



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

COLONNE ATTREZZATE

EQUIPPED UPRIGHTS

ANBAUKOLONNEN

COLONNES AMENAGEABLES

COLUMNAS EQUIPADAS

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION MANUAL

BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Ed.0 06/2016



3326490



Cautela - Avvertenza

- Non superare il carico massimo indicato nel libretto.
- Non utilizzare la struttura e le mensole come base di appoggio per altre strutture (ad es. per le cappe di aspirazione).
- Non arrampicarsi, non appendersi e non appoggiarsi sui ripiani o sulle mensole.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.

- Non appoggiare sui ripiani contenitori aperti contenenti liquidi onde evitare un rovesciamento verso l'utilizzatore.
- Non appoggiare sui ripiani oggetti taglienti o pericolosi.
- Non appoggiare sui ripiani recipienti in vetro o in altri materiali fragili contenenti liquidi pericolosi, corrosivi o irritanti.



Cautela - Avvertenza

- Si raccomanda la massima attenzione nella movimentazione del materiale posto sui ripiani onde evitare cadute accidentali di oggetti sul piano di lavoro, in particolar modo in corrispondenza di apparecchiature di cottura funzionanti per il conseguente pericolo di scottatura.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare adattatori ma solo spine idonee alla corrispondente presa.



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

SOMMARIO

1ª PARTE



INFORMAZIONI GENERALI.....	2
INFORMAZIONI TECNICHE	4
SICUREZZA	6
USO E FUNZIONAMENTO.....	8

2ª PARTE



MANUTENZIONI.....	15
GUASTI	16
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	16

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti:



1a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

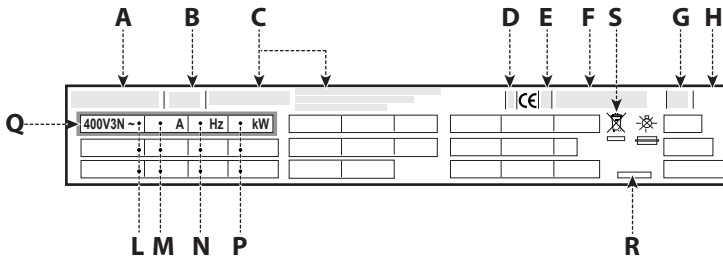
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- A) Modello apparecchiatura
- B) Tipo di personalizzazione
- C) Identificazione costruttore
- D) Classe di isolamento
- E) Anno di costruzione
- F) Numero di matricola

- G) Grado di protezione
- H) Paese di destinazione
- L) Tensione (V)
- M) Assorbimento (A)
- N) Frequenza (Hz)
- P) Potenza dichiarata (kW)
- Q) Indicatore tensione collaudo
- R) Data di costruzione
- S) Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

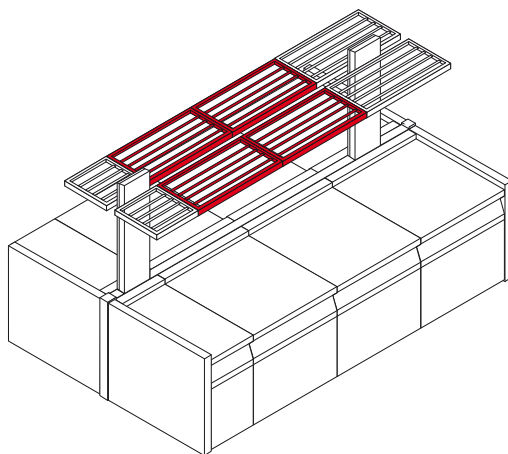
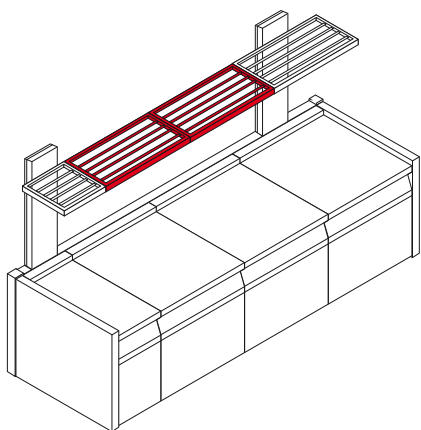
Il sistema delle colonne attrezzate è un sistema di accessori modulari e componibili abbinabili alla linea di cottura ICON9000. Esso è costituito da un insieme di colonne portanti, ciascuna delle quali è dotata di una mensola (nel seguito indicate come "mensole superiori") installata su solo uno dei due lati (codici CM...) o su entrambi i lati (codici CB...) della colonna. Le mensole superiori possono essere di diversa tipologia (mensola piena, mensola piena con illuminazione a led, mensola grigliata) e possono essere collegate tra loro da un ripiano grigliato porta-tegami (nel seguito indicati come "ripiani superiori").

Inoltre ciascuna colonna può essere completata con i seguenti allestimenti opzionali:

- mensole piene o grigliate (nel seguito indicate con "mensole inferiori")
- rubinetto acqua
- presa elettrica singola
- Box con due prese elettriche
- telaio porta bacinelle

I vari elementi che compongono il sistema possono essere combinati secondo diverse modalità per adattarsi alle esigenze dell'utilizzatore e alla configurazione dell'impianto di cottura ICON 9000 cui sono abbinati. Per i vincoli di installazione vedere il capitolo relativo all'installazione.

IT



DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione ed allacciamento, essi dovranno, se necessario,

essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

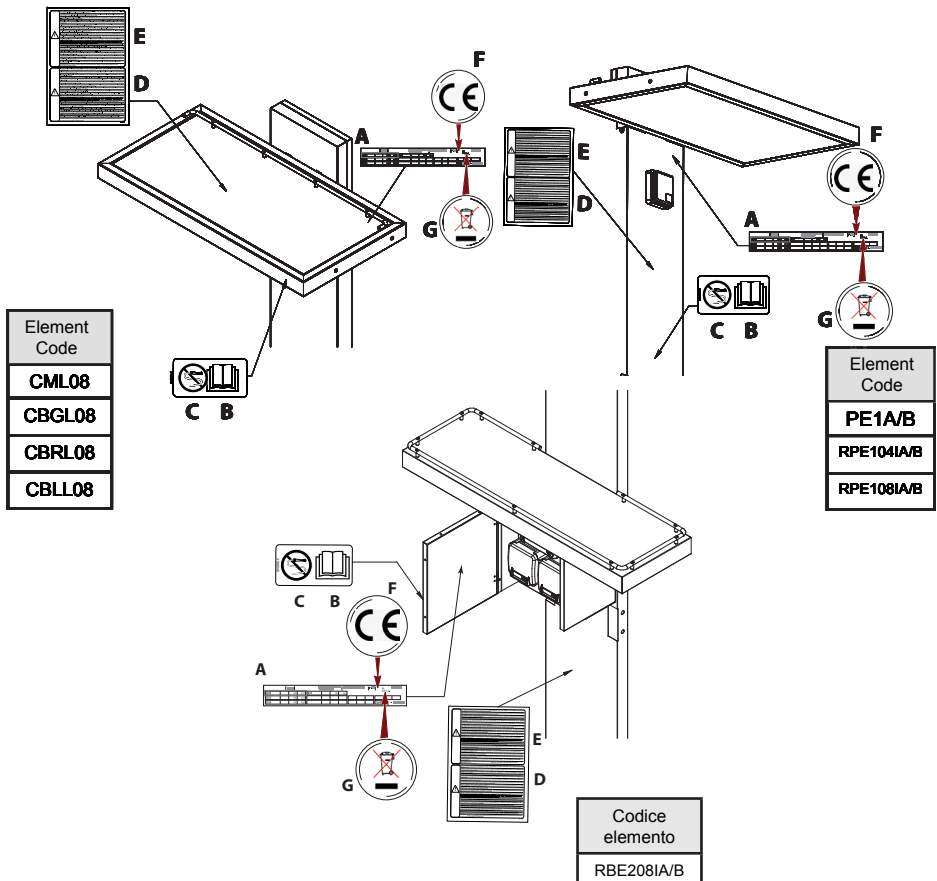
C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

G) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.



Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che

contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e non in stand-by e che le linee di alimentazione siano scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96).

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.



Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali

Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

Le mensole e i ripiani superiori possono essere utilizzati per appoggiare pentole o altri accessori. Le mensole superiori hanno una profondità di 40 cm e una larghezza di 40 o di 80 cm e possono essere di tipo pieno o grigliato.

La mensola piena può essere dotata di una luce led che fornisce una illuminazione supplementare sul piano cottura.

Per attivare e disattivare la luce led occorre azionare l'apposito interruttore posto sulla faccia inferiore della mensola.

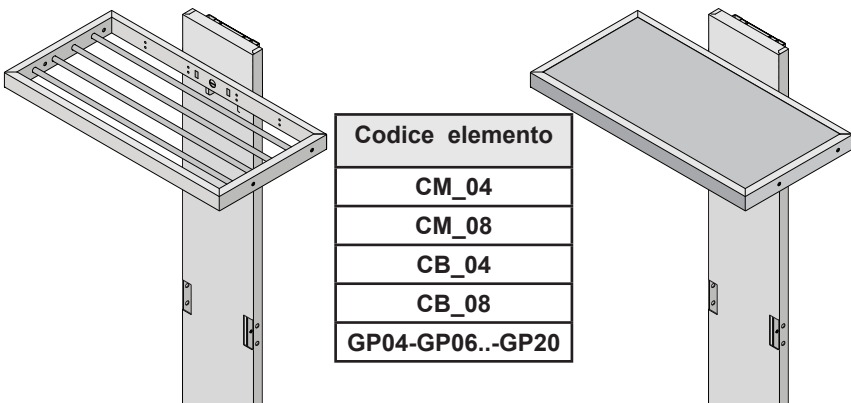
I ripiani che collegano le mensole sono di tipo grigliato, hanno una profondità di 40 cm e una lunghezza variabile da 40 a 200 cm.

Il carico massimo ammesso per le mensole e i ripiani è di 70 Kg per ciascuna sezione compresa tra due colonne adiacenti.

Cautela - Avvertenza

- Non superare il carico massimo indicato nel libretto.
- Non utilizzare la struttura e le mensole come base di appoggio per altre strutture (ad es. per le cappe di aspirazione).
- Non arrampicarsi, non appendersi e non appoggiarsi sui ripiani o sulle mensole.
- Nel caso in cui si notino delle deformazioni permanenti della struttura senza che vi sia applicato alcun carico o se si notano segni di cedimento strutturale della struttura avvisare il servizio di assistenza.

- Nel caso in cui si notino segni di corrosione passante sui ripiani o sulle giunzioni (ad es. sui bulloni) contattare il servizio di assistenza.
- Non appoggiare sui ripiani contenitori aperti contenenti liquidi onde evitare un rovesciamento verso l'utilizzatore.
- Non appoggiare sui ripiani oggetti taglienti o pericolosi.
- Non appoggiare sui ripiani recipienti in vetro o in altri materiali fragili contenenti liquidi pericolosi, corrosivi o irritanti.
- Si raccomanda la massima attenzione nella movimentazione del materiale posto sui ripiani onde evitare cadute accidentali di oggetti sul piano di lavoro, in particolar modo in corrispondenza di apparecchiature di cottura funzionanti per il conseguente pericolo di scottatura.
- Riporre i materiali più pesanti preferibilmente in vicinanza delle colonne portanti per ridurre la deformazione elastica della struttura. Movimentare i materiali pesanti con delicatezza onde ridurre al minimo le oscillazioni della struttura.



Questo allestimento opzionale prevede una mensola collegata alla colonna posta a circa 40 cm di altezza rispetto al piano di lavoro. La mensola può essere di tipo pieno o grigliato, ha una profondità di 25 cm e una lunghezza di 40 o di 80 cm.

Le mensole possono essere utilizzate per appoggiare utensili, ingredienti o altri accessori utili per la cottura.

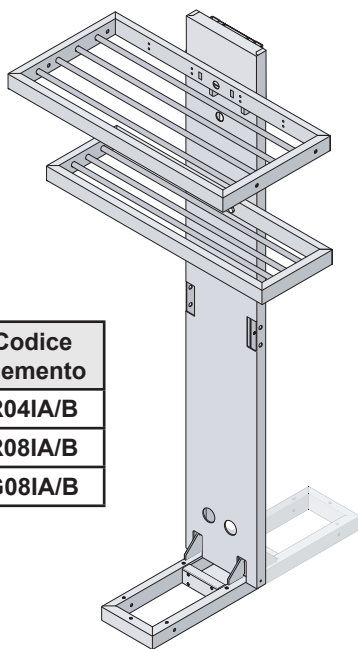
Il carico massimo ammissibile per ciascuna mensola è di 10 kg.



Cautela - Avvertenza

- Non superare il carico massimo indicato nel libretto.
- Non arrampicarsi, non appendersi e non appoggiarsi sulla mensola.
- Nel caso in cui si notino delle deformazioni permanenti della struttura senza che vi sia applicato alcun carico o se si notano segni di cedimento strutturale della struttura avvisare il servizio di assistenza.

- Nel caso in cui si notino segni di corrosione passante sui ripiani o sulle giunzioni (ad es. sui bulloni) contattare il servizio di assistenza.
- Non appoggiare sui ripiani contenitori aperti contenenti liquidi onde evitare un rovesciamento verso l'utilizzatore.
- Non appoggiare sui ripiani oggetti taglienti o pericolosi.
- Non appoggiare sui ripiani recipienti in vetro o in altri materiali fragili contenenti liquidi pericolosi, corrosivi o irritanti.
- Si raccomanda la massima attenzione nella movimentazione del materiale posto sui ripiani onde evitare cadute accidentali di oggetti sul piano di lavoro, in particolar modo in corrispondenza di apparecchiature di cottura funzionanti per il conseguente pericolo di scottatura.



Codice Elemento
R04IA/B
R08IA/B
G08IA/B

ALLESTIMENTI OPZIONALI DELLE COLONNE – RUBINETTO ACQUA

Questo allestimento prevede un rubinetto di acqua fredda con tubo a doppia canna snodabile.

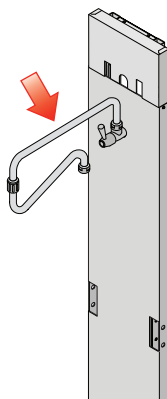
- Nel caso in cui il rubinetto sia posto in corrispondenza di una apparecchiatura di cottura, l'impugnatura e il rubinetto stesso possono diventare caldi. Prestare attenzione ed eventualmente usare dei guanti termici da cucina.



Cautela - Avvertenza

- Prestare la massima attenzione all'utilizzo del rubinetto in vicinanza di friggitorici o altre apparecchiature di cottura con olio bollente (pericolo di scottature).

Codice Elemento
CRAIA/B

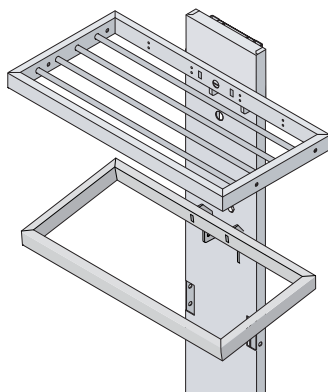


ALLESTIMENTI OPZIONALI DELLE COLONNE – TELAIO PORTA BACINELLE

Questo allestimento prevede un telaio dove possono essere disposte delle bacinelle gastronorm per il contenimento di ingredienti. Il telaio contiene una bacinella GN1/1 più una bacinella 1/3 GN. Questo accessorio è abbinabile

agli accessori bacinelle con coperchio e manici (BGN11, BGN12, BGN 13, BGN16, BGN23) e ai relativi traversini di appoggio (TRA12, TRA16).

Codice Elemento
TGNIA/B



Questo allestimento prevede una presa elettrica di tipo Schuko (alimentazione monofase) dotata di coperchio a molla (grado di protezione IP44), eventualmente abbinata ad una mensola.

La presa può essere utilizzata per collegare elettrodomestici di piccola potenza o altri accessori ad alimentazione elettrica.



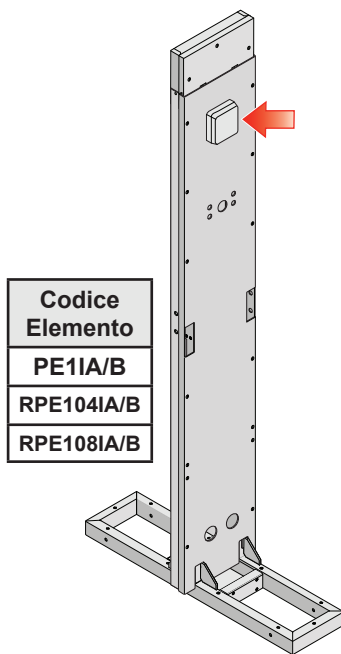
Cautela - Avvertenza

- La protezione contro acqua (IP44) è garantita solo con il coperchio chiuso, pertanto dopo l'utilizzo scollegare sempre l'apparecchio dalla presa.

- Nel caso di rottura del coperchio o della sua molla di richiamo avvisare immediatamente il centro di assistenza per la sua riparazione o sostituzione.

- Nel caso in cui la presa elettrica risulti danneggiata, non deve essere utilizzata e inoltre è necessario togliere l'alimentazione attraverso il dispositivo di protezione (non fornito con l'accessorio).

- Non usare mai getti di acqua in vicinanza della presa elettrica.



Per l'uso della apparecchiatura procedere nel modo indicato:

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore, installato a parete, per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

A questo punto è possibile collegare a ciascuna presa una singola spina di tipo idoneo.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare adattatori ma solo spine idonee alla corrispondente presa.

Alla presa sono adatte spine di tipo SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI23-50).

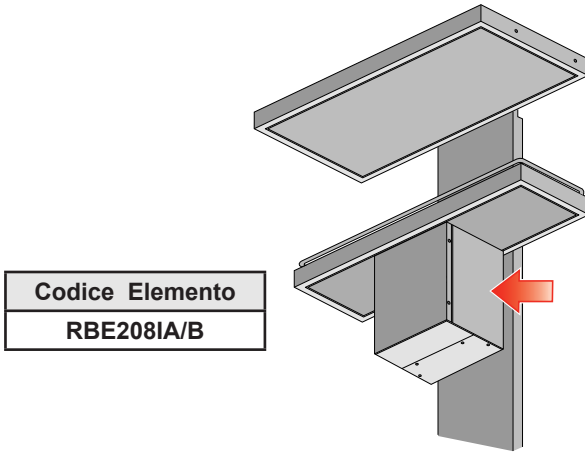
2 - Ad operazione ultimata agire sull'interruttore automatico sezionatore, che deve essere installato a parete, per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

Spegnimento

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore, installato a parete, per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

Questo allestimento prevede un box in acciaio dotato di due prese elettriche di tipo Schuko ad elevata protezione contro l'acqua (grado di protezione IP66) e un interruttore

magnetotermico differenziale. Le prese possono essere utilizzate per collegare elettrodomestici di piccola potenza o altri accessori ad alimentazione elettrica.



Sull'apparecchiatura sono disposti i seguenti componenti.

- A) Interruttore automatico con protezione differenziale.
- B) Presa elettrica monofase 16A, 230V
- C) Presa elettrica monofase 16A, 230V.

 Importante

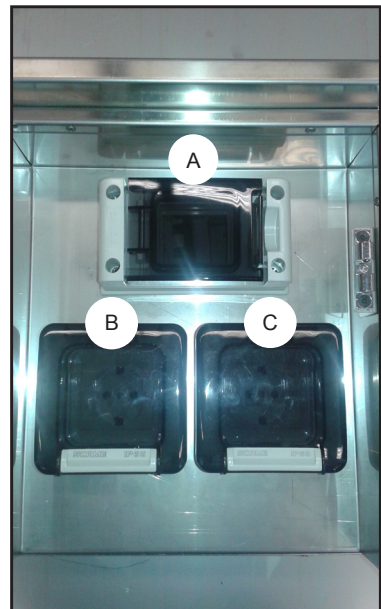
Tutti i componenti (A-B-C) sono dotati di protezione contro la penetrazione di sostanze liquide e solide.

 Cautela - Avvertenza

Queste protezioni non devono essere rimosse e devono essere mantenute chiuse.

- Nel caso di rottura del coperchio della presa o della sua molla di richiamo avvisare immediatamente il centro di assistenza per la sua riparazione o sostituzione.
- Nel caso in cui la presa elettrica risulti danneggiata, non deve essere utilizzarla e inoltre è necessario togliere alimentazione attraverso il dispositivo di protezione.

- Non usare mai getti di acqua in vicinanza della presa elettrica.



IT

Per l'uso della apparecchiatura procedere nel modo indicato:

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore, installato a parete, per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

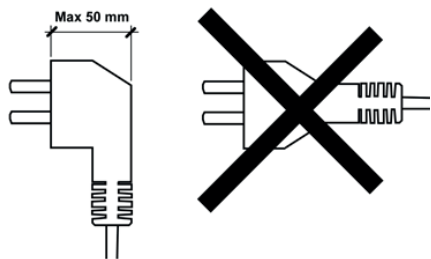
A questo punto è possibile collegare a ciascuna presa una singola spina di tipo idoneo.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare adattatori ma solo spine idonee alla corrispondente presa.

