

cod. 31876900



MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE ELETTRICHE - <i>(Istruzioni originali)</i>	85	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC STOVES - <i>(Original instructions)</i>	101	EN
Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.		
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - <i>(Instructions originales)</i>	117	FR
Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTROHERDE - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	133	DE
Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS ELÉCTRICAS - <i>(Instrucciones originales)</i>	149	ES
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE KEUKENS - <i>(Originele instructies)</i>	165	NL
Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES ELÉTRICOS - <i>(Instruções originais)</i>	181	PT
Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	197	EL
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Původní návod)</i>	213	CS
Opzre: Pročítajte prije korištenja aparata.		
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Pôvodné pokyny)</i>	229	SK
Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV ELEKTROMOS TŰZHELYEK - <i>(Eredeti utasítások)</i>	245	HU
Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.		
BRUGERVEJLEDNINGER TIL ELEKTRISKE KOMFURER - <i>(Originalvejledning)</i>	261	DA
Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
BRUKSANVISNING ELEKTRISKE KOMFYRER - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	277	NO
Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
BRUKSANVISNING ELSPISAR - <i>(Originalinstruktioner)</i>	293	SV
Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE ELEKTRYCZNE - <i>(instrukcje oryginalne)</i>	309	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZ ELECTRIC - <i>(Instrucțiuni originale)</i>	325	RO
Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.		
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ - <i>(оригинальные инструкции)</i>	341	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
دليل استعمال المطابخ الكهربائية - <i>(تعليمات أصلية)</i>	373	AR
تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز		



IT

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

Avvertenza!

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

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.

EN

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

Warning!

Before performing any operations, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential

The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:



Maintenance must be carried out by qualified personnel.

Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.

FR

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

Avertissement !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Équipotential

Brancher l'appareil à un système équipotential.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

DE

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

Hinweis!

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo “COLOCACIÓN” y “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo “INSTRUCCIONES DE USO”.

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

¡Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:



Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.

NL

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

Waarschuwing!

Vòòr iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat. Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:



De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.

PT

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO".

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

Advertência!**Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral**

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.

Está indicado pelo seguinte símbolo:



As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.

Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.

EL

Αυτό ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ", "" και "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους.

Ανατρέξτε στην παράγραφο "ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ".

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

Προειδοποίηση!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

CS

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení

Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.

SK

Tento typ spotřebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedálni, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotřebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Viď odsek „PŘÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENIE“.

Spotřebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Viď odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotřebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pri priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletné odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštaláčnymi pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém

Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.

HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízszaggal vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválasztást. Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szerviz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy nehogy sértse a készüléket.

DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommercielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengjøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen. Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget.

NO

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat. Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".

Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfra kobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Ekvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.

SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bakerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig

masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÅTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av ström till förseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet.

Potentialutjämning

Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.

Den är markerad med följande symbol:



Underhållsarbete ska utföras av kvalificerad personal.

Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.

PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

Ekwipotencjał

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.

RO

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

Avertisment!

Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectați alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotențial

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare. Este evidențiat cu următorul simbol:



Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.

Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatul pentru a nu o avaria.

RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для непрерывного производства массы пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел “ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ” и “ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ”.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел “ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ”

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установок.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

AR

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات أبيرة ومستمرة من الأطعمة.

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة الترابيب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"الترابيب" و"التوصيل الكهربائي".

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل البخار.

تنبيه!

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III، وبشكل مطابق لنظم التركيب.

إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية.

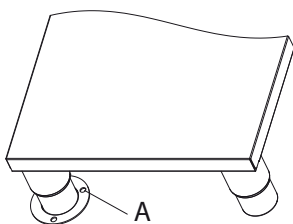
وهو مميز بالرمز:



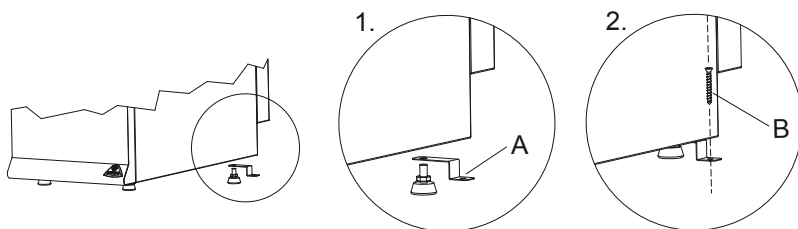
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص وموهل لهذا الغرض.

لا توجّه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.

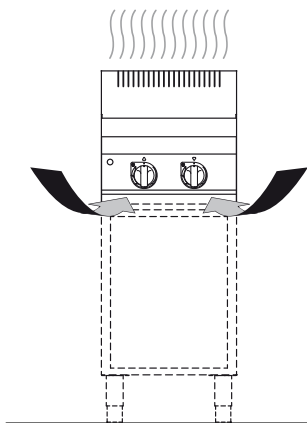
1a



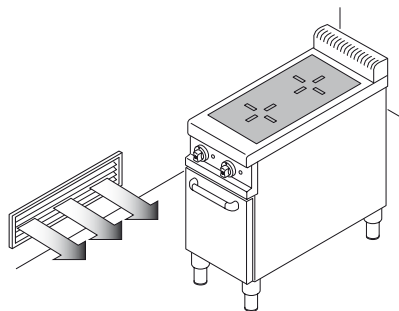
1b



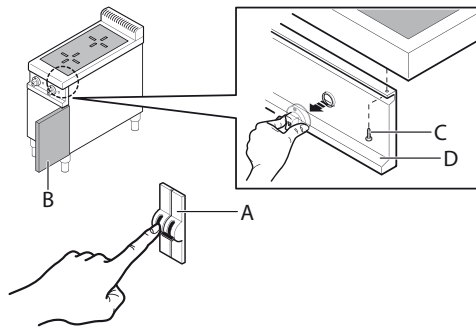
2



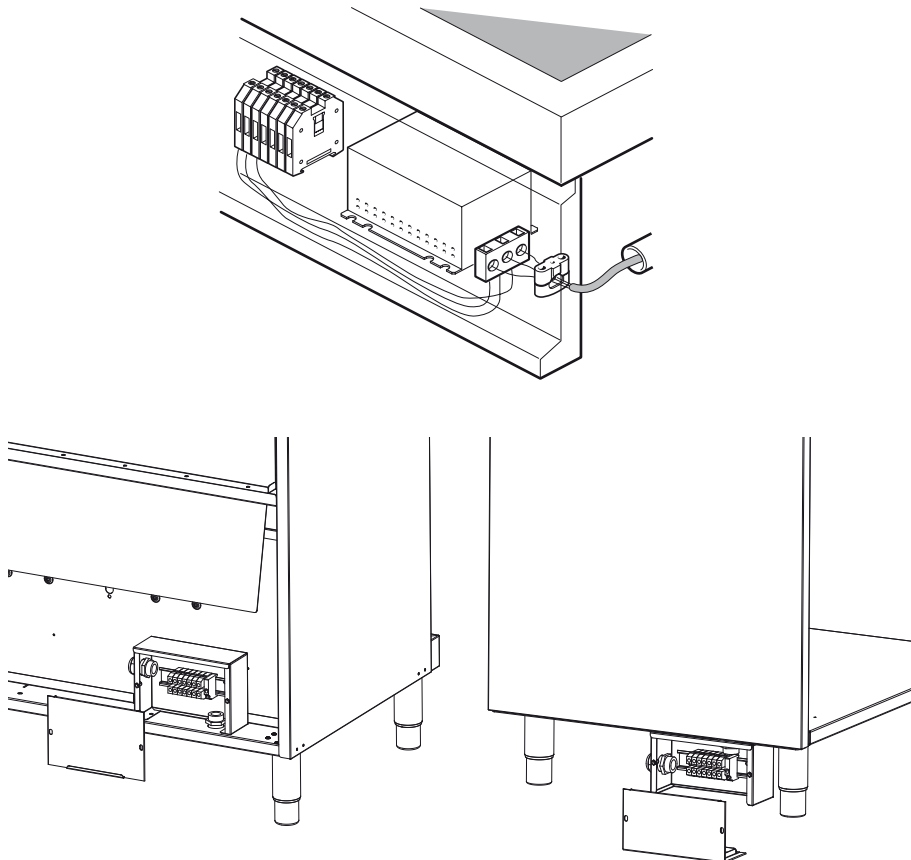
3



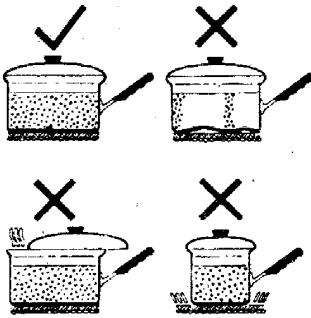
4



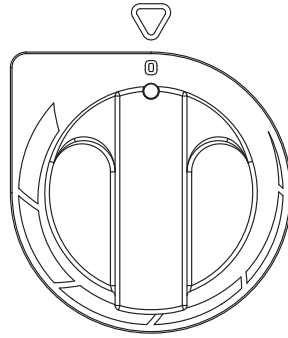
5



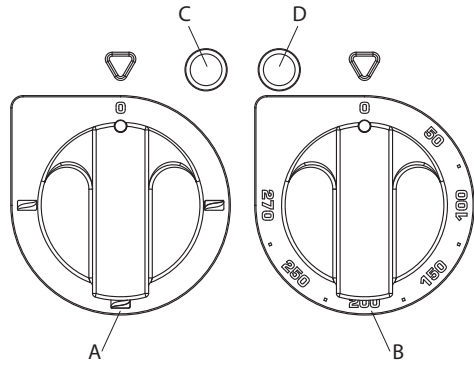
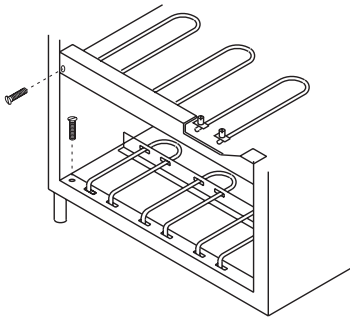
6



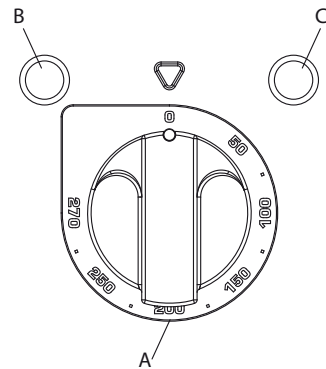
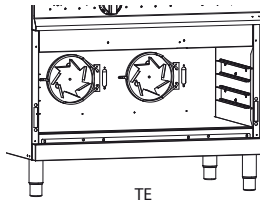
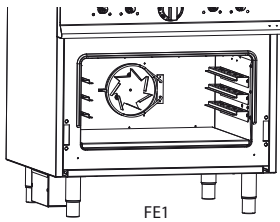
7



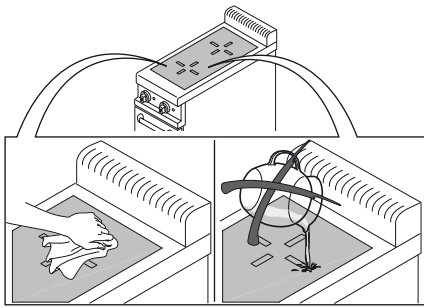
8



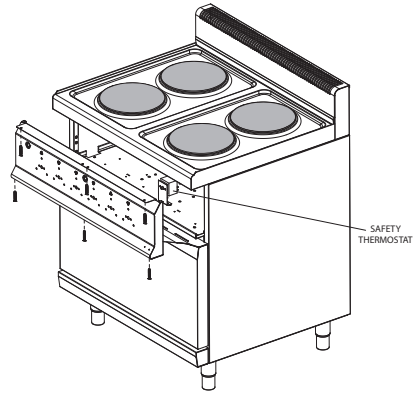
9



10



11



Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Legenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεξάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Morsettiera arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B1	Commutatore piastra di cottura	Cooking plate switch	Commutateur plaque de cuisson	Umschalter Kochplatte
B2	Interruttore forno	Oven's switch	Interrupteur four	Schalter Ofen
B3	Selettore forno	Oven position switch	Sélecteur four	Wahlschalter Ofen
B4	Regolatore di energia	Energy regulator	Régulateur d'énergie	Energieregler Schaltkreis
F1	Termostato di lavoro forno	Oven operating thermostat	Thermostat de fonctionnement four	Betriebsthermostat Ofen
F2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
H1	Lampada spia verde (tensione)	Green pilot lamp (voltage)	Voyant vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
H2	Lampada spia arancio (forno)	Orange pilot lamp (oven)	Voyant orange (four)	Orange Kontrollleuchte (Ofen)
R1	Piastra di cottura	Cooking plate	Plaque de cuisson	Kochplatte
R2/R3	Resistenza forno (sup./inf.)	Oven heating elements (upper/lower)	Résistances four (sup./inf.)	Heizwiderstände Ofen (Ober-/Unterh.)
R4	Resistenza forno FE1	FE1 oven heating element	Résistance four FE1	Heizwiderstand Ofen FE1
M	Elettroventilatore	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
SI	Scheda inversione	Electric board to reverse fan rotation	Carte d'inversion	Inversions-Schaltplatte

mA	Tablero de bornes de llegada línea	Klemmenbord inkomende lijn	Terminais de entrada da linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Klemmenbord aftakking	Terminais de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B1	Commutador placa de cocción	Schakelaar kookplaat	Comutador da placa de cozedura cottura	Διακόπτης πλάκας ψησίματος
B2	Interruptor horno	Ovenschakelaar	Interruptor do forno	Διακόπτης φούρνου
B3	Selector horno	Keuzeschakelaar oven	Selector do forno	Επιλογέας φούρνου
B4	Regulador de energia	Regelaar energie	Regulador de energia	Ρυθμιστής ενέργειας
F1	Termostato de funcionamiento horno	Werkthermostaat oven	Termóstato de trabalho do forno	Θερμοστάτης λειτουργίας φούρνου
F2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάσης)
H2	Luz testigo naranja (horno)	Oranje lichtje (oven)	Lâmpada de indicação laranja (forno)	Λυχνία ένδειξη - πορτοκαλί (φούρνου)
R1	Placa de cocción	Kookplaat	Chapa de cozedura	Πλάκα ψησίματος
R2/R3	Resistencias horno (sup./inf.)	Weerstand oven (boven./onder)	Resistências do forno (sup./inf.)	Αντιστάσεις φούρνου (άνω/κάτω)
R4	Resistencia horno FE1	Weerstand oven FE1	Resistência do forno FE1	Αντίσταση φούρνου FE1
M	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλεκτρο-ανεμιστήρας
SI SI	Tarjeta inversión	Omkeerschakeling	Placa inversão	Κάρτα Αντιστροφής Περιστροφής

Legenda schémí elcttrící • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschemana
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Prívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vezeték csatlakozó	Klemkasse til indgangsledning
mD	Spojovací svorkovnice	Spojovacia svorkovnica	Elágazás csatlakozó	Forgreningsklemme
B1	Přepínač varné plotýnky	Prepínač varnej platne	Főzőlap átkapcsoló	Kontakt til kogeplade
B2	Spínač trouby	Spínač rúry	Sütőkapcsoló	Afbryder til ovn
B3	Volič trouby	Volič rúry	Sütő választókapcsoló	Vælger til ovn
B4	Regulátor energie	Regulátor energie	Áramkör szabályzó	Regulator Energi
F1	Pracovní termostat trouby	Pracovný termostat rúry	Sütő hőfokszabályzó	Driftstermostat for ovn
F2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági hőfokszabályzó	Sikkerhedstermostat
H1	Zelená světelná kontrolka (napětí)	Zelená svetelná kontrolka (napätie)	Zöld fénykijelző (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
H2	Oranžová světelná kontrolka (trouba)	Oranžová svetelná kontrolka (rúra)	Narancssárga fénykijelző (sütő)	Orange kontrollampe (ovn)
R1	Varná plotýnka	Varná platňa	Főzőlap	Kogeplade
R2/R3	Topná tělesa trouby (hor./spod.)	Ohrevné teleso rúry (hor./dol.)	Ellenállás (felső/alsó)	Modstande ovn (ov./ned.)
R4	Topné těleso trouby FE1	Ohrevné teleso rúry FE1	Ellenállás FE1 sütő	Modstand ovn FE1
M	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
SI	Karta změny směru	Karta zmeny smeru	Irányváltás tábla	Printkort for omvendt retning

mA	Terminalblokk	Uttagsslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletå de sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagsslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletå de derivatej
B1	Omkobler for kokeplate	Omkopplare för kokplatta	Przełącznik płyty gotującej	Comutator plită de gătit
B2	Bryter for ovnen	Strömbrytare för ugn	Wyłącznik piekarnika	Întrerupător cuptor
B3	Valgbryter for ovnen	Väljarknapp för ugn	Selektor piekarnika	Selector cuptor
B4	Kraftregulator	Energireglage med	Regulator Energetyki	Regulator de energie
F1	Arbejdsthermostat for ovnen	Arbetstermostat för ugn	Termostat roboczy piekarnika	Termostat de functionare cuptor
F2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat awaryjny	Termostat de siguranță
H1	Grønn varsellampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Zielona lampka kontrolna (napięcie)	Lampă de semnalizare verde (tensiune)
H2	Oransje varsellampe (ovn)	Orange kontrollampa (ugn)	Pomarańczowa lampka kontrolna (piekarnik)	Lampă de semnalizare portocalie (cuptor)
R1	Kokeplate	Kokplatta	Płyta gotująca	Plită de gătit
R2/R3	Varmeelementer for ovnen (over/under)	Ugnsmotstånd (övre/nedre)	Rezystancje piekarnika (górne/dolne)	Rezistențe cuptor (sup./inf.)
R4	Varmeelement for ovnen FE1	Ugnsmotstånd FE1	Rezystancja piekarnika FE1	Rezistență cuptor FE1
M	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
SI	Inversjonskort	Inverteringskort	Karta odwrócenia elektrycznego	Placă de inversiune

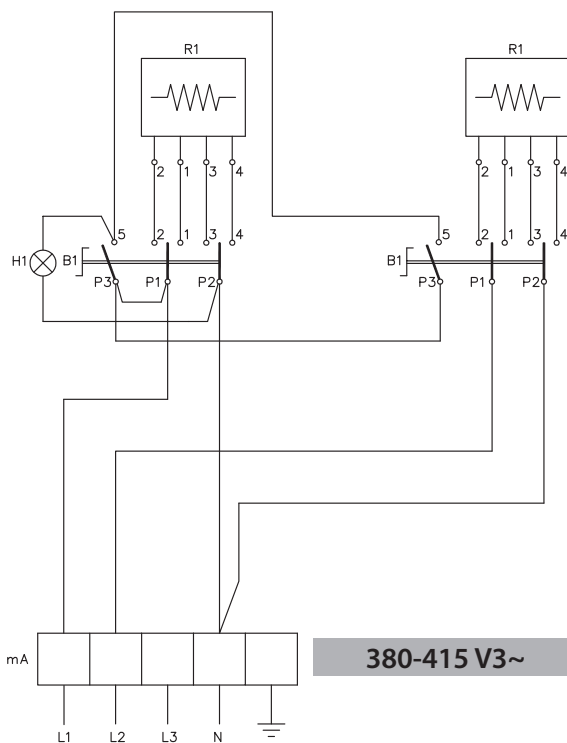
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

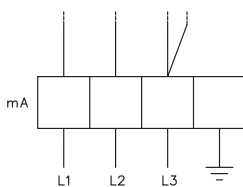
mA	Клеммная колодка вход линии	لوحة أطراف توصيل الدخل
mD	Колодка клеммная распределительная	لوحة أطراف توصيل التفرع
B1	Переключатель электроконфорки	عاكس تيار صفيحة الطهي
B2	Выключатель духовки	مفتاح كهربائي للفرن
B3	Переключатель духовки	مفتاح انتقاء الفرن
B4	Регулятор энкодер	منظم الطاقة
F1	Рабочий термостат духовки	ثيرموستات لعمل الفرن
F2	Предохранительный термостат	ثيرموستات امان
H1	Зеленая индикаторная лампочка (напряжение)	مصباح المؤشر الضوئي الاخضر (فطية)
H2	Оранжевая индикаторная лампочка (духовка)	مصباح المؤشر الضوئي البرتقالي (فرن)
R1	Электроконфорка	صفيحة الطهي
R2/R3	Нагревательные элементы духовки (верх / низ)	مقاومة الفرن (العلوية/السفلية)
R4	Нагревательный элемент духовки FE1	مقاومة الفرن FE1
M	Электровентилятор	مروحة كهربائية
SI	Плата смены направления вращения	قسمة عاكسة لإتجاه المروحة



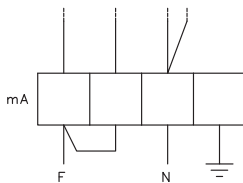
E6P2B · E6P2M · E7P2B · E7PQ2B · E7P2M · E7PQ2M · E9P2M · E9PQ2M



380-415 V3~



220-240 V3~



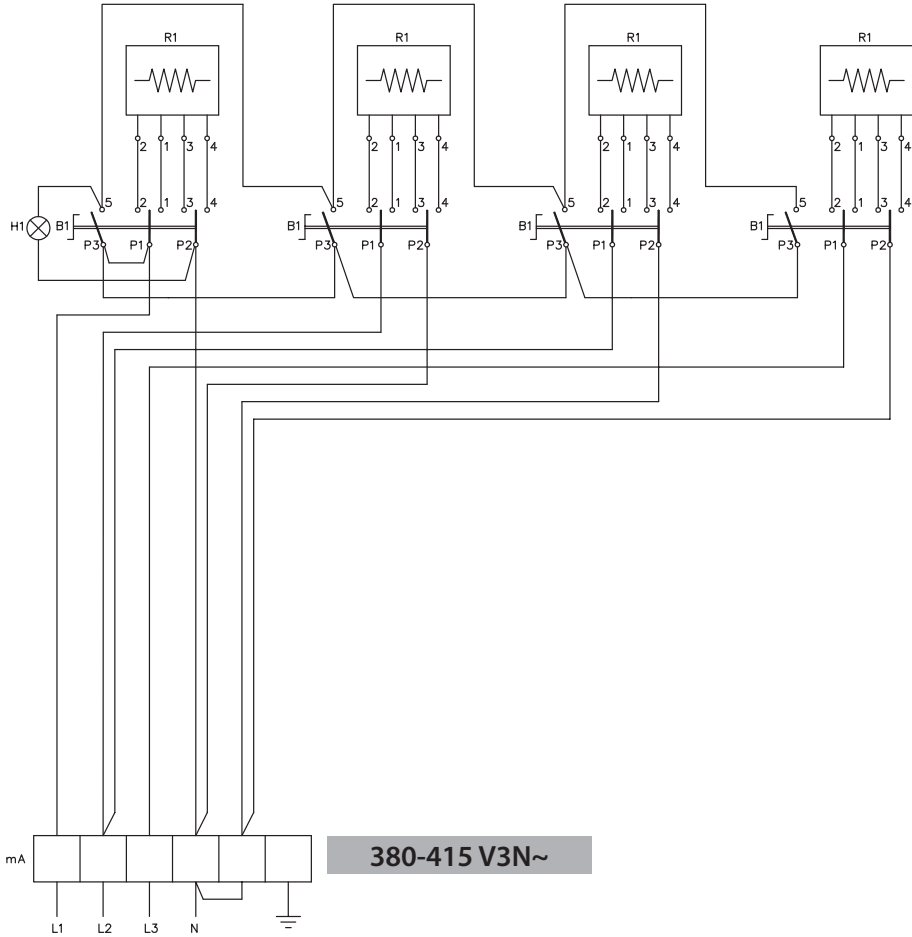
220-240 V~

• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schéma's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20

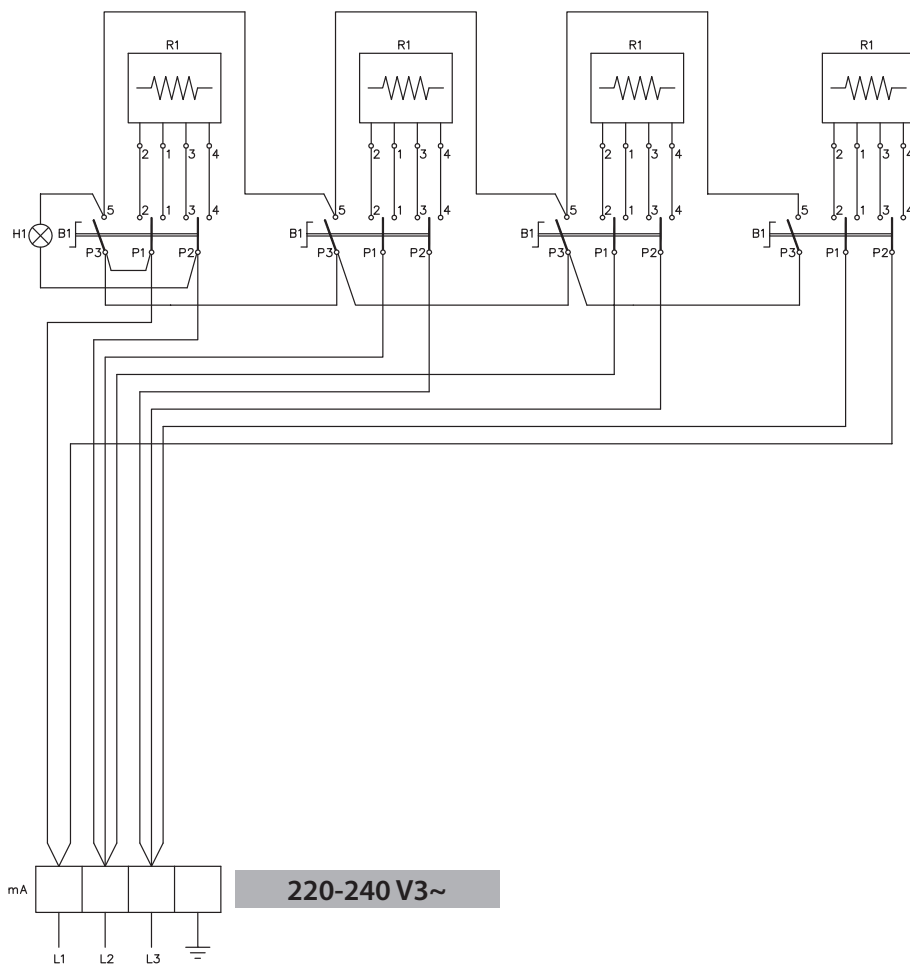




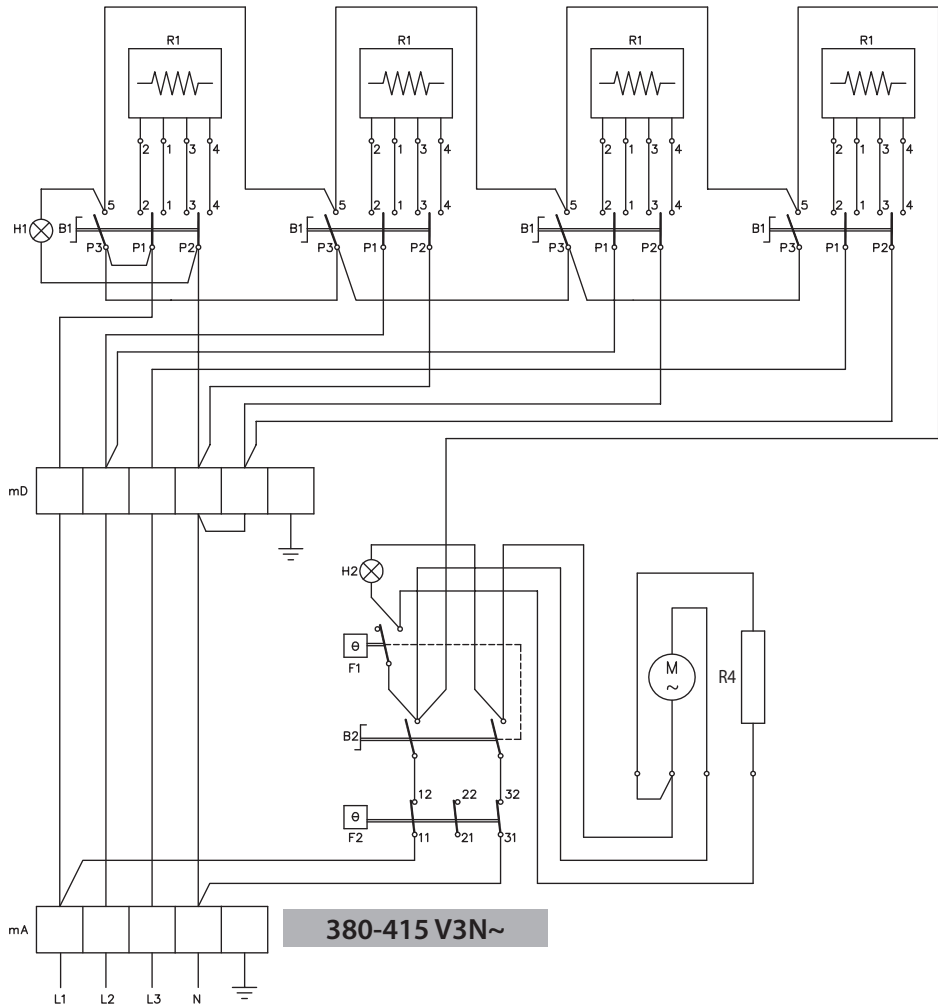
E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M · E9P4M · E9PQ4M



• Legenda schemi elettrickej na pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18

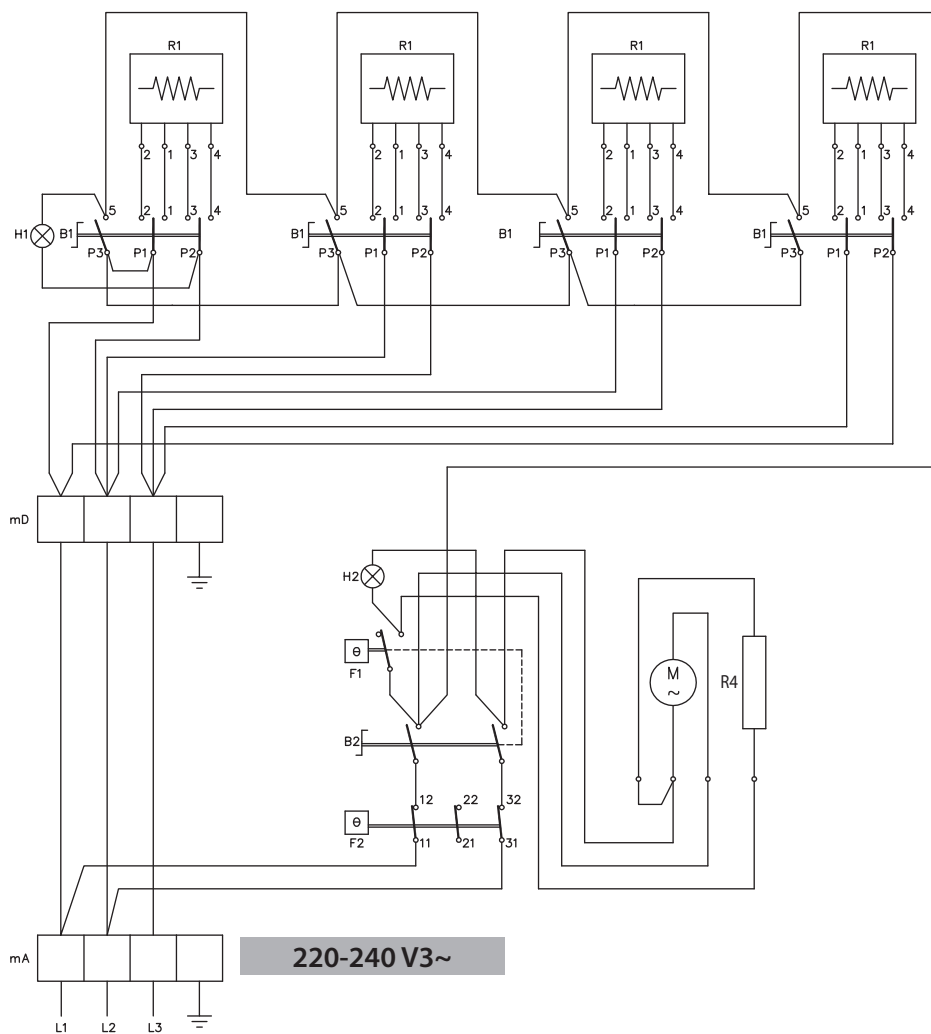
**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E9P4M · E9PQ4M**

• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schéma's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Ηεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18


E6P4+FE1 · E7P4+FE1 · E7PQ4+FE1 · E9P4+FE1 · E9PQ4+FE1




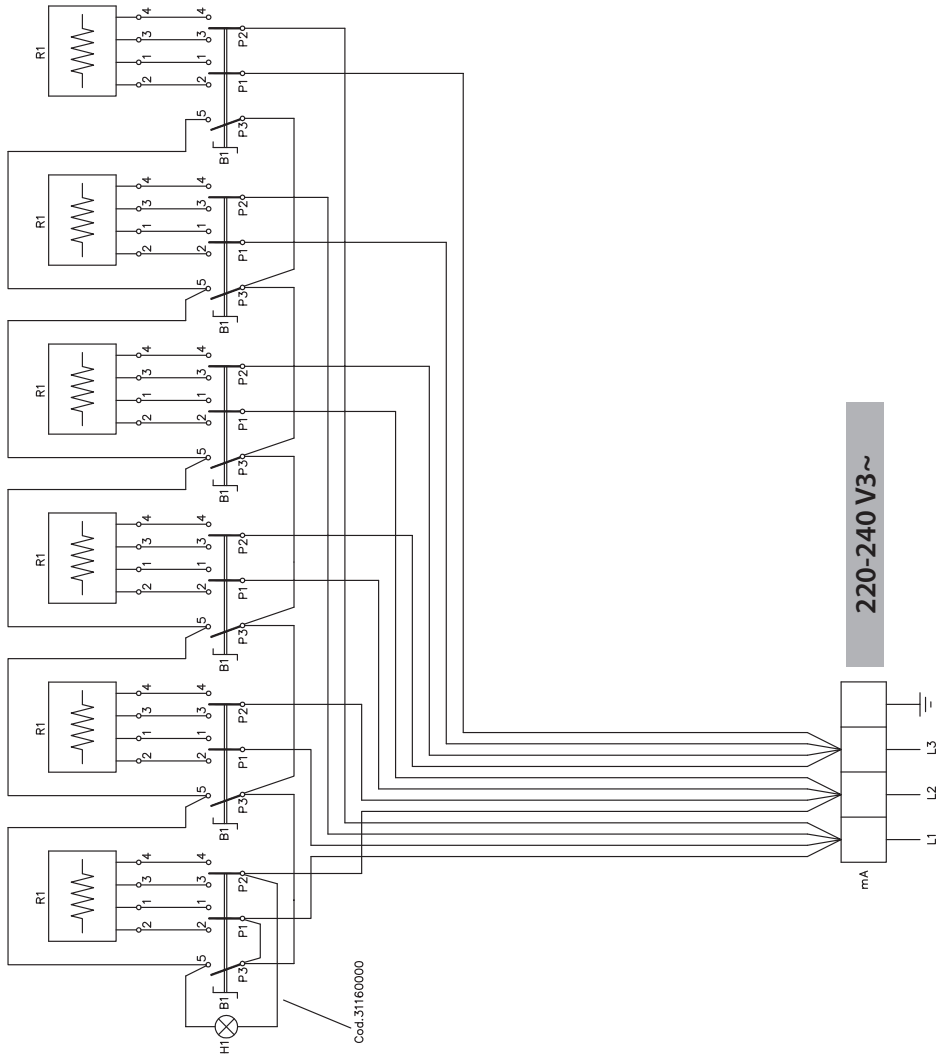
E6P4+FE1 · E7P4+FE1 · E7PQ4+FE1 · E9P4+FE1 · E9PQ4+FE1



• Legenda schemi elettricci a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas op pag.18/19/20 • Legenda esquemas elétricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



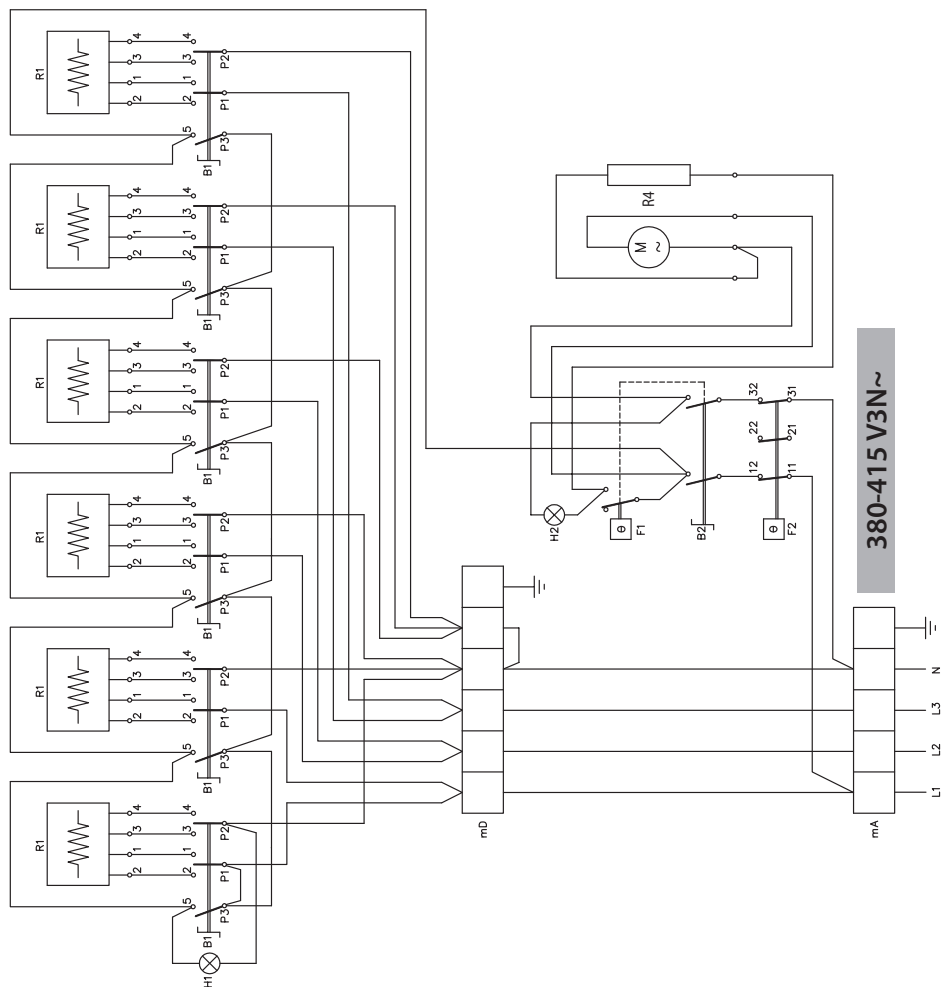
E6P6B · E6P6M · E7P6B · E7PQ6B · E7P6M · E7PQ6M · E9P6M · E9PQ6M



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske skema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Αεζήματα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémam nálezete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



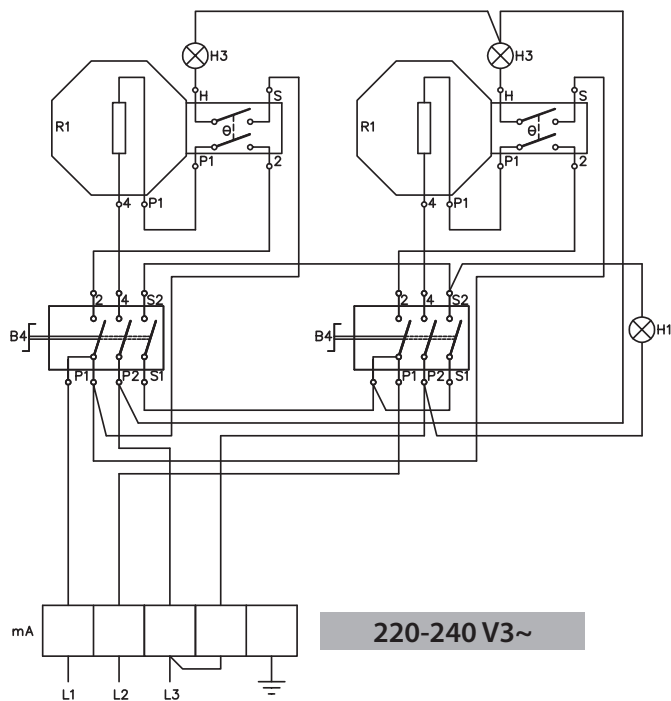
E6P6+FE1 · E7P6+FE1 · E7PQ6+FE1 · E9P6+FE1 · E9PQ6+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



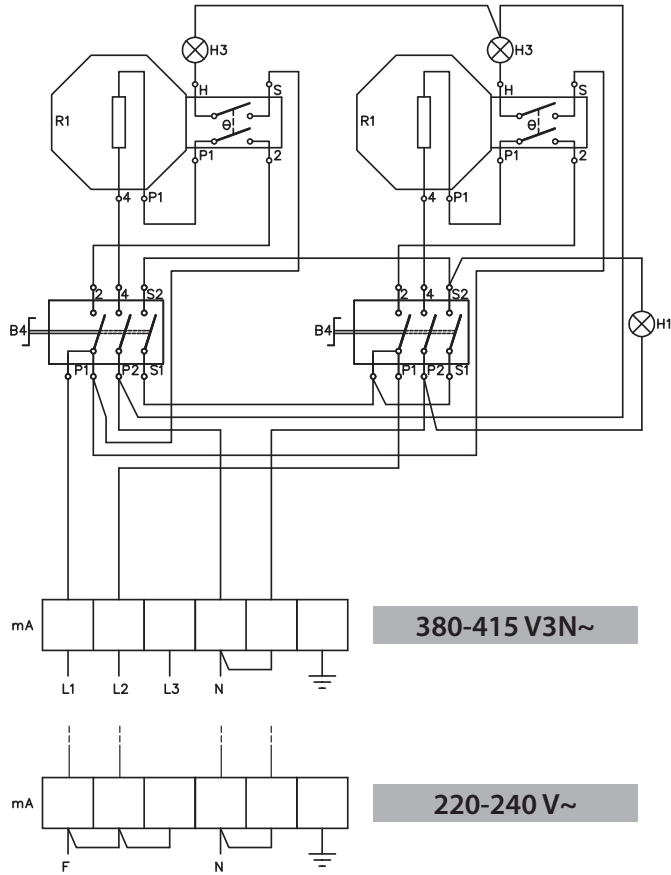
E6P2B/VTR · E6P2M/VTR



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



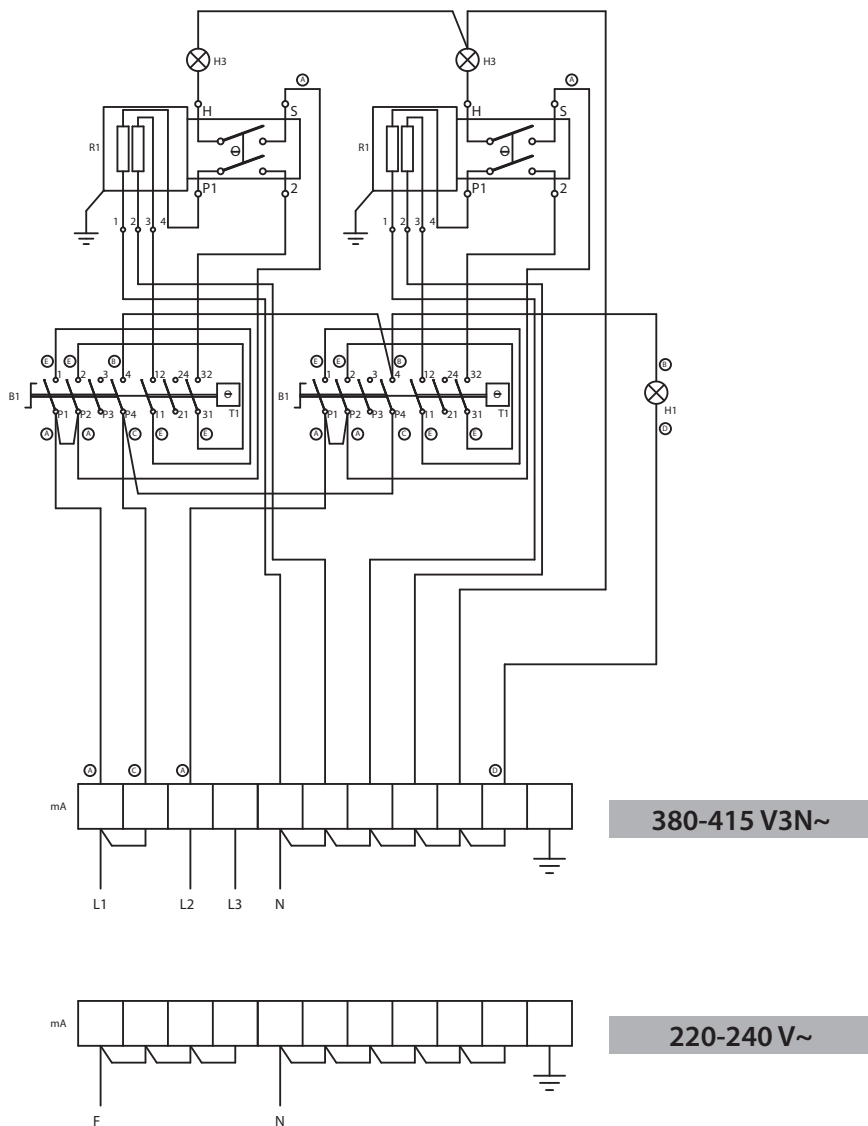
E6P2B/VTR · E6P2M/VTR



• Legenda schemi elettricci a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas elétricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



E7P2B/VTR · E7P2M/VTR · SE7P2B/VTR · SE7P2M/VTR



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



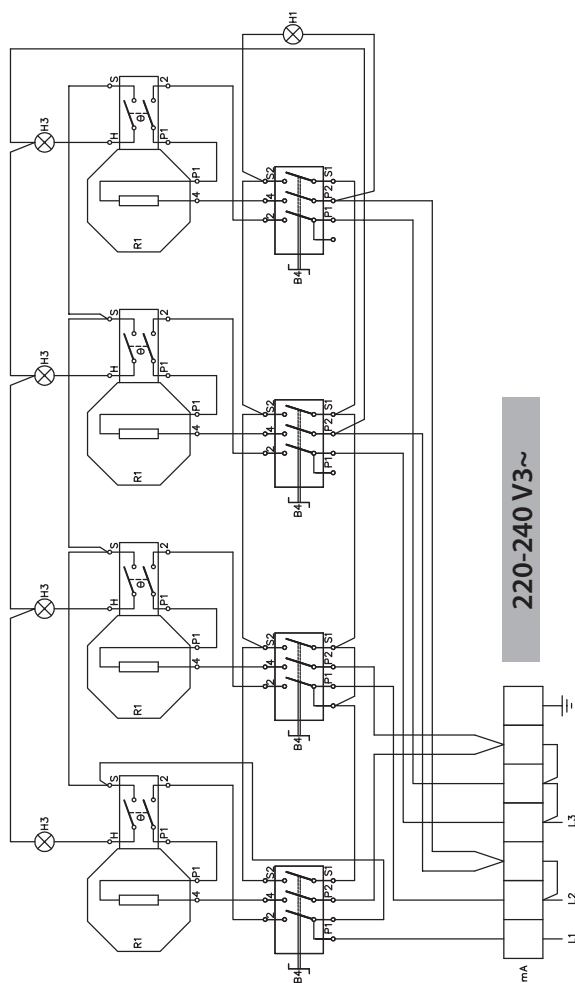
E6P4+FE1 · E7P4+FE1



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémam naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



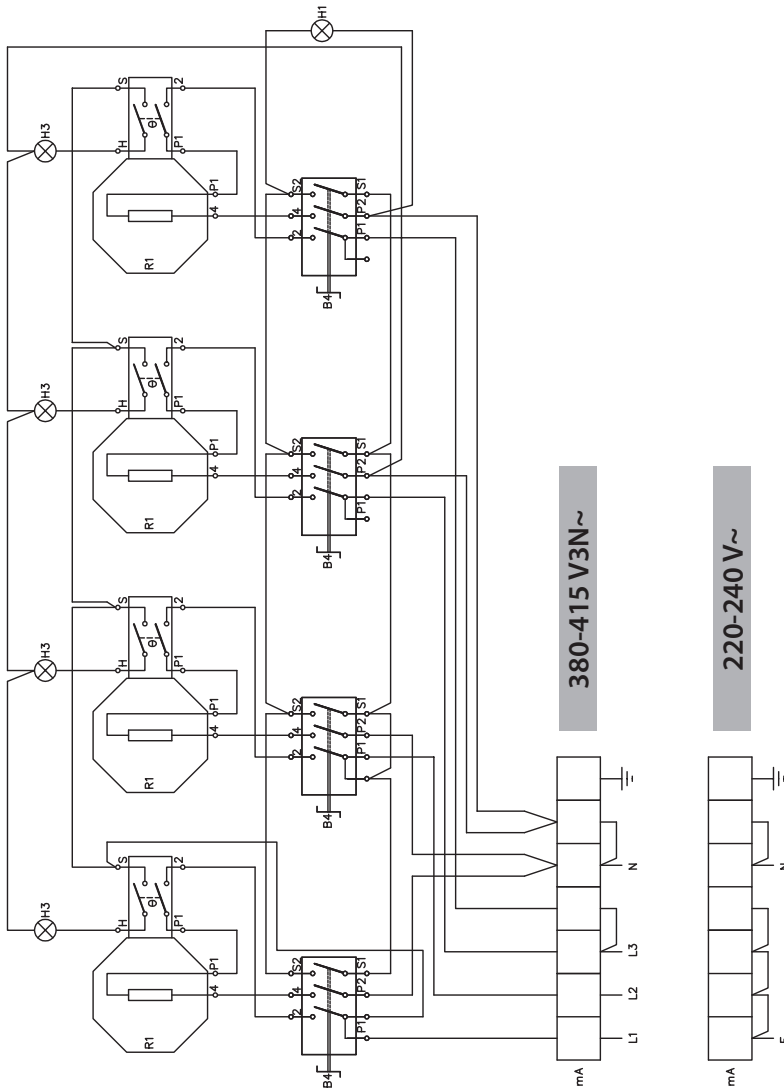
E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



• Legenda schemi elettricci a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



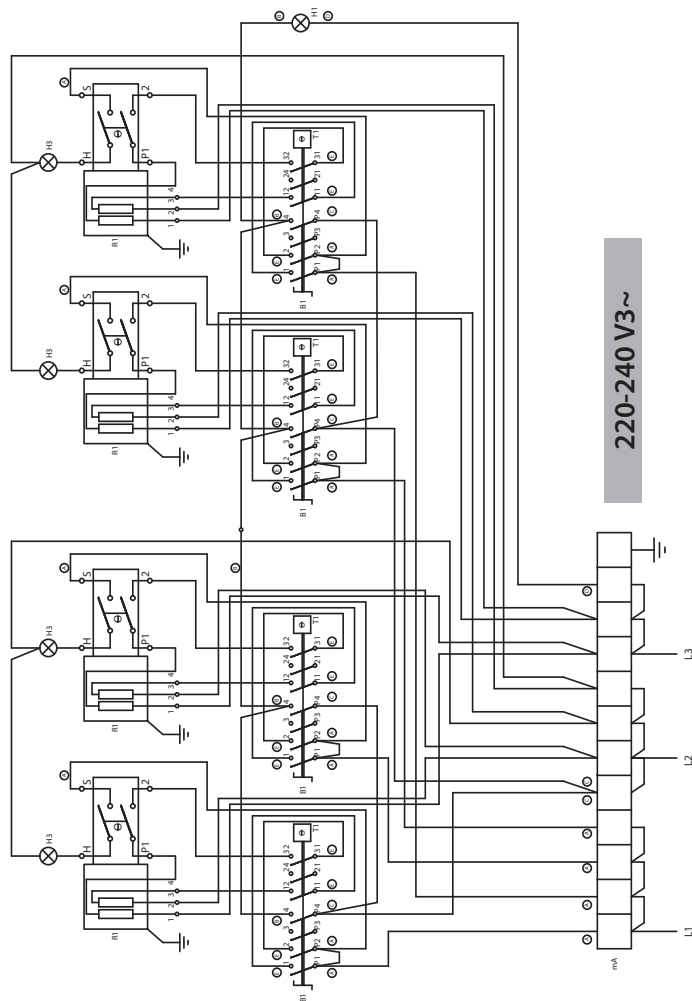
E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



• Legenda schemi elettricci a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Основные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



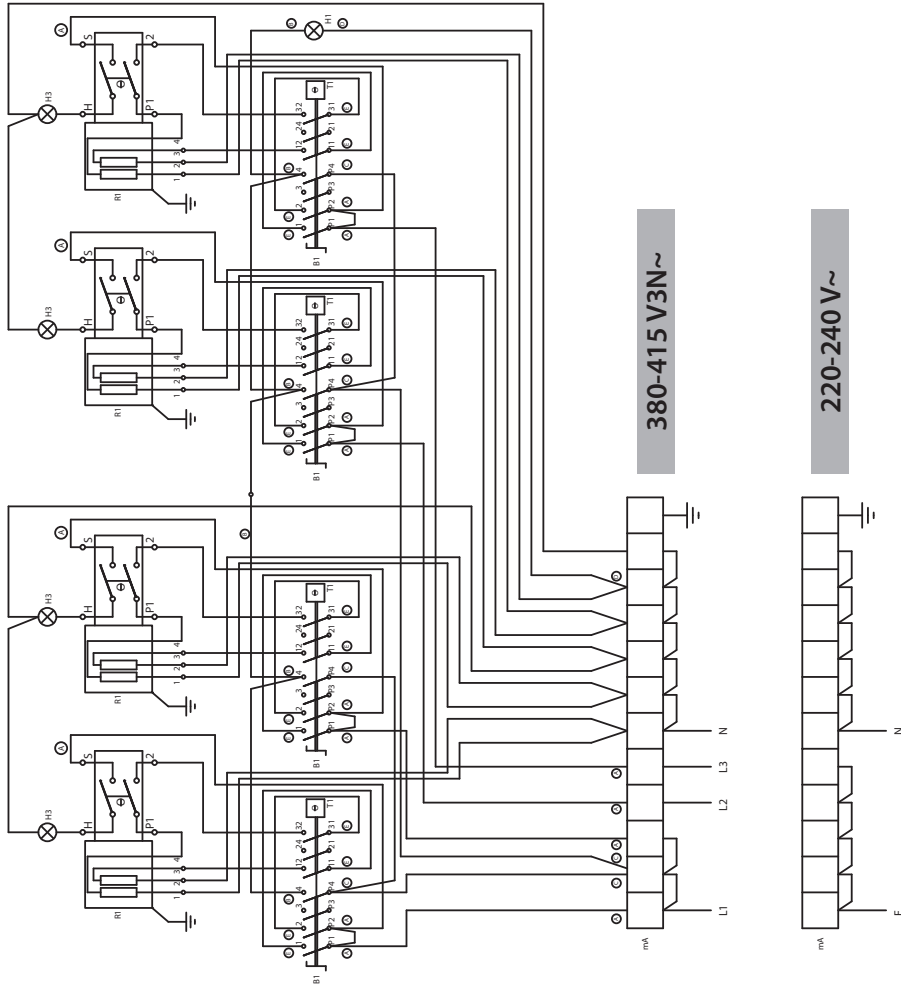
E7P4B/VTR · E7P4M/VTR · SE7P4B/VTR · SE7P4M/VTR



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



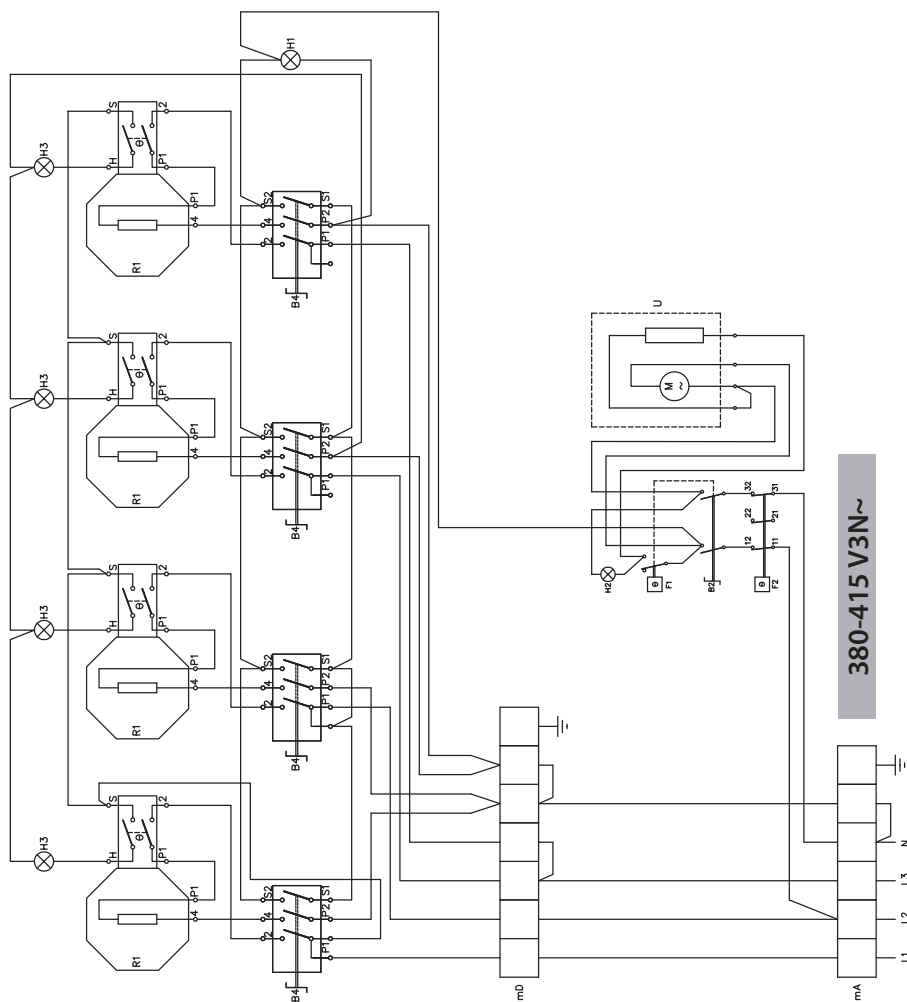
E7P4B/VTR · E7P4M/VTR · SE7P4B/VTR · SE7P4M/VTR



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske shéma's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεξάντα ηλεκτρικών σχεδίων οσκ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



E6P4/VTR+FE1

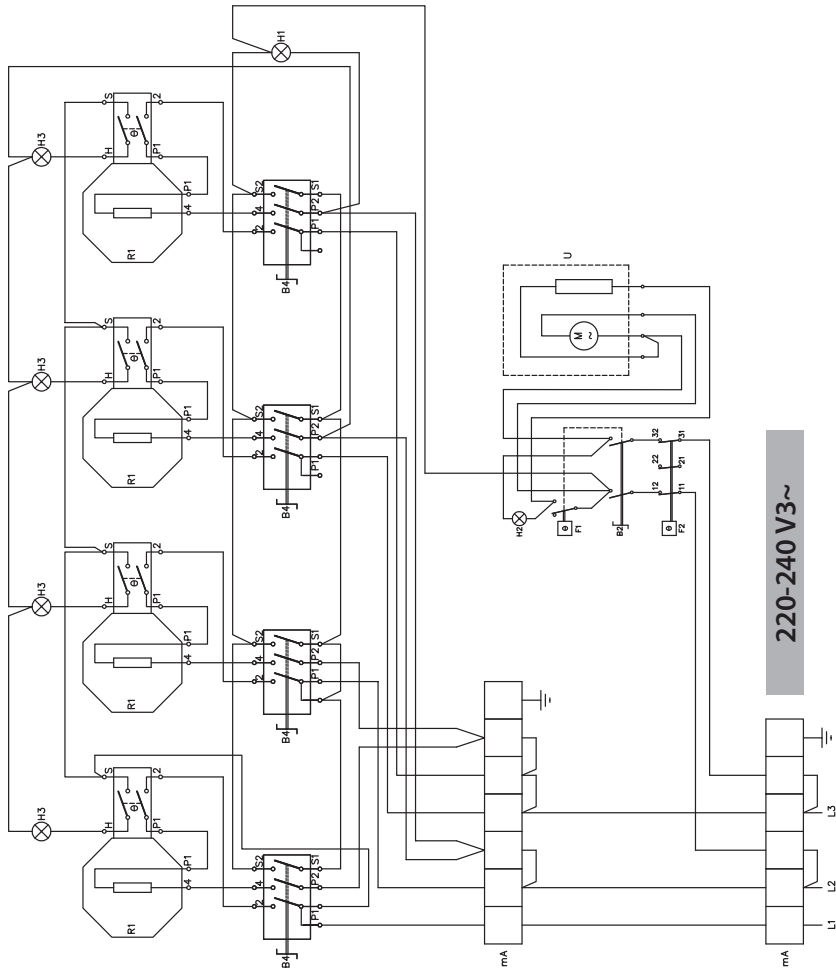


380-415 V3N~

• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum náležzte na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



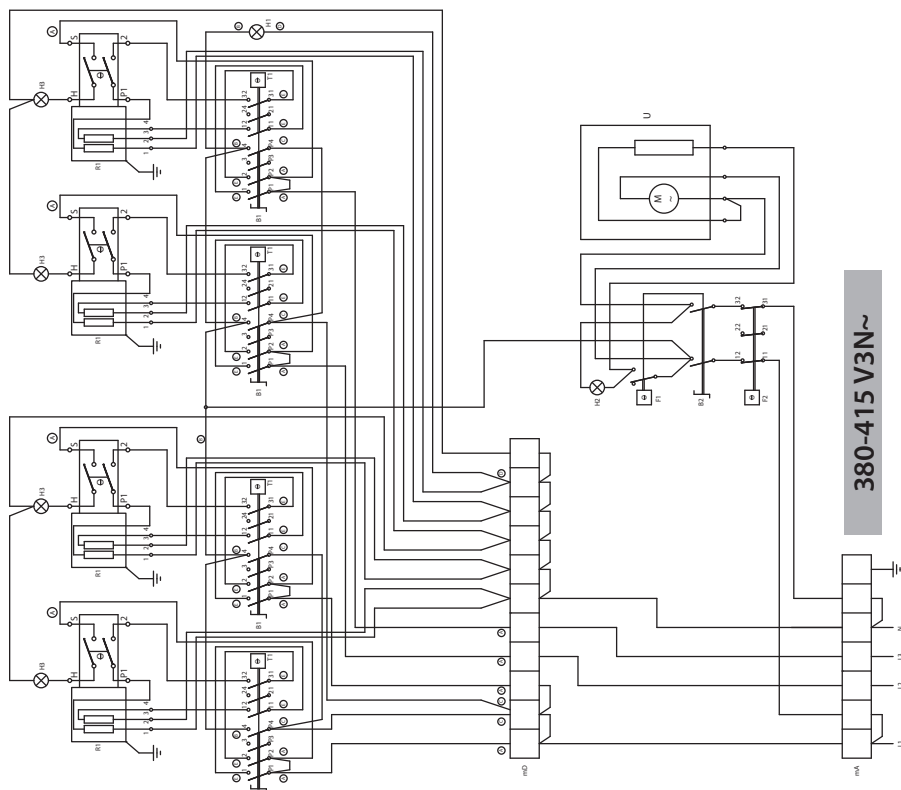
E6P4/VTR+FE1



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



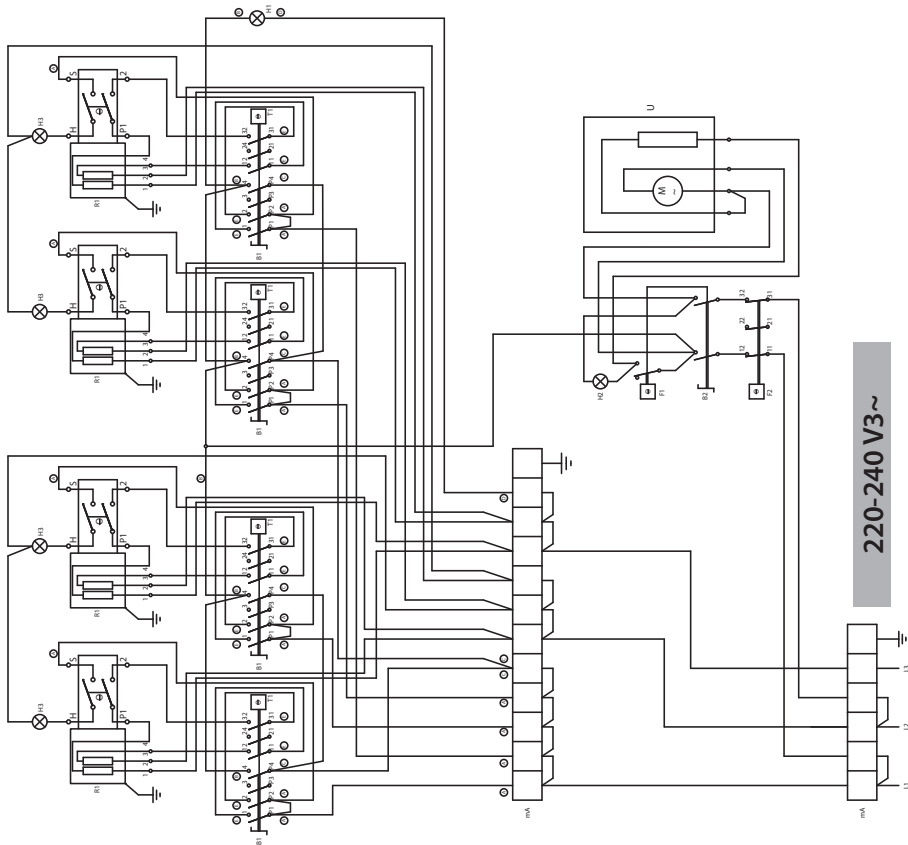
E7P4/VTR+FE1



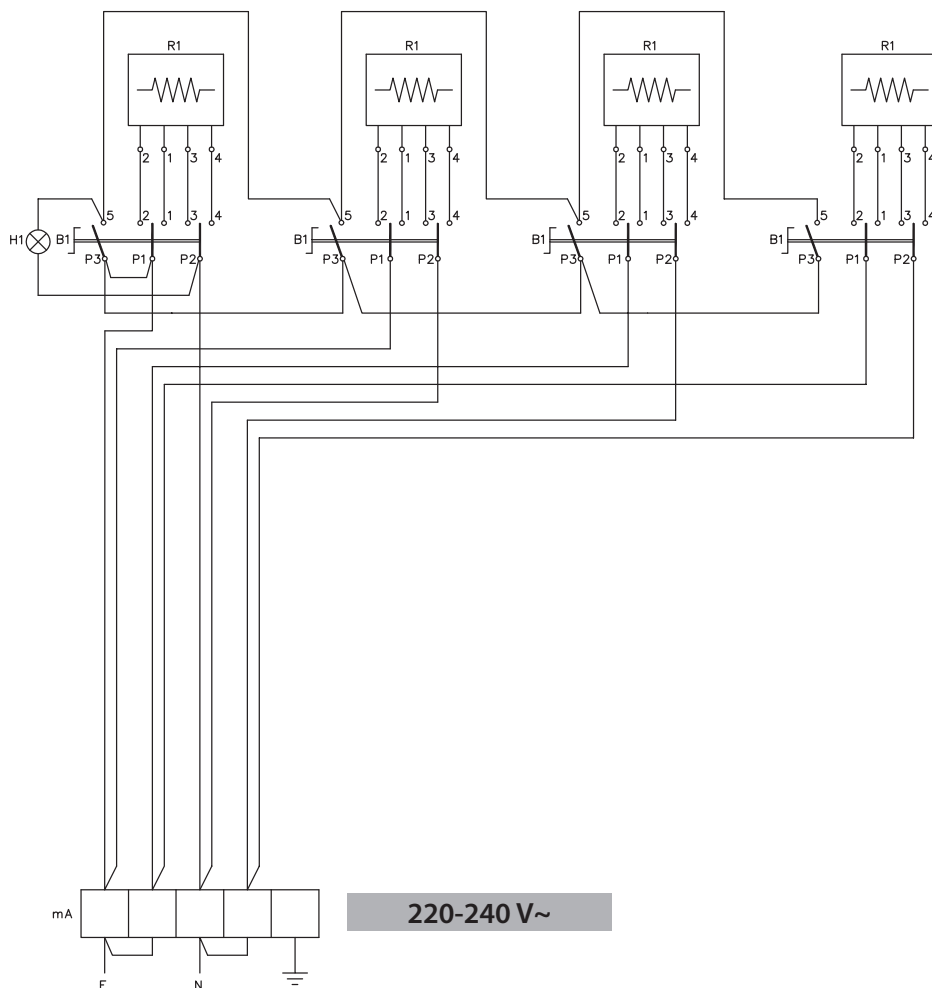
• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



E7P4/VTR+FE1



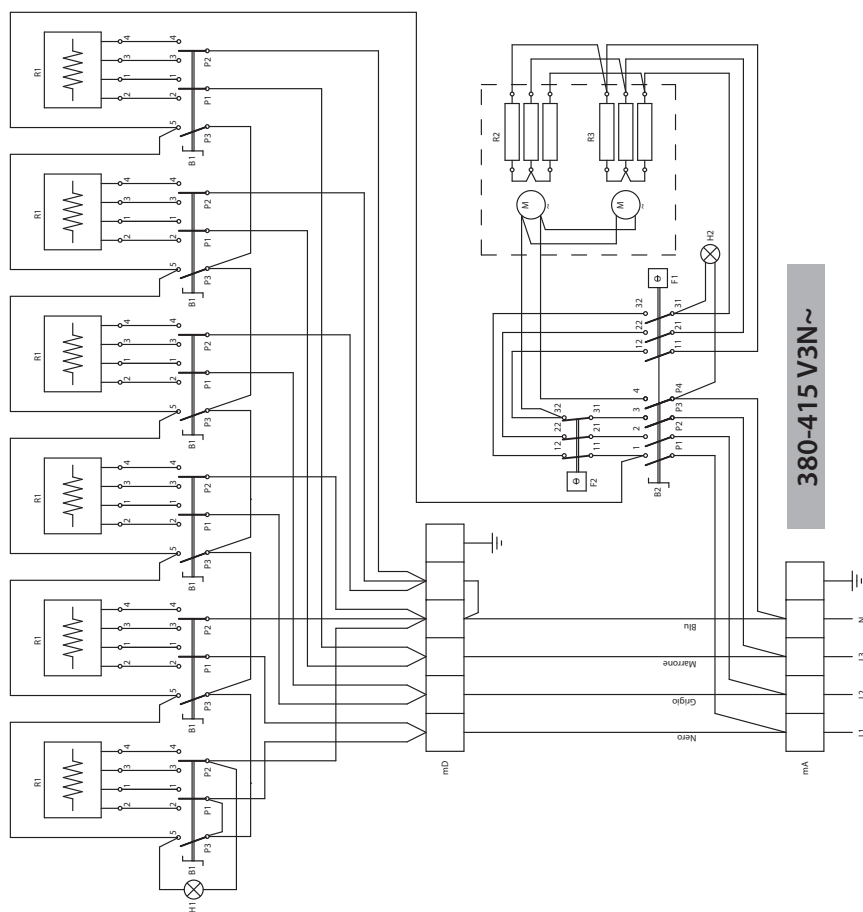
• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schématům naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str.18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20

**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M**

• Legenda schemi elettricci a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas elétricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



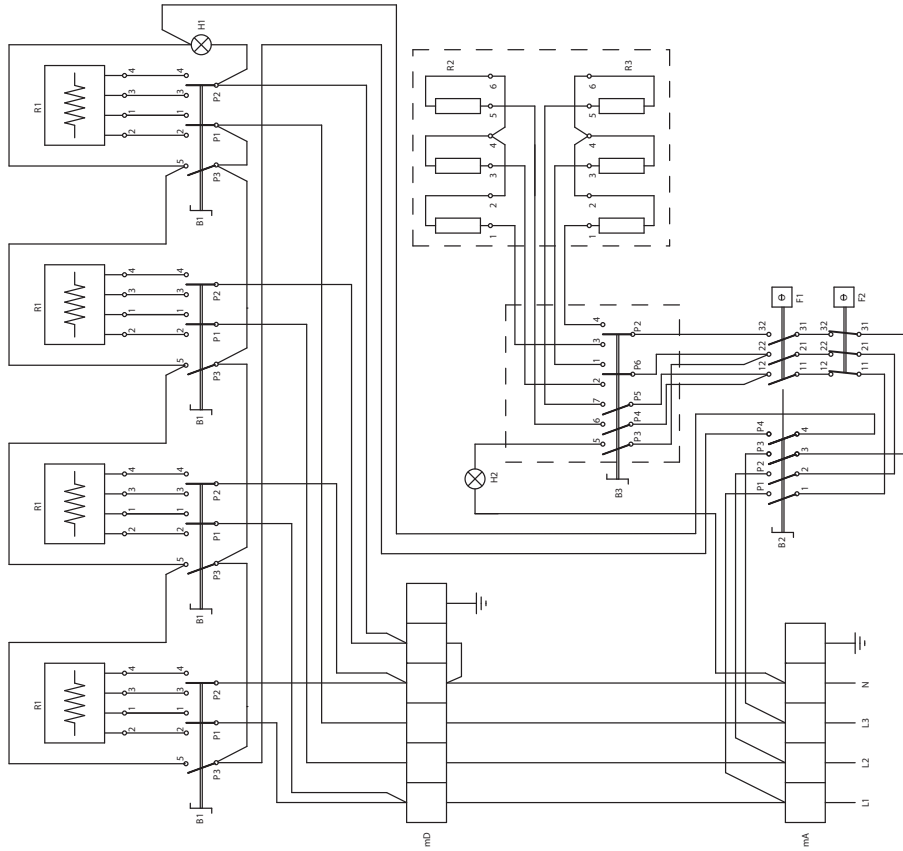
E6P6+TE



380-415 V3N~



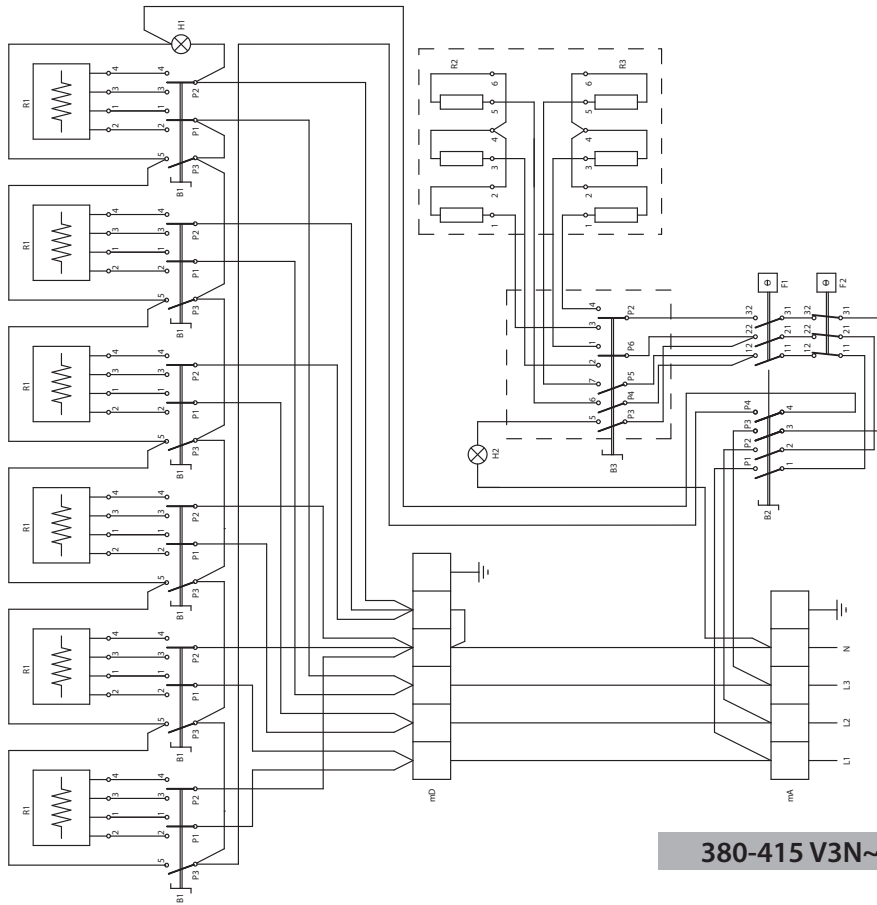
• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Leyenda diagramas eléctricos en la pag. 18/19/20 • Legenda elektriske schéma's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20


E7P4+FE · E7PQ4+FE · E9PQ4+FE · SE9PQ4+FE

380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske shema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Основные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- 20/19/18 تفصیریة للمخططات الكهربائية صفحة



E7P6+FE · E7PQ6+FE · E9PQ6+FE · SE9PQ6+FE

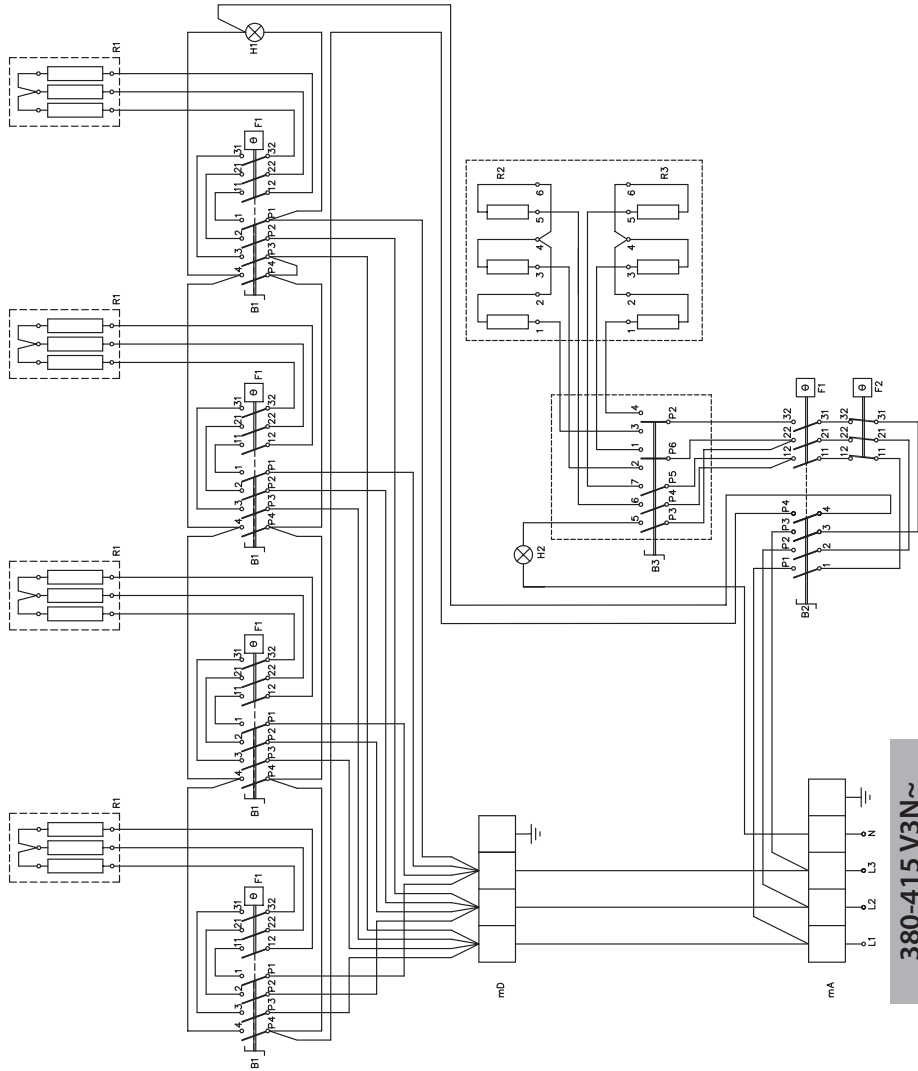


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



E7TP+FE · E9TP+FE

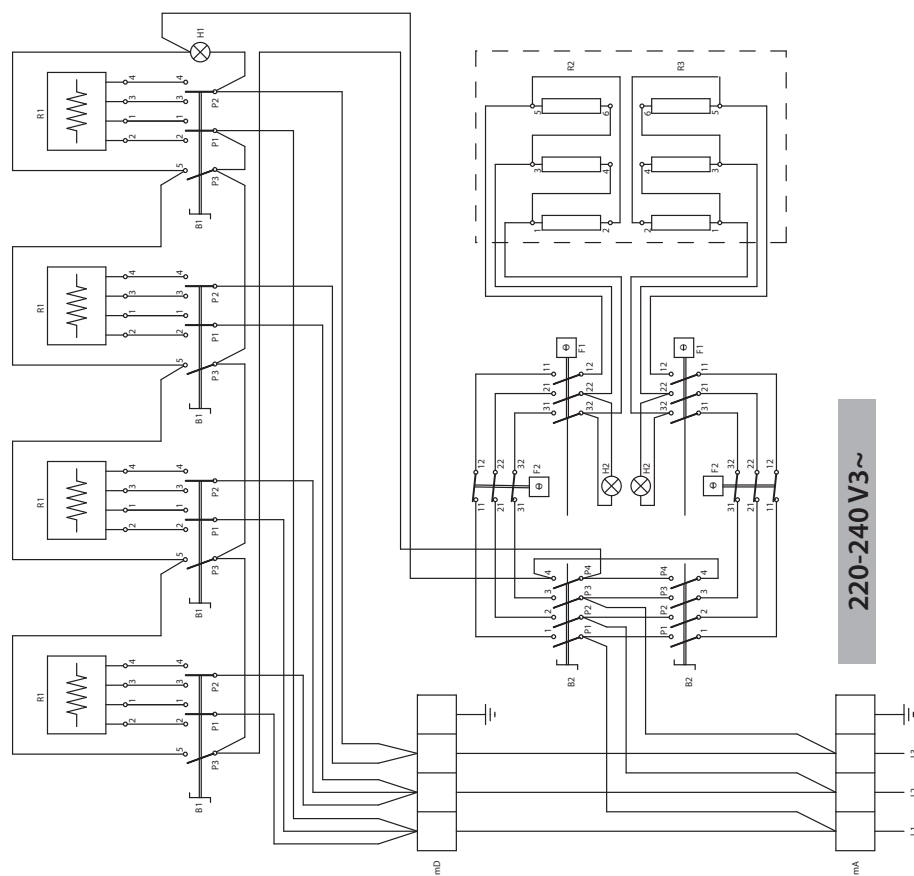


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske skema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



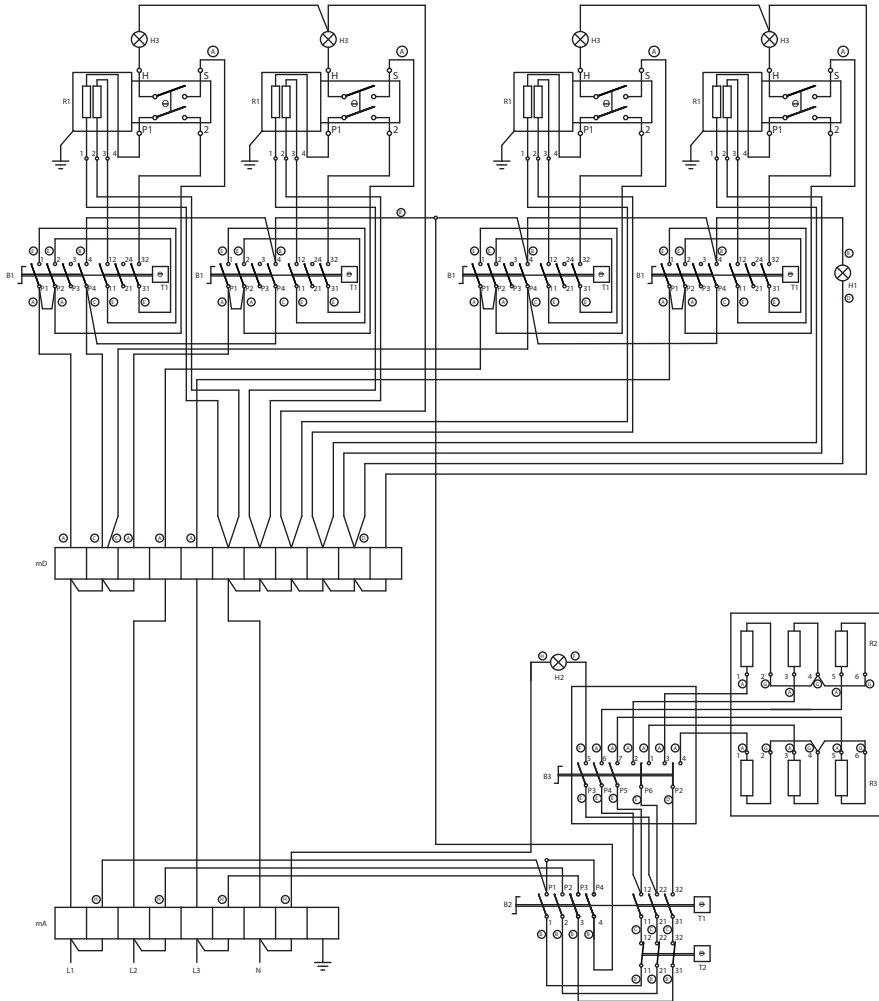
E7P4+FE · E7PQ4+FE



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legenda k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



E7P4/VTR+FE · SE7P4/VTR+FE

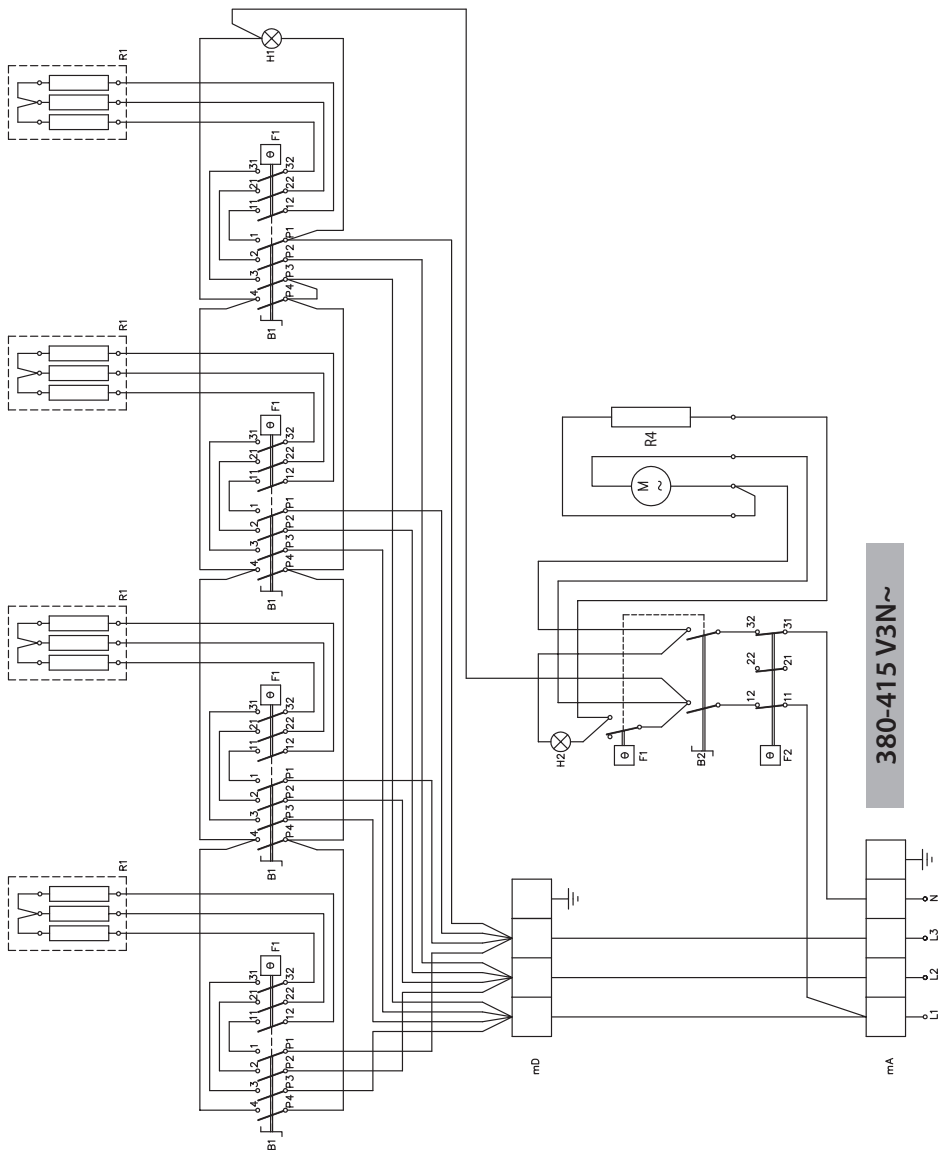


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



E7TP+FE1



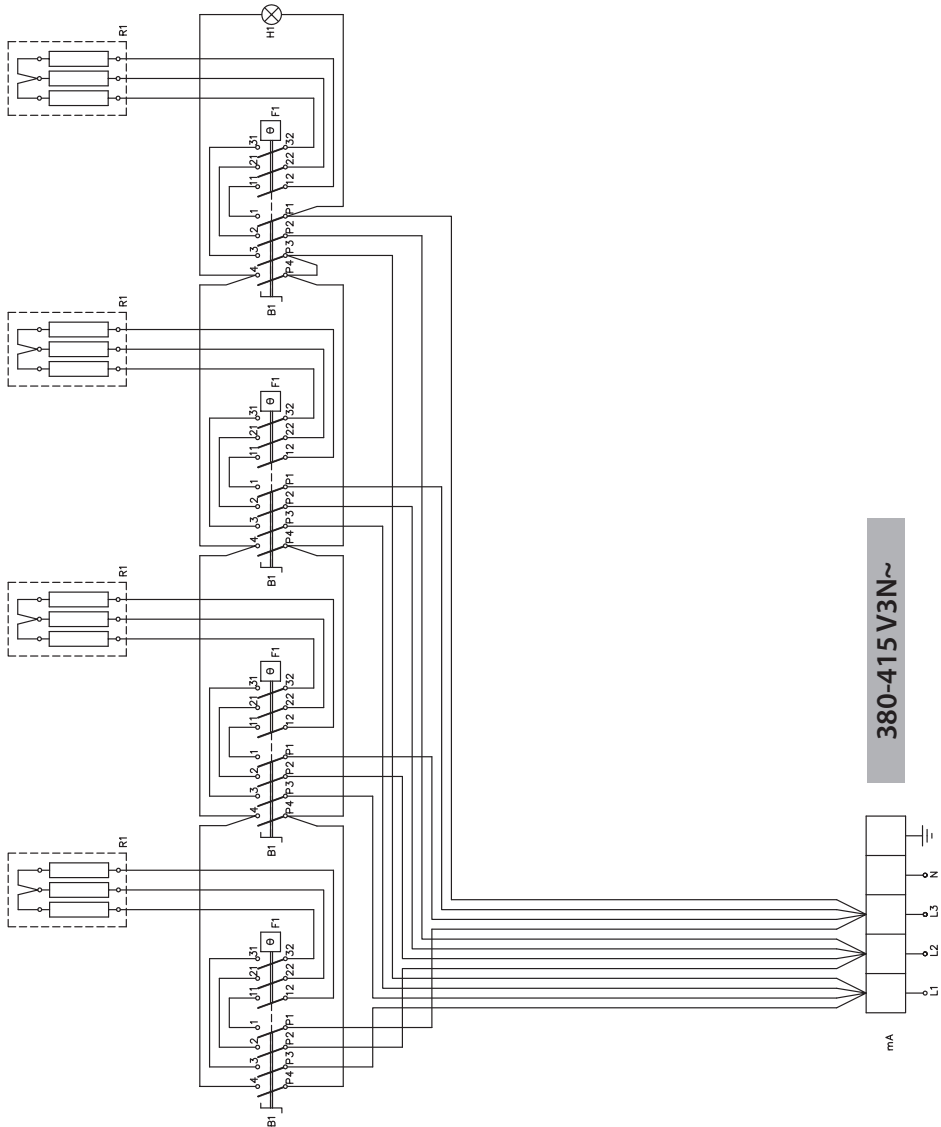
380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



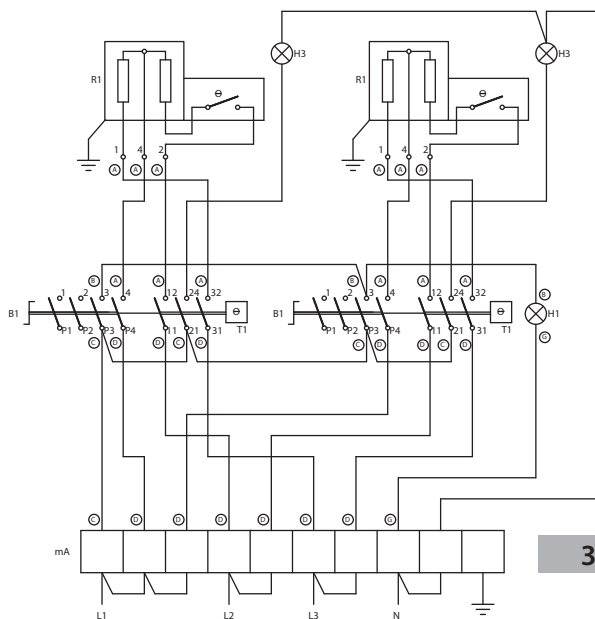
E7TPB · E7TPM



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske skema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



E9P2MP/VTR · SE9P2MP/VTR · LXE9P2P

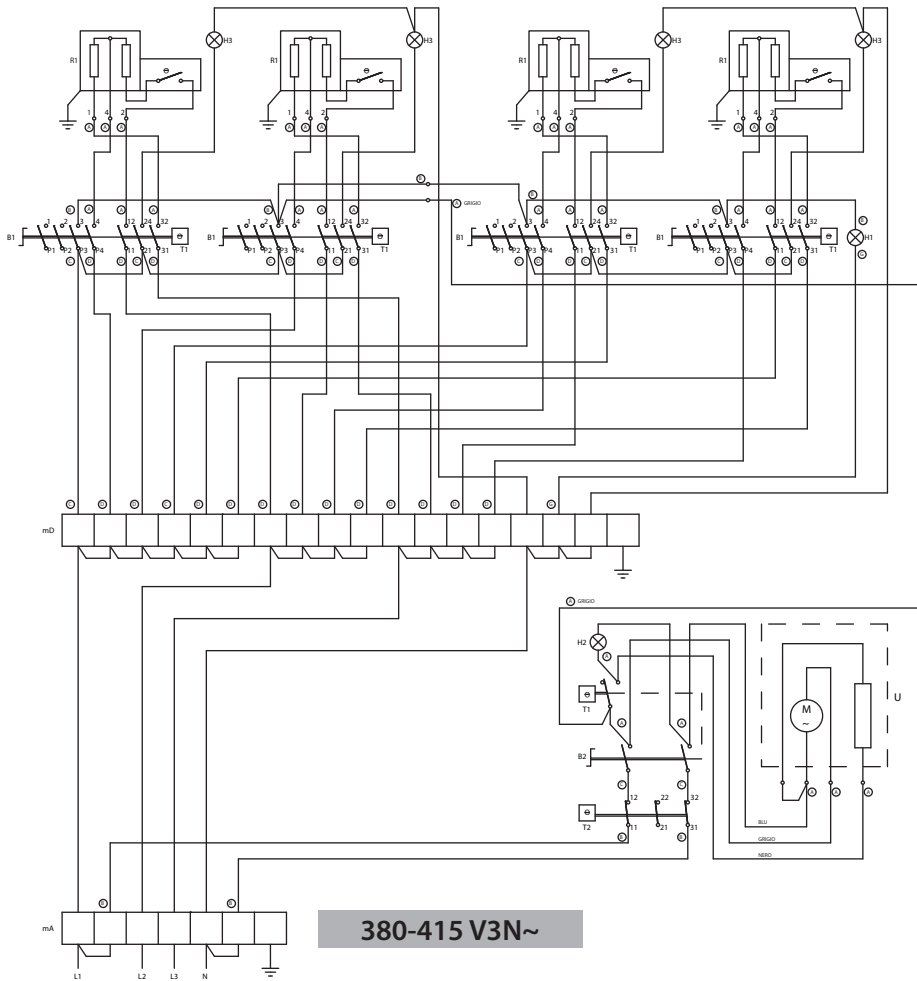


380-415 V3N~

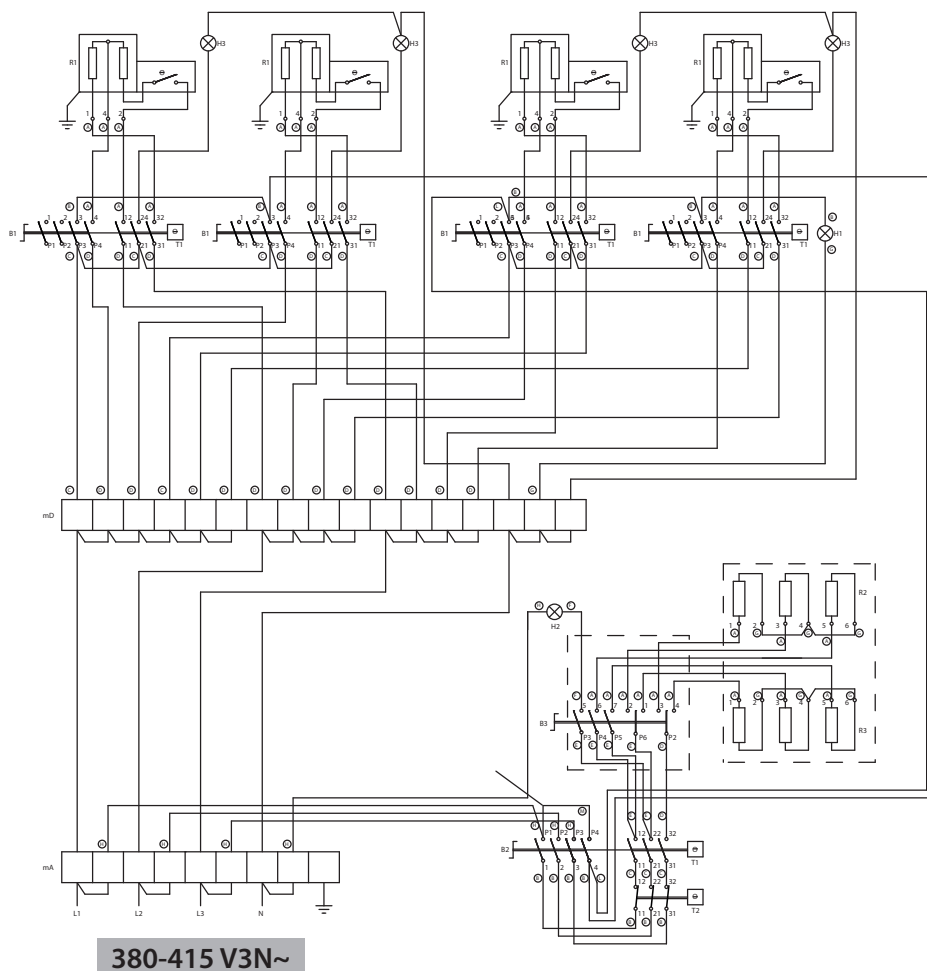
• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



E9P4P/VTR+FE1



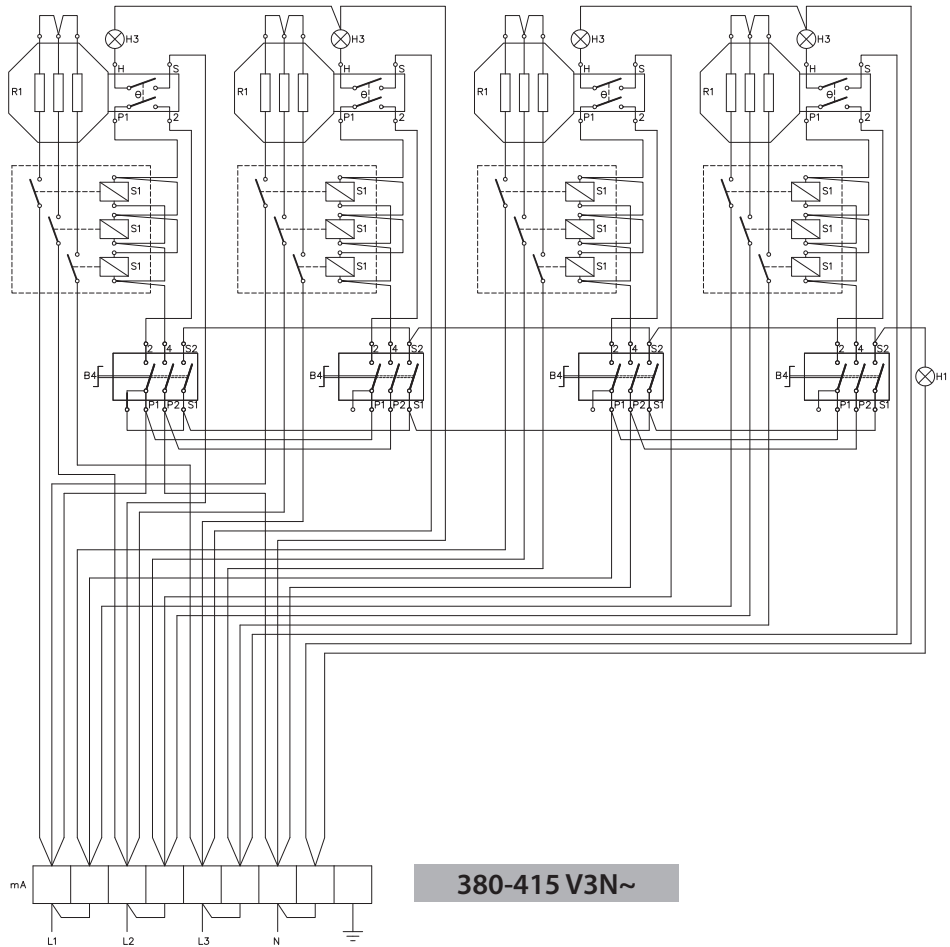
- Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske shema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة صفحة 18/19/20

**E9P4P/VTR+FE · SE9P4P/VTR+FE**

• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schemas op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legendu k elektrickým schémátum náležnete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



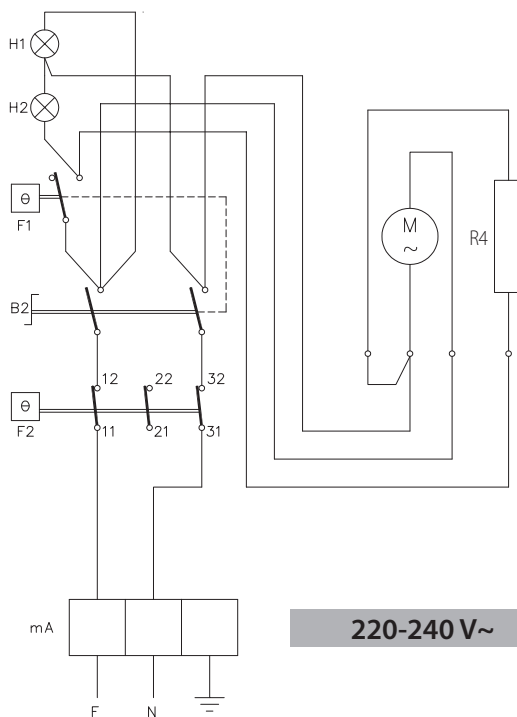
E9P4MP/VTR · SE9P4MP/VTR · LXE9P4P/VTR



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémam náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20

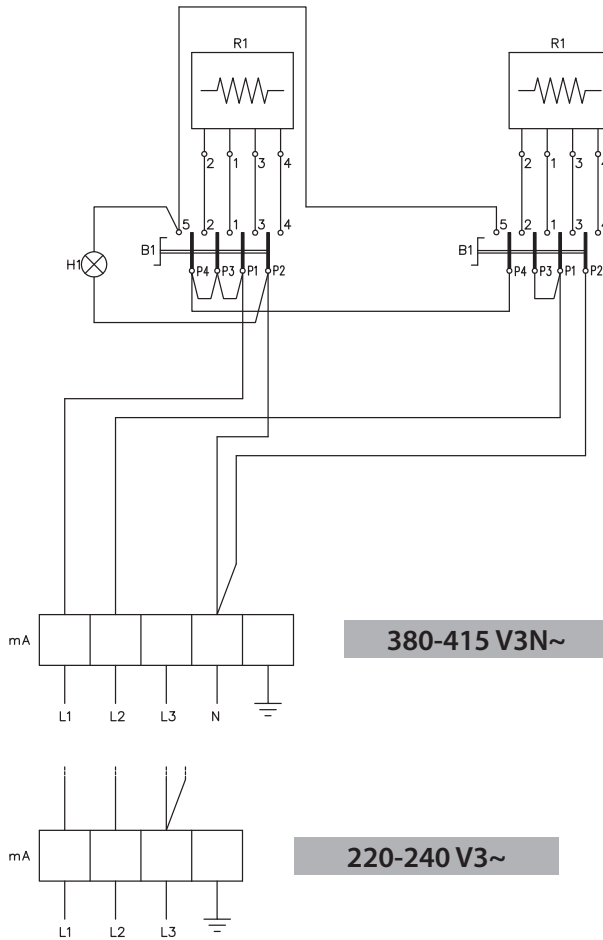


FE1





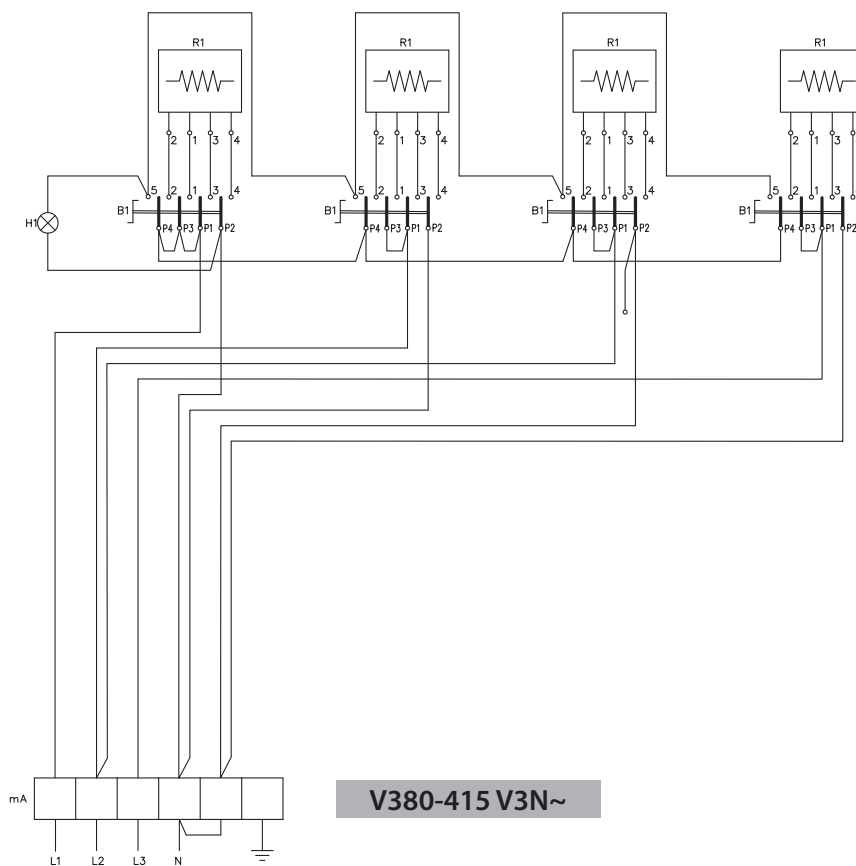
LXE9PQ2 · SE9PQ2M · E9PQ2M-P4/2



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske skema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



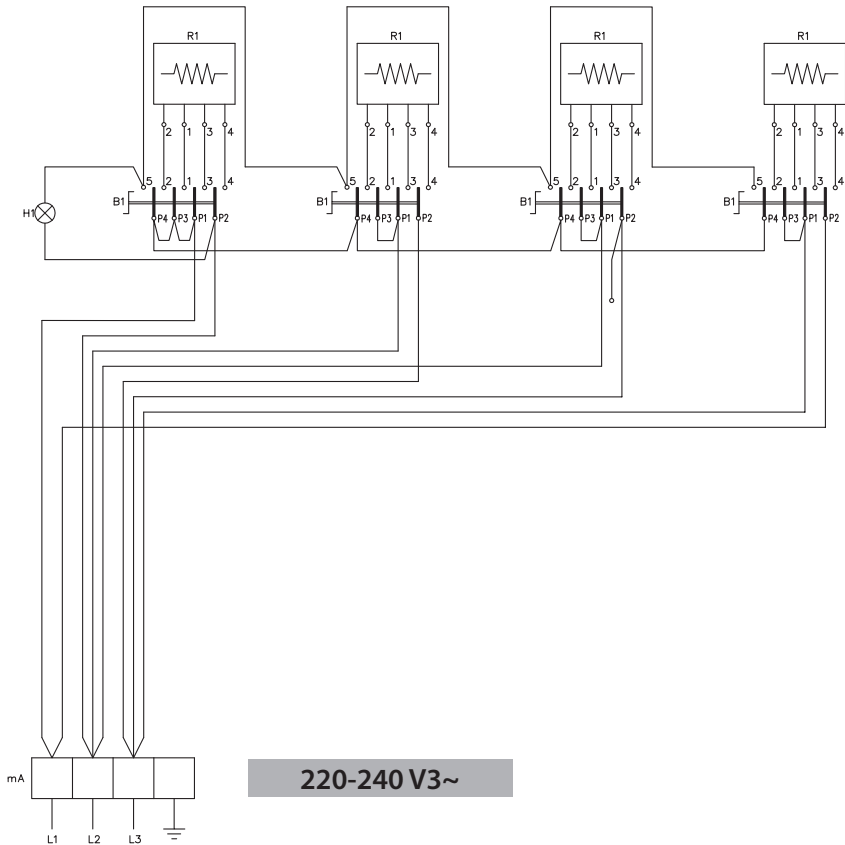
LXE9PQ4 · SE9PQ4M · E9PQ4M-P4/4



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
• Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
• Legenda k elektrickým schémátum náležete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a18/19/20. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
• Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



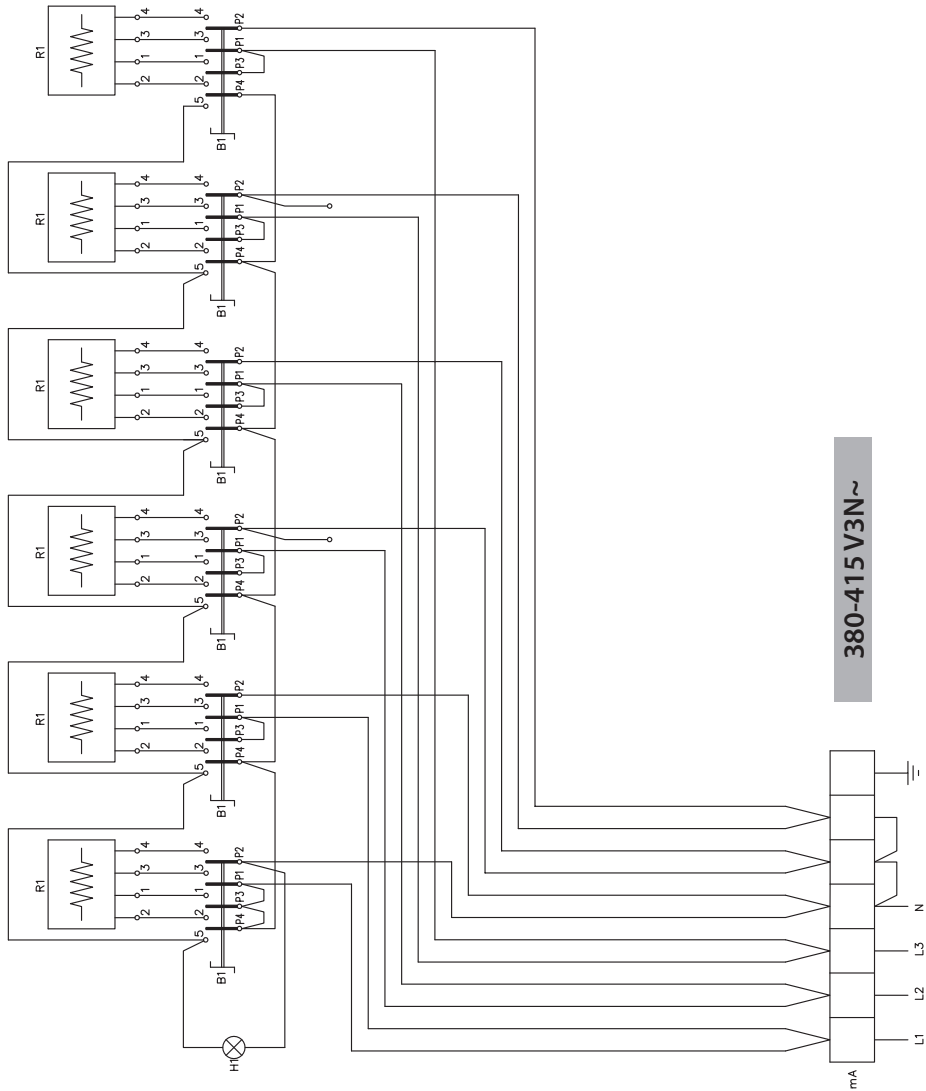
LXE9PQ4 · SE9PQ4M · E9PQ4M-P4/4



• Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske shema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
 • Legenda k elektrickým schémam nálezete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



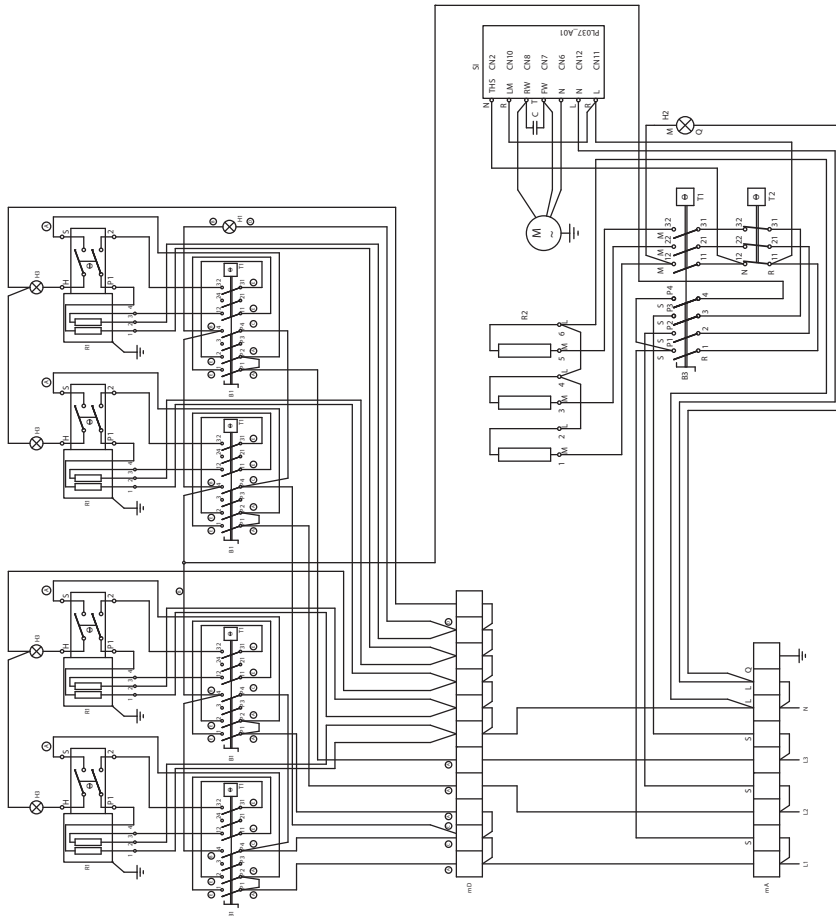
SE9PQ6M · E9PQ6M-P4/6



• Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
 • Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
 • Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electriche pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 20/19/18



SE7P4/VTR+FE2

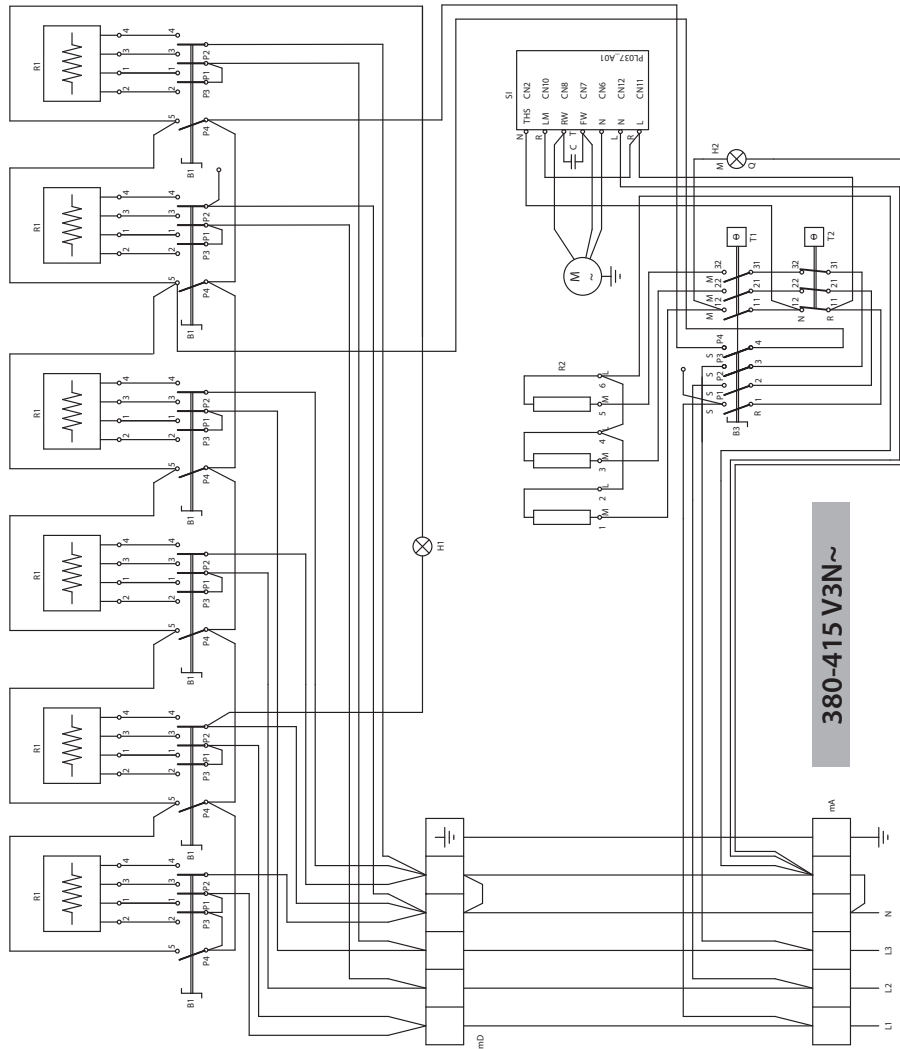


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettricri a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schématów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



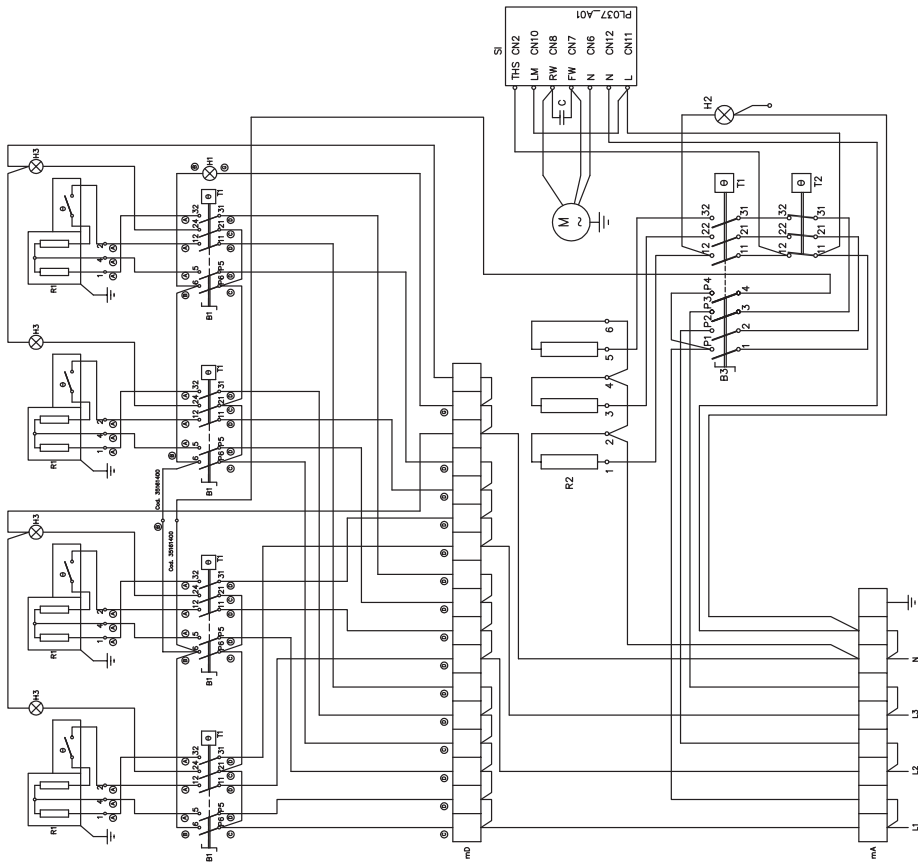
SE9PQ6+FE2



- Legenda schemi elettricci a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektricishe schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Αιζήματα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



SE9P4P/VTR+FE2

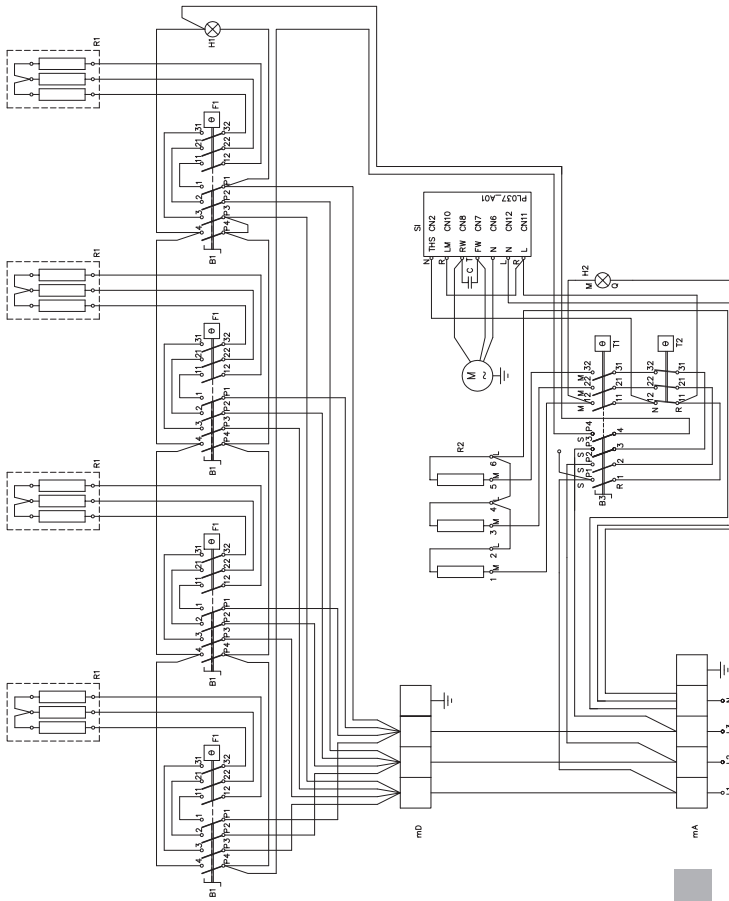


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Legenda diagramas eléctricos en la pag. 18/19/20 • Legenda elektriske schema's op pag.18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 18/19/20
- Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- 20/19/18 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



SE9TP+FE2

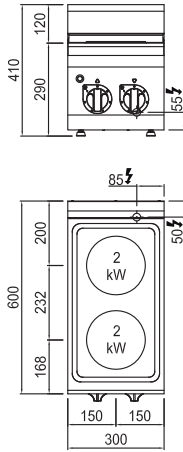


380-415 V3N~

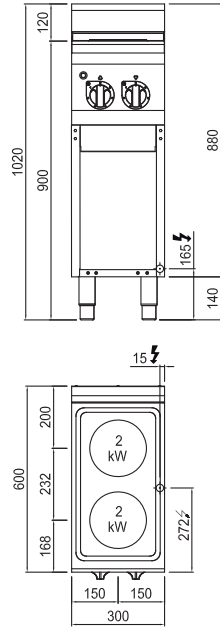
- Legenda schemi elettrici a pag. 18/19/20 • Legend for wiring diagrams on page 18/19/20 • Légende des schémas électriques à la page 18/19/20 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 18/19/20
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 18/19/20 • Legenda elektriske shema's op pag. 18/19/20 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 18/19/20 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων οελ. 18/19/20
- Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 18/19/20 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 18/19/20 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 18/19/20. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 18/19/20 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 18/19/20 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 18/19/20
- Opis schematów elektrycznych na str. 18/19/20 • Legenda scheme electrice la pag. 18/19/20 • Условные обозначения электрических схем на страницах 18/19/20
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 18/19/20



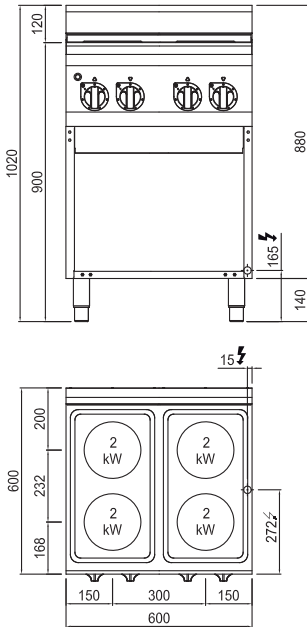
E6P2B



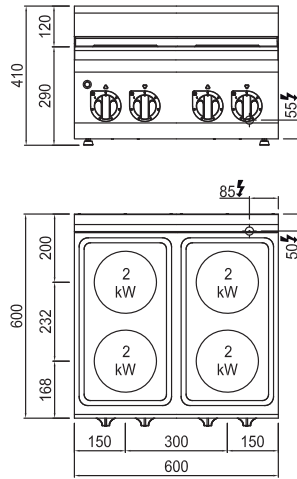
E6P2M



E6P4M

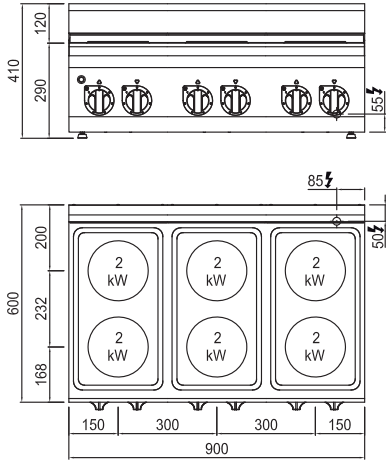


E6P4B

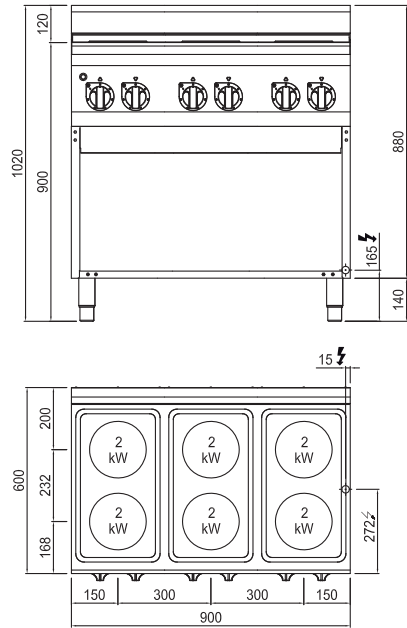




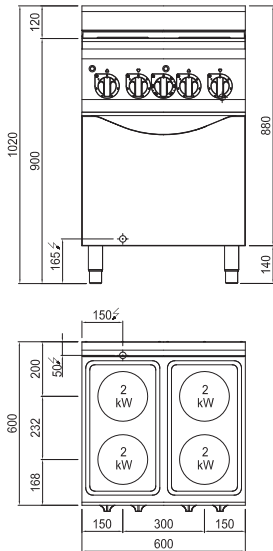
E6P6B



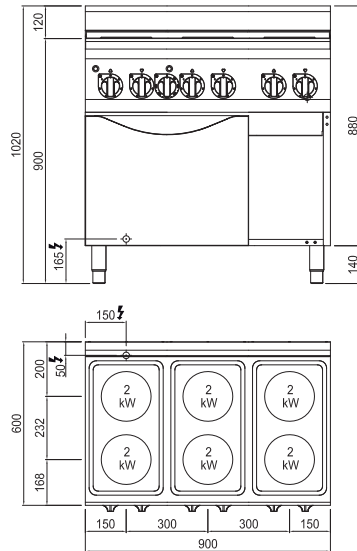
E6P6M



E6P4 + FE1

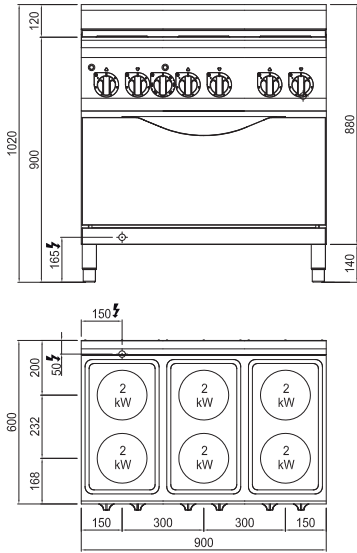


E6P6 + FE1

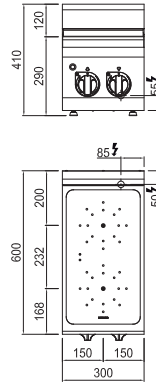




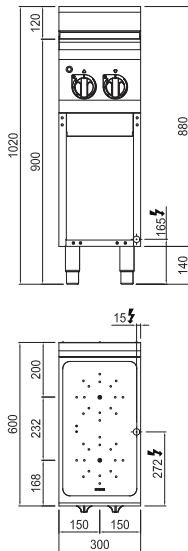
E6P6+TE



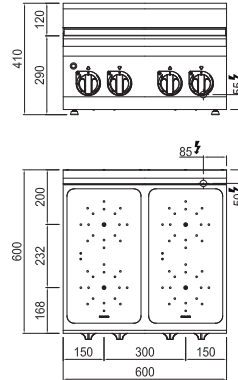
E6P2B/VTR



E6P2M/VTR

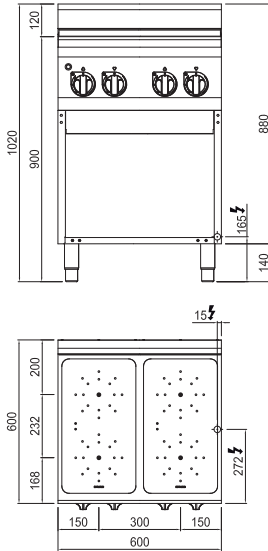


E6P4B/VTR

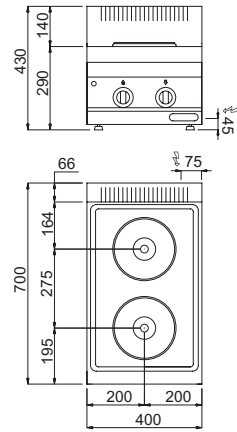




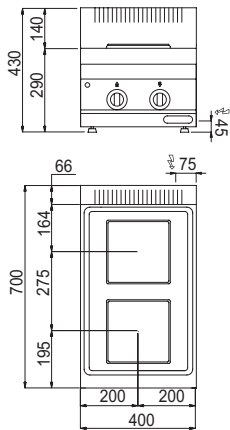
E6P4M/VTR



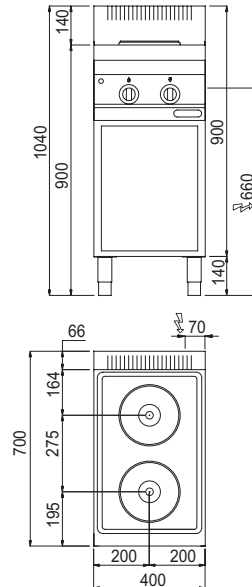
E7P2B



E7PQ2B

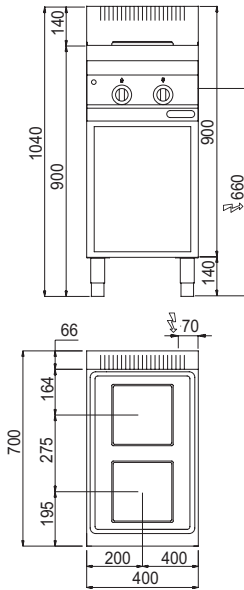


E7P2M

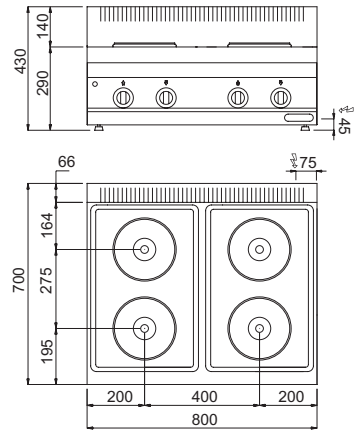




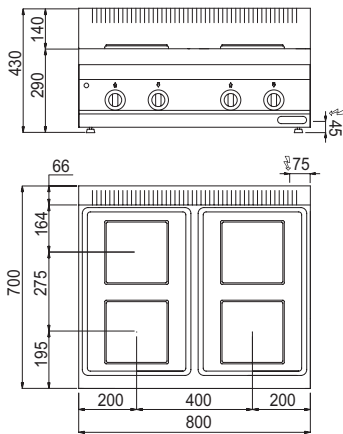
E7PQ2M



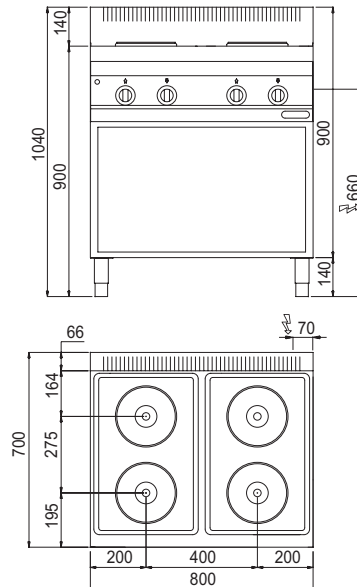
E7P4B



E7PQ4B

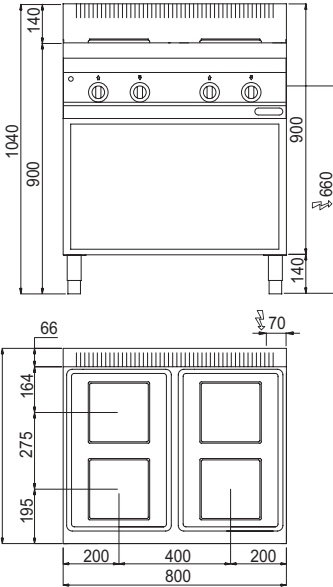


E7P4M

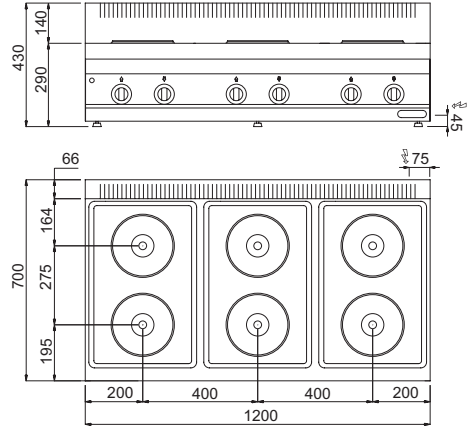




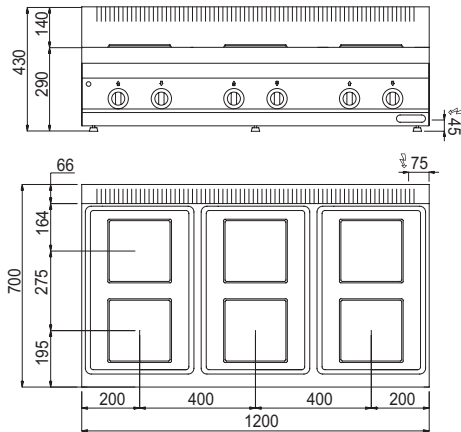
E7PQ4M



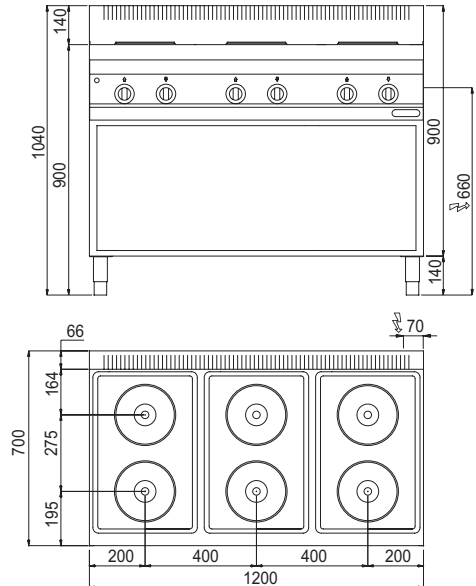
E7P6B



E7PQ6B

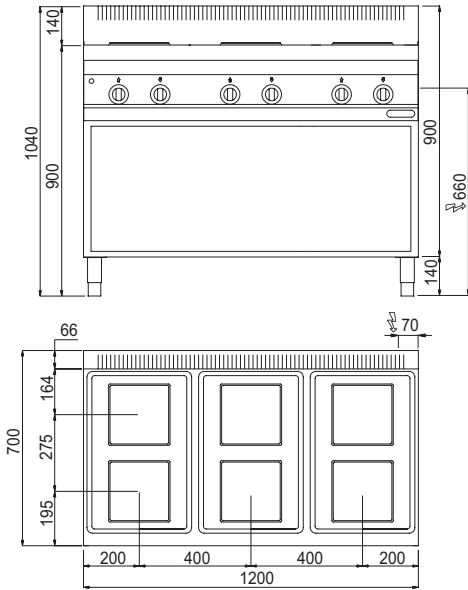


E7P6M

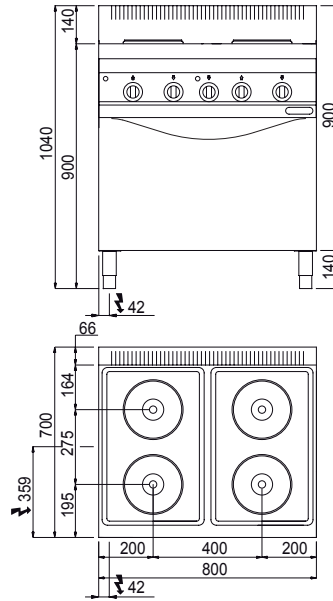




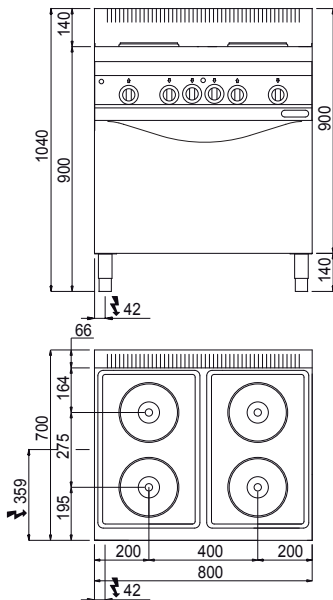
E7PQ6M



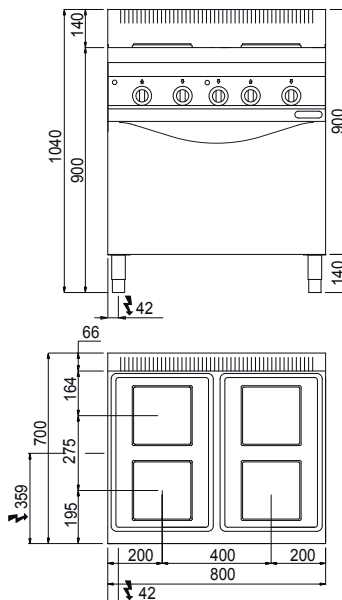
E7P4+FE1



E7P4+FE

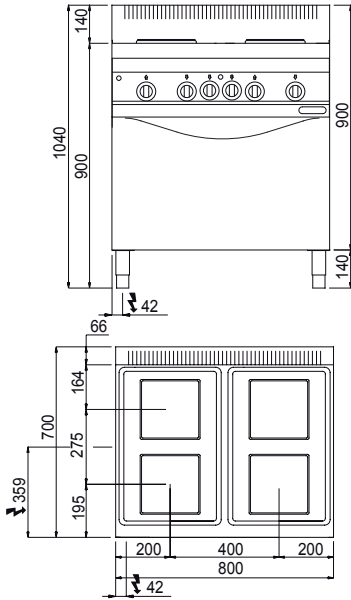


E7PQ4+FE1

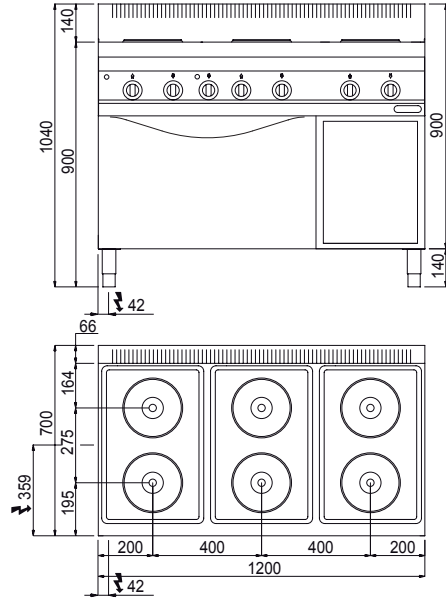




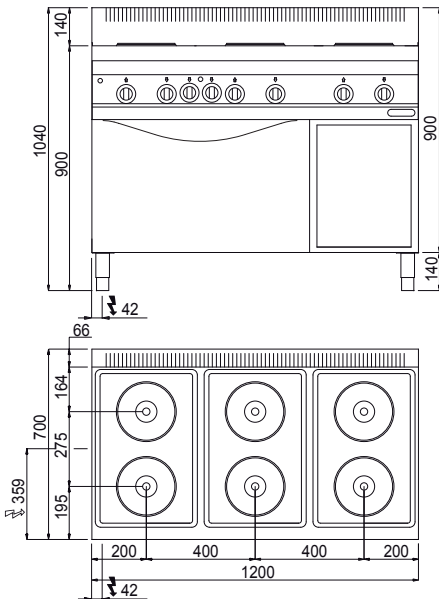
E7PQ4+FE



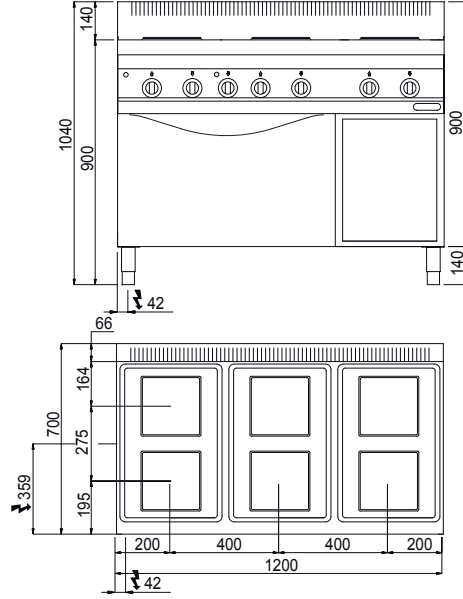
E7P6+FE1



E7P6+FE

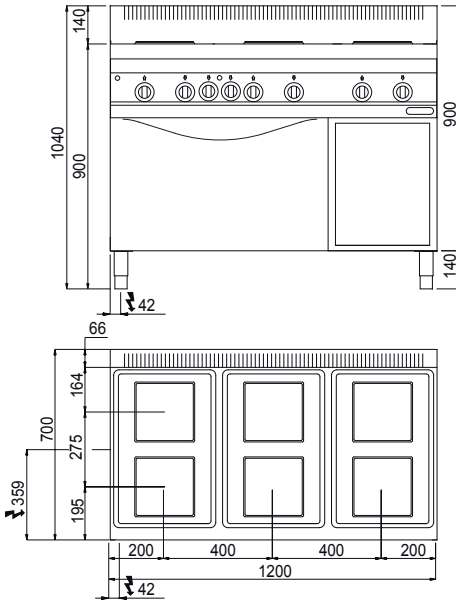


E7PQ6+FE1

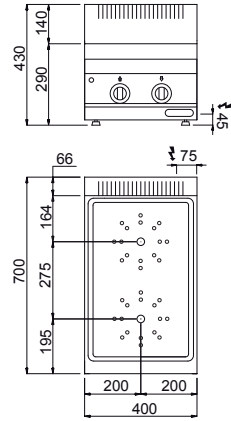




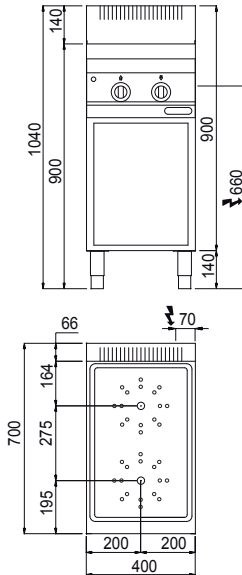
E7PQ6+FE



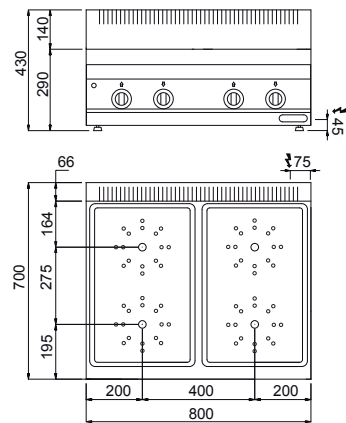
E7P2B/VTR



E7P2M/VTR

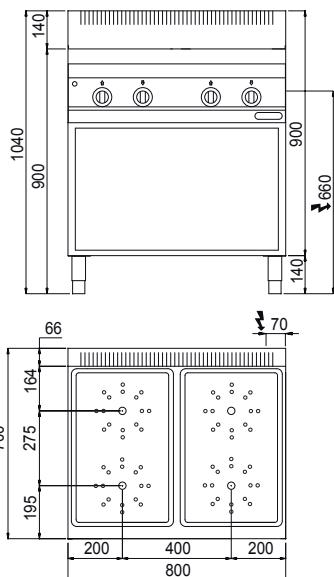


E7P4B/VTR

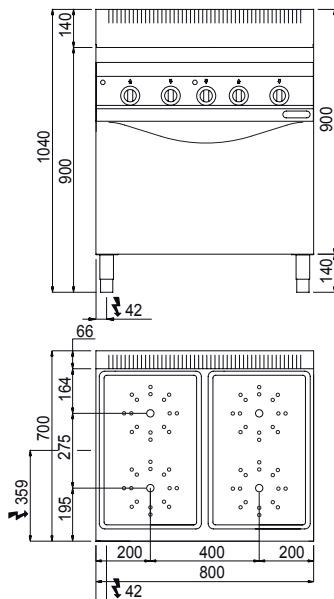




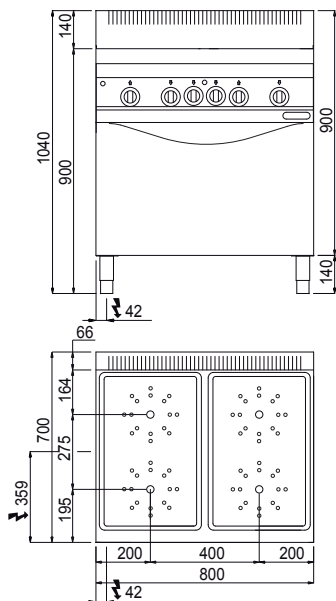
E7P4M/VTR



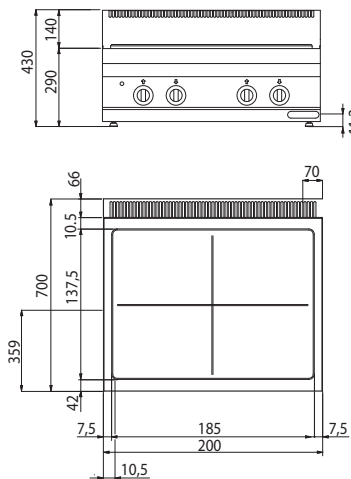
E7P4/VTR+FE1



E7P4/VTR+FE

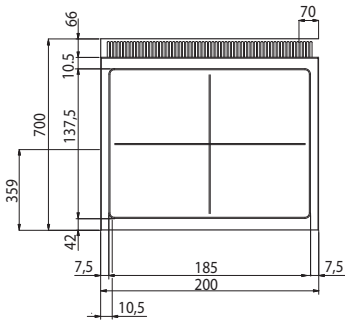
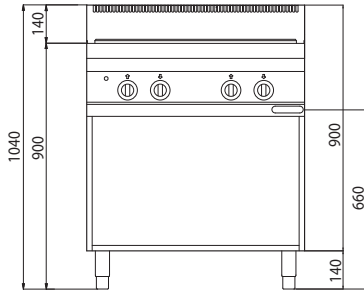


E7TPB

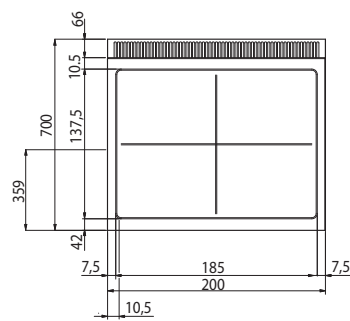
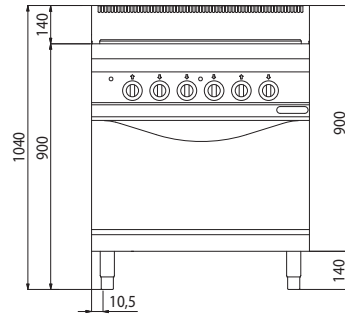




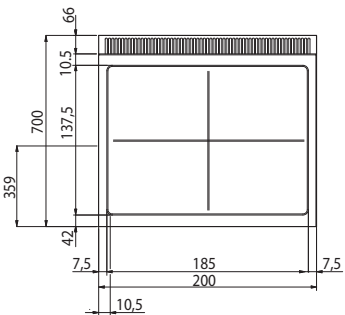
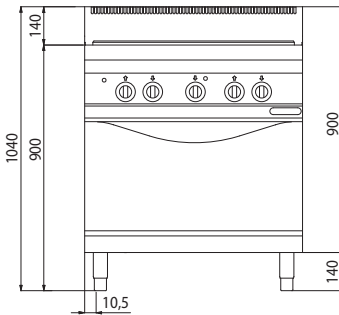
E7TPM



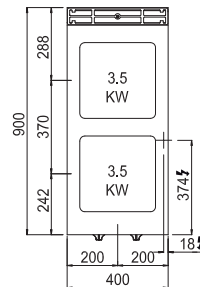
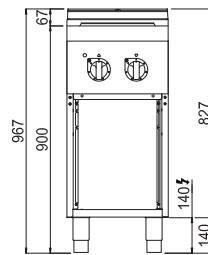
E7TP+FE



E7TP+FE1

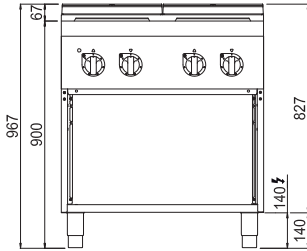


E9PQ2M

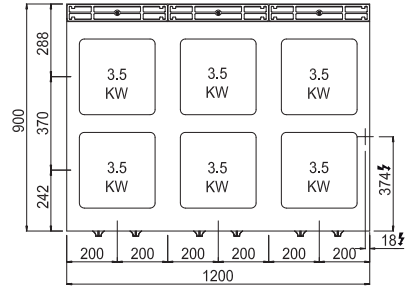
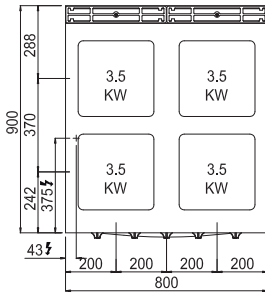
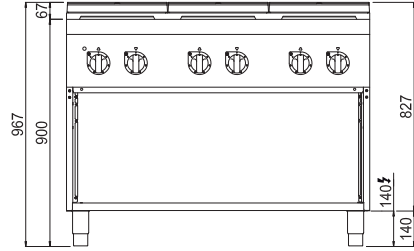




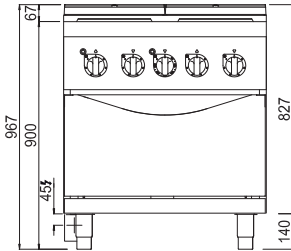
E9PQ4M



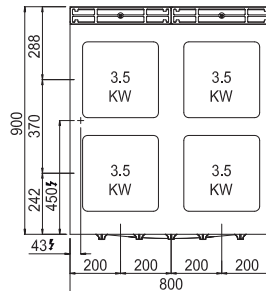
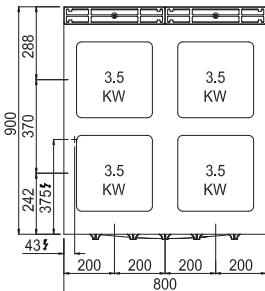
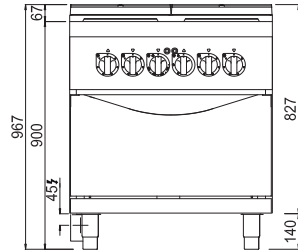
E9PQ6M



E9PQ4+FE1

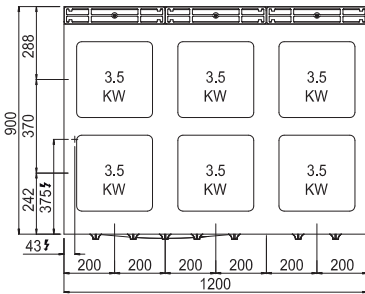
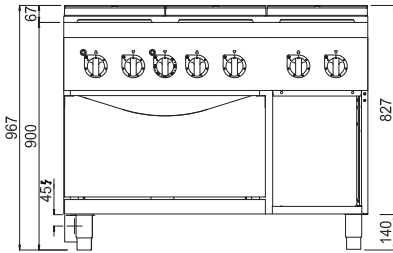


E9PQ4+FE

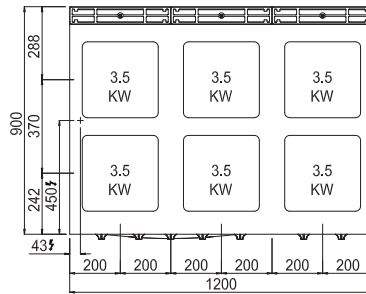
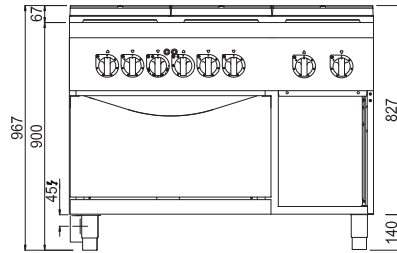




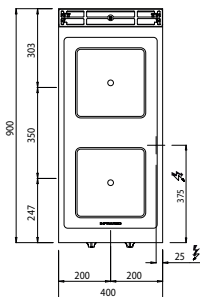
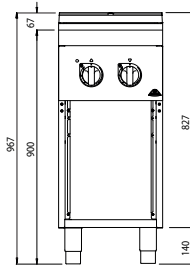
E9PQ6+FE1



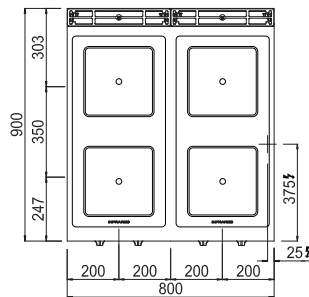
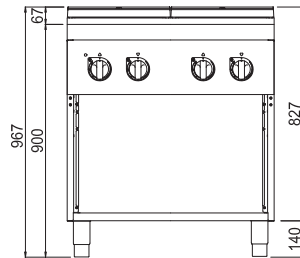
E9PQ6+FE



E9P2MP/VTR

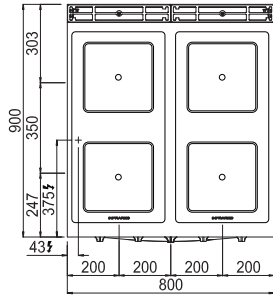
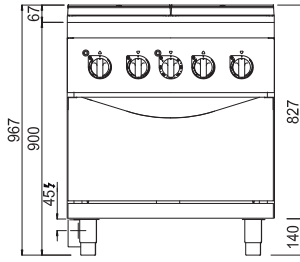


E9P4MP/VTR

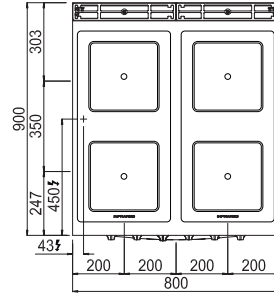
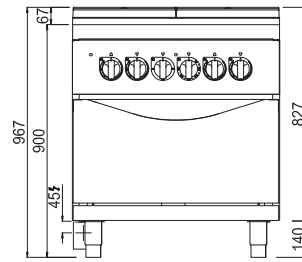




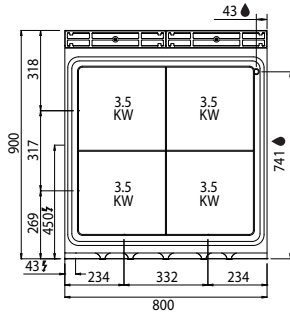
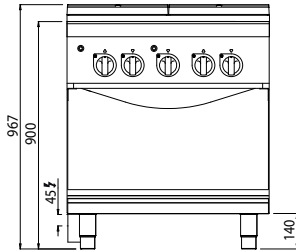
E9P4P/VTR+FE1



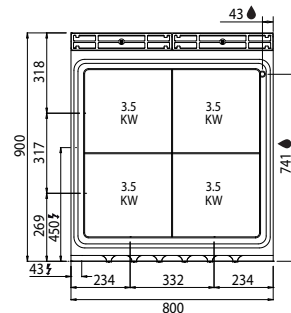
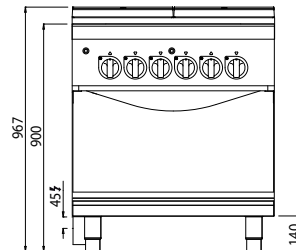
E9P4P/VTR+FE



E9TP+FE1

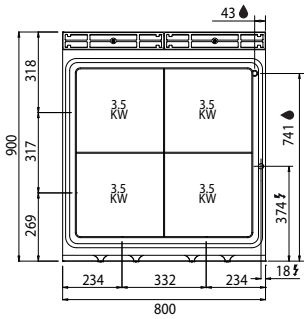
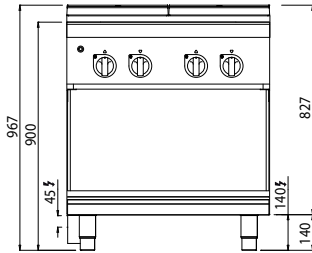


E9TP+FE

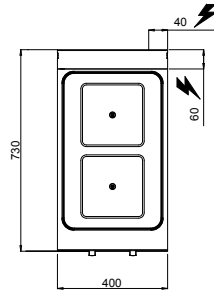
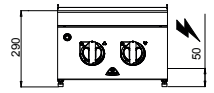




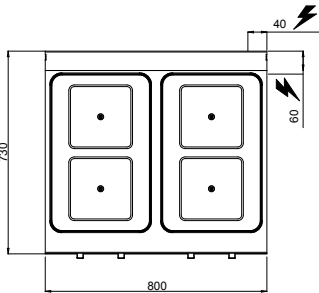
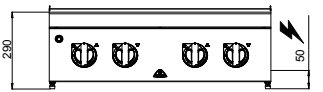
E9TPM



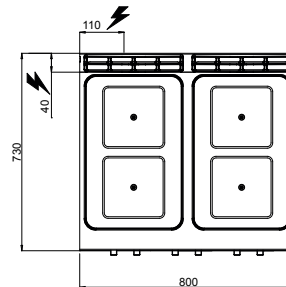
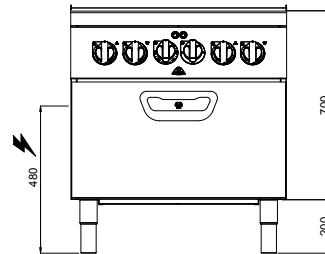
SE7P2B/VTR



SE7P4B/VTR

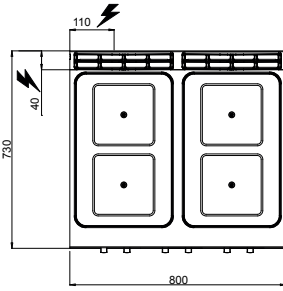
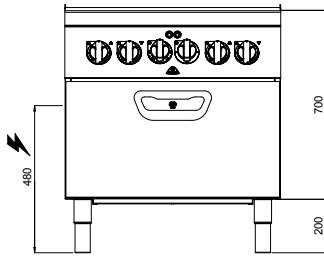


SE7P4/VTR+FE2

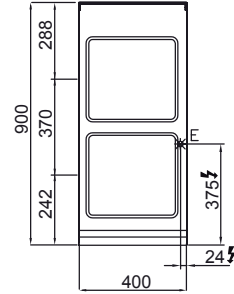
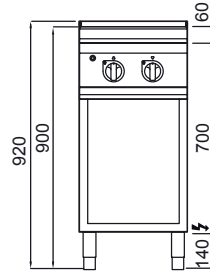




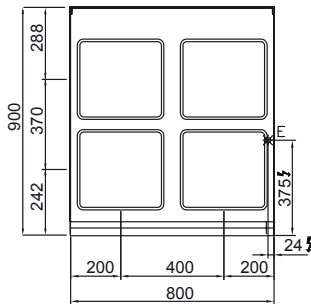
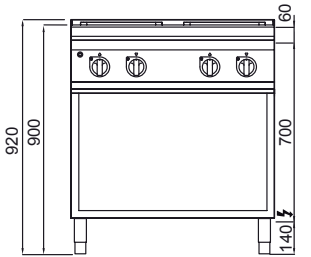
SE7P4/VTR+FE



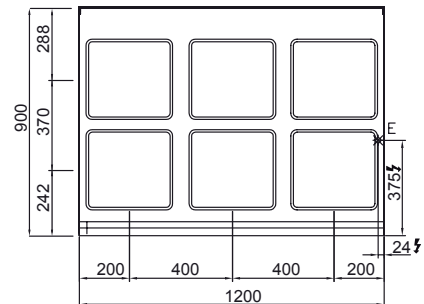
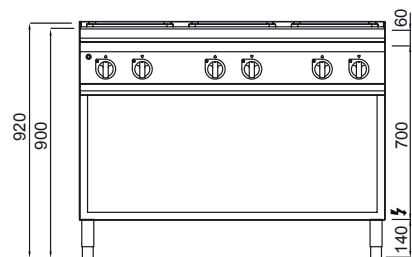
SE9PQ2M



SE9PQ4M

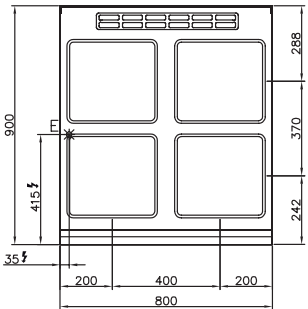
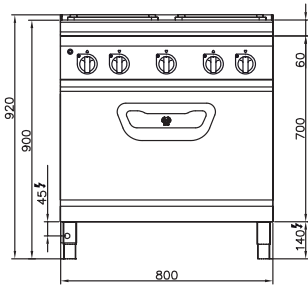


SE9PQ6M

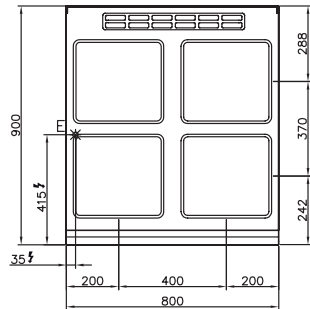
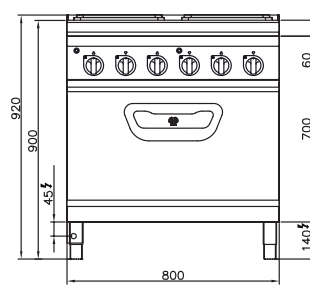




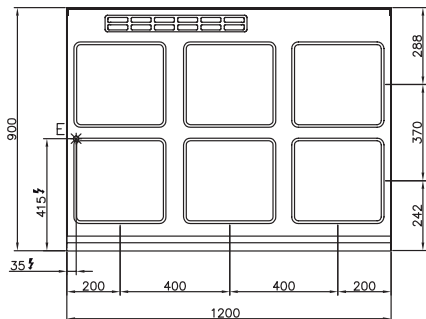
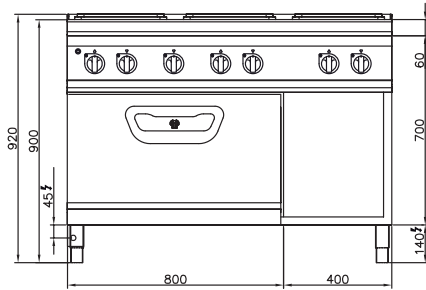
SE9PQ4+FE2



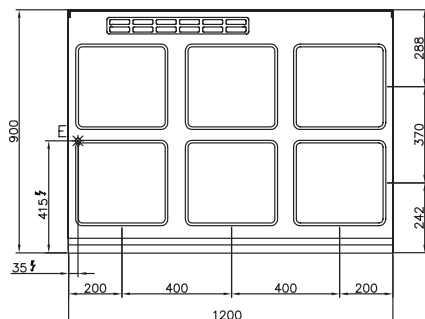
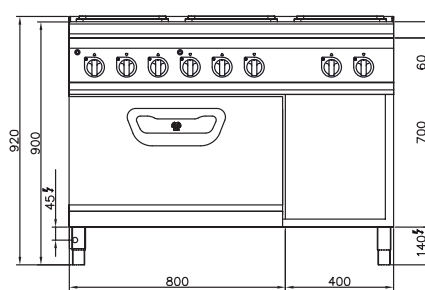
SE9PQ4+FE



SE9PQ6+FE2

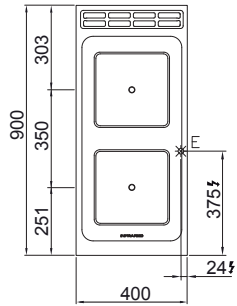
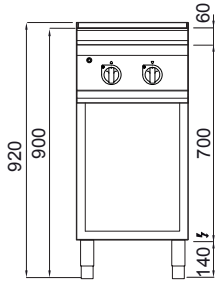


SE9PQ6+FE

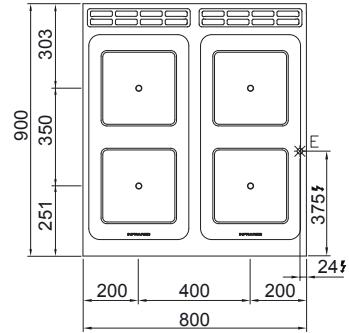
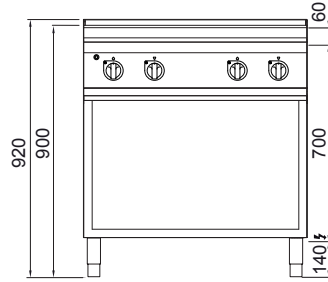




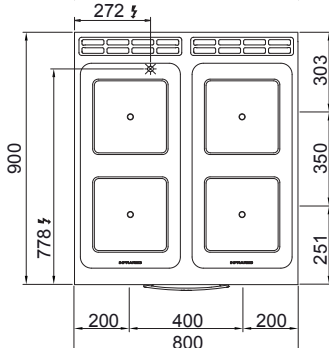
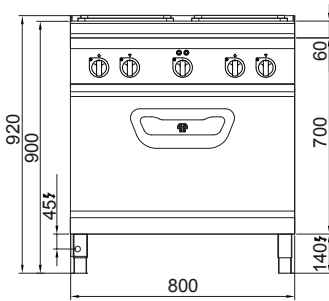
SE9P2MP/VTR



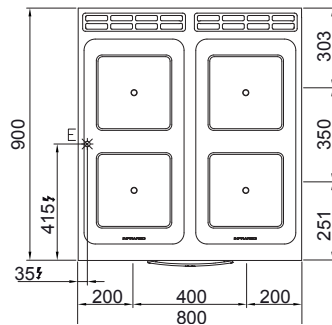
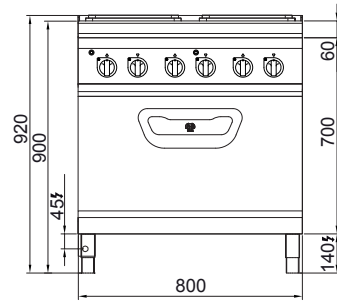
SE9P4MP/VTR



SE9P4P/VTR+FE2

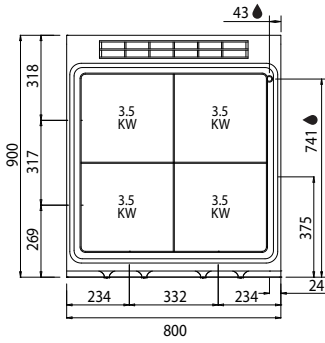
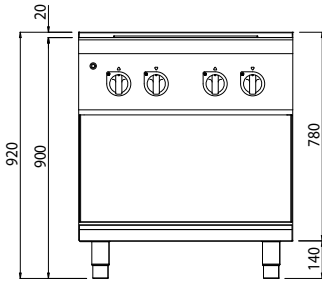


SE9P4P/VTR+FE

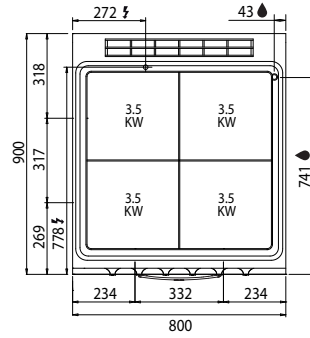
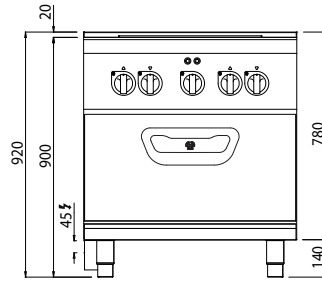




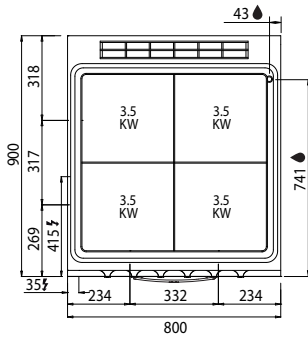
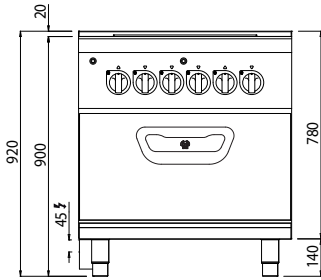
SE9TPM



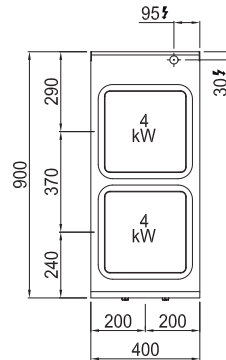
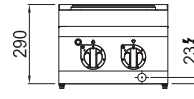
SE9TPM+FE2



SE9TPM+FE

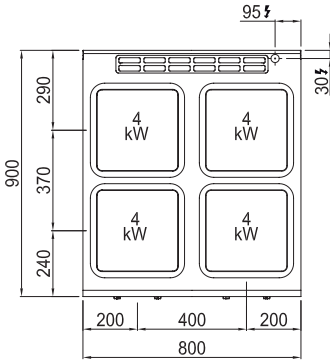
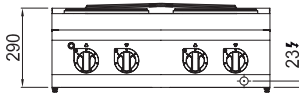


LXE9PQ2

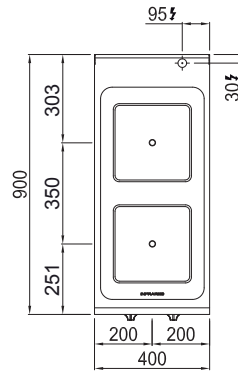
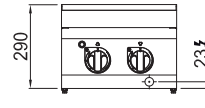




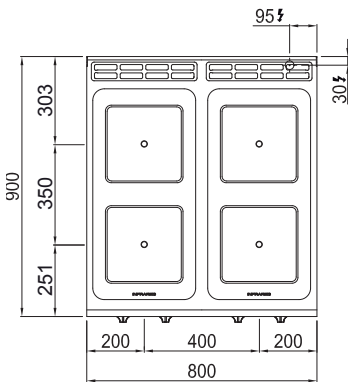
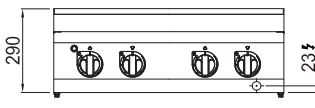
LXE9PQ4



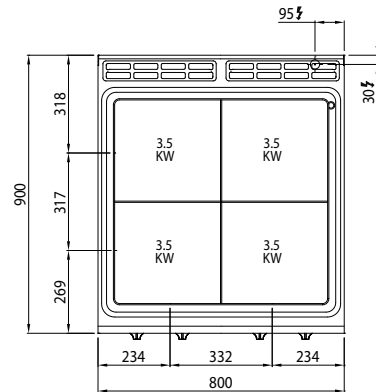
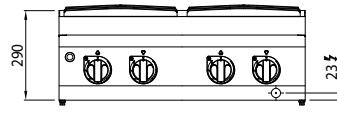
LXE9P2P/VTR



LXE9P4P/VTR



LXE9TP



Manuale d'istruzioni

Dimensioni	86
Dati tecnici	89
Istruzioni specifiche	95

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E6P2B	2 piastre tonde	mm 300 x 600 x 290 (430)
E6P2M	2 piastre tonde con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1040)
E6P4B	4 piastre tonde	mm 600 x 600 x 290 (430)
E6P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1040)
E6P6B	6 piastre tonde	mm 900 x 600 x 290 (430)
E6P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1040)
E6P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)
E6P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)
E6P6+TE	6 piastre tonde + forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)
E6P2B/VTR	infrarosso 2 zone	mm 300 x 600 x 290 (430)
E6P4B/VTR	infrarosso 4 zone	mm 600 x 600 x 290 (430)
E6P2M/VTR	infrarosso 2 zone con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1040)
E6P4M/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1040)
E6P4/VTR+FE1	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7P2B	2 piastre tonde	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7PQ2B	2 piastre quadre	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M	2 piastre tonde con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)
E7PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)
E7P4B	4 piastre tonde	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7PQ4B	4 piastre quadre	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7P6B	6 piastre tonde	mm 1200 x 700 x 290 (430)
E7PQ6B	6 piastre quadre	mm 1200 x 700 x 290 (430)
E7P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7P4+FE	4 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7PQ4+FE1	4 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7P6+FE	6 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7PQ6+FE1	6 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)
E7P2B/VTR	infrarosso 2 zone	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/VTR	infrarosso 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7P2M/VTR	infrarosso 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)
E7P4M/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7P4/VTR+FE1	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7P4/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7TPB	tuttapietra 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7TP+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7TP+FE1	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)

CUCINE ELETTRICHE SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9P2M	2 piastre tonde con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
E9PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	2 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
E9P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4+FE1	4 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9P4+FE	4 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6+FE1	6 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9P6+FE	6 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
E9P2MP/VTR	infrarosso potenziato 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
E9P4MP/VTR	infrarosso potenziato 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9P4P/VTR+FE1	infrarosso potenziato 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9P4P/VTR+FE	infrarosso potenziato 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9TP+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9TP+FE1	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE7P2B/VTR	infrarosso 2 zone	mm 400 x 730 x 290 (430)
SE7P4B/VTR	infrarosso 4 zone	mm 800 x 730 x 290 (430)
SE7P4/VTR+FE2	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)
SE7P4/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)

CUCINE ELETTRICHE SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
SE9PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)
SE9PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9PQ4+FE2	4 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
SE9PQ6+FE2	6 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)
SE9P2MP/VTR	infrarosso 2 zone con vano tecnico	mm 400 x 900 x 900 (960)
SE9P4MP/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9P4P/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9P4P/VTR+FE2	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9TPM+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)
SE9TPM+FE2	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9PQ2	2 piastre quadre	mm 400 x 900 x 290 (320)
LXE9PQ4	4 piastre quadre	mm 800 x 900 x 290 (320)
LXE9P2P/VTR	infrarosso 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)
LXE9P4P/VTR	infrarosso 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)
LXE9TP	tuttapietra 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6				1,8	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2				1,8	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6				1,8	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2				1,8	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2				1,8	4			3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

CUCINE ELETTRICHE - SERIE MACROS 700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7P02B	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7P02M	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7P04B	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7P04M	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7P06B	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7P06M	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6						7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7P04+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7P04+FE	17,9	4	2,6	4	2,6				7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N~	5x6	129
E7P06+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
E7P06+FE	23,1	6	2,6	6	2,6				7,5			380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4			2	3,2			2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8			4	3,2			4				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4			2	3,2			2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8			4	3,2			4				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8			4	3,2			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3			4	3,2							380-415 V3N~	5x6	100
E7P6B	9			4	2,25			4				380-415 V3N~	5x1,5	80
E7P6M	9			4	2,25			4				380-415 V3N~	5x2,1	100
E7P+FE	16,5			4	2,25			4				380-415 V3N~	5x4	140
E7P+FE1	12			4	2,25			3				380-415 V3N~	5x4	140

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP92M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP94M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP906M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP94+FE1	17	4	3,5						3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4				3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP94+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	104
EP904+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP96+FE1	24	6	3,5									380-415V3N~	5x6	113
EP906+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	174
EP96+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	155
EP906+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
EP9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

CUCINE ELETTRICHE - SERIE S700**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415V3N~	5x6	90

CUCINE ELETTRICHE - SERIE S900**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150


MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FET	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
LXE9PQ2	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14				4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	90

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

2014/35/UE	Bassa tensione
2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
2011/65/EU	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
2006/42/EC	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

IT

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio inox, con 4 piedini regolabili in altezza.

Camera forno realizzata in acciaio inossidabile con isolamento in lana di vetro.

La porta con doppia parete e isolamento termico è provvista di maniglia e cerniera con molla bilanciata.

Piani di cottura con piastre elettriche in ghisa, tuttapietra in acciaio, piani ad infrarossi in vetroceramica.

Manopole di comando in materiale sintetico, dispositivi di sicurezza a riarmo manuale o automatico, commutatori a 7 posizioni e regolatori di energia a doppio circuito.

Disposizioni di legge regole tecniche e direttive

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle direttive CEE e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore.

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- norme antinfortunistiche vigenti
- disposizioni CEI vigenti
- disposizioni VVF vigenti

MESSA IN OPERA

Movimentazione e trasporto

Le apparecchiature vengono posizionate su pallet in legno per facilitare il trasporto e la movimentazione tramite muletti o carrelli sia all'interno dello stabilimento sia per il carico e scarico. Vengono ricoperte da robusti imballi in cartone a tripla-onda con applicata una segnaletica adesiva e stampata. Tale segnaletica contiene indicazioni sulla movimentazione, vieta il sollevamento tramite ganci e l'esposizione ad agenti atmosferici dell'imballo. Avvisa sulla presenza di oggetti fragili all'interno e sulla posizione verticale che l'imballo deve tenere. Inoltre avvisa su come procedere per l'apertura corretta dell'imballo. Dal basso verso l'alto.

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere rimossa con attenzione.

Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi

vanno puliti con sostanze adatte, esempio benzina; per nessun motivo usare sostanze abrasive.

Montare i piedini dell'apparecchio; l'apparecchio deve essere livellato a bolla; piccoli dislivelli possono essere ovviati regolando i piedini stessi. L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido.

Ventilazione locale

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite. (Vedere Fig.2 - Fig.3)

Cautela - avvertenza

Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

In fase di installazione assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli

INSTALLAZIONE

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in conformità delle norme vigenti. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento dovuto ad una installazione errata o non conforme.

L'installazione dei modelli con morsetteria laterale deve essere effettuata alla distanza di 5 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalle pareti laterali. Nei modelli con morsetteria posteriore l'installazione dev'essere effettuata alla distanza di 50 cm dalla parete posteriore e di 50 cm

dalle pareti laterali.

In ogni caso, l'apparecchio deve essere installato/ fissato in modo che sia possibile effettuare un eventuale sostituzione del cavo di alimentazione dopo l'installazione dell'apparecchio stesso.

AVVERTENZE:

In caso di installazione dei modelli:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

singolarmente (non in batteria), fissare il piedino antiribaltamento al pavimento con opportune viti a tassello (vedere fig. 1a) rispettando le distanze minime di installazione sopra descritte.

Le attrezzature da banco, aventi un peso inferiore ai 40 kg, devono essere fissate sulla superficie di appoggio mediante il kit di fissaggio in dotazione (vedere fig. 1b).

Svitare uno dei piedini e infilare il perno nel foro più grande della staffetta "A", riavvitare il piedino e fissare l'attrezzatura alla superficie di appoggio utilizzando la vite "B". Rispettare sempre le distanze minime di installazione.

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

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Per i modelli LX è possibile collegare/sostituire il cavo di alimentazione dopo aver fissato l'apparecchio.

Dietro è presente infatti un vano tecnico facilmente raggiungibile dall'operatore per le suddette operazioni.

Attenzione!

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato (vedere Fig. 4 - Fig. 5):

- 1) installare, se non presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Aprire se presenti gli sportelli (B) e svitare le viti (C) per smontare il cruscotto (D).
- 3) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiere (H) come indicato in figura e negli schemi elettrici in fondo al manuale. Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo di almeno 80 °C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere dati tecnici sulle tabelle).
- 4) passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il

fermacavo, collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsettiere e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

- 5) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo speciale tipo H05RNF o H07RNF dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare in modo da prevenire ogni rischio.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

E' contraddistinto dal seguente simbolo:



Attenzione!

Il produttore non è responsabile e non rarisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

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 le eventuali anomalie.

In questa fase è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene 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 sezionatore automatico 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 nel Paese di utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'USO

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

ATTENZIONE !

Utilizzare gli apparecchi solo sotto sorveglianza e non lasciarli mai funzionare a vuoto.

Spie luminose indicano lo stato di accensione o spegnimento di tutte le attrezzature.

Le apparecchiature non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso da parte dell'utente.

Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.

Non utilizzare le apparecchiature per la cottura diretta degli alimenti

Per un buon rendimento ed un consumo di energia contenuto è indispensabile usare pentole e tegami adatti alla cottura elettrica (osservare le sigle sul fondo degli stessi): il fondo deve essere di grosso spessore e perfettamente piano. (Fig. 6)

Il diametro dei recipienti deve essere come minimo uguale al diametro della zona di cottura prescelta, se è inferiore si avrà uno spreco inutile di energia, meglio se più grande. (Fig. 6)

Il fondo delle pentole deve essere pulito e asciutto come anche il piano di cottura.

Durante i primi utilizzi delle apparecchiature si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato. Il fenomeno scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

Dopo l'uso le zone rimangono calde per un certo periodo di tempo. Le spie del calore residuo restano accese fino al raffreddamento dei vetri. Evitare di appoggiarvi le mani e tenere lontano i bambini fino allo spegnimento delle spie calore residuo.


Queste norme sono molto importanti, se trascurate potrebbero verificarsi situazioni di malfunzionamento delle apparecchiature nonché situazioni di pericolo per l'utilizzatore.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o

istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Fare attenzione alla possibilità di pavimento scivoloso attorno all'apparecchio.

Attenzione i pannelli marcati con il simbolo  proteggono l'accesso a parti in tensione superiori a 400 V.

Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB (A).

MESSA IN ESERCIZIO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola corrispondente alla zona riscaldante prescelta e selezionare una posizione fra 1 e 6, la lampada spia si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione.

Si consiglia di accendere le piastre alla temperatura massima, e appena raggiunta la temperatura portare la manopola su una posizione inferiore.

Lo spegnimento di ogni piastra avviene ruotando la manopola sulla posizione "0".

6 per inizio cottura max 5/10'

5 per cucinare ad alta temperatura

4 per cucinare a temperatura media

3 per continuare la cottura di grandi quantità

2 per continuare la cottura di piccole quantità

1 per mantenere il cibo caldo o sciogliere il burro

0 piastra disinserita

MESSA IN ESERCIZIO TUTTAPIASTRA ELETTRICI

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola corrispondente alla zona di cottura prescelta, la lampada spia si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione, proseguendo con la rotazione della manopola si potranno regolare le temperature di cottura desiderate.

L'apparecchio è dotato di 4 zone di cottura, il riscaldamento avviene su tutta la superficie del piano.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima e appena raggiunta la temperatura portare la manopola su una posizione inferiore.

Lo spegnimento di ogni zona avviene ruotando la manopola sull'indicatore "0".

MESSA IN ESERCIZIO PIANI A INFRAROSSO

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola corrispondente alla zona di cottura prescelta, la lampada spia si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione (Fig. 7). Si attiva l'elemento riscaldante centrale, la zona interessata inizierà a diventare incandescente, proseguendo con la rotazione

della manopola si potranno regolare le temperature di cottura desiderate.

Per disattivare gli elementi riscaldanti posizionare la manopola sull'indicatore "O".

Sul piano cottura sono presenti 4 spie luminose corrispondenti alle quattro zone di cottura.

Queste spie sono indicatori di alta temperatura e funzionano anche ad attrezzatura spenta.

Gli indicatori rimangono accesi fino a quando la temperatura del piano non scende ad un valore che non sia più pericoloso per l'utente.

L'apparecchio è dotato di 4 zone di cottura. Le posizioni sono chiaramente indicate da cerchi e il riscaldamento avviene solo all'interno dei diametri tracciati sul piano.

PULIZIA DEL CRISTALLO

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzo. Non utilizzate spughe abrasive o detersivi abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detersivi per il bagno o quelli di tipo universale. In allegato troverete un elenco di detersivi consigliati e di prodotti protettivi contro i danni provocati dallo zucchero. Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando un'apposita spatola di pulizia o una spugna speciale per piani di cottura in vetroceramica.

Versate quindi qualche goccia di un detergente specifico sul piano di cottura freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa, potete utilizzare anche una spugna speciale (Vileda) per la pulizia di piani di cottura in vetroceramica.

Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito.

AVVERTENZE GENERALI (INFRAROSSI)

La superficie di cottura è resistente ma non infrangibile e potrebbe venire danneggiata da oggetti duri o appuntiti che dovessero cadervi sopra. Qualora si verificassero rotture, incrinature o fessure, non utilizzare l'apparecchio e mettersi subito in contatto con il Servizio Assistenza .

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura.
- Utilizzate recipienti di cottura dal fondo liscio, per evitare di danneggiare la superficie.
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve poggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore.
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2-3 mm se in acciaio smaltato e di 4-6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich.
- Le superfici di cottura non devono essere utilizzate per appoggiare oggetti.
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.

ATTENZIONE!

Se il piano di cottura caldo viene a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero bisogna rimuovere queste sostanze immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola di pulizia. Se fondono possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

- ATTENZIONE: Se la superficie presenta delle crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio o la parte appropriata, dalla rete di alimentazione.

- ATTENZIONE: Non appoggiare recipienti di plastica sulle superfici calde.

IMPORTANTE!

Per evitare di danneggiare o indebolire la struttura del vetro NON versare acqua sul piano quando è ancora caldo.

MESSA IN ESERCIZIO FORNI ELETTRICI

Tutti i forni sono dotati di termostato di sicurezza a riarmo manuale posto dietro al cruscotto comandi.

Per riarmarlo rimuovere il cruscotto svitando le viti di fissaggio come da fig. 11.

Forno Elettrico Tipo FE (Fig. 8)

- Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) e sotto la suola (calore inferiore).
- La regolazione della temperatura fra 50 e 270 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore tripolare.
- È possibile inserire contemporaneamente o singolarmente le resistenze superiori o inferiori.
- Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in funzionamento.
- La camera di cottura è di acciaio inossidabile
- Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

Accensione e spegnimento del forno elettrico tipo FE

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola (A) e selezionare gli elementi riscaldanti superiori, inferiori o entrambi a seconda del tipo di cottura che si vuole utilizzare .

La lampada spia (C) si accende per indicare che il forno è in funzione ma gli elementi riscaldanti non producono ancora calore.

Ruotare la manopola (B) per attivare gli elementi riscaldanti, la spia (D) si accende , continuando la rotazione della manopola si possono selezionare le temperature di cottura desiderate.

La lampada spia (D) si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta , gli elementi riscaldanti si disattivano.

Quando la temperatura scende sotto al valore impostato la spia (D) si accende e gli elementi riscaldanti si attivano nuovamente.

Per spegnere il forno ruotare entrambe le manopole in posizione "O"

Forni elettrici tipo FE1; FE2; TE (ventilati) (fig. 9)

- In questo tipo di forni il calore viene dal retro della camera e i ventilatori distribuiscono in maniera omogenea il calore.
- I motoventilatori si trovano sul retro del forno al centro delle resistenze circolari.
- La regolazione della temperatura fra 50 e 270 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore bipolare
- La spia luminosa indica quando l'apparecchio è in funzionamento.
- La camera di cottura è di acciaio inossidabile
- Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

Accensione e spegnimento dei forni elettrici tipo FE1; FE2; TE

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola (A) sulla temperatura desiderata, la lampada spia (B) si accende per indicare che il forno è in funzione, la lampada spia (C) si accende per indicare che l'elemento riscaldante è attivo.

La lampada spia (C) si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta, l'elemento riscaldante si disattiva ma il ventilatore continua a funzionare.

Quando la temperatura scende sotto al valore impostato la spia (C) si accende e l'elemento riscaldante si attiva nuovamente.

Per spegnere il forno ruotare la manopola in posizione "O". Al primo scatto della manopola si può avere solo il funzionamento della ventola (si accende solo la spia verde (B)) per le funzioni di raffreddamento o scongelamento.

ATTENZIONE!

Non utilizzare mai i forni senza l'impiego delle soole forno.

Quando si apre la porta del forno, fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire.

MANUTENZIONE

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico,

acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.**

Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione.

Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es.spugna Scotchbrite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o con pulitori a vapore.

Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato. Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

Sostituzione delle resistenze dei forni elettrici

Disattivare l'interruttore a monte dell'apparecchio in modo da scollegare l'apparecchio dalla rete. Nel forno FE le resistenze inferiori sono poste sotto la suola e quelle superiori sono fissate al cielo della camera di cottura. Nel forno FE1 la resistenza e fissata dietro al convogliatore sulla parete posteriore della camera di cottura. Per rimuovere le resistenze svitare le viti che le fissano e fare attenzione a non strappare i cavetti di collegamento. Con l'ausilio di un cacciavite scollegare i cavetti di collegamento e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura deve rimanere inattiva per un lungo periodo di tempo procedere come segue:

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 3) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 4) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione

- 5) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.

Instruction manual

Dimensions	102
Technical data	105
Specific instructions	111

ELECTRIC STOVES - SERIES PLUS 600

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
E6P2B	2 round plates	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 round plates with compartment	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 round plates	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 round plates with compartment	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 round plates	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 round plates with compartment	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 round plates + electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	2-zone infrared hob	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	4-zone infrared hob	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	2-zone infrared hob with compartment	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	4-zone infrared hob with compartment	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	4-zone infrared hob + 1/1 GN electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

EN

ELECTRIC STOVES - SERIES MACROS 700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
E7P2B	2 round plates	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 square plates	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 round plates with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 square plates with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 round plates	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 square plates	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 round plates with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 square plates with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 round plates	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 square plates	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 round plates with compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 square plates with compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 round plates + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 square plates + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 round plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 square plates + 1/1 GN electric oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	2-zone infrared hob	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	4-zone infrared hob	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	2-zone infrared hob with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	4-zone infrared hob with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	4-zone infrared hob + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	4-zone infrared hob + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	4-zone Solid top plate	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	4-zone Solid top plate with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	4-zone Solid top plate + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	4-zone Solid top plate + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELECTRIC STOVES - SERIES MAXIMA 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
E9P2M	2 round plates with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 square plates with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (4 kW plates)	2 upgraded plates with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 round plates with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 square plates with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (4 kW plates)	4 upgraded square plates with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 round plates with compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 square plates with compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (4 kW plates)	6 square plates with compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 square plates + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (4 kW plates)	4 upgraded square plates + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 round plates + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (4 kW plates)	4 upgraded square plates + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 round plates + 1/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 square plates + 1/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (4 kW plates)	6 upgraded square plates + electric oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 round plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (4 kW plates)	6 upgraded square plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	2-zone upgraded infrared hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4-zone upgraded infrared hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	4-zone upgraded infrared hob + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	4-zone upgraded infrared hob + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	4-zone Solid top plate with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	4-zone Solid top plate + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	4-zone Solid top plate + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h

EN

ELECTRIC STOVES - SERIES S700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
SE7P2B/VTR	2-zone infrared hob	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	4-zone infrared hob	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	4-zone infrared hob + 1/1 GN electric oven	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	4-zone infrared hob + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELECTRIC STOVES - SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
SE9PQ2M	2 square plates with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 square plates with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 square plates with compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 square plates + 1/1 GN electric oven	
SE9PQ6+FE	6 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 square plates + 1/1 GN electric oven	
SE9P2MP/VTR	2-zone infrared hob with technician's compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	4-zone infrared hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	4-zone infrared hob + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	4-zone infrared hob + 1/1 GN electric oven	
SE9TPM	4-zone Solid top plate with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	4-zone Solid top plate + 2/1 GN electric oven	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	4-zone Solid top plate + 1/1 GN electric oven	

EN

ELECTRIC STOVES - SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
LXE9PQ2	2 square plates	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 square plates	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	2-zone infrared hob	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	4-zone infrared hob	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	4-zone Solid top plate	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2					4	1,8		3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ELECTRIC STOVES - SERIES MACROS 700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW				
E7P2B	5,2	2,6	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7P02B	5,2	2,6	2	2,6	2	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2,6	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7P02M	5,2	2,6	2	2,6	2	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	2,6	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7P04B	10,4	2,6	4	2,6	4	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	2,6	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7P04M	10,4	2,6	4	2,6	4	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	2,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58
E7P06B	15,6	2,6	6	2,6	6	2,6						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	2,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
E7P06M	15,6	2,6	6	2,6	6	2,6						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	2,6	4	2,6				3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	2,6	4	2,6					7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	100
E7P04+FE1	13,4	2,6	4	2,6	4	2,6		3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91
E7P04+FE	17,9	2,6	4	2,6	4	2,6			7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	2,6	6	2,6				3				380-415 V3N ~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	2,6	6	2,6					7,5			380-415 V3N ~	5x6	129
E7P06+FE1	18,6	2,6	6	2,6	6	2,6		3				380-415 V3N ~	5x6	129
E7P06+FE	23,1	2,6	6	2,6					7,5			380-415 V3N ~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4				2	3,2						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8				4	3,2						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4				2	3,2						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8				4	3,2						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8				4	3,2		3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3				4	3,2			7,5			380-415 V3N ~	5x6	100
E7P7B	9				4	2,25						380-415 V3N ~	5x1,5	80
E7P7M	9				4	2,25						380-415 V3N ~	5x2,1	100
E7P7+FE	16,5				4	2,25			7,5			380-415 V3N ~	5x4	140
E7P7+FE1	12				4	2,25		3				380-415 V3N ~	5x4	140

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	HO7RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP92M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP94M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M	21			6	3,5							380-415V3N~	5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP94+FE1	17	4	3,5						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	5x10	104
EP94+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x6	113
EP96+FE1	24	6	3,5						3			380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	174
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	155
EP96+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE	28,5			6	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	189
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	179
EP92MP/VTR	8					2	4					380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16					4	4					380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19					4	4		3			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5					4	4			7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP9PM	14					4	3,5					380-415V3N~	5x2,5	110
EP9P+FE	21,5					4	3,5			7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP9P+FE1	17					4	3,5		3			380-415V3N~	5x6	150

ELECTRIC STOVES - SERIES S700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE2 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4											220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8											220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48								4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3									7,5		380-415V3N~	5x6	90

ELECTRIC STOVES - SERIES S900

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE2 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24											380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5									7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68								4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5									7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68								4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8											380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16											380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5									7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68								4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14											380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5									7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68								4,68			380-415V3N~	5x6	150


MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8		2	4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8					2	4					380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16					4	4					380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14					4	3,5					380-415V3N~	5x2,5	90

The units are in conformity with the European directives:

2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/EC	Machine regulations and particular reference regulations
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Safety of commercial electrical equipment for heavy duty stoves, ovens, hobs and cooktops

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

EN

INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

"The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of- life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of- life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of- life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



ATTENTION!

Please refer to the initial pages of this manual for the figures mentioned in this chapter.

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 legs (adjustable in height).

Oven chamber made in stainless steel with glass wool insulation.

The double-lined, heat insulated door has a handle and a hinge with a balanced spring.

Cooking tops with electric plates made of cast iron, radiant hotplates made of stainless steel, infrared tops made of glass ceramic.

Control knobs made in synthetic material, automatic or manual safety devices with manual or self reset, 7-position switches and dual circuit power regulators.

Legal and technical requisites

The manufacturer declares that the appliances are made in conformity with the EEC directives and requires that the installation is performed in accordance with the regulations in force.

During the assembly, the following requisites should be adhered to:

- building regulations and local fire prevention provisions
- health and safety regulations
- current CEI regulations
- current Fire Brigade regulations

INSTALLATION

Handling and transportation

The units are placed on wooden pallets to facilitate transportation and handling by a forklift or trolley either on the premises or when they are loaded and unloaded.

Units are packed in 3-layer sturdy cardboard boxes with stickers and prints applied onto them for providing advice relevant to handling. The symbols give information about their handling, forbid the lifting the units with hooks and storing outdoors.

It also warns operators that the packaging contains fragile objects and indicates the vertical position that the box must keep. It also directs the operator on opening the packaging from downwards to upwards.

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully.

Remove any glue residual with the proper substances, such as petrol; never use abrasive substances.

Mount the unit legs; the unit must be leveled; small differences of height can be solved by adjusting the legs. The main switch or the socket must be close to the unit and easy to reach.

We recommend placing the unit under a suction hood so that vapor can quickly evacuate.

Room ventilation

The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and be positioned free of any obstruction. (See Fig. 2 – Fig. 3).

Caution - Warning

Do not install the appliance near any other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged. During installation, make sure that the air suction and the means of evacuation are free of any obstacles.

INSTALLATION

The installation, start-up and maintenance of the unit must be performed by qualified personnel. All installation operations must be carried out in conformity with the regulations in force. The manufacturer declines all liabilities in the event that the unit works incorrectly because of an incorrect installation or because it does not comply with the regulations in force.

The installation of the models with a side terminal board must be carried out while keeping the unit 5 cm from the back wall and 50 cm from the side walls. In models with a back terminal board, the installation must be carried out while keeping the unit 50 cm from the back wall and 50 cm from the side walls.

“In any case the unit must be installed/fixated in order it is possible to replace the power supply cable after the unit is installed”.

WARNING:

If the following models:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

are installed as a single unit (not in a row), fix the anti-tilt bracket to the floor by using the proper anchor screws (see Fig. 1a); consider the minimum installation distances described above. The free-standing appliances that weigh less than 40 kg, must be fixed to the surface where they rest by using the supplied fixing kit (see Fig. 1b).

Unscrew one of the legs and insert the pin in the largest hole of the bracket "A", screw in the leg again with a "B" screw. Always consider the minimum distance of installation.

Before performing any operation, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

For the LX models, the power supply cable can be connected/replaced after installing the unit.

On the back of the unit, there is a compartment that the technician can easily reach to perform the connection.

Attention!

Never interrupt the yellow-green ground cable.

ELECTRICAL CONNECTION

Connect the unit to the mains, following the provided instructions (see Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) Install, if not present, a disconnecting switch (A) close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.
- 2) Open the doors (B), if present, and loosen the screws (C) to disassemble the control panel (D).
- 3) Connect the disconnecting switch (A) to the terminal board (H) as shown in the figure and in the electrical diagrams at the end of this manual. The chosen connection cable must have features similar to the H07RN-F type cable with an operating temperature of at least 80°C and have a section suitable to the unit (see the Technical Data table).
- 4) Pass the cable through the passage and tighten the cable stopper, connect the conductors in their corresponding position to the terminal board and attach them. The yellow-green ground conductor must be longer than the others so that, in the event that the cable stopper breaks, it disconnects itself after the voltage cables.
- 5) If the power supply cord is damaged, replace it with a special cable of H05RNF or H07RNF type: to prevent any risk, have the cord replaced by the manufacturer or their Technical Assistance or by a qualified person.

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system. The connection terminal is close to the entrance of the power supply cord.

It is marked by the following symbol:



Attention!

The manufacturer is not responsible and will not reimburse, under the guarantee, damages due to the improper installation and installation that does not conform to these instructions.

APPLIANCE TEST

Important

Before putting the unit in operation, test the equipment to evaluate the operational conditions of each component and single out any possible anomalies.

During this phase, it is important that the safety and hygiene conditions are strictly followed.

Carry out the following controls to perform the test:

- 1) Check that the main voltage is in conformity with the appliance voltage
- 2) Use the automatic disconnecting switch to check the electrical connection
- 3) Check the proper operation of safety devices

After testing, if necessary, train the users so that they understand all the necessary skills to operate the equipment in safe conