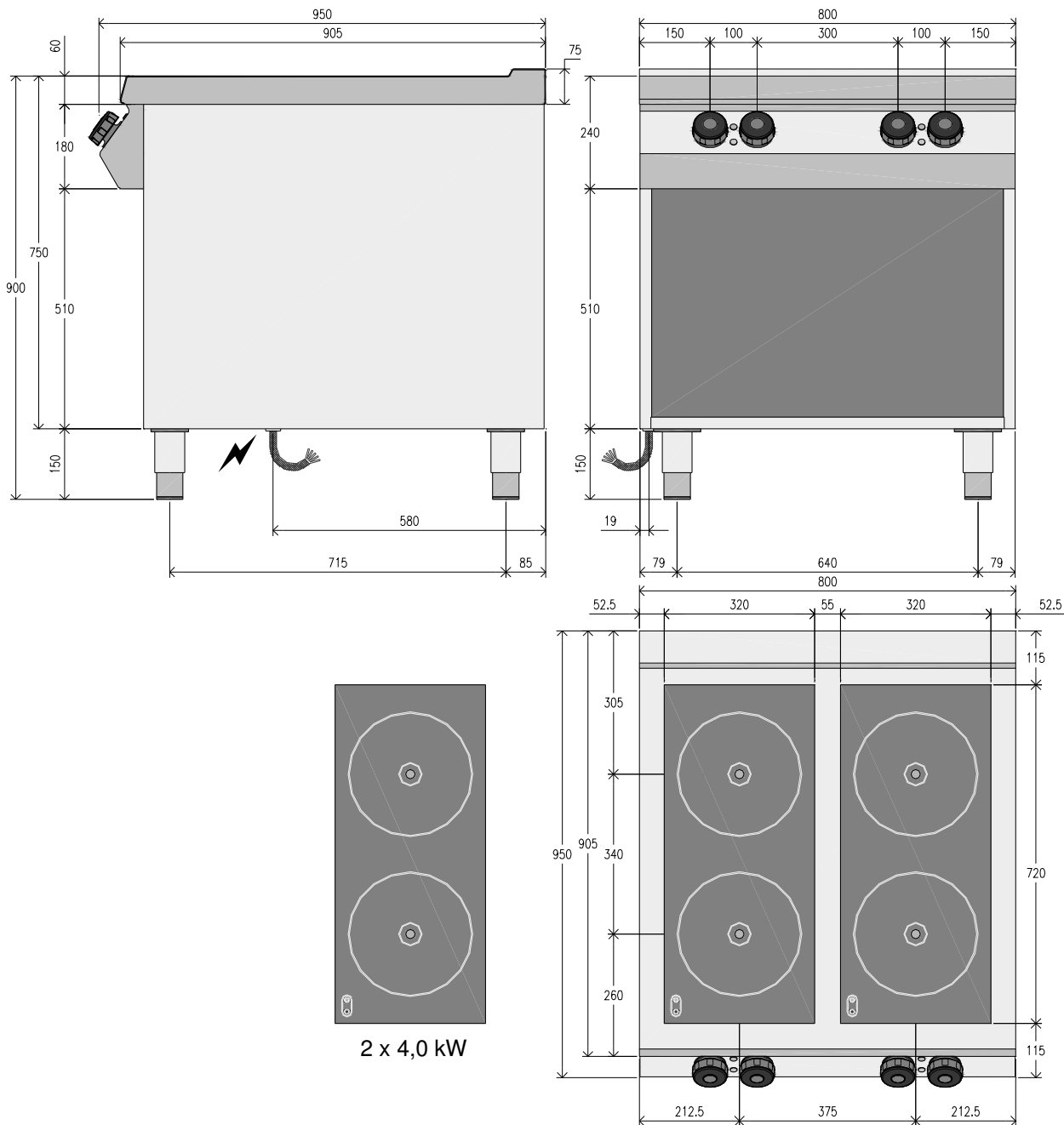
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



	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

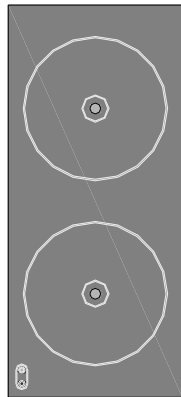
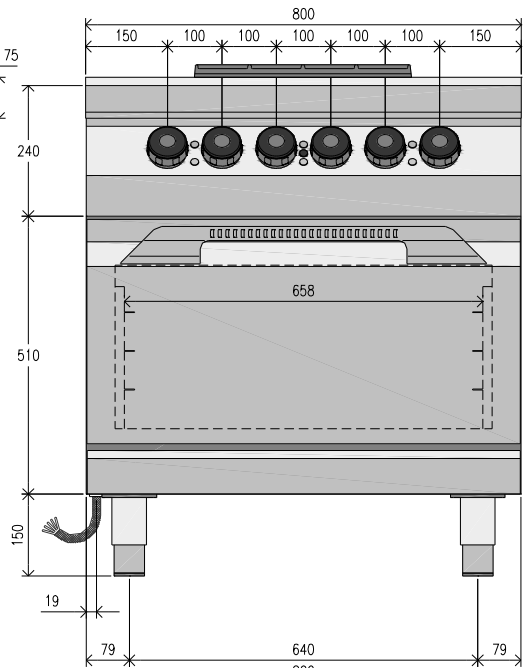
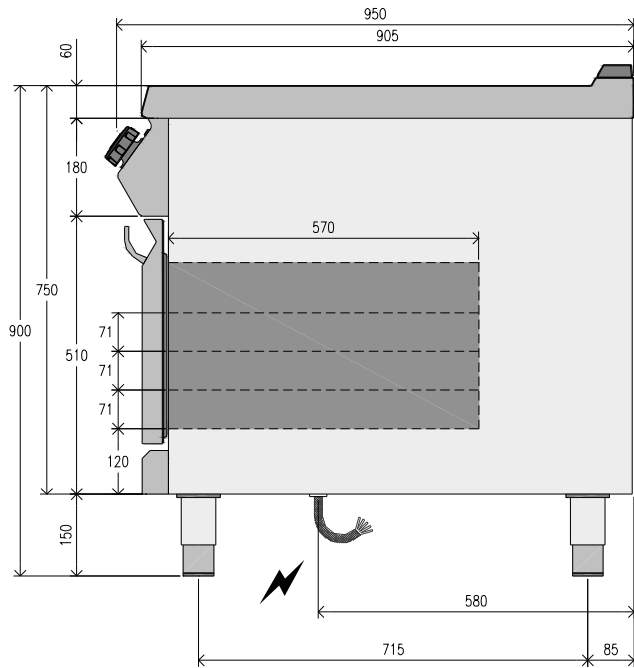


2 x 4,0 kW

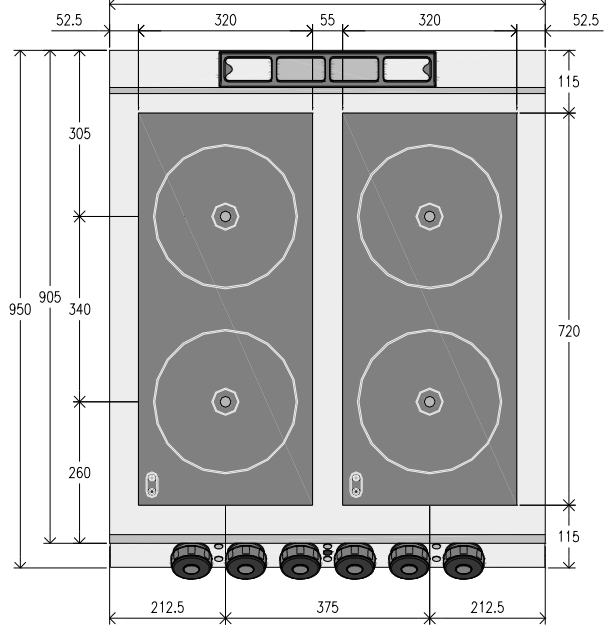
⚡	Elektroanschluss	16 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Allacciamento Elettrico	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	
Przyłącze elektryczne		

IRE92M01

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



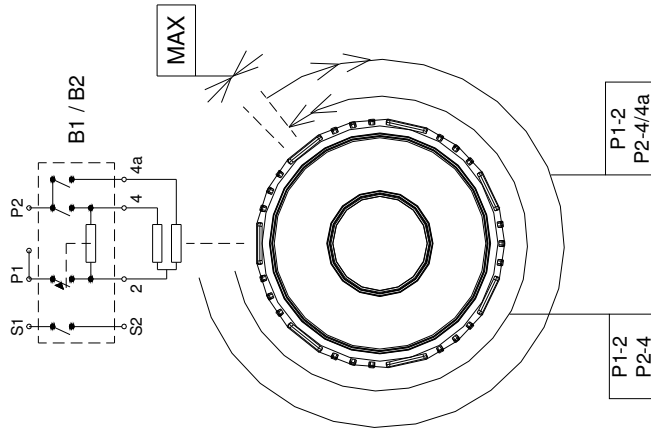
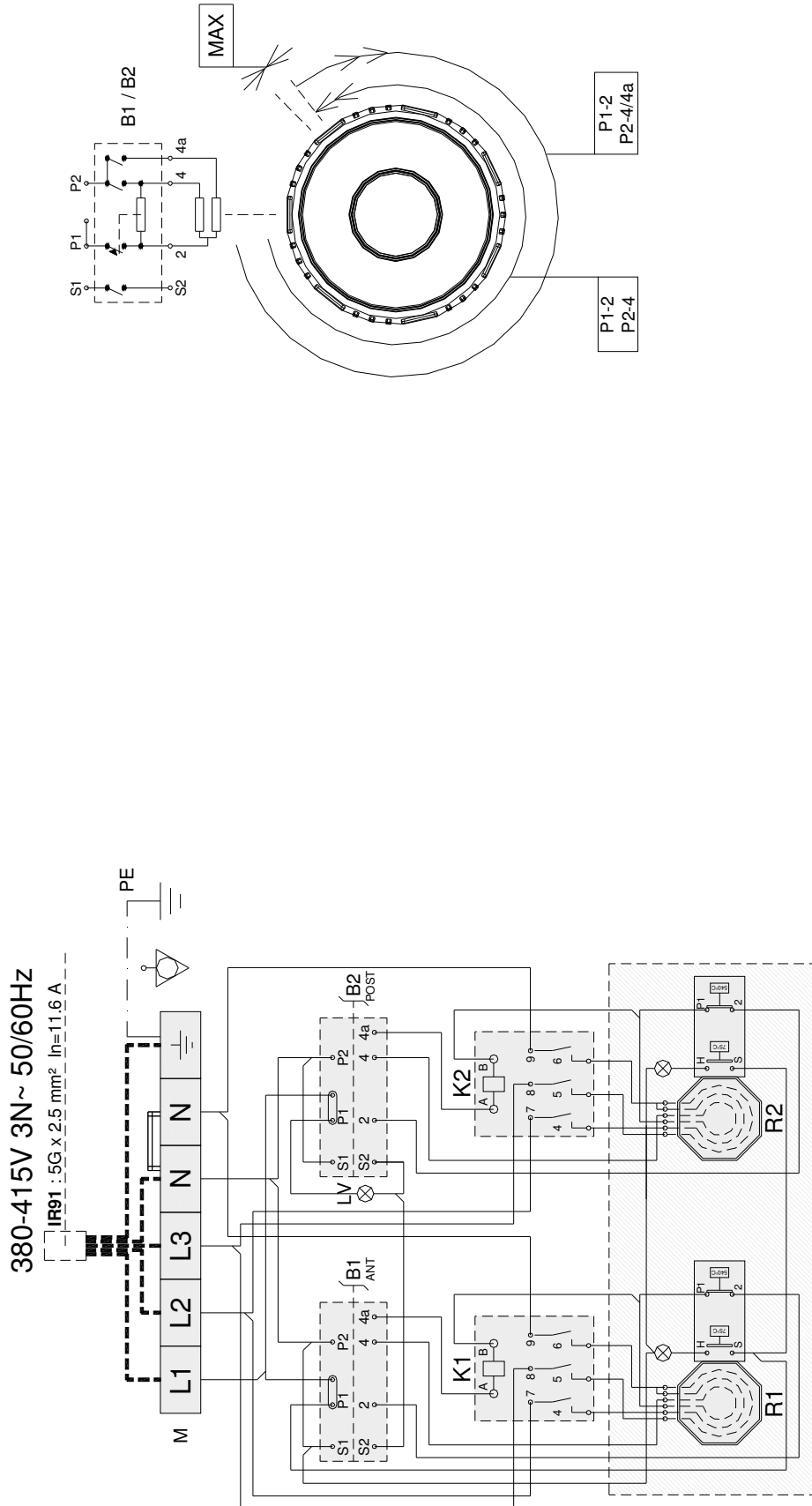
2 x 4,0 kW



	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



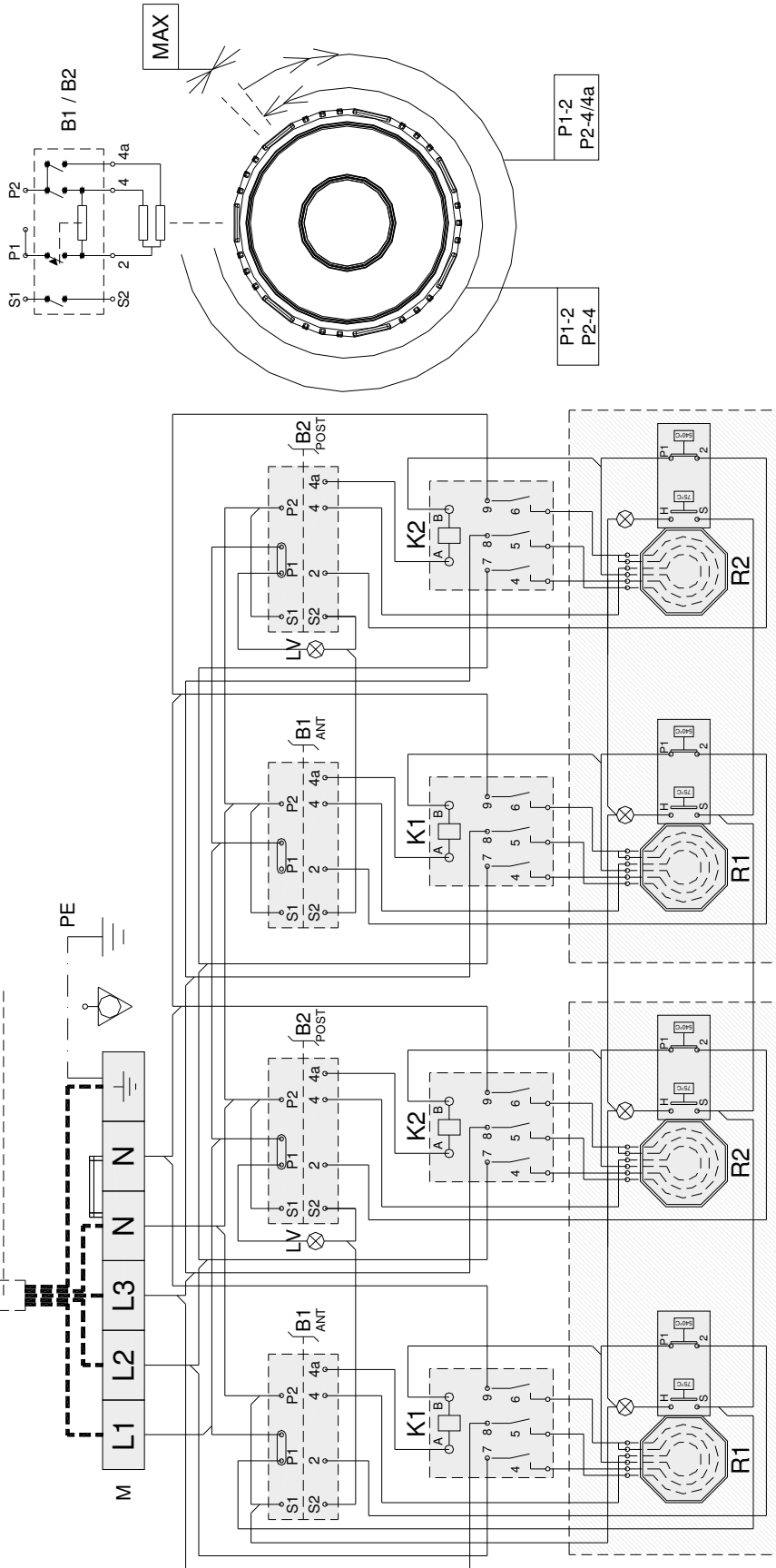
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N - 50/60Hz	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
K1, K2=RELE' RELE'	FINDER 62.83.8.230.0300 3NO-3mm	ø280 1.333x3=4000W 230V
M=MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mmq
B1, B2 = COMMUTATORE SWITCH	50.55071.100 13A 230V	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq

111 64833
REVISION 00

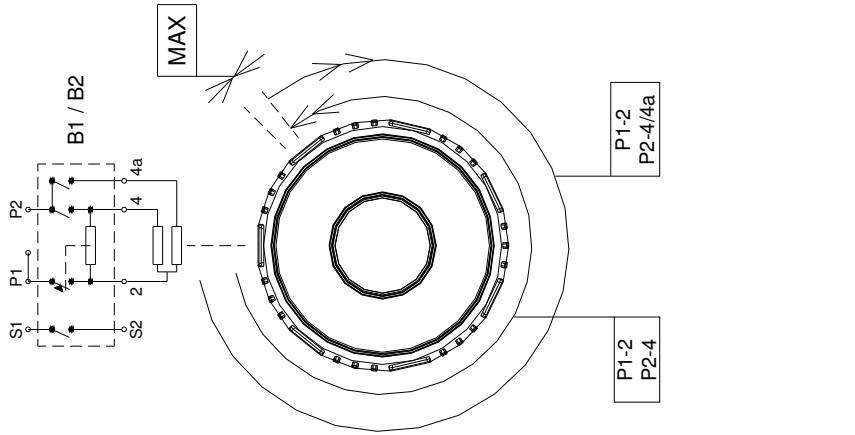
SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SCHEMA
ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY

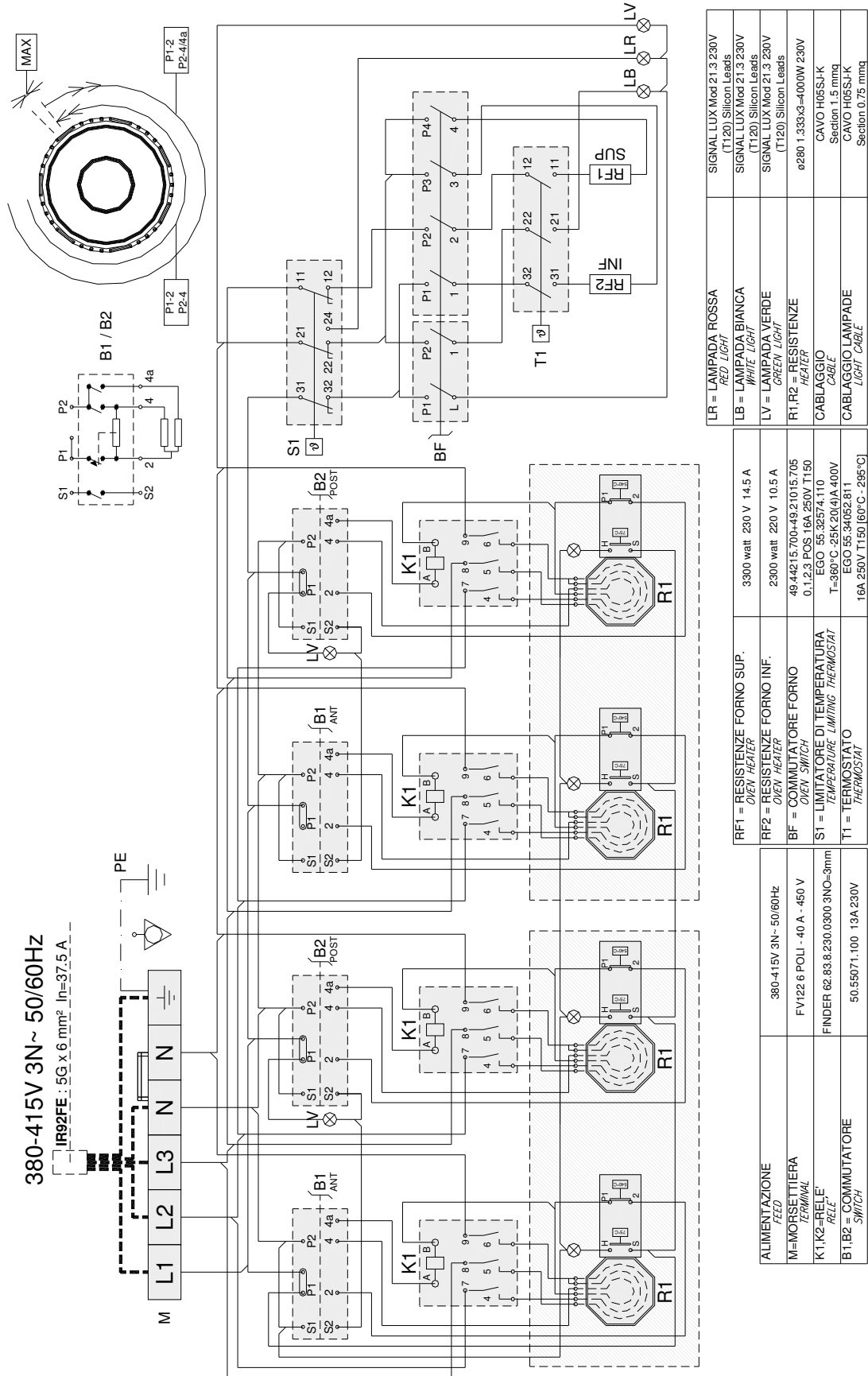
380-415V 3N~ 50/60Hz

IF92 : 5G x 2.5 mm² In=23.2 A



ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N~ 50/60Hz	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
K1, K2 = RELE* RELLE	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
LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT		
R1, R2 = RESISTENZE RESISTOR		
CABLAGGIO CABLE		
CABLAGGIO LAMPADA LIGHT CABLE		





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

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

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]

ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N- 50/60Hz
M=MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
K1, K2=RELE RELÉ	FINDER 62.83.8.230.0300 3NO-20mm
B1, B2 = COMMUTATORE SWITCH	50.55071.100 13A 230V

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!