– Alle prese (B-C) sono adatte spine di tipo SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) di dimensioni adatte a consentire la richiusura della protezione a spina inserita (vedi immagine in basso).



Nota: per accedere alle prese (B-C) premere anteriormente le due levette

Richiudere la protezione facendo attenzione a far passare il cavo nella guida predisposta.

2 - Ad operazione ultimata agire sull'interruttore automatico sezionatore, che deve essere installato a parete, per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

3 - Assicurarsi che l'interruttore automatico (A) sia attivato, altrimenti premere il pulsante per sollevare la protezione, e attivare l'interruttore.

4 - Richiudere subito con cura la protezione.

Spegnimento

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore, installato a parete, per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



Cautela - Avvertenza

Una volta al mese accendere all'interruttore (A) e premere sul tasto T di prova. L'interruttore deve immediatamente disattivarsi. In caso contrario contattare il Servizio di Assistenza tecnica specializzato. Eseguita la prova richiudere la protezione.

INATTIVITA' PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

IT

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1) Nel caso siano presenti le prese elettriche o il ripiano con lampade riscaldanti, agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Nel caso sia presente il rubinetto chiudere l'alimentazione dell'acqua.

3) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

4) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

5) Assicurarsi che tutti gli oggetti presenti sui ripiani siano posizionati stabilmente.

MANUTENZIONI

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Ad ogni fine esercizio e ogni volta che se ne riscontra la necessità:

- pulire le parti più vicine al piano di lavoro, in particolare le colonne e gli eventuali allestimenti opzionali (ripiani inferiori, rubinetto, prese elettriche, ecc).
- Asciugare accuratamente eventuale condensa sulle lamiere o sulle parti metalliche.

– Ogni 6 mesi di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, la verifica dei sistemi di protezione e sicurezza delle prese elettriche e del ripiano con lampade riscaldanti, se presenti.

PULIZIA

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

- 1) Per pulire le parti in metallo dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- 2) Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- 3) Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

- 4) Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- 5) Per la pulizia delle prese elettriche, utilizzare un panno asciutto. Non utilizzare acqua e non spruzzare detergenti direttamente sulle prese.

Le apparecchiature elettriche, quali le prese e il ripiano con lampade riscaldanti, prima della messa in servizio, sono state preventivamente collaudate.

In caso di guasto interrompere l'uso, togliere l'alimentazione mediante i dispositivi di sicurezza e avvisare il servizio di assistenza tecnica.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

La configurazione del sistema delle colonne attrezzate deve sottostare a dei vincoli di installazione che limitano le possibili combinazioni di abbinamento dei vari moduli

che compongono il sistema e l'accostamento delle diverse colonne con le apparecchiature di cottura della ICON 9000, come descritto nel seguito.

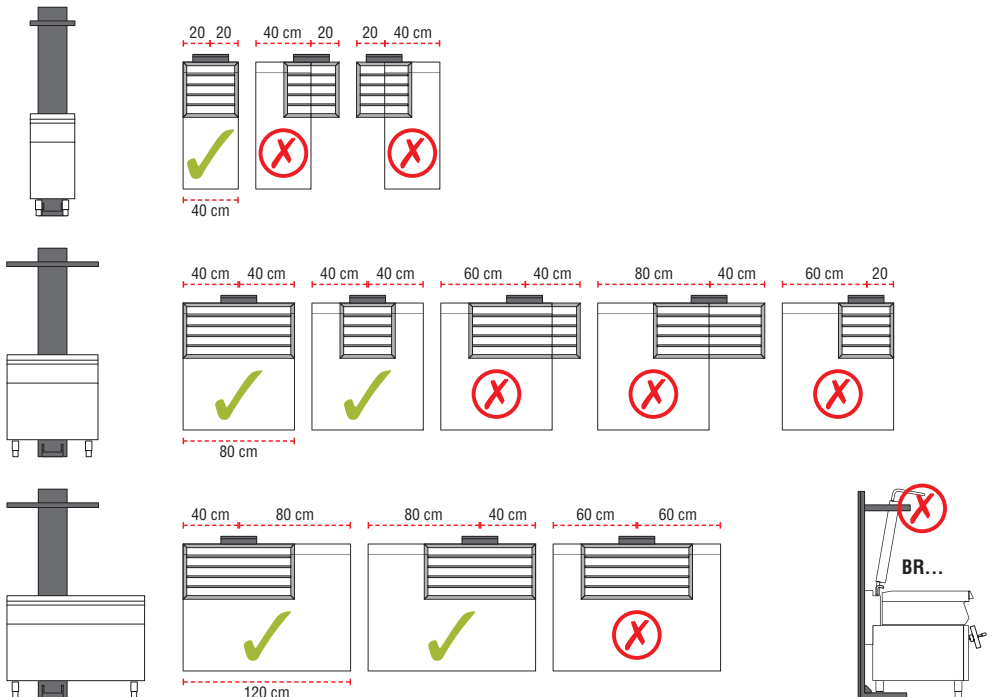
POSIZIONAMENTO DELLE COLONNE

Ciascuna colonna può essere posizionata dietro ad un apparecchio ICON 9000 di larghezza 400, 800 o 1200 mm.

Non è possibile installare la colonna in corrispondenza di apparecchiature da 200 mm.

Nel caso di apparecchiature da 400 o 800 mm, la colonna va posizionata in centro dell'apparecchio di cottura, mentre nel caso dell'apparecchio da 1200 mm ci sono due possibilità di installazione, come mostrato nella figura sottostante.

IT



UTILIZZO CON BRASIERA RIBALTABILE

In corrispondenza delle colonne e sotto i ripiani di collegamento superiori non è possibile installare una brasiera ribaltabile (la posizione del ripiano

superiore impedisce l'apertura completa del coperchio e il ribaltamento della vasca).

COLONNA CON ILLUMINAZIONE LED

Le colonne con illuminazione led (codici CML08, CBLL08, CBGL08, CBRL08) possono essere applicate solamente in corrispondenza delle seguenti apparecchiature: elementi neutri,

vetroceramica induzione (VTI), wok a induzione (VTIW), scaldapatate elettrico, bagnomaria elettrico.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - MENSOLE INFERIORI

Le mensole inferiori, di qualunque tipologia, possono essere installate in corrispondenza delle seguenti apparecchiature: Wok induzione, griglie

elettriche, fry-top elettrici, cuocipasta elettrici, scaldapatate, bagnomaria elettrici ed elementi neutri.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - TELAIO PORTA BACINELLE

Il telaio porta-bacinelle può essere installato solamente in corrispondenza di elementi neutri.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - RUBINETTO ACQUA

Il rubinetto acqua può essere installato solamente in corrispondenza di elementi neutri e dei fuochi aperti (tranne nel caso con forno gas).

Nel caso di configurazione con blocchi di cottura schiena contro schiena, NON possono essere installati da entrambi i lati della colonna le seguenti apparecchiature: apparecchi a gas con il camino, WOK gas, griglia a gas.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - PRESA ELETTRICA SINGOLA (IP44)

La presa elettrica singola con grado di protezione IP44 (codici PE1IA/B, RPE104IA/B, RPE108IA/B) può essere installata solo in corrispondenza di elementi neutri.

Ai due lati dell'elemento neutro in corrispondenza della colonna con la presa elettrica possono essere installati esclusivamente le seguenti apparecchiature: elementi neutri, griglie a gas o elettriche, fry-top gas o elettrici, friggitrice. In altri termini, ai lati dell'elemento neutro sotto la presa sono vietati tutti gli apparecchi con vasche (ad eccezione della friggitrice) e tutti gli apparecchi per cottura indiretta.

Nel caso in cui nello stesso impianto sia installato anche l'allestimento con rubinetto acqua, tra la colonna con il rubinetto e la colonna con la presa deve esserci una distanza minima di 140 cm.

Nel caso di configurazione con blocchi di cottura schiena contro schiena, NON possono essere installati da entrambi i lati della colonna le seguenti apparecchiature: apparecchi a gas con il camino, WOK gas, griglia a gas.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - BOX PRESE ELETTRICHE (IP66)

Il box con due prese elettriche con grado di protezione IP66 (codici RBE208IA/B) può essere installato solo in corrispondenza di elementi neutri.

Ai due lati dell'elemento neutro in corrispondenza della colonna con la presa elettrica NON possono essere installate le seguenti apparecchiature: cuocipasta, bagno-maria, pentole, brasiere.

Nel caso in cui nello stesso impianto sia installato anche l'allestimento con rubinetto acqua, tra la colonna con il rubinetto e la colonna con la presa deve esserci una distanza minima di 140 cm.

Nel caso di configurazione con blocchi di cottura schiena contro schiena, NON possono essere installati da entrambi i lati della colonna le seguenti apparecchiature: apparecchi a gas con il camino, WOK gas, griglia a gas.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - MENSOLA CON LAMPADE RISCALDANTI

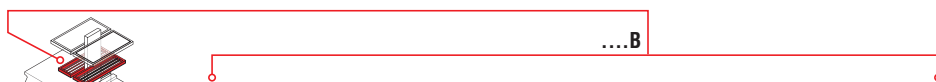
La mensola con lampade riscaldanti può essere installata solamente in corrispondenza di elementi neutri.

Nel caso di configurazione con blocchi di cottura schiena contro schiena, NON possono essere installati da entrambi i lati della colonna le seguenti apparecchiature: apparecchi a gas con il camino, WOK gas, griglia a gas.

ALLESTIMENTI OPZIONALI - COMBINAZIONI POSSIBILI CON BLOCCHI DI COTTURA ADDOSSATI

Nel caso in cui entrambi i lati della stessa colonna siano attrezzati con gli allestimenti opzionali, esistono dei vincoli nelle combinazioni possibili tra l'allestimento del lato A e l'allestimento del lato B della stessa colonna.

Le combinazioni possibili e quelle vietate sono semplificate nella tabella seguente.



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB	CCIB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗	✓
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
CCIA		✓	✓	✓	✓	✓	✓



Cautela - Avvertenza

- Per il montaggio di tutti gli elementi che compongono il sistema delle colonne attrezzate seguire le istruzioni allegate all'apparecchiatura stessa.
- Ciascuna colonna deve essere fissata alla parte posteriore dell'apparecchio di cottura ICON 9000 con le apposite viti, come mostrato nelle istruzioni di montaggio.
- Nel caso in cui una colonna non sia collegata ad almeno una colonna adiacente mediante i ripiani superiori occorre prevedere anche un fissaggio a terra mediante tasselli ad espansione di tipologia opportuna (da scegliere in funzione del tipo di pavimento).
- Nel caso di colonne monofronte (codici CMG..., CMR..., CML...) occorre prevedere per ciascuna colonna anche un fissaggio a terra mediante tasselli ad espansione di tipologia opportuna (da scegliere in funzione del tipo di pavimento), a meno che le colonne non siano appoggiate ad una parete.
- Per il collegamento delle parti strutturali del sistema (colonne, mensole e ripiani) utilizzare esclusivamente le viti di collegamento fornite dal costruttore o, in alternativa, viti di diametro e caratteristiche meccaniche non inferiori a quelle fornite dal costruttore.
- Nel caso di allestimenti con alimentazione elettrica, fare attenzione durante il montaggio a non danneggiare la guaina dei cavi. I cavi devono essere opportunamente fissati in posizione in modo da evitare il contatto con parti taglienti o parti che possono raggiungere temperature elevate.
- Tutte le colonne devono essere collegate all'equipotenziale dell'impianto.
- Durante il montaggio, ovvero fino a quando le colonne non vengono fissate agli apparecchi di cottura, le strutture portanti delle colonne sono instabili.
- Occorre, quindi, prestare la massima attenzione e adottare idonei dispositivi di protezione individuale per evitare infortuni derivanti dalla caduta delle strutture.

Il sistema delle colonne attrezzate è concepito per essere installato esclusivamente in abbinamento ad un impianto di cottura ICON 9000.

L'installazione deve essere eseguita seguendo scrupolosamente le istruzioni di montaggio e rispettando tutti i vincoli di installazione riportati in questo libretto.

Ogni utilizzo diverso da quello indicato su questo libretto, nonché l'installazione del sistema o di parte di esso non in abbinamento ad un impianto di cottura ICON 9000 è espressamente vietato.

ALLACCIAMENTO ACQUA

Nel caso in cui nel sistema sia presente l'allestimento con il rubinetto acqua provvedere a collegare il rubinetto alla rete idrica seguendo le istruzioni di montaggio.

La linea di alimentazione dell'acqua dovrà essere provvista di un rubinetto di intercettazione disposto in posizione facilmente accessibile.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Nel caso in cui nel sistema siano presenti mensole con illuminazione led, prese elettriche o la mensola con lampade riscaldanti, eseguire l'allacciamento secondo le indicazioni riportate nel seguito.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore automatico sezionatore vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:

– Classe B o C (IEC 60898-1)

– Sganciatore differenziale regolato a 30 mA

2 - Usare una spina conforme alle norme di installazione locale.

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di ingiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore a parete per verificare il collegamento elettrico;
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Caution - Warning

- Do not exceed the maximum load indicated in the booklet.
- Do not use the structure and the racks as a support base for other structures (e.g. for the extraction hoods).
- Do not climb up, hang or lean on the shelves or racks.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.

- Do not place open containers with liquid on the shelves so they do not spill on the user.
- Do not place sharp or dangerous objects on the shelves.
- Do not place containers in glass or other fragile materials on the shelves containing hazardous, corrosive or irritant liquids.



Caution - Warning

- Pay the utmost attention when handling material on the shelves to prevent them from dropping accidentally on the work top, especially on the cooking equipment while operating with consequent risk of burns.



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.



Caution - Warning

Do not use adapters but only plugs suitable for the corresponding socket.



Important

The connection must be made by authorised skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N, which cannot be switched to other values.



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify and malfunctions. In this stage, it is important to check that all safety requirements have been complied with in full.

CONTENTS

1st PART



GENERAL INFORMATION.....	2
TECHNICAL INFORMATION	4
SAFETY	6
USE AND OPERATION	8

2nd PART



SERVICING	15
FAULT	16
HANDLING AND INSTALLATION.....	16

GB

GENERAL INFORMATION

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual. This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - Warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Constructor identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

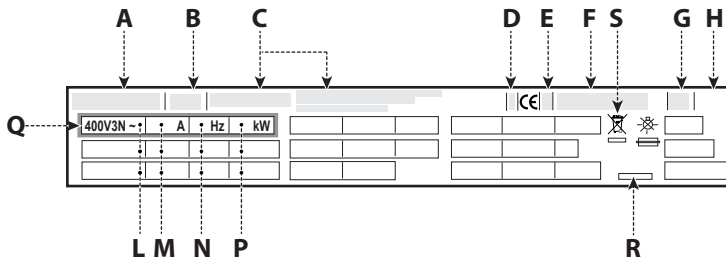
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements. When requesting service, state

the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GB

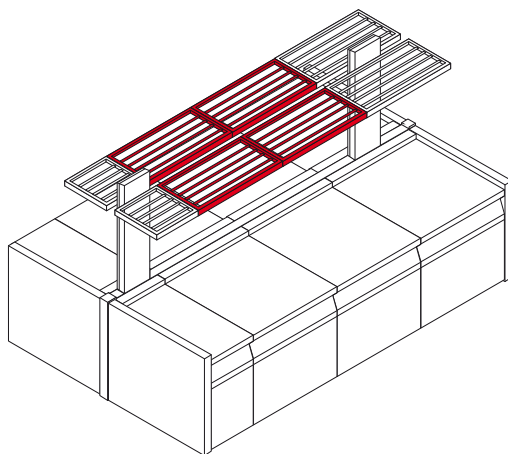
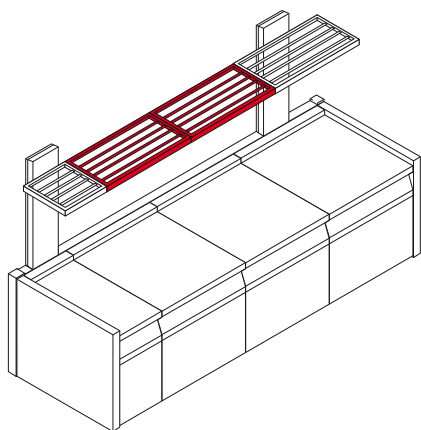
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The equipped upright system is a modular accessory system which can be coupled to the ICON 9000 cooking range. It consists of a group of bearing uprights, each provided with a rack (from here on indicated as "upper racks") installed either on one of the two sides (codes CM...) or on both sides (codes CB...) of the upright. There are different types of upper racks (solid rack, solid rack with LED lighting, grated rack) and they can be connected one to another by a pan-holder grated shelf (from here on indicated as "upper shelves").

Each upright can also be completed with the following optional accessories:

- solid or grated racks (from here on indicated as "lower racks")
- water tap
- single power socket
- Box with two power sockets
- container carrier frame
- rack with heating lamps

The different elements making up the system can be combined different ways in order to adapt them to the user's requirements and the configuration of the ICON 9000 cooking system to which they are coupled. See the installation chapter as far as installation constraints are concerned.



GB

SAFETY DEVICES

The cooking plate, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for

cooking foods in direct contact with the plate in the professional catering sector.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

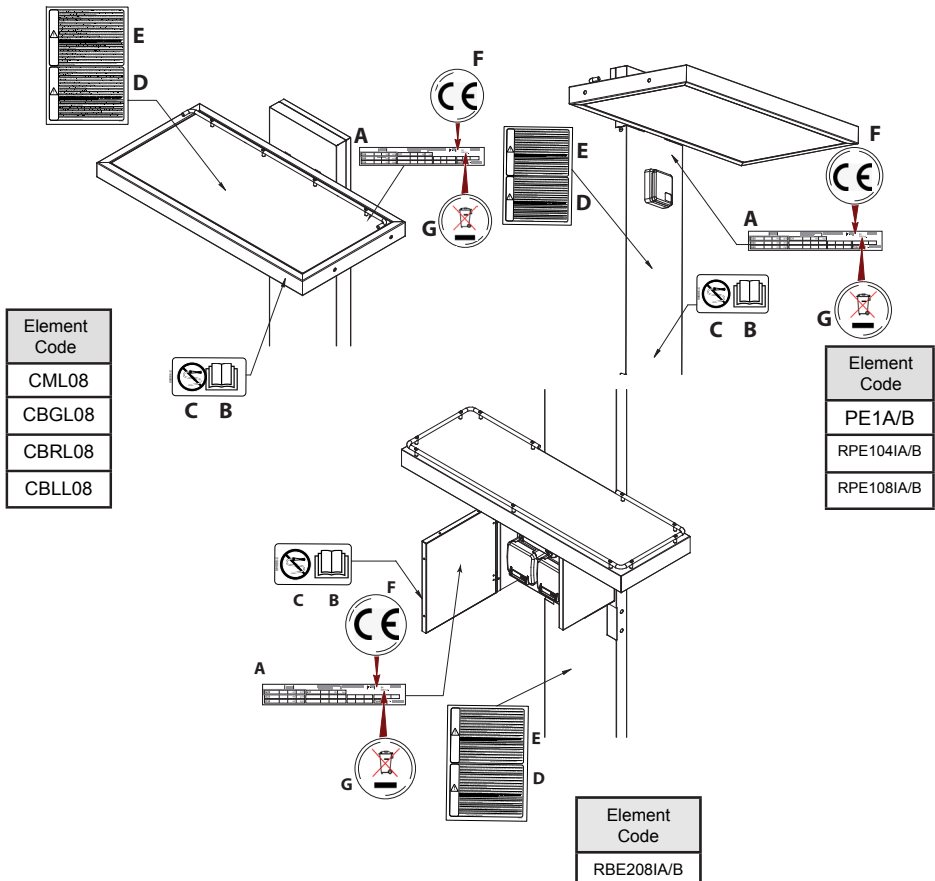
C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

G) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.



GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.

For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to

health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/ EC).

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.



Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled.

Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations

in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

UPPER RACKS AND SHELVES

The upper racks and shelves can be used to place pans or other accessories. The upper racks are 40 cm deep and 40 or 80 cm wide and can be either solid or grated. The solid rack can be supplied with an LED light which provides additional lighting for the cooking top. Click the switch on the bottom of the rack to switch the LED light on and off.

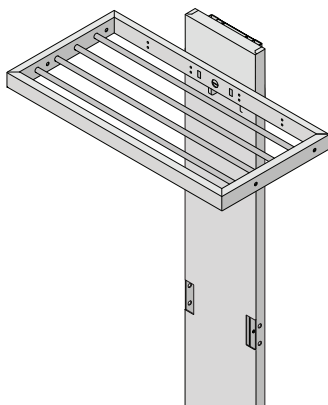
The shelves which connect the racks are grated, 40 cm deep and from 40 to 200 cm long.

The maximum allowed load for racks and shelves is 70 Kg for each section including the two adjacent uprights.

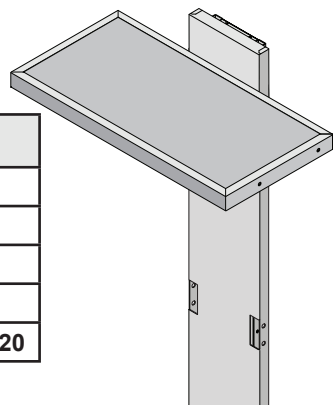


Caution - Warning

- Do not exceed the maximum load indicated in the booklet.
 - Do not use the structure and the racks as a support base for other structures (e.g. for the extraction hoods).
 - Do not climb up, hang or lean on the shelves or racks.
 - If you notice any permanent deformations of the structure without any load being applied to it or any signs of structural yielding, notify customer service.
 - If you notice any signs of corrosion on the shelves or junctions (e.g. on the bolts), contact customer service.
- Do not place open containers with liquid on the shelves so they do not spill on the user.
 - Do not place sharp or dangerous objects on the shelves.
 - Do not place containers in glass or other fragile materials on the shelves containing hazardous, corrosive or irritant liquids.
 - Pay the utmost attention when handling material on the shelves to prevent them from dropping accidentally on the work top, especially on the cooking equipment while operating with consequent risk of burns.
 - Preferably place heavier materials near the bearing uprights to reduce the elastic deformation of the structure. Handle heavier materials with care to reduce oscillations of the structure to a minimum.



Element Code
CM_04
CM_08
CB_04
CB_08
GP04-GP06..-GP20



OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - LOWER RACKS

This optional set-up includes a rack connected to the upright placed approximately 40 cm above the work top. The rack can be solid or grated, is 25 cm deep and 40 or 80 cm long.

The racks can be used to set utensils, ingredients or other cooking accessories. The maximum allowed load for each rack is 10 kg.

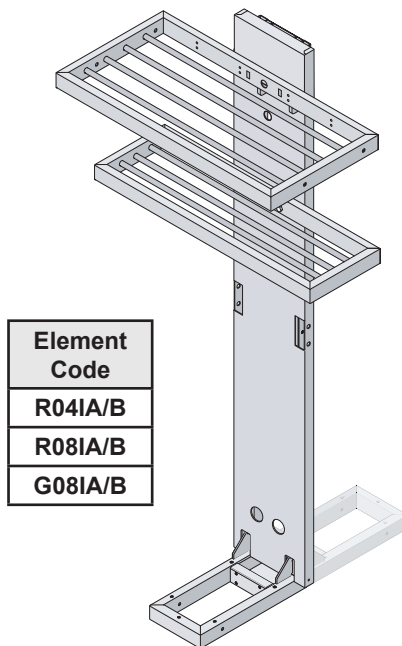


Caution - Warning

- Do not exceed the maximum load indicated in the booklet.
- Do not climb up, hang or lean on the rack.
- If you notice any permanent deformations of the structure without any load being applied to it or any signs of structural yielding, notify customer service.
- If you notice any signs of corrosion on the shelves or junctions (e.g. on the bolts), contact customer service.
- Do not place open containers with liquid on the shelves so they do not spill on the user.

- Do not place sharp or dangerous objects on the shelves.
- Do not place containers in glass or other fragile materials on the shelves containing hazardous, corrosive or irritant liquids.
- Pay the utmost attention when handling material on the shelves to prevent them from dropping accidentally on the work top, especially on the cooking equipment while operating with consequent risk of burns.

GB



OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - WATER TAP

This optional set-up includes a cold water tap with an adjustable double hose.

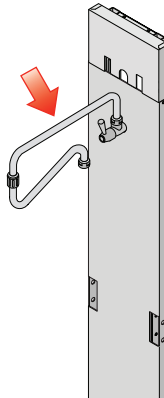
- When the tap is located near the cooking equipment, the grip and the tap itself can become hot. Pay attention and use oven mitts, if necessary.



Caution - Warning

- Pay the utmost attention when using the tap in the vicinity of fryers or other cooking equipment using boiling oil (risk of burns).

Element Code
CRAIA/B

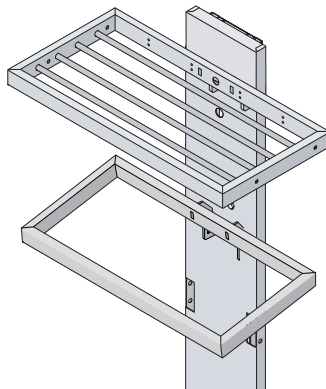


OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - CONTAINER CARRIER FRAME

This set-up includes a frame where Gastronorm containers can be placed to hold ingredients. The frame can hold a GN1/1 container plus a 1/3 GN container.

This accessory can be combined with containers with lid and handles (BGN11, BGN12, BGN 13, BGN16, BGN23) and relative support cross bars (TRA12, TRA16).

Element Code
TGNIA/B



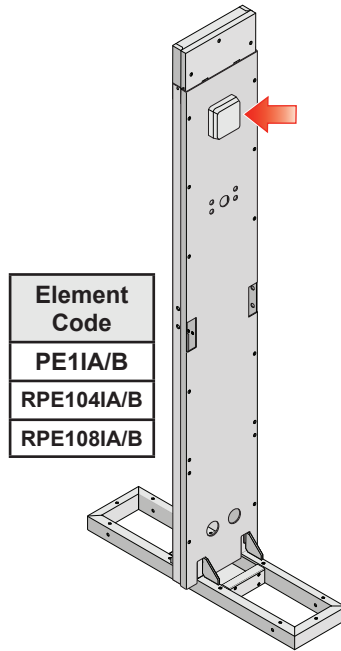
OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - SINGLE POWER SOCKET IP44

This set up includes a Schuko power socket (single-phase) equipped with a spring operated lid (protective rating IP44), which can be installed on a rack. The socket can be used to connect low power household appliances and other power accessories.

Caution - Warning

- Protection against water (IP44) is only guaranteed by the closed lid. Therefore always unplug the appliance after use.

- If the lid or spring is broken, immediately notify customer service for its repair or replacement.
- If the power socket is damaged, it must not be used and power must be disconnected through the protective device (not supplied with the accessory).
- Never spray water close to the power socket.



Using the device, proceed as follows.

- 1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

Now connect a suitable plug to each socket.

Caution - Warning

Do not use adapters but only plugs suitable for the corresponding socket.

Plugs type SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) are suitable for socket.

- 2 - Once operation is completed, act on the wall-fitted automatic isolator switch to activate connection to the main electric line.

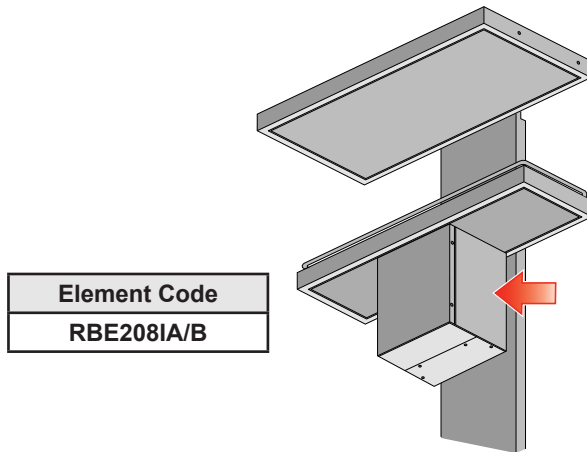
Turning off

- 1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - POWER SOCKET BOX IP66

This set-up includes a steel box with two Schuko power sockets with high protection against water (protection rating IP66) and a circuit breaker switch.

The sockets can be used to connect low power household appliances and other power accessories.



The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

- A) Automatic switch with differential protection.
- B) Single-phase electric socket 16A, 230V.
- C) Single-phase electric socket 16A, 230V.



Important

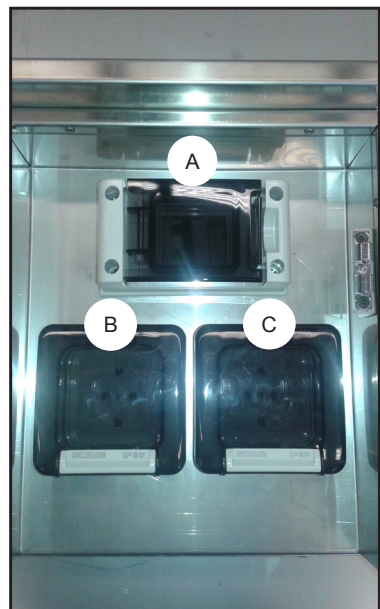
All components (A-B-C) have protection against the penetration of liquid and solid substances.



Caution - Warning

These protections must not be removed and must be kept closed.

- If the socket lid or its spring is broken, immediately notify customer service for its repair or replacement.
- If the power socket is damaged, it must not be used and power must be disconnected through the protective device.
- Never spray water close to the power socket.



GB

Using the device, proceed as follows.

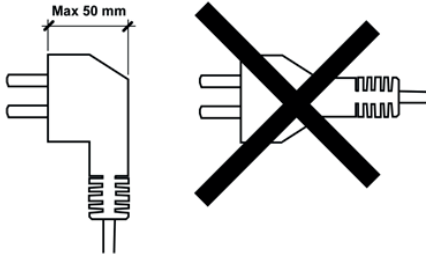
1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

Now connect a suitable plug to each socket.

 **Caution - Warning**

Do not use adapters but only plugs suitable for the corresponding socket.

– Adequately sized plugs type SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) are suitable for sockets (B-C) that close the protection once the plug is inserted (see figure below).



Note: To access sockets (C-D) press the two levers sideways

Close the protection taking care to pass the cable through the arranged guide.

2 - Once operation is completed, act on the wall-fitted automatic isolator switch to activate connection to the main electric line.

3 - Ensure the automatic switch (A) is activated, otherwise press the button to lift the protection and activate the switch.

4 - Carefully close the protection immediately.

Turning off

1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

 **Caution - Warning**

Monthly access switch (A) and press test key T. The switch should deactivate immediately. On the contrary, contact the specialised after-sales technical assistance service. Once tested, close the protection.

GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance remains idle for a long time, proceed as follows.

- 1) If there are power sockets or the shelf with heating lamps, act on the switch to disconnect them from the main power line.
- 2) If there is a tap, close the water supply.
- 3) Thoroughly clean the appliance and the surrounding areas.
- 4) Spread a layer of food oil on stainless steel surfaces.
- 5) Make sure that all the objects on the shelves are stable.

SERVICING

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

After use and whenever needed:

- Clean the parts close to the work top, especially the uprights and optional set-ups (lower shelves, tap, power sockets, etc.). Thoroughly dry any condensation on the sheet metal or metal parts.
- Every 6 months of operation, have skilled and authorised operators inspect the protection and safety.
- System of the power sockets and of the shelf with heating lamps, if included.

CLEANING

It is recommended to take the following precautions.

- 1) Clean metal parts of the appliance using only lukewarm water, detergents for foodstuff and nonabrasive material.
- 2) Thoroughly clean parts in direct or indirect contact with food and all the surrounding areas.
- 3) Rinse surfaces with drinking water and dry them.
- 4) Pay attention not to damage stainless steel surfaces. In particular, do not use corrosive products, abrasive material or sharp utensils.
- 5) Use a dry cloth to clean the power sockets. Do not use water or spray detergents directly on the sockets.

FAULT

Electrical appliances, such as sockets and shelf with heating lamps, were test inspected before being commissioned. In case of failures, do not

use, disconnect power by means of the safety devices and notify the technical support service.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The configuration of the equipped upright system is subject to installation constraints which limit the possible combinations of the various modules making up the system and placing

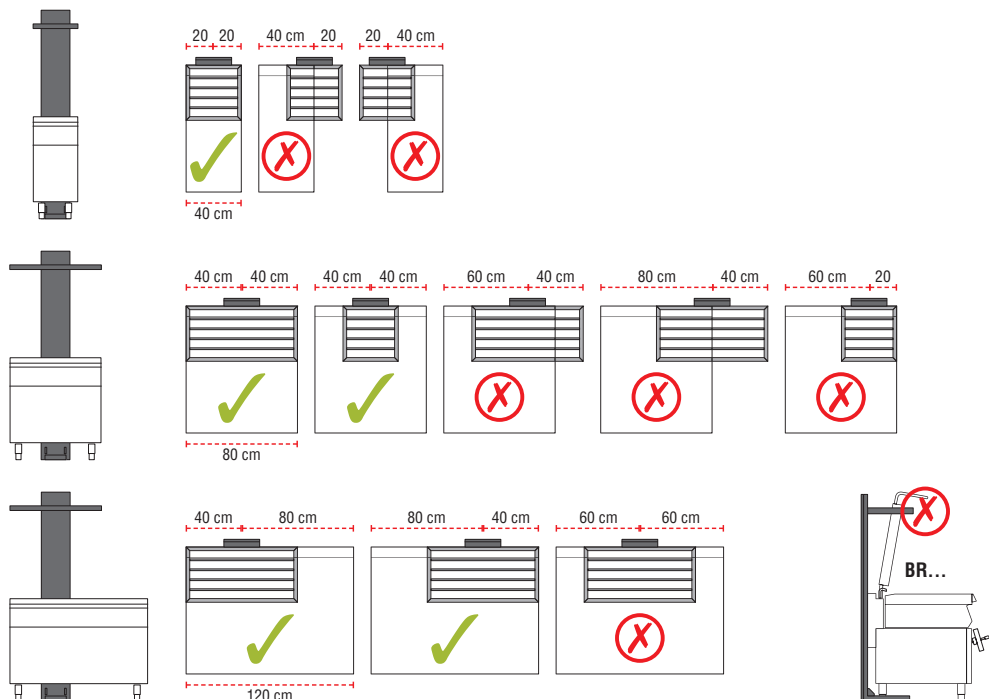
different uprights one aside the other with ICON 9000 cooking appliances, as described below.

POSITIONING OF THE UPRIGHTS

Each upright can be positioned behind an ICON9000 appliance 400, 800 or 1200mm wide. It is not possible to install the upright on a 200 mm wide appliance.

For 400 or 800 mm appliances, the upright must be placed in the middle of the cooking appliance, while there are two possible installations for the 1200 mm appliance, as shown in the figure below.

GB



USE OF TILTING BRATT PAN

A tilting bratt pan cannot be installed near the uprights or underneath the upper connection shelves (the position of the upper shelf prevents

the lid from completely opening and the pan from tilting).

UPRIGHT WITH LED LIGHTING

Uprights with LED lighting (codes CML08, CBLL08, CBGL08, CBRL08) can only be applied on the following appliances: neutral elements, induction

pyroceram (VTI), wok induction (VTIW) cooking ranges, electric chip scuttle, electric wet well bain-marie appliance.

OPTIONAL SET-UPS OF UPRIGHTS - LOWER RACKS

The lower racks, of any type, can be installed on the following appliances: Wok induction cooking ranges, electric grills, electric fry-tops, electric

pasta cooker, electric chip scuttle, electric wet well bain-marie appliance and neutral elements.

OPTIONAL SET-UPS - CONTAINER CARRIER FRAME

The container carrier frame can only be installed on neutral elements.

OPTIONAL SET-UPS - WATER TAP

The water tap can only be installed on neutral elements and open stoves (except with gas ovens).

In configuration with back-to-back cooking blocs, the following appliances CANNOT be installed on both sides of the upright: gas appliances with flue, gas WOK, gas grill.

OPTIONAL SET-UPS - SINGLE POWER SOCKET (IP44)

The single power socket with protective rating IP44 (codes PE1IA/B, RPE104IA/B, RPE108IA/B) can only be installed on neutral elements.

Only the following appliances can be installed on the upright with the power socket on the two sides of the neutral element: neutral elements, gas or electric grills, gas or electric fry-tops, fryers. In other words, all appliances with bowls (except the fryer) and all appliances with indirect cooking are prohibited on the sides of the neutral elements underneath the socket.

When the same system has the water tap installed as well, there must be at least 140 cm between the upright with the water tap and the upright with the power socket.

In configuration with back-to-back cooking blocs, the following appliances CANNOT be installed on both sides of the upright: gas appliances with flue, gas WOK, gas grill.

GB

OPTIONAL SET-UPS - POWER SOCKET BOX (IP66)

The box with two power sockets with protective rating IP66 (codes RBE208IA/B) can only be installed on neutral elements.

The following appliances CANNOT be installed on the upright with the power socket on the two sides of the neutral element: pasta cooker, electric wet well bain-marie appliance, pans, bratt pans.

When the same system has the water tap installed as well, there must be at least 140 cm between the upright with the water tap and the upright with the power socket.

In configuration with back-to-back cooking blocs, the following appliances CANNOT be installed on both sides of the upright: gas appliances with flue, gas WOK, gas grill.

OPTIONAL SET-UPS - RACK WITH HEATING LAMPS

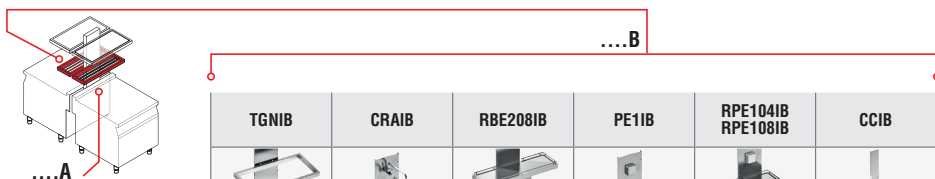
The rack with heating lamps can only be installed on neutral elements.

In configuration with back-to-back cooking blocs, the following appliances CANNOT be installed on both sides of the upright: gas appliances with flue, gas WOK, gas grill.

OPTIONAL SET-UPS - POSSIBLE COMBINATIONS WITH COOKING BLOCS SIDE-BY-SIDE

If both sides of the same upright are equipped with optional set-ups, there are constraints in the possible combinations between the set-up of side A and a set-up of side B of the same upright.

The combinations which are possible and those which are not allowed are shown in the following table.



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB	CCIB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗	✓
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
CCIA		✓	✓	✓	✓	✓	✓

**Caution - Warning**

- To assemble all the elements making up the equipped upright system, follow the instructions attached to the appliance itself.
- Each upright must be secured to the back of the ICON 9000 cooking appliance with specific screws, as shown in the assembly instructions.
- If an upright is not connected to at least one adjacent upright by means of upper shelves, it must also be fixed to the ground with appropriate expansion plugs (chosen depending on the type of floor).
- For one-side uprights (codes CMG..., CMR..., CML...) each must be fixed to the ground with appropriate expansion plugs (chosen depending on the type of floor), unless the uprights are up against a wall.
- For the connection of the structural parts of the system (uprights, racks and shelves) only use the screws supplied by the manufacturer or else screws of a diameter and mechanical features not inferior to those supplied by the manufacturer.
- For set-ups with electrical power supply, pay attention during assembly not to damage the sheathing of the cables. The cables must be appropriately fixed in place so that they do not come into contact with sharp parts or parts which can reach high temperatures.
- All the uprights must be connected to the equipotential system of the plant.
- During assembly, or until the uprights are not secured to the cooking appliances, the bearing structures of the uprights are unstable. You must therefore pay the utmost attention and use suitable personal protective equipment to avoid injuries caused by the structures falling.

The equipped upright system is designed only to be installed in combination with the ICON 9000 cooking system. Installation must be carried out closely following the assembly instructions and respecting all the installation constraints provided in this booklet. Any use different than that indicated in this booklet, or installation of the system or part of it not combined to an ICON 9000 cooking system, is expressly prohibited.

WATER CONNECTION

If the system is set up with a water tap, connect it to the water mains by following the assembly instructions.

The water supply line must be equipped with a shut-off valve in an easily accessible position.

ELECTRICAL CONNECTION

If the system has racks with LED lighting, power sockets or the rack with heating lamps, perform the connection according to the indications below.



Important

The connection must be made by authorised skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N, which cannot be switched to other values.



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install an automatic circuit-breaker, close to the appliance, with the following characteristics:

- Class B or C (IEC 60898-1)
 - Residual current protection set at 30 mA
- 2 - Use a plug compliant with the local installation regulations.

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify and malfunctions. In this stage, it is important to check that all safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.

2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.

3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

DECOMMISSIONING SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.



Vorsicht - Achtung

- Die im Handbuch angegebene Last niemals überschreiten;
- Die Struktur und die Konsolen nicht als Ablage für weitere Strukturen verwenden (z.B. für die Abzugshaube);
- Niemals auf die Ablagen oder auf die Konsolen klettern, sich daran hängen bzw. sich daran anlehnen.



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.

- Auf den Ablagen keine offenen Behälter mit Flüssigkeiten abstellen, um zu vermeiden, dass sie auf den Benutzer geschüttet werden;
- Auf den Ablagen keine schneidenden oder gefährlichen Gegenstände Ablegen;
- Auf den Ablagen keine Behälter aus Glas oder anderen zerbrechlichen Materialien abstellen, die gefährliche, ätzende oder reizende Flüssigkeiten enthalten.



Vorsicht - Achtung

- Es wird empfohlen, das Material auf den Ablagen mit größter Vorsicht zu handhaben, um zu verhindern, dass Gegenstände versehentlich auf die Arbeitsebene herabfallen, vor allem in der Nähe von betriebenen Kochgeräten, da Verbrennungsgefahr besteht.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Vorsicht - Achtung

Keine Adapter verwenden, sondern nur für die Steckdose geeignete Stecker.



Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden, gemäß der diesbezüglich geltenden Gesetzgebung und unter Verwendung der geeigneten und vorgeschriebenen Materialien. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N geliefert.



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL



ALLGEMEINES	2
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
SICHERHEIT	6
GEBRAUCH UND BETRIEB	8

2. TEIL



WARTUNG.....	15
DEFEKTE	16
HANDHABUNG UND INSTALLATION	16

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

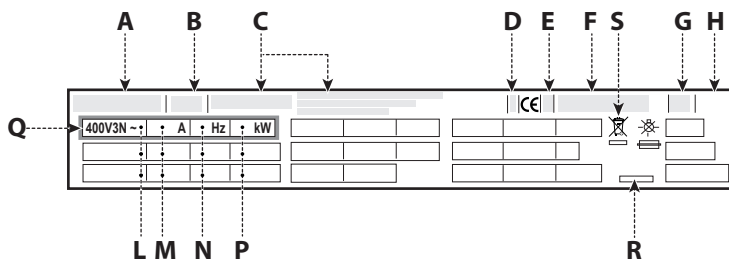
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

- A)** Gerätemodell
- B)** Art der Anpassung
- C)** Angabe des Herstellers
- D)** Isolierstoffklasse
- E)** Baujahr
- F)** Seriennummer

- G)** Schutzart
- H)** Bestimmungsland
- L)** Spannung (V)
- M)** Stromaufnahme (A)
- N)** Frequenz (Hz)
- P)** Angabe der Leistung (Kw)
- Q)** Abnahmespannungsanzeige
- R)** Baujahr
- S)** WEEE-Symbol



UNDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

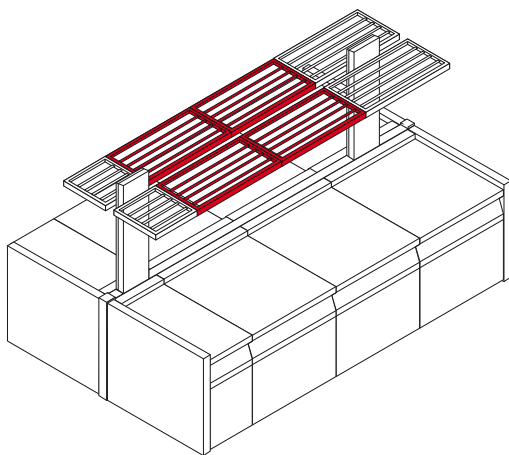
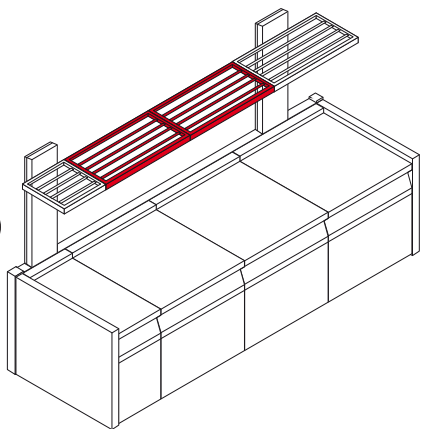
DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das System mit den ausgestatteten Säulen ist ein System von modularen und komponiblen Zubehörteilen, die mit der Produktlinie ICON 9000 kombinierbar sind. Es besteht aus einer Einheit tragender Säulen, von denen jede mit einer Konsole (im Folgenden als "obere Konsole" bezeichnet) ausgestattet ist, an nur einer der beiden Seiten (Code CM...) oder an beiden Seiten (Code CB...) der Säule installiert. Die oberen Konsolen können unterschiedlicher Art sein (volle Konsolen, Konsolen mit Led-Beleuchtung, Gitter-Konsolen) und sie können untereinander mit einer Pfannenhalter- Gitterablage verbunden werden (im Folgenden als "obere Ablagen" bezeichnet). Außerdem kann jede Säule mit den folgenden optionalen Zubehörteilen ausgestattet werden:

- Volle Konsolen oder Gitter-Konsolen (im Folgenden als "untere Ablagen" bezeichnet).
- Wasserhahn
- Einzelne Steckdose
- Box mit zwei elektrischen Steckdosen
- Rahmen Wasserhalter
- Konsole mit Heizlampen

Die verschiedenen Elemente, aus denen das System zusammengesetzt ist, können gemäß unterschiedlichen Modalitäten kombiniert werden, um an die Bedürfnisse des Benutzers und an die Konfiguration der Kochanlage ICON 9000, der sie zugeordnet sind, angepasst werden zu können. Für die Installationseinschränkungen siehe Kapitel, das sich mit der Installation befasst.



SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und

Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

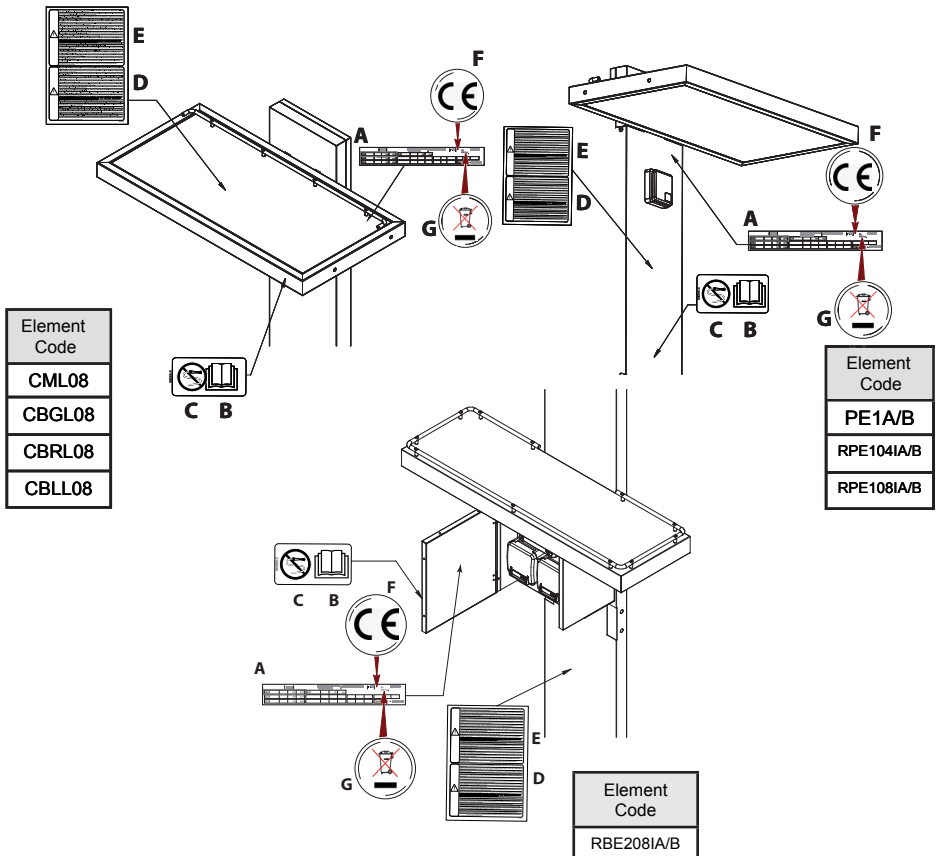
C) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“

F) CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

G) WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.



Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich.

Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben. Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probenmanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

DE Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden.

Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brennerausgeschaltet sind, wobei die Bedienknöpfe deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten. Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.



Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt.

Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben.

Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken

Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.

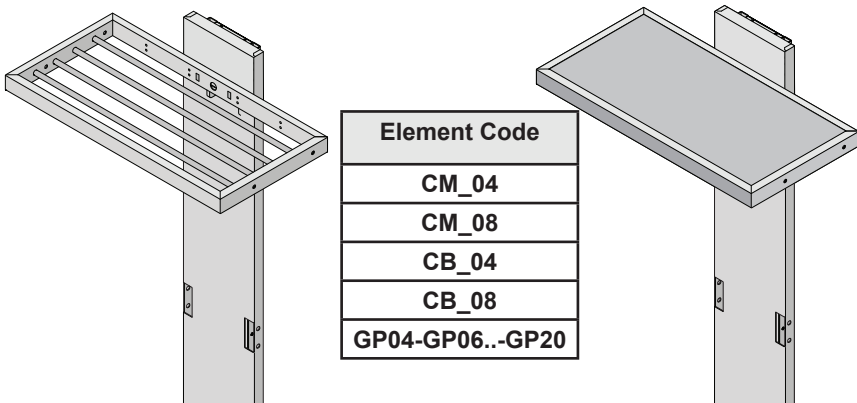
Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

Die Konsolen und die oberen Ablagen können dazu verwendet werden, um Töpfe oder anderes Zubehör darauf zu stellen. Die oberen Konsolen haben eine Tiefe von 40 cm und eine Breite von 40 oder 80 cm und können voll oder in Gitter-Ausführung sein. Die volle Konsole kann mit einer LED-Leuchte ausgestattet sein, mit der die Kochebene zusätzlich beleuchtet wird. Die Led-Beleuchtung wird über den Schalter unten an der Stirnseite der Konsole aktiviert und deaktiviert. Die Konsolen werden durch Gitterablagen verbunden, die eine Tiefe von 40 cm und eine variable Länge von 40 bis 200 cm haben. Die maximale zulässige Last pro Konsole und Ablage beträgt 70 Kg für jeden Abschnitt, einschließlich zwischen zwei nebeneinander liegenden Säulen.

⚠ Vorsicht - Achtung

- Die im Handbuch angegebene Last niemals überschreiten;
- Die Struktur und die Konsolen nicht als Ablage für weitere Strukturen verwenden (z.B. für die Abzugshaube);
- Niemals auf die Ablagen oder auf die Konsolen klettern, sich daran hängen bzw. sich daran anlehnen;
- Falls permanente Verformungen an der Struktur, ohne dass eine Last darauf einwirkt oder ein Nachgeben der Struktur festgestellt werden, muss der Kundendienst verständigt werden;

- Falls Anzeichen von Durchrostung an den Ablagen oder an den Verbindungen (zum Beispiel an den Bolzen) festgestellt werden, muss der Kundendienst verständigt werden;
- Auf den Ablagen keine offenen Behälter mit Flüssigkeiten abstellen, um zu vermeiden, dass sie auf den Benutzer geschüttet werden;
- Auf den Ablagen keine schneidenden oder gefährlichen Gegenstände Ablegen;
- Auf den Ablagen keine Behälter aus Glas oder anderen zerbrechlichen Materialien abstellen, die gefährliche, ätzende oder reizende Flüssigkeiten enthalten;
- Es wird empfohlen, das Material auf den Ablagen mit größter Vorsicht zu handhaben, um zu verhindern, das Gegenstände versehentlich auf die Arbeitsebene herabfallen, vor allem in der Nähe von betriebenen Kochgeräten, da Verbrennungsgefahr besteht;
- Die schweren Gegenstände möglichst in der Nähe der tragenden Säulen unterbringen, um eine elastische Verformung der Struktur zu vermeiden. Die schweren Materialien vorsichtig handhaben, um Schwingungen der Struktur zu verhindern.



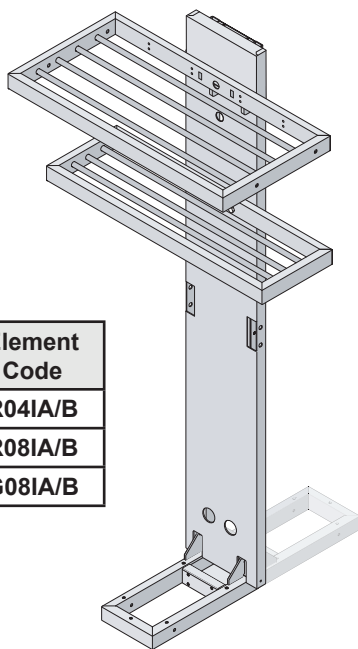
Bei dieser optionalen Ausstattung ist eine Konsole an der Säule in ca. 40 cm Höhe im Verhältnis zur Arbeitsebene angebracht. Die Konsole kann voll oder in Gitter-Ausführung sein und hat eine Tiefe von 25 cm und eine Länge von 40 oder 80cm.

Die Konsolen können dazu verwendet werden, um Geräte, Zutaten oder andere nützliche Zubehör für die Garvorgänge abzustellen. Die maximal zulässige Ladung für jede Konsole beträgt 10 kg.



Vorsicht - Achtung

- Die im Handbuch angegebene Last niemals überschreiten;
- Niemals auf die Ablagen oder auf die Konsolen klettern, sich daran hängen bzw. sich daran anlehnen;
- Falls permanente Verformungen an der Struktur, ohne dass eine Last darauf einwirkt oder ein Nachgeben der Struktur festgestellt werden, muss der Kundendienst verständigt werden;
- Falls Anzeichen von Durchrostung an den Ablagen oder an den Verbindungen (zum Beispiel an den Bolzen) festgestellt werden, muss der Kundendienst verständigt werden;
- Auf den Ablagen keine offenen Behälter mit Flüssigkeiten abstellen, um zu vermeiden, dass sie auf den Benutzer geschüttet werden;
- Auf den Ablagen keine schneidenden oder gefährlichen Gegenstände Ablegen;
- Auf den Ablagen keine Behälter aus Glas oder anderen zerbrechlichen Materialien abstellen, die gefährliche, ätzende oder reizende Flüssigkeiten enthalten;
- Es wird empfohlen, das Material auf den Ablagen mit größter Vorsicht zu handhaben, um zu verhindern, dass Gegenstände versehentlich auf die Arbeitsebene herabfallen, vor allem in der Nähe, da Verbrennungsgefahr besteht.



Element Code

R04IA/B

R08IA/B

G08IA/B

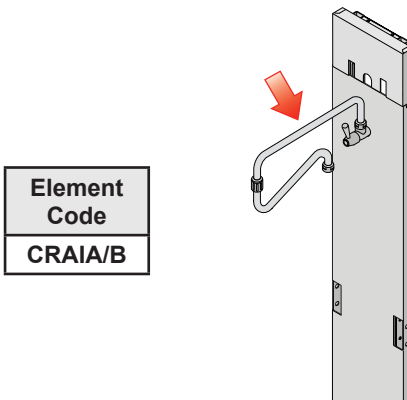
OPTIONALE AUSSTATTUNGEN DER SÄULEN - WASSERHAHN

Diese Ausstattung besteht aus einem Kaltwasserhahn mit Schlauch mit doppeltem verstellbarem Rohr.

 **Vorsicht - Achtung**

- Beim Gebrauch des Hahns in der Nähe der Fritteuse oder anderen Kochgeräten mit heißem Öl besonders vorsichtig vorgehen (Verbrennungsgefahr);

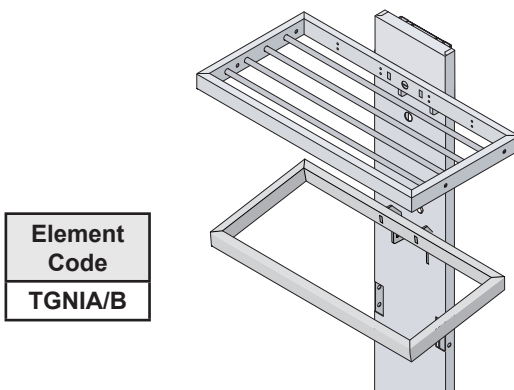
- Falls sich der Hahn in der Nähe eines Kochgerätes befindet, können sich der Griff und der Hahn selbst erhitzen. Besonders vorsichtig sein und eventuell Wärmeschutzhandschuhe verwenden.



OPTIONALE AUSSTATTUNGEN DER SÄULEN - RAHMEN WANNENHALTER

Diese Ausstattung sieht einen Rahmen vor, an dem GN-Behälter für die Aufnahme von Zutaten aufgestellt werden können. Der Rahmen enthält eine Wanne GN1/1 und eine Wanne 1/3 GN.

Dieses Zubehör kann mit den Zubehöerteilen der Wanne mit Deckel und Griffen (BGN11, BGN12, BGN 13, BGN16, BGN23) und entsprechenden Auflagestegen (TRA12, TRA16) kombiniert werden.



DE

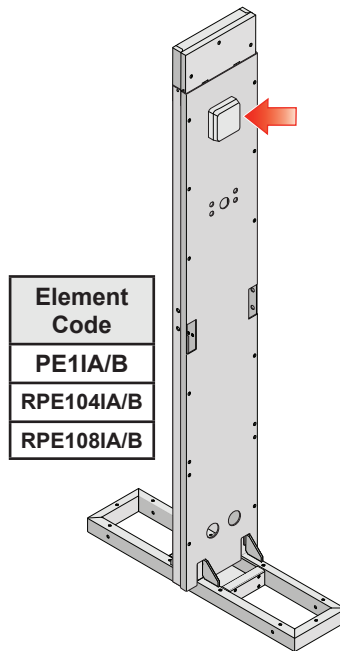
OPTIONALE AUSSTATTUNGEN DER SÄULEN - EINZELNE ELEKTRISCHE STECKDOSE IP44

Diese Ausstattung besitzt eine elektrische Steckdose Typ Schuko (Einphasen-Versorgung) mit Federdeckel vor (Schutzgrad IP44), eventuell mit einer Konsole kombiniert. Die Steckdose kann dazu verwendet werden, um Haushaltsgeräte mit geringer Leistung oder andere Zubehörteile anzuschließen.

Vorsicht - Achtung

- Der Schutz gegen Wasser (IP44) ist nur bei geschlossenem Deckel garantiert, daher muss nach dem Gebrauch das Gerät immer von der Steckdose abgetrennt werden;

- Im Falle einer Beschädigung des Deckels oder der Feder unverzüglich den Kundendienst verständigen und sie reparieren lassen bzw. ersetzen;
- Sollte die Steckdose beschädigt werden, darf sie nicht verwendet werden; außerdem muss mithilfe der Schutzvorrichtung die Versorgung abgetrennt werden (nicht mit dem Zubehör im Lieferumfang enthalten);
- In der Nähe der Steckdose niemals einen Wasserstrahl verwenden.



Für den Gebrauch des Gerätes wie folgt vorgehen:
1 - Auf den automatischen, an der Wand installierten, Trennschalter einwirken, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu unterbrechen.

Jetzt kann an jeder Steckdose ein einziger geeigneter Stecker angeschlossen werden.

Vorsicht - Achtung

Keine Adapter verwenden, sondern nur für die Steckdose geeignete Stecker.

Für die Steckdose Stecker Typ SCHUCKO verwenden (IEC 60884-1, CEI23-50).

2 - Nach dem Eingriff auf den automatischen Trennschalter einwirken, der an der Wand installiert werden muss, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu aktivieren.

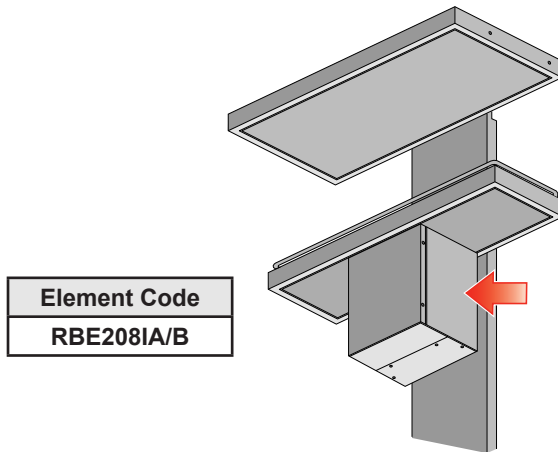
Abschaltung

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN DER SÄULEN - BOX ELEKTRISCHE STECKDOSEN IP66

Bei dieser Ausstattung ist eine Stahl-Box vorgesehen, die zwei elektrische Steckdosen Typ Schuko mit hohem Schutz gegen Wasser (Schutzgrad IP66) und einen Differential-

Thermoschutzschalter enthält. Die Steckdosen können dazu verwendet werden, um Haushaltsgeräte mit geringer Leistung oder andere Zubehörteile anzuschließen.



Am Gerät sind folgende Bauteile angeordnet.

- A) Automatischer Schalter mit Differentialschutz
- B) Einphasen-Steckdose 16A, 230V
- C) Einphasen-Steckdose 16A, 230V

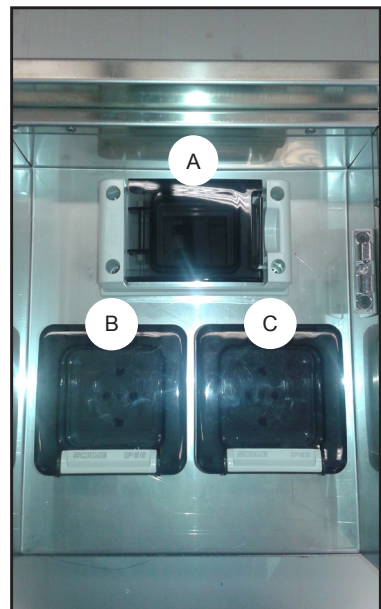
- In der Nähe der Steckdose niemals einen Wasserstrahl verwenden.

Wichtig

Alle Bauteile (A-B-C-D) sind mit Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten und Fremdkörpern ausgestattet.

Vorsicht - Achtung

- Im Falle einer Beschädigung des Deckels der Steckdose oder der Feder unverzüglich den Kundendienst verständigen und sie reparieren lassen bzw. ersetzen;
- Sollte die Steckdose beschädigt werden, darf sie nicht verwendet werden; außerdem muss mithilfe der Schutzvorrichtung die Versorgung abgetrennt werden;



DE

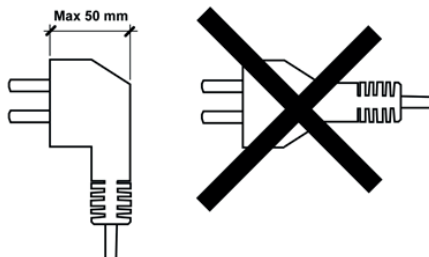
Für den Gebrauch des Gerätes wie folgt vorgehen:
1 - Auf den automatischen, an der Wand installierten, Trennschalter einwirken, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu unterbrechen

Jetzt kann an jeder Steckdose ein einziger geeigneter Stecker angeschlossen werden.

 **Vorsicht - Achtung**

Keine Adapter verwenden, sondern nur für die Steckdose geeignete Stecker.

Für die Steckdosen (B-C) sind Stecker Typ SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) mit korrekten Dimensionen geeignet, um das erneute Schließen des Schutzes nach dem Einfügen des Steckers wieder zu ermöglichen (siehe Abbildung unten).



Hinweis: Für den Zugriff auf die Stecker (B- C) die beiden seitlichen Hebel drücken

Close the protection taking care to pass the cable through the arranged guide.

2 -Nach dem Eingriff auf den automatischen Trennschalter einwirken, der an der Wand installiert werden muss, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu aktivieren.

3 -Ensure the automatic switch (A) is activated, otherwise press the button to lift the protection and activate the switch.

4 - Carefully close the protection immediately.

Abschaltung

1 - Auf den automatischen, an der Wand installierten, Trennschalter einwirken, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu unterbrechen.

 **Vorsicht - Achtung**

Montly access switch (A) and press tast key T. The swicht should deactivate immediatly. On the contrary, contact the specialised after-sales technical assistance service. Once tested, close the protection.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Wenn das Gerät längere Zeit lang nicht aktiviert wird, wie folgt vorgehen.

- 1) Falls elektrische Steckdosen oder Ablagen mit Heizlampen vorhanden sind, auf den Trennschalter des Gerätes einwirken, um die Verbindung zur elektrischen Hauptleitung zu deaktivieren.
- 2) Falls ein Wasserhahn vorgesehen ist, die Wasser- versorgung abtrennen.

3) Das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

4) Die Oberflächen aus Edelstahl mit einem auch von Lebensmittelöl behandeln.

5) Sicherstellen, dass alle Gegenstände auf der Ablage stabil positioniert sind.

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Nach jedem Betrieb und jedes Mal wenn die Notwendigkeit besteht, müssen:

- die Bauteile in der Nähe der Arbeitsebene geeilt gereinigt werden, vor allen die Säulen und die eventuell vorgesehenen optionalen Ausstattungen (untere Ablagen, Hahn, elektrische Steckdose, usw.).
- Eventuelles Kondenswasser auf den Blechen oder den Metallbauteilen abtrocknen.
- Alle 6 Betriebsmonate müssen von erfahrenen und autorisierten Bedienern die Schutz- und Sicherheitssysteme der elektrischen Steckdosen und der Ablage mit Heizlampen, falls vorgesehen, überprüft werden.

REINIGUNG

Es wird empfohlen, auch die nachfolgend aufgeführten Empfehlungen zu befolgen.

- 1) Für die Reinigung der Bauteile aus Metall nur lauwarmes Wasser und nicht scheuernde Reinigungsmittel für Lebensmittel verwenden.
- 2) Die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln und allen angrenzenden Flächen in Kontakt kommen, sorgfältig reinigen.
- 3) Die Oberflächen mit Trinkwasser reinigen und abtrocknen.
- 4) Darauf achten, die Oberflächen aus Edelstahl nicht zu beschädigen. Vor allem den Gebrauch von korrosiven Produkten verhindern und keine scheuernden Materialien oder schneidende Utensilien verwenden.
- 5) Für die Reinigung der elektrischen Steckdosen ein trochenes Tuch verwenden. Kein Wasser verwenden und kein Reinigungsmittel direkt auf die Steckdosen sprühen.

DEFEKTE

Die elektrischen Geräte, wie die Steckdosen und die Ablage mit den Heizlampen, müssen vor der Inbetriebnahme getestet werden. Im Falle eines Defektes den Gebrauch einstellen, die

Versorgung über die Sicherheitsvorrichtungen abtrennen und den technischen Kundendienst verständigen.

HANDHABUNG UND INSTALLATION

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

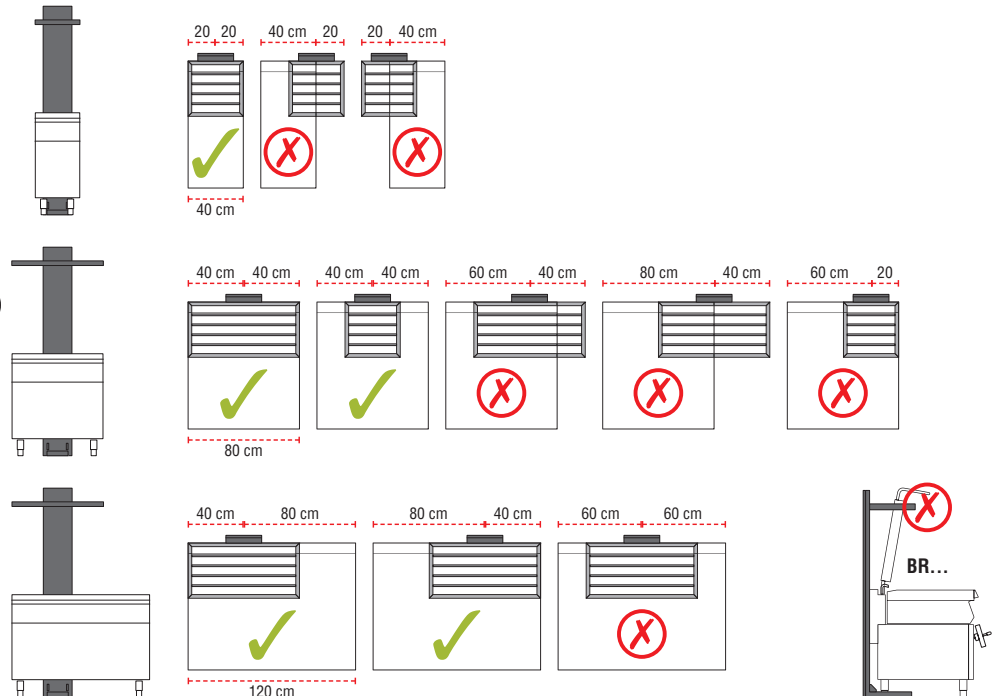
Die Systemkonfiguration der Säulen mit Ausstattung unterliegt gewissen Installationsbeschränkungen, die die Kombinationsmöglichkeiten der verschiedenen Module, aus denen

das System zusammengesetzt ist, und die Anordnung der verschiedenen Säulen in der Nähe der Gargeräte der ICON 9000 begrenzen, siehe nachstehende Beschreibung.

POSITIONIERUNG DER SÄULEN

Jede Säule kann hinter einem Gerät ICON 9000 von einer Breite von 400, 800 oder 1200mm positioniert werden. Die Säule kann nicht an Geräten von 200 mm installiert werden.

Im Falle von Geräten von 400 oder 800 mm wird die Säule in der Mitte des Gargerätes positioniert, während im Falle von Geräten von 1200 mm zwei Installationsmöglichkeiten vorliegen, siehe nachstehende Abbildung.



GEBRAUCH MIT KIPPBRATPFANNE

An den Säulen und unter den oberen Verbindungsauflagen kann keine Kippbratpfanne montiert werden (die Position der oberen Auflage

verhindert die vollständige Öffnung des Deckels und das Kippen der Wanne).

SÄULE MIT LED-BELEUCHTUNG

Die Säulen mit LED-Beleuchtung (Code CML08, CBLL08, CBGL08, CBRL08) können nur an den folgenden Geräten installiert werden: Elemente,

Induktionskochfelder (VTI), Induktionswok (VTIW), elektrische Frittenwanne und Bainmarie.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - UNTERE KONSOLEN

Die unteren Konsolen aller Arten können an den folgenden Geräten installiert werden: Induktionswok, elektrische Grills, Elektro-Fry-

Top, elektrische Nudelkocher, Frittenwanne, die elektrische Bainmarie und neutrale Elemente.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - RAHMEN WANNENHALTER

Der Wannenhalter-Rahmen kann nur an neutralen Elementen installiert werden.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - WASSERHAHN

Der Wasserhahn kann nur an neutralen Elementen und offenem Feuer installiert werden (außer im Fall mit Gasofen).

Im Falle einer Konfiguration mit Garblöcken Rücken an Rücken können die folgenden Geräte NICHT an beiden Seiten der Säule installiert werden: Gasgeräte mit Kamin, Gas-Wok, Gasgrill.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - EINZELNE ELEKTRISCHE STECKDOSE (IP44)

Die einzelne elektrische Steckdose mit Schutzgrad IP44 (Code PE11A/B, RPE104IA/B, RPE108IA/B) kann nur an neutralen Elementen installiert werden.

An den beiden Seiten des neutralen Elementes können an der neutralen Säule mit der elektrischen Steckdose nur die folgenden Geräte installiert werden: neutrale Elemente, Gas- oder Elektrogrill, Elektro- oder Gas-Fry-Top, Fritteuse. D.h., an den Seiten der neutralen Elemente unter der Steckdose sind alle Geräte mit Wannen (mit Ausnahme der Fritteuse) und alle Geräte für das indirekte Garen verboten.

Falls in derselben Anlage auch die Ausrüstung mit Wasserhahn installiert ist muss zwischen der Säule mit dem Wasserhahn und der Säule mit der Steckdose ein Mindestabstand von 140 cm gegeben sein.

Im Falle einer Konfiguration mit Garblöcken Rücken an Rücken können die folgenden Geräte NICHT an beiden Seiten der Säule installiert werden: Gasgeräte mit Kamin, Gas-Wok, Gasgrill.

DE

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - BOX ELEKTRISCHE STECKDOSEN IP66

Die Box mit zwei elektrischen Steckdosen mit Schutzgrad IP66 (Code RBE208IA/B) kann nur an den neutralen Elementen installiert werden. An den beiden Seiten der neutralen Elemente an der Säule mit elektrischer Steckdose dürfen die folgenden Geräte NICHT installiert werden: Nudelkocher, Bainmarie, Töpfe, Pfannen.

Falls in derselben Anlage auch die Ausrüstung mit Wasserhahn installiert ist muss zwischen der Säule mit dem Wasserhahn und der Säule mit der Steckdose ein Mindestabstand von 140 cm gegeben sein.

Im Falle einer Konfiguration mit Garblöcken Rücken an Rücken können die folgenden Geräte NICHT an beiden Seiten der Säule installiert werden: Gasgeräte mit Kamin, Gas-Wok, Gasgrill.

OPTIONALE AUSSTATTUNGEN - KONSOLE MIT HEIZLAMPEN

Die Konsole mit Heizlampen kann nur an den neutralen Elementen installiert werden.

Im Falle einer Konfiguration mit Garblöcken Rücken an Rücken können die folgenden Geräte NICHT an beiden Seiten der Säule installiert werden: Gasgeräte mit Kamin, Gas-Wok, Gasgrill.

OPTIONALE AUSTRÜSTUNGEN - MÖGLICHE KOMBINATIONEN MIT ANGELEHNTEN GARBLÖCKEN

Falls beide Seiten derselben Säule mit optionalen Ausstattungen ausgerüstet sind bestehen Einschränkungen für die möglichen Kombinationen zwischen der Ausrüstung der Seite A und der Ausrüstung der Seite B der selben Säule.

Die möglichen und die nicht zugelassenen Kombinationen werden in der nachfolgenden Tabelle esemplifiziert dargestellt:



DE

	AB					
			TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB	CCIB
TGNIA			✗	✓	✓	✓	✓	✓
CRAIA			✓	✗	✗	✗	✗	✓
RBE208IA			✓	✗	✓	✓	✓	✓
PE1IA			✓	✗	✓	✗	✗	✓
RPE104IA RPE108IA			✓	✗	✓	✗	✗	✓
CCIA			✓	✓	✓	✓	✓	✓



Vorsicht - Achtung

- Für die Montage aller Elemente, aus denen das System der Säulen mit Ausstattung zusammengesetzt ist, müssen die Anweisungen in der Anlage des Gerätes selbst befolgt werden.
- Alle Säulen müssen hinten am Gerät ICON 9000 mit den dafür vorgesehenen Schrauben befestigt werden, siehe Montageanleitungen.
- Falls eine der Säulen nicht mindestens an einer anliegenden Säule mit oberen Ablagen befestigt ist, muss auch eine Bodenbefestigung mit geeigneten Spreizdübeln ausgeführt werden (muss gemäß des Typs des Bodens ausgewählt werden).
- Im Falle von einseitigen Säulen (Code CMG..., CMR..., CML...) muss für jede Säule auch eine Bodenbefestigung mit geeigneten Spreizdübeln ausgeführt werden (muss gemäß des Typs des Bodens ausgewählt werden), außer die Säulen sind an der Wand angelehnt.
- Für die Verbindung der Strukturelemente des Systems (Säule, Konsole und Ablagen) nur die vom Hersteller mitgelieferten Schrauben verwenden bzw. Schrauben mit einem Durchmesser und mechanischen Eigenschaften, die die der vom Hersteller gelieferten Schrauben nicht unterscheiden.
- Im Falle von Ausrüstungen mit elektrischer Versorgung während der Montage darauf achten, den Mantel der Kabel nicht zu beschädigen. Die Kabel müssen entsprechend positioniert befestigt werden, um den Kontakt mit schneidenden Teilen bzw. Teilen, die sich stark erhitzen können, zu vermeiden.
- Alle Säulen müssen an dem Potenzialausgleich der Anlage angeschlossen werden.
- Während der Montage, bzw. bis die Säulen nicht an den Gargeräten befestigt werden, sind die tragenden Strukturen der Säulen nicht instabil.
- Es ist daher höchste Vorsicht geboten und es müssen die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen angewendet werden, um Unfälle durch das Herabfallen der Struktur zu vermeiden.

Das System der Säulen mit Ausstattung darf nur an einer Anlage ICON 9000 installiert zu werden. Bei der Installation müssen strikt die Montageanweisungen und alle in diesem Handbuch aufgeführten Installationseinschränkungen befolgt werden. Jeder Gebrauch, der von den Angaben in diesem Handbuch abweicht, sowie die Installation des Systems bzw. von Teilen davon, die nicht an eine Anlage ICON 9000 gekoppelt sind, ist ausdrücklich verboten.

WASSERANSCHLUSS

Falls im System die Ausstattung mit Wasserhahn vorgesehen ist, muss der Hahn gemäß den Montageanleitungen angeschlossen werden.

Die Wasserversorgungsleitung muss mit einem Sperrhahn ausgestattet werden, der leicht zugänglich ist.

STROMANSCHLUSS

Falls im System Konsolen mit LED-Beleuchtung, elektrischen Steckdosen oder Konsolen mit Heizlampen vorhanden sind, den Anschluss gemäß den nachfolgend aufgeführten Angaben ausführen.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Gerätes am Versorgungsnetz auf die angegebene Weise ausführen.

1 - Falls nicht vorhanden einen automatischen Trennschalter in der Nähe des Gerätes vorsehen, der folgende Eigenschaften hat:

- Klasse B oder C (IEC 60898-1)
 - Differentialauslösung eingestellt auf 30 mA
- 2 - Einen Stecker verwenden, der den lokalen Installationsnormen entspricht.



Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden, gemäß der diesbezüglich geltenden Gesetzgebung und unter Verwendung der geeigneten und vorgeschriebenen Materialien. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N geliefert.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Gerätes entspricht.
- 2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

AUSSERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen.



Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



Attention

- Ne pas dépasser la charge maximale indiquée dans le manuel.
- Ne pas utiliser la structure et les étagères comme base d'appui pour d'autres structures (par ex. pour les hottes d'aspiration).
- Ne pas grimper, ne pas se suspendre et ne pas s'appuyer sur les tablettes ou sur les étagères.



Attention

Le sol à proximité de l'appareil pourrait être glissant.

Ne pas poser des récipients ouverts contenant des liquides sur les tablettes afin d'éviter tout renversement vers l'utilisateur.

- Ne pas poser des objets tranchants ou dangereux sur les tablettes.
- Ne pas poser des récipients en verre ou en d'autres matériaux fragiles contenant des liquides dangereux, corrosifs ou irritants sur les tablettes.



Attention

- Il est conseillé d'accorder une grande attention lors de la manutention du matériel situé sur les tablettes afin d'éviter toute chute accidentelle d'objets sur le plan de travail, notamment au niveau des appareils de cuisson en marche, en raison du risque de brûlure qui en découle.



Attention

Avant toute intervention couper l'alimentation électrique générale.



Attention

Ne pas utiliser d'adaptateurs mais uniquement des fiches appropriées à la prise correspondante.



Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Important

Avant de la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

INDEX

1° PARTIE



INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
SÉCURITÉ.....	6
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	8

2° PARTIE



ENTRETIEN.....	15
PANNES.....	16
MANUTENTION ET INSTALLATION	16

INFORMATIONS GENERALES

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques,

des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

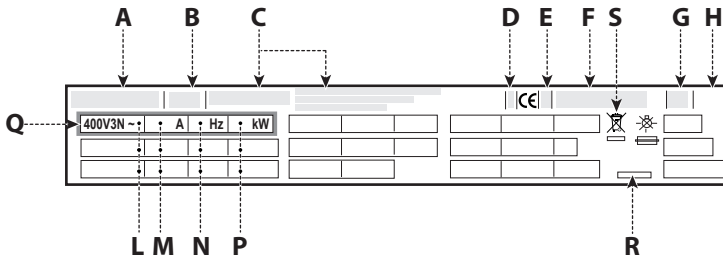
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

- A)** Modèle de l'appareil
- B)** Type de personnalisation
- C)** Identification du fabricant
- D)** Classe d'isolation
- E)** Année de fabrication
- F)** Numéro de série

- G)** Degré de protection
- H)** Pays de destination
- L)** Tension (V)
- M)** Absorption (A)
- N)** Fréquence (Hz)
- P)** Puissance déclarée (kW)
- Q)** Indicateur de tension d'essai
- R)** Date de fabrication
- S)** Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

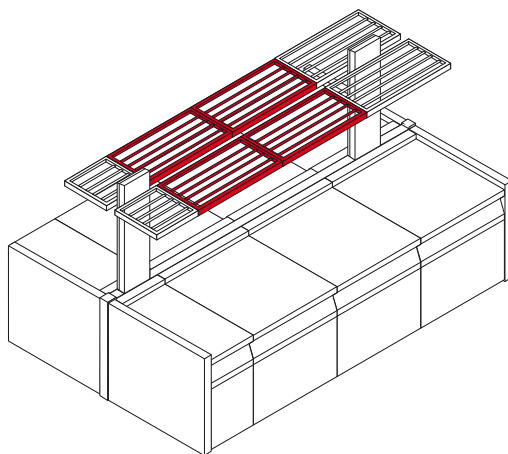
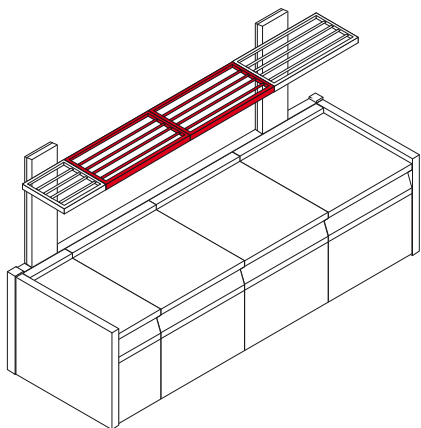
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Le système des colonnes équipées est un système d'accessoires modulaires et fournis en kit associables à la ligne de cuisson ICON 9000. Il est constitué d'un ensemble de colonnes portantes, dont chacune est dotée d'une étagère (ci-après indiquées comme « étagères supérieures ») installée sur seulement un des deux cotés (codes CM...) ou sur les deux cotés (codes CB...) de la colonne.

Les étagères supérieures peuvent être de différent type (étagère pleine, étagère pleine avec éclairage à led, étagère à claire-voie) et peuvent être reliées entre elles par une tablette à claire-voie portepoêles (ci-après indiqués comme « tablettes supérieures »). Par ailleurs, chaque colonne peut être complétée avec les équipements suivants en option :

- étagères pleines ou à claire-voie (ci-après indiquées par « étagères inférieures »)
- robinet d'eau
- prise électrique simple
- Boîtier avec deux prises électriques
- châssis porte-cuvettes
- étagère avec lampes chauffantes

Les différents éléments qui composent le système peuvent être combinés selon les différentes modalités pour s'adapter aux exigences de l'utilisateur et à la configuration de l'installation de cuisson ICON 9000 à laquelle ils sont associés. Pour les contraintes d'installation, consulter le chapitre concernant l'installation.



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être

intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

C) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

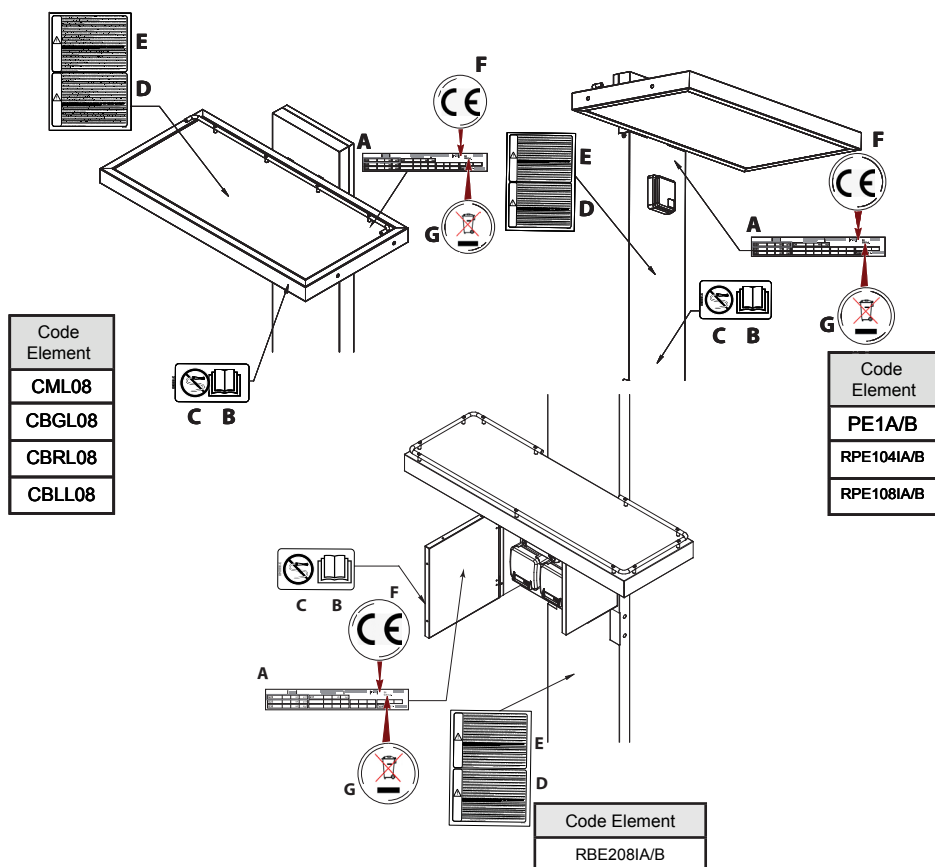
D) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service »

G) Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

H) Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.



FR

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes.

Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil. Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.



Attention

Le sol à proximité de l'appareil pourrait être glissant.

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des:

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE).

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière. En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 5).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.



Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser

les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

Les étagères et les tablettes supérieures peuvent être utilisées pour poser des casseroles ou d'autres accessoires. Les étagères supérieures présentent une profondeur de 40 cm et une largeur de 40 ou de 80 cm et peuvent être de type plein ou à claire-voie. L'étagère pleine peut être équipée d'une lumière led qui fournit un éclairage supplémentaire sur le plan cuisson. Pour activer ou désactiver la lumière led, actionner l'interrupteur situé sur le côté inférieur de l'étagère.

Les tablettes qui relient les étagères sont de type à claire-voie, elles présentent une profondeur de 40 cm et une longueur variable de 40 à 200 cm.

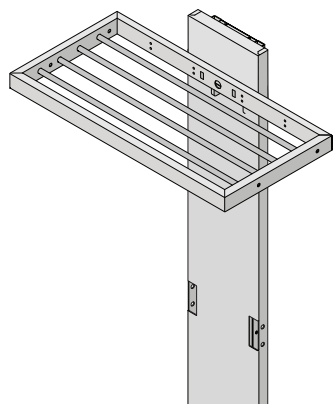
La charge maximale admise pour les étagères et les tablettes est de 70 kg pour chaque section comprise entre deux colonnes adjacentes.



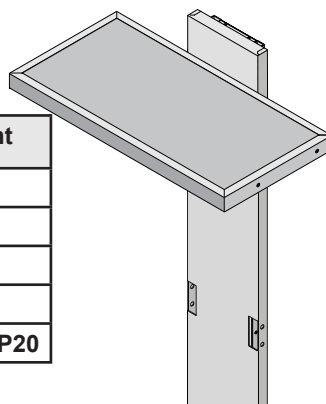
Attention

- Ne pas dépasser la charge maximale indiquée dans le manuel.
- Ne pas utiliser la structure et les étagères comme base d'appui pour d'autres structures (par ex. pour les hottes d'aspiration).
- Ne pas grimper, ne pas se suspendre et ne pas s'appuyer sur les tablettes ou sur les étagères.
- Si des déformations permanentes de la structure sont constatées sans qu'aucune charge n'y soit appliquée ou si des signes d'affaissement structurel de la structure sont constatés, prévenir le service d'assistance.

- Si des signes de corrosion traversante sont constatés sur les tablettes ou sur les jonctions (par ex. sur les boulons), contacter le service d'assistance.
- Ne pas poser des récipients ouverts contenant des liquides sur les tablettes afin d'éviter tout renversement vers l'utilisateur.
- Ne pas poser des objets tranchants ou dangereux sur les tablettes.
- Ne pas poser des récipients en verre ou en d'autres matériaux fragiles contenant des liquides dangereux, corrosifs ou irritants sur les tablettes.
- Il est conseillé d'accorder une grande attention lors de la manutention du matériel situé sur les tablettes afin d'éviter toute chute accidentelle d'objets sur le plan de travail, notamment au niveau des appareils de cuisson en marche, en raison du risque de brûlure qui en découle.
- Ranger les matériaux les plus lourds de préférence à proximité des colonnes portantes afin de réduire la déformation élastique de la structure. Manutentionner les matériaux lourds avec délicatesse afin de réduire au minimum les oscillations de la structure.



Code Element
CM_04
CM_08
CB_04
CB_08
GP04-GP06..-GP20



ÉQUIPEMENTS EN OPTION DES COLONNES - ÉTAGÈRES INFÉRIEURES

Cet équipement en option prévoit une étagère reliée à la colonne située à environ 40 cm de hauteur par rapport au plan de travail. L'étagère peut être de type plein ou à claire-voie, elle présente une profondeur de 25 cm et une longueur de 40 ou 80 cm.

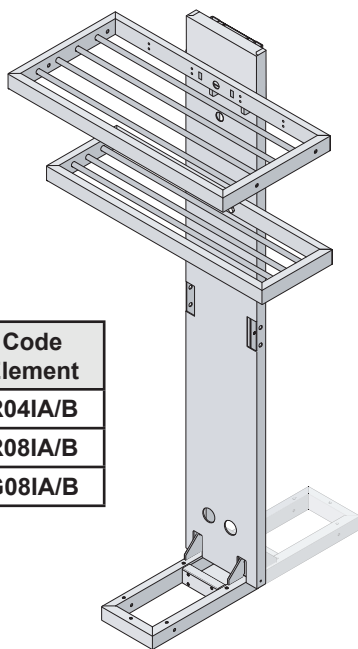
Les étagères peuvent être utilisées pour poser des ustensiles, des ingrédients ou d'autres accessoires utiles pour la cuisson. La charge maximale admissible pour chaque étagère est de 10 kg.



Attention

- Ne pas dépasser la charge maximale indiquée dans le manuel.
- Ne pas grimper, ne pas se suspendre et ne pas s'appuyer sur l'étagère.
- Si des déformations permanentes de la structure sont constatées sans qu'aucune charge n'y soit appliquée ou si des signes d'affaissement structurel de la structure sont constatés, prévenir le service d'assistance.

- Si des signes de corrosion traversante sont constatés sur les tablettes ou sur les jonctions (par ex. sur les boulons), contacter le service d'assistance.
- Ne pas poser des récipients ouverts contenant des liquides sur les tablettes afin d'éviter tout renversement vers l'utilisateur.
- Ne pas poser des objets tranchants ou dangereux sur les tablettes.
- Ne pas poser des récipients en verre ou en d'autres matériaux fragiles contenant des liquides dangereux, corrosifs ou irritants sur les tablettes.
- Il est conseillé d'accorder une grande attention lors de la manutention du matériel situé sur les tablettes afin d'éviter toute chute accidentelle d'objets sur le plan de travail, notamment au niveau des appareils de cuisson en marche, en raison du risque de brûlure qui en découle.



Code
Element
R04IA/B
R08IA/B
G08IA/B

ÉQUIPEMENTS EN OPTION DES COLONNES - ROBINET D'EAU

Cet équipement prévoit un robinet d'eau froide avec un tuyau à double canne articulée.

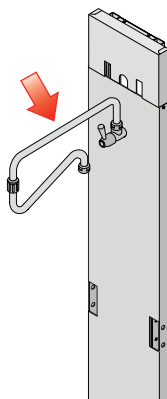
- **Au cas où le robinet serait situé près d'un appareil de cuisson, la poignée et le robinet peuvent devenir chauds. Faire attention et utiliser éventuellement des gants thermiques de cuisine.**



Attention

- **Faire très attention en cas d'utilisation du robinet à proximité de friteuses ou d'autres appareils de cuisson avec de l'huile bouillante (risque de brûlures)**

Code Element
CRAIA/B

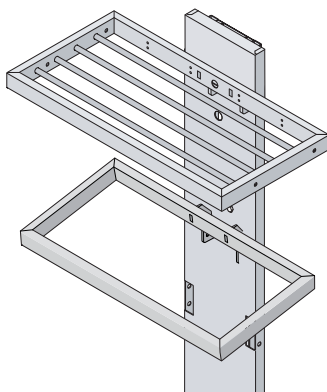


ÉQUIPEMENTS EN OPTION DES COLONNES - CHÂSSIS PORTE-CUVETTES

Cet équipement prévoit un châssis où peuvent être disposées des cuvettes gastronorm prévues pour contenir des ingrédients. Le châssis contient une cuvette GN1/1 plus une cuvette 1/3 GN. Cet accessoire peut être associé aux

accessoires cuvettes avec couvercle et poignées (BGN11, BGN12, BGN 13, BGN16, BGN23) et aux traverses d'appui (TRA12, TRA16).

Code Element
TGNIA/B



FR

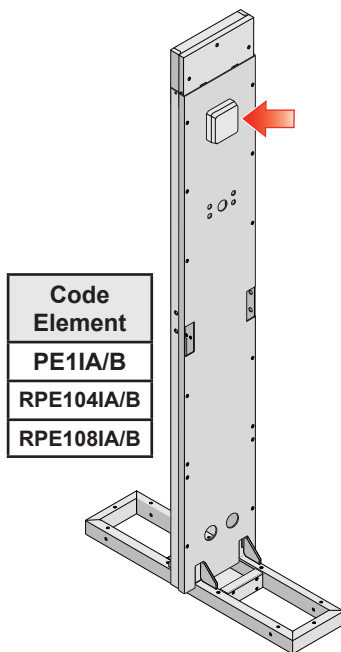
Cet équipement prévoit une prise électrique Schuko (alimentation monophasée) dotée de couvercle à ressort (degré de protection IP44), éventuellement associée à une étagère. La prise peut être utilisée pour brancher des appareils électroménagers de faible puissance ou d'autres accessoires à alimentation électrique.

- En cas de rupture du couvercle ou de son ressort de rappel, avertir immédiatement le centre d'assistance pour sa réparation ou son remplacement.
- Si la prise électrique est endommagée, elle ne doit pas être utilisée et il faut également couper l'alimentation à travers le dispositif de protection (non fourni avec l'accessoire).
- Ne jamais utiliser des jets d'eau à proximité de la prise électrique.



Attention

- La protection contre l'eau (IP44) est garantie uniquement avec le couvercle fermé, c'est pourquoi après utilisation, débrancher toujours l'appareil de la prise.



FR

Pour l'utilisation de l'appareil procéder comme suit.

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, installés sur la paroi, pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

Il est alors possible de raccorder à chaque prise une seule fiche du type approprié.



Attention

Ne pas utiliser d'adaptateurs mais uniquement des fiches appropriées à la prise correspondante.

Les fiches du type SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) sont indiquées pour la prise.

2 - Lorsque l'opération est terminée, agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, qui doit être installé sur le mur, pour activer le raccordement à la ligne électrique principale.

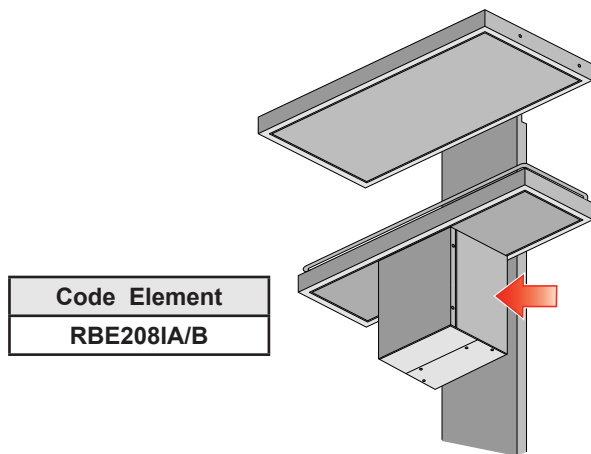
Extinction

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, installés sur la paroi, qui doit être installé sur le mur, pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION DES COLONNES - BOÎTIER DES PRISES ÉLECTRIQUES IP66

Cet équipement prévoit un boîtier en acier doté de deux prises électriques Schuko à haute protection contre l'eau (degré de protection IP66) et un interrupteur magnétothermique

différentiel. Les prises peuvent être utilisées pour brancher des appareils électroménagers de faible puissance ou d'autres accessoires à alimentation électrique.



Les composants suivants sont placés sur l'appareil.

- A) Interrupteur automatique avec protection-différentielle.
- B) Prise électrique monophasée 16A, 230V.
- C) Prise électrique monophasée 16A, 230V.

- Ne jamais utiliser des jets d'eau à proximité de la prise électrique.

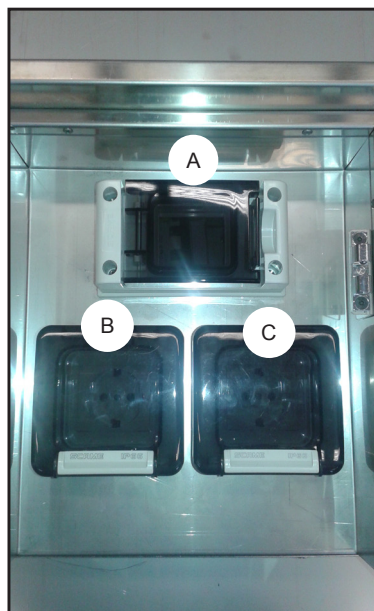
Important

Tous les composants (A-B-C) sont équipés de protection contre la pénétration des substances liquides et solides.

Attention

Ces protections ne doivent pas être enlevées et doivent être maintenues fermées.

- En cas de rupture du couvercle de la prise ou de son ressort de rappel, avertir immédiatement le centre d'assistance pour sa réparation ou son remplacement.
- Si la prise électrique est endommagée, elle ne doit pas être utilisée et il faut également couper l'alimentation à travers le dispositif de protection.



FR

Pour l'utilisation de l'appareil procéder comme suit.

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, installés sur la paroi, pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

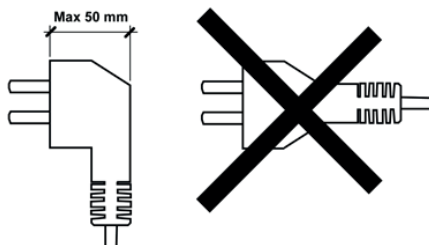
Il est alors possible de raccorder à chaque prise une seule fiche du type approprié.



Attention

Ne pas utiliser d'adaptateurs mais uniquement des fiches appropriées à la prise correspondante.

– Les fiches du type SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) ayant des dimensions qui permettent de refermer la protection avec la fiche insérée (voir image ci-dessous) sont indiquées pour les prises (B-C).



Remarque : Pour accéder aux prises (C-D), appuyer latéralement sur les deux leviers.

Refermer la protection en faisant attention à faire passer le câble dans le guide prévu.

2 - Lorsque l'opération est terminée, agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, qui doit être installé sur le mur, pour activer le raccordement à la ligne électrique principale.

3 - Vérifier que l'interrupteur automatique (A) soit activé, sinon appuyer sur le bouton pour soulever la protection et activer l'interrupteur.

4 - Fermer immédiatement et soigneusement la protection.

Extinction

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique, installés sur la paroi, qui doit être installé sur le mur, pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



Attention

Une fois par mois, accéder à l'interrupteur (A) et appuyer sur la touche d'essai. L'interrupteur doit immédiatement se désactiver.

Dans le cas contraire, contacter le Service d'Assistance technique spécialisé.

Lorsque l'essai est effectué, refermer la protection.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder de la façon indiquée.

1) Si les prises électriques ou la tablette avec les lampes chauffantes sont présentes, agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

2) Si le robinet est présent, fermer l'alimentation de l'eau.

3) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.

4) Recouvrir les surfaces en acier inox avec un film d'huile alimentaire.

5) Vérifier que tous les objets présents sur les tablettes soient positionnés de façon stable.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

À chaque fin de service et chaque fois que cela est nécessaire:

- nettoyer les parties les plus proches du plan de travail, notamment les colonnes et les éventuels équipements en option (tablettes inférieures, robinet, prises électriques, etc.).
- Sécher méticuleusement l'éventuelle

condensation déposée sur les tôles ou sur les parties métalliques.

- Tous les six mois, faire effectuer, par des opérateurs expérimentés et agréés, la vérification des systèmes de protection et sécurité des prises électriques et de la tablette dotée des lampes chauffantes, si présents.

NETTOYAGE

Il est conseillé d'appliquer également les mesures indiquées ci-dessous.

- 1) Pour nettoyer les parties en métal de l'appareil, utiliser uniquement de l'eau tiède, des produits détergents à usage alimentaire et un matériau non abrasif.
- 2) Nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitro-

phes.

- 3) Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher.

- 4) Faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. Notamment, éviter d'utiliser des produits corrosifs et ne pas utiliser un matériau abrasif ou des outils tranchants.
- 5) Pour le nettoyage des prises électriques, utiliser un chiffon sec. Ne pas utiliser de l'eau et ne pas pulvériser des produits détergents directement sur les prises.

PANNES

Les appareils électriques, tels que les prises et la tablette dotée de lampes chauffantes, ont été préalablement testés, avant leur première mise en marche. En cas de panne, cesser l'utilisation,

couper l'alimentation au moyen des dispositifs de sécurité et avertir le service d'assistance technique.

MANUTENTION ET INSTALLATION

INSTALLATION DE L'APPAREIL

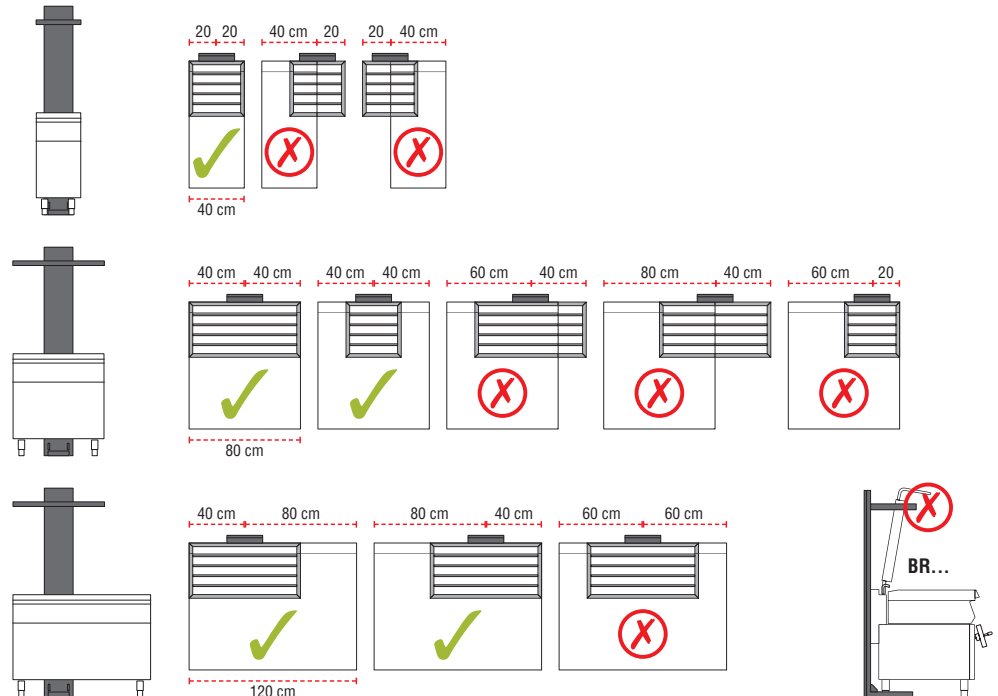
La configuration du système des colonnes équipées est soumise à des contraintes d'installation qui limitent les combinaisons d'association possibles des différents modules

qui composent le système et l'union des différentes colonnes avec les appareils de cuisson de la ICON 9000, comme décrit cidessous.

POSITIONNEMENT DES COLONNES

Chaque colonne peut être positionnée derrière un appareil ICON9000 de 400, 800 ou 1200 mm de largeur. Il n'est pas possible d'installer la colonne près d'appareils de 200 mm.

En cas d'appareils de 400 ou 800 mm, la colonne doit être positionnée au centre de l'appareil de cuisson, tandis qu'en cas d'appareil de 1200 mm, il existe deux possibilités d'installation, comme illustré sur la figure ci-dessous.



UTILISATION AVEC SAUTEUSE ÉLECTRIQUE BASCULANTE

Au niveau des colonnes et sous les tablettes de liaison supérieures, il n'est pas possible d'installer une sauteuse électrique basculante (la position

de la tablette supérieure empêche l'ouverture complète du couvercle et le basculement de la cuve).

COLONNE AVEC ÉCLAIRAGE LED

Les colonnes avec éclairage led (codes CML08, CBLL08, CBGL08, CBRL08) peuvent être appliquées uniquement au niveau des appareils suivants:

éléments neutres, vitrocéramique induction (VTI), wok à induction (VTIW), cuve électrique à frites, bain-marie électrique.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - ÉTAGÈRES INFÉRIEURES

Les étagères inférieures, de tout type, peuvent être installées au niveau des appareils suivants: Wok induction, grilles électriques, plaques de

cuisson pour frites électriques, cuiseurs à pâtes électriques, cuves à frites, bains-marie électriques et éléments neutres.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - CHÂSSIS PORTE-CUVETTES

Le châssis porte-cuvettes peut être installé uniquement au niveau d'éléments neutres.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - ROBINET D'EAU

Le robinet d'eau peut être installé uniquement au niveau d'éléments neutres et des feux ouverts (sauf dans le cas avec un four à gaz).

En cas de configuration avec des blocs de cuisson dos à dos, il N'est PAS possible d'installer les appareils suivants: appareils à gaz avec la cheminée, WOK gaz, grille à gaz.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - PRISE ÉLECTRIQUE SIMPLE (IP44)

La prise électrique simple avec degré de protection IP44 (codes PE11A/B, RPE104IA/B, RPE108IA/B) peut être installée uniquement au niveau d'éléments neutres.

Sur les deux cotés de l'élément neutre au niveau de la colonne avec la prise électrique, il est possible d'installer exclusivement les appareils suivants: éléments neutres, grilles à gaz ou électriques, plaques de cuisson pour frites à gaz ou électriques, friteuses. En d'autres termes, sur les deux cotés de l'élément neutre, sous la prise, il est interdit d'installer tous les appareils dotés de cuves (sauf la friteuse) et tous les appareils pour cuisson indirecte.

Si l'équipement avec robinet d'eau est également installé dans la même installation, entre la colonne avec le robinet et la colonne avec la prise, il faut respecter une distance minimale de 140 cm.

En cas de configuration avec des blocs de cuisson dos à dos, il N'est PAS possible d'installer des deux cotés de la colonne les appareils suivants: appareils à gaz avec la cheminée, WOK gaz, grille à gaz.

FR

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - BOÎTIER DES PRISES ÉLECTRIQUES (IP66)

Le boîtier contenant deux prises électriques avec degré de protection IP66 (codes RBE208IA/B) peut être installé uniquement près des éléments neutres.

Sur les deux cotés de l'élément neutre, au niveau de la colonne avec la prise électrique, il N'est PAS possible d'installer les appareils suivants: bain-marie, casseroles, sauteuses électriques.

Si l'équipement avec robinet d'eau est également installé dans la même installation, entre la colonne avec le robinet et la colonne avec la prise, il faut respecter une distance minimale de 140 cm.

En cas de configuration avec des blocs de cuisson dos à dos, il N'est PAS possible d'installer des deux cotés de la colonne les appareils suivants: appareils à gaz avec la cheminée, WOK gaz, grille à gaz.

ÉQUIPEMENTS EN OPTION - ÉTAGÈRE AVEC LAMPES CHAUFFANTES

L'étagère dotée de lampes chauffantes peut être installée uniquement au niveau d'éléments neutres.

En cas de configuration avec des blocs de cuisson dos à dos, il N'est PAS possible d'installer des deux cotés de la colonne les appareils suivants: appareils à gaz avec la cheminée, WOK gaz, grille à gaz.

ÉQUIPEMENT EN OPTION - COMBINAISONS POSSIBLES AVEC DES BLOCS DE CUISSON ADOSSÉS

Si les deux cotés d'une même colonne sont dotés des équipements en option, il existe des contraintes dans les combinaisons possibles entre l'équipement du côté A et l'équipement du côté B de la même colonne.

Les combinaisons possibles et celles interdites sont illustrées dans le tableau suivant.



FR

		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB	CCIB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗	✓
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
CCIA		✓	✓	✓	✓	✓	✓



Attention

- Pour le montage de tous les éléments qui composent le système des colonnes équipées, suivre les instructions annexées à l'appareil en question.
- Chaque colonne doit être fixée à la partie arrière de l'appareil de cuisson ICON 9000 avec les vis spécifiques, comme illustré dans les instructions de montage.
- Si une colonne n'est pas reliée à au moins une colonne adjacente par les tablettes supérieures, prévoir également une fixation au sol par des chevilles à expansion de type approprié (à choisir en fonction du type de sol).
- En cas de colonnes à une seule face (codes CMG..., CMR..., CML...), prévoir pour chaque colonne également une fixation au sol par des chevilles à expansion de type approprié (à choisir en fonction du type de sol), à moins que les colonnes ne reposent contre un mur.
- Pour l'assemblage des parties structurales du système (colonnes, étagères et tablettes), utiliser exclusivement les vis d'assemblage fournies par le fabricant ou, comme solution alternative, des vis dont le diamètre et les caractéristiques mécaniques ne sont pas inférieures à ceux fournis par le fabricant.
- En cas d'équipements avec alimentation électrique, faire attention pendant le montage à ne pas endommager la gaine des câbles. Les câbles doivent être convenablement fixés en position de façon à éviter tout contact avec des parties tranchantes ou des parties pouvant atteindre des températures élevées.
- Toutes les colonnes doivent être branchées au raccordement équipotentiel de l'installation.
- Pendant le montage, c'est-à-dire lorsque les colonnes ne sont pas fixées aux appareils de cuisson, les structures portantes des colonnes sont instables.
- Il faut donc accorder une grande attention et porter les équipements de protection individuelle appropriés pour éviter tout accident dû à la chute des structures.

Le système des colonnes équipées est conçu pour être installé exclusivement en association à une installation de cuisson ICON 9000. L'installation doit être effectuée en suivant scrupuleusement les instructions de montage et en respectant toutes les contraintes d'installation reportées dans ce manuel. Toute utilisation différente de celle indiquée dans ce manuel, ainsi que l'installation du système ou d'une partie de celui-ci qui ne serait pas en association à une installation de cuisson ICON 9000 est expressément interdite.

BRANCHEMENT ALIMENTATION DE L'EAU

Si le robinet d'eau est présent dans le système, le raccorder au réseau hydrique en suivant les instructions de montage.

La ligne d'alimentation de l'eau devra être équipée d'un robinet d'arrêt positionné de façon à ce qu'il soit facilement accessible.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Si des étagères avec éclairage led, prises électriques ou l'étagère dotée de lampes chauffantes sont présentes, effectuer le branchement selon les indications reportées ci-dessous.



Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N non commutable.



Attention

Avant toute intervention couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes:

- Classe B ou C (IEC 60898-1)
- Déclencheur différentiel réglé à 30 mA

2 - Utiliser une fiche conforme aux normes locales d'installation.

ESSAI DE L'APPAREIL



Important

Avant de la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai effectuer la vérification suivantes.

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.

3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.



Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.).

Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.



Precaución - advertencia

- No exceda de la carga máxima indicada en el manual.
- No use la estructura ni las repisas como base de apoyo para otras estructuras (por ejemplo para las campanas de aspiración).
- No se suba, ni se sujete y no se apoye sobre las estanterías ni las repisas.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.

- No apoye recipientes abiertos con líquidos en los entrepaños, para evitar que se puedan derramar hacia el usuario.
- No apoye objetos cortantes o peligrosos en los entrepaños.
- No apoye recipientes de cristal o de materiales frágiles con líquidos peligrosos, corrosivos o irritantes en los entrepaños.



Precaución - advertencia

- Se recomienda prestar la máxima atención al desplazar material que esté colocado en los entrepaños, para evitar caídas accidentales de objetos sobre el plano de trabajo, en especial en la parte de los equipos de cocción que están funcionando, por el peligro de quemaduras que conlleva.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.



Precaución - advertencia

No utilizar adaptadores, sino solo enchufes adecuados para la toma correspondiente.



Importante

El enganche tiene que ser realizado por personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes en la materia y con la utilización de material apropiado y prescrito.

El equipo se entrega con tensión de funcionamiento a 230V/1N.



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

1ª PARTE



INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO..	4
SEGURIDAD.....	6
USO Y FUNCIONAMIENTO.....	8

2ª PARTE



MANTENIMIENTO	15
AVERÍAS	16
DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.....	16

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante delequipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

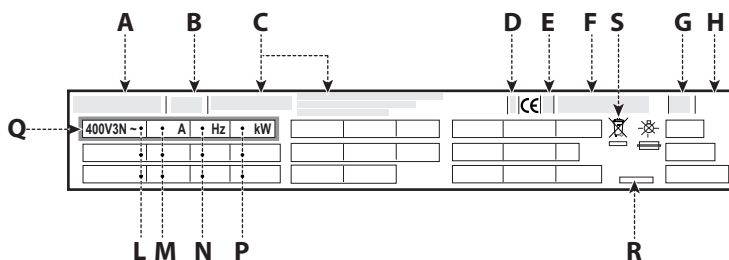
Indicación de informaciones técnicas de articular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

- A) Modelo del aparato
- B) Tipo de personalización
- C) Identificación fabricante
- D) Clase de aislamiento
- E) Año de fabricación
- F) Número de matrícula

- G) Grado de protección
- H) País de destino
- L) Tensión (V)
- M) Consumo (A)
- N) Frecuencia (Hz)
- P) Potencia declarada (kW)
- Q) Indicador tensión de prueba
- R) Fecha de fabricación
- S) Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

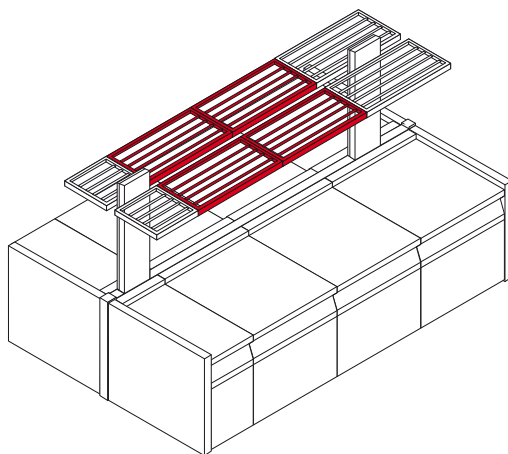
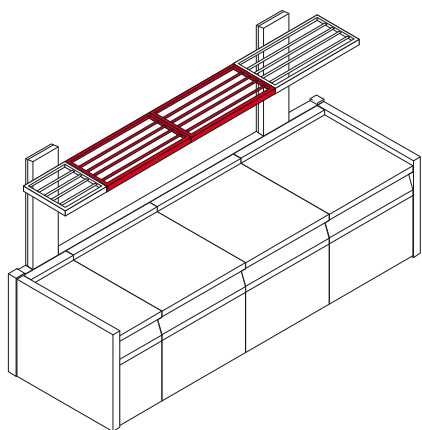
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El sistema de las columnas equipadas es un sistema de accesorios modulares componibles, que se pueden combinar a la línea de cocción ICON9000. Esta compuesto por un grupo de columnas portantes, cada una de las cuales lleva una repisa (a continuación se indicará como "repisas superiores"), instalada solo en uno de los dos lados, (códigos CM...) o en ambos lados (códigos CB...) de la columna. Las repisas superiores pueden ser de varios tipos (repisa llena, repisa llena con iluminación con led, repisa con rejilla) y pueden estar conectadas entre sí con un entrepaño de rejilla porta-cacerolas (que a continuación se indican como "entrepaños superiores").

Además cada columna puede completarse con las siguientes preparaciones opcionales:

- repisas llenas o con rejillas (que a continuación se indican como "repisas inferiores")
- grifo del agua
- toma eléctrica individual
- caja con dos tomas eléctrica
- bastidor porta bandejas
- repisa con lámparas calentadoras

Los diferentes elementos que componen el sistema pueden combinarse en base a varios tipos para adaptarse a las necesidades del usuario y a la configuración del sistema de cocción ICON 9000 con el que se combinan. Para las exigencias de instalación consulte el capítulo correspondiente.



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se

deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD Y INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

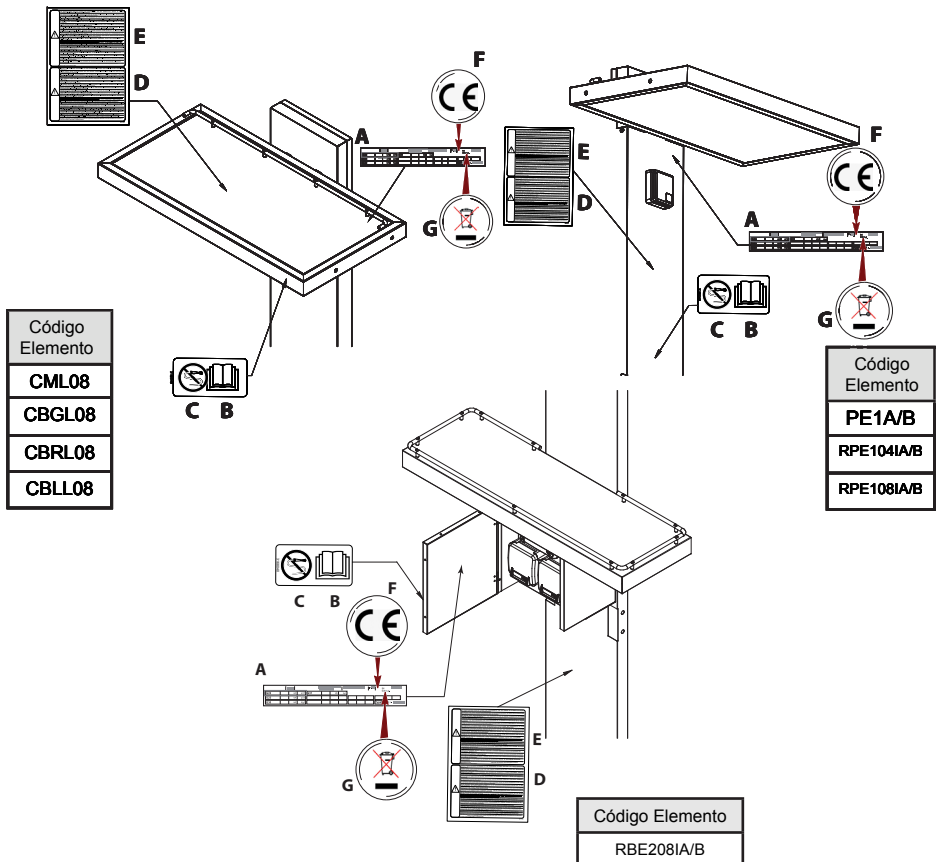
C) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente".

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento.

F) Probación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

G) Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.



ES

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas.

Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza y higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE).

Importante

No abandonar material contaminante en ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pag. 5).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.



Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante.

No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

Las repisas y los entrepaños superiores pueden usarse para apoyar ollas y otros accesorios. Las repisas superiores son de 40 cm de profundidad y de 40 o 80 cm de ancho y pueden ser llenas o de rejilla. La repisa llena puede llevar una luz de led que ilumina el plano de cocción todavía más. Para activar y desactivar la luz de led debe accionar el interruptor situado en la cara inferior de la repisa. Los entrepaños que conectan las repisas son con rejilla de 40 cm de profundidad y ancho variable de 40 a 200 cm.

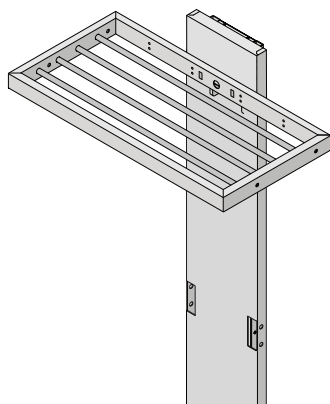
La carga máxima admitida para las repisas y los entrepaños es de 70 Kg para cada sección que se incluye entre las dos columnas adyacentes.



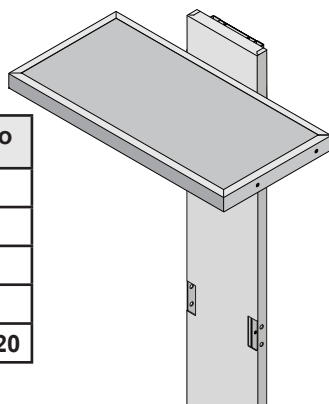
Precaución - advertencia

- No exceda de la carga máxima indicada en el manual.
- No use la estructura ni las repisas como base de apoyo para otras estructuras (por ejemplo para las campanas de aspiración).
- No se suba, ni se sujete y no se apoye sobre las estanterías ni las repisas.
- Si nota deformaciones permanentes de la estructura sin que se haya aplicado ninguna carga o si nota marcas grietas estructurales, avise al servicio de asistencia.
- Si nota marcas de corrosión pasante en los entrepaños o en las uniones (por ejemplo en los pernos) consulte con el servicio de asistencia.

- No apoye recipientes abiertos con líquidos en los entrepaños, para evitar que se puedan derramar hacia el usuario.
- No apoye objetos cortantes o peligrosos en los entrepaños.
- No apoye recipientes de cristal o de materiales frágiles con líquidos peligrosos, corrosivos o irritantes en los entrepaños.
- Se recomienda prestar la máxima atención al desplazar material que esté colocado en los entrepaños, para evitar caídas accidentales de objetos sobre el plano de trabajo, en especial en la parte de los equipos de cocción que están funcionando, por el peligro de quemaduras que conlleva.
- Vuelva a colocar los materiales más pesados a ser posible cerca de las columnas portantes, para reducir la deformación elástica de la estructura. Desplace los materiales pesado con cuidado para evitar las oscilaciones de la estructura al mínimo.



Código Elemento
CM_04
CM_08
CB_04
CB_08
GP04-GP06..-GP20



PREPARACIONES OPCIONALES DE LAS COLUMNAS - REPISAS INFERIORES

Esta preparación opcional lleva una repisa conectada a la columna situada a unos 40 cm de altura del plano de trabajo. La repisa puede ser llena o de rejillas con una profundidad de 25 cm y de 40 o de 80 cm de largo.

Las repisas pueden usarse para apoyar utensilios, ingredientes o demás accesorios útiles para cocinar.

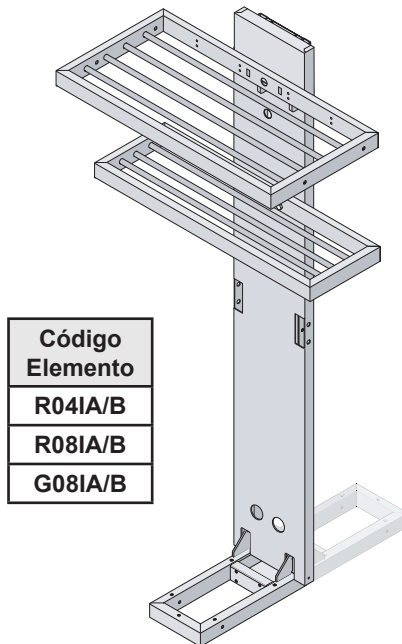
La carga máxima admisible para cada repisa es de 10 kg.



Precaución - advertencia

- No exceda de la carga máxima indicada en el manual.
- No se suba, ni se sujete y no se apoye sobre la estantería.
- Si nota deformaciones permanentes de la estructura sin que se haya aplicado ninguna carga o si nota marcas grietas estructurales, avise al servicio de asistencia.

- Si nota marcas de corrosión pasante en los entrepaños o en las uniones (por ejemplo en los pernos) consulte con el servicio de asistencia.
- No apoye recipientes abiertos con líquidos en los entrepaños, para evitar que se puedan derramar hacia el usuario.
- No apoye objetos cortantes o peligrosos en los entrepaños.
- No apoye recipientes de cristal o de materiales frágiles con líquidos peligrosos, corrosivos o irritantes en los entrepaños.
- Se recomienda prestar la máxima atención al desplazar material que esté colocado en los entrepaños, para evitar caídas accidentales de objetos sobre el plano de trabajo, en especial en la parte de los equipos de cocción que están funcionando, por el peligro de quemaduras que conlleva.



PREPARACIONES OPCIONALES DE LAS COLUMNAS - GRIFO DEL AGUA

Esta preparación lleva grifo del agua fría con tubo de doble cuello articulable.

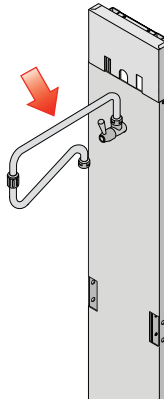
- En caso de que el grifo esté colocado en un equipo de cocción, el mando y el grifo pueden calentarse. Preste atención y si es necesario use guantes térmicos de cocina.



Precaución - advertencia

- Preste la máxima atención cuando use el grifo cerca de freidoras o de otros equipos de cocción con aceite hirviendo (peligro de quemaduras).

Código
Elemento
CRAIA/B



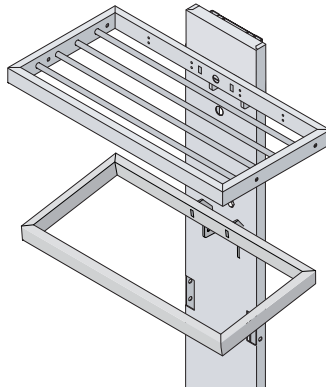
PREPARACIONES OPCIONALES DE LAS COLUMNAS - BASTIDOR PORTA BANDEJAS

Esta preparación prevé un bastidor donde pueden colocarse recipientes gastronorm para contener ingredientes.

El bastidor contiene una bandeja GN1/1 y una bandeja 1/3 GN. Este accesorio se puede

combinar con los accesorios bandejas con tapa y manillas (BGN11, BGN12, BGN 13, BGN16, BGN23) y con los travesaños correspondientes de apoyo (TRA12, TRA16).

Código
Elemento
TGNIA/B



ES

Esta preparación prevé una toma eléctrica de tipo Schuko (alimentación monofásica) con tapa de muelle (grado de protección IP44), en su caso, combinada con una repisa.

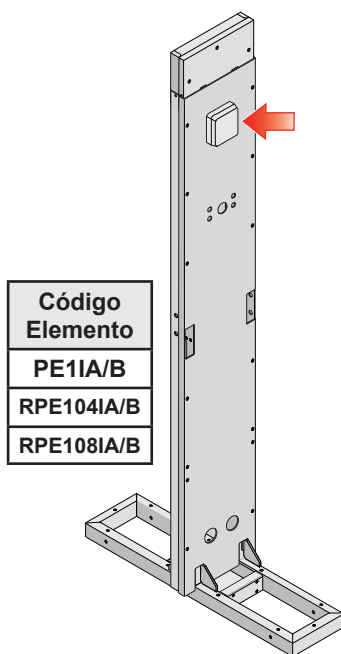
La toma puede usarse para conectar electrodomésticos de poca potencia u otros accesorios con alimentación eléctrica.

- **En caso de que se rompa la tapa o el muelle de retorno, avise de inmediato al centro de asistencia para repararla o cambiarla.**
- **Si la toma eléctrica está dañada, no debe usarla y debe desconectar la alimentación con el dispositivo de protección (no suministrado con el accesorio):**
- **No use nunca chorros de agua cerca de la toma eléctrica.**



Precaución - advertencia

- **La protección contra el agua (IP44) está garantizada solo con la tapa cerrada por lo tanto, después de usar el equipo, debe desconectarse siempre de la toma.**



ES

Para el uso del equipo, proceder de la manera indicada:

1 - Utilizar el interruptor automático seccionador, instalado en la pared, para desactivar el enganche a la línea eléctrica principal.

En este momento puede conectarse a cada toma un solo enchufe del tipo adecuado

Para la toma son adecuados los enchufes de tipo SCHUCKO (IEC 608841, CEI23-50).

2 -Una vez terminada la operación, actuar sobre el interruptor automático seccionador, que tiene que estar instalado en la pared, para activar el enganche a la línea eléctrica principal.

Apagado

1 - Operar con el interruptor automática aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

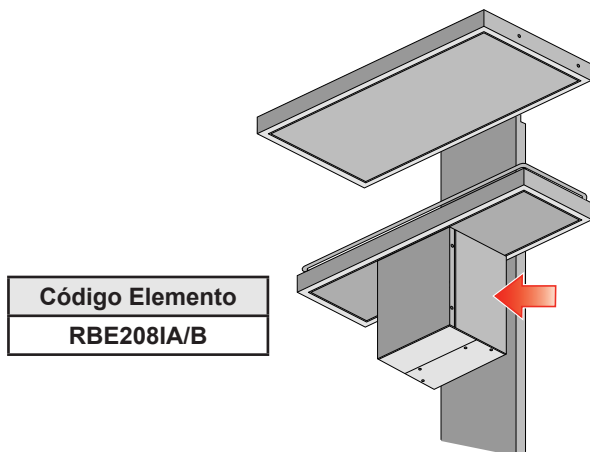


Precaución - advertencia

No utilizar adaptadores, sino solo enchufes adecuados para la toma correspondiente.

Esta preparación lleva una caja de acero con dos tomas eléctricas de tipo Schuko, de alta protección contra el agua (grado de protección IP66) y un interruptor magnetotérmico

diferencial. Las tomas pueden usarse para conectar electrodomésticos de poca potencia y otros accesorios con alimentación eléctrica.



Código Elemento
RBE208IA/B

En el equipo están dispuestos los siguientes componentes.

- A) Interruptor automático con protección diferencial.
- B) Toma eléctrica monofásica 16A, 230V
- C) Toma eléctrica monofásica 16A, 230V

- No use nunca chorros de agua cerca de la toma eléctrica.

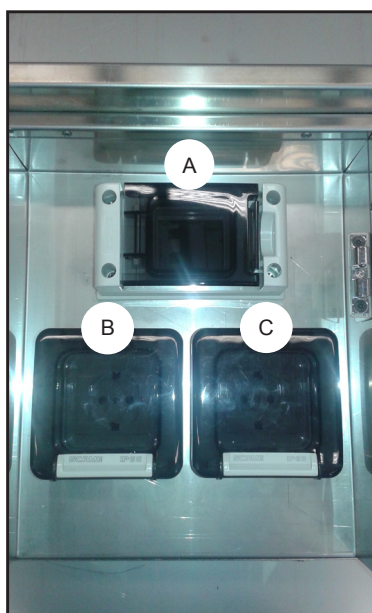
Importante

Todos los componentes (A-B-C-D) cuentan con protección contra la penetración de sustancias líquidas y sólidas.

Precaución - advertencia

Estas protecciones no tienen que quitarse y tienen que mantenerse cerradas.

- En caso de que se rompa la toma o el muelle de retorno, avise de inmediato al centro de asistencia para repararla o cambiarla.
- Si la toma eléctrica está dañada, no debe usarla y debe desconectar la alimentación con el dispositivo de protección.



ES

Para el uso del equipo, proceder de la manera indicada:

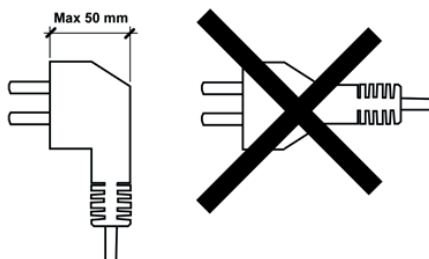
1 - Utilizar el interruptor automático seccionador, instalado en la pared, para desactivar el enganche a la línea eléctrica principal.

En este momento puede conectarse a cada toma un solo enchufe del tipo adecuado.

Precaución - advertencia

No utilizar adaptadores, sino solo enchufes adecuados para la toma correspondiente.

– Para las tomas (B-C) son adecuados los enchufes de tipo SCHUCKO (IEC 60884-1, CEI 23-50) de dimensiones adecuadas para permitir cerrar la protección una vez introducido el enchufe (véase imagen más abajo).



Nota: Para acceder a las tomas (C-D), pulsar lateralmente las dos palancas.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Si el equipo permanece sin funcionar durante un largo período de tiempo, haga lo siguiente.

- 1) En el caso de que estén presentes tomas eléctricas o el entrepaño con lámparas calentadoras, use el interruptor seccionados del equipo para desconectar la línea eléctrica principal.
- 2) En el caso de que esté presente el grifo, cierre la entrada de agua.

Close the protection taking care to pass the cable through the arranged guide.

2 - Una vez terminada la operación, actuar sobre el interruptor automático seccionador, que tiene que estar instalado en la pared, para activar el enganche a la línea eléctrica principal.

3 - Ensure the automatic switch (A) is activated, otherwise press the button to lift the protection and activate the switch.

4 - Carefully close the protection immediately.

Apagado

1 - Utilizar el interruptor automático seccionador, instalado en la pared, para desactivar el enganche a la línea eléctrica principal.

Precaución - advertencia

Montly access switch (A) and press tast key T. The swicht should deactivate immediately. On the contrary, contact the specialised after-sales technical assistance service. Once tested, close the protection.

- 3) Limpie a fondo el equipo y las zonas alrededor.
- 4) Ponga una capa de aceite alimentario en las superficies de acero inoxidable.
- 5) Compruebe que todos los objetos presentes en los entrepaños estén bien colocados de manera estable.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Cada final de trabajo y cada vez que sea necesario:

- limpie las partes cerca del plano de trabajo, en especial las columnas y las preparaciones varias que lleva como opcionales (entrepaños inferiores, grifo, tomas eléctricas, etc.).
- Seque bien la condensación que se haya formado en las chapas o en las partes metálicas.
- Pida a los operadores expertos y autorizados

que comprueben los sistemas de protección y de seguridad de las tomas eléctricas y del entrepañó con lámparas calentadoras, si las lleva, cada 6 meses.

LIMPIEZA

Se aconseja tomar todas las medidas que se indican a continuación.

- 1) Limpie las partes de metal del equipo use solo agua templada, productos detergentes para uso alimentario y material no abrasivo.
- 2) Limpie a fondo los elementos que entran a contacto directa o indirectamente con los alimentos y todas las zonas cercanas.
- 3) Enjuague las superficies con agua potable y seque todo.
- 4) Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas. En especial, evite usar productos corrosivos y material abrasivo o herramientas cortantes.
- 5) Para la limpieza de las tomas eléctricas use un paño seco. No use agua y no vaporice detergentes directamente sobre las tomas.

AVERIAS

Los equipos eléctricos como las tomas y el entrepaño con lámparas calentadoras, antes de la puesta en servicio, se han comprobado previamente. En caso de avería interrumpa

el uso, desconecte la alimentación con los dispositivos de seguridad y avise al servicio de asistencia técnica.

DESPLAZAMIENTO E INSTALACION

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

La configuración del sistema de las columnas equipadas debe cumplir con las exigencias de instalación que limitan combinar varios módulos

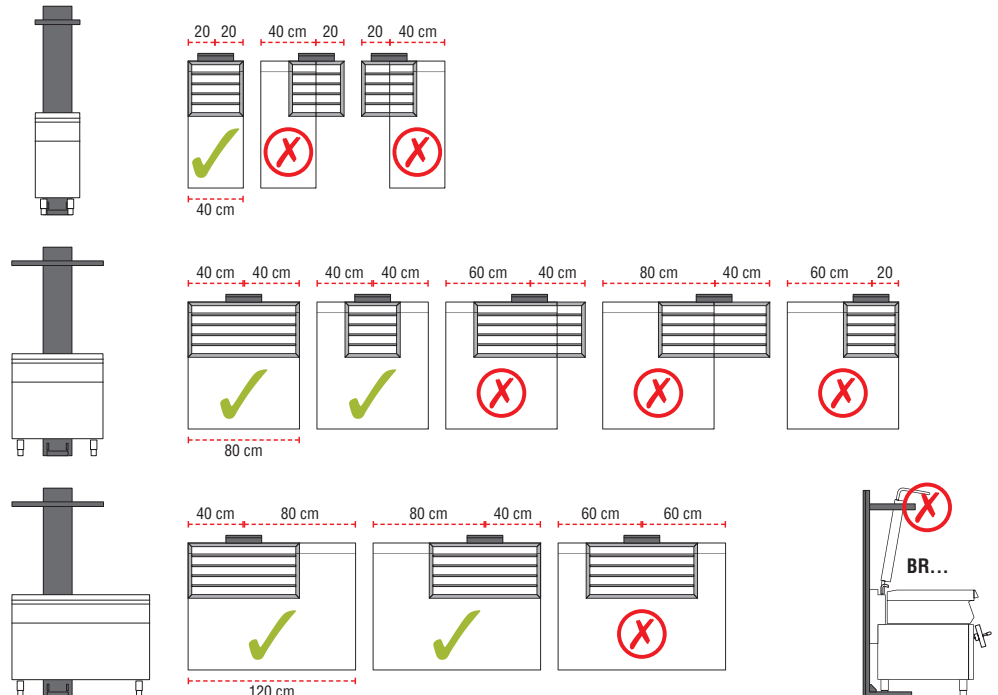
juntos, que componen el sistema, ni arrimar las diferentes columnas a los equipos de cocción de la ICON 9000, como se describe a continuación.

COLOCACIÓN DE LAS COLUMNAS

Cada columna puede colocarse detrás de un equipo ICON 9000, de 400, 800 o 1200 mm de ancho.

No se puede instalar la columna en equipos de 200 mm.

Si los equipos son de 400 o 800 mm, la columna debe colocarse en el centro del aparato de cocción, mientras que en caso de equipo de 1200 mm, hay dos posibilidades de instalación, como se muestra en la figura siguiente.



USO CON PARRILLA ABATIBLE

En la parte de las columnas y debajo de los entrepaños de conexión superiores, no se puede instalar una parrilla abatible (la posición del

entrepaño impide la apertura completa de la tapa y no deja que la cuba se incline).

COLUMNA CON ILUMINACIÓN DE LED

Las columnas con iluminación de led (códigos CML08, CBL08, CBGL08, CBRL08) pueden colocarse solo en los equipos siguientes: elementos neutros, vitrocerámica de inducción

(VTI), wok de inducción (VTIW), calentador de patatas eléctrico, bañomaría eléctrico.

PREPARACIONES OPCIONALES - REPISAS INFERIORES

Las repisas inferiores, de todo tipo, pueden instalarse en los equipos siguientes: Wok de inducción, parrillas eléctricas, fry-top eléctricos,

cocinapasta eléctricos, calentador de patatas, bañomaría eléctricos y elementos neutros.

PREPARACIONES OPCIONALES - BASTIDOR PORTA BANDEJAS

El bastidor porta-bandejas puede instalarse solo en los elementos neutros.

PREPARACIONES OPCIONALES - GRIFO DEL AGUA

El grifo del agua puede instalarse solo en los elementos neutros y en los fuegos abiertos (menos en el caso con horno de gas).

En caso de configuración con bloques de cocción espalda contra espalda, No se pueden instalar en ambos lados de la columna los siguientes equipos: aparatos de gas con salida de humos, WOK de gas, parrilla de gas.

PREPARACIONES OPCIONALES - TOMA ELÉCTRICA INDIVIDUAL (IP44)

La toma eléctrica individual con grado de protección IP44 (códigos PE1IA/B, RPE104IA/B, RPE108IA/B) puede instalarse solo en los elementos neutros.

A los dos lados del elemento neutro en la parte de la columna, con la toma eléctrica, pueden instalarse solo los equipos siguientes: elementos neutros, parrillas de gas o eléctricas, fry-top de gas o eléctricos, freidoras. Es decir, a los lados del elemento neutro, debajo de la toma, está prohibido colocar todos los equipos con cubas (excepto la freidora) y todos aparatos para cocción indirecta.

En caso de que en la misma instalación se encuentre un grifo de agua, entre la columna con el grifo y la columna con la toma debe haber una distancia mínima de 140 cm.

En caso de configuración con bloques de cocción espalda contra espalda, No se pueden instalar en ambos lados de la columna los siguientes equipos: aparatos de gas con salida de humos, WOK de gas, parrilla de gas.

ES

PREPARACIONES OPCIONALES - CAJA DE TOMAS ELÉCTRICAS (IP66)

La caja con dos tomas eléctricas con grado de protección IP66 (códigos RBE208IA/B), puede instalarse solo en los elementos neutros.

En los dos lados del elemento neutro, en la parte de la columna con la toma eléctrica, NO se pueden instalar los siguientes equipos: cocinapasta, bañomaría, ollas o parrillas.

En caso de que en la misma instalación se encuentre un grifo de agua, entre la columna con el grifo y la columna con la toma debe haber una distancia mínima de 140 cm.

En caso de configuración con bloques de cocción espalda contra espalda, No se pueden instalar en ambos lados de la columna los siguientes equipos: aparatos de gas con salida de humos, WOK de gas, parrilla de gas.

PREPARACIONES OPCIONALES - REPISA CON LÁMPARAS CALENTADORAS

La repisa con lámparas calentadoras puede instalarse solo en elementos neutros.

En caso de configuración con bloques de cocción espalda contra espalda, no se pueden instalar en ambos lados de la columna los siguientes equipos: aparatos de gas con salida de humos, WOK de gas, parrilla de gas.

PREPARACIONES OPCIONALES - COMBINACIONES POSIBLES CON BLOQUES DE COCCIÓN ADOSADOS

En caso de que ambos lados de la misma columna estén equipados con las preparaciones opcionales, hay restricciones para poder combinar la preparación del lado A, con la del lado B de esa misma columna. Las combinaciones posibles y las

que están prohibidas se muestran en la tabla siguiente.



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB	CCIB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗	✓
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗	✓
CCIA		✓	✓	✓	✓	✓	✓



Precaución - advertencia

- Para montar todos los elementos que componen el sistema de las columnas equipadas, siga las instrucciones anexas al equipo.
- Cada columna debe fijarse a la parte posterior del equipo de cocción ICON 9000 con los tornillos específicos, como se muestra en las instrucciones de montaje.
- En caso de que la columna no esté conectada a una columna adyacente, por lo menos, mediante los entrepaños superiores, es necesario preparar un sistema de fijación en tierra con tacos de expansión del tipo adecuado (que debe escoger en función del tipo de suelo).
- En el caso de columnas de una sola cara (códigos CMG..., CMR..., CML...) debe preparar para cada una, una fijación a tierra con tacos de expansión del tipo adecuado (que deberá escoger en función del tipo de suelo), a no ser que las columnas se apoyen a una pared.
- Para conectar las partes estructurales del sistema (columnas, repisas y entrepaños), use solamente los tornillos de conexión que se le proporcionan o como alternativa, tornillos del diámetro y las características mecánicas, no inferiores a las de los que le proporciona el fabricante.

- En el caso de preparaciones con alimentación eléctrica, procure no dañar la vaina de los cables durante el montaje. Los cables deben fijarse de la forma adecuada en la posición correcta, para evitar que toquen con partes cortantes o partes que puedan alcanzar temperaturas elevadas.
- Todas las columnas deben conectarse al sistema equipotencial de la instalación.
- Durante el montaje, es decir, cuando las columnas no se fijan a los aparatos de cocción, las estructuras portantes de las columnas no están estables.
- Por lo tanto es necesario prestar la máxima atención y ponerse los equipos de protección individual adecuados para evitar accidentes debidos a la caída de las piezas.

El sistema de columnas equipadas está pensado para instalarse solo combinado con una sistema de cocción ICON 9000.

La instalación debe hacerse siguiendo estrictamente las instrucciones de montaje y respetando todas las exigencias de instalación, que se indican en este manual.

Cualquier uso distinto del indicado en este manual, así como la instalación del sistema o de parte del mismo sin combinar con un sistema de cocción ICON 9000 está terminantemente prohibido.

ENLACE AGUA

En caso de que en el sistema esté presente la preparación con grifo de agua, prepare la conexión del grifo a la red de abastecimiento de agua, siguiendo las instrucciones de montaje.

La línea de alimentación del agua debe llevar una llave de paso colocada en una posición accesible.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Si el sistema lleva repisas con iluminación de led, tomas eléctricas o lámparas calentadoras, haga la conexión en base a los que se indica en las instrucciones siguientes.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Realizar el enganche del equipo a la red de alimentación de la manera indicada.

1 - Instalar, si no lo hubiera, un interruptor automático seccionador cerca del equipo con las siguientes características:

– Clase B o C (IEC 60898-1)

– Relé diferencial ajustado a 30 mA

2 - Utilizar un enchufe conforme con las normas de instalación local.



Importante

El enganche tiene que ser realizado por personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes en la materia y con la utilización de material apropiado y prescrito.

El equipo se entrega con tensión de funcionamiento a 230V/1N.

PRUEBA DEL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.

2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de al conexión eléctrica.

3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.



Importante

No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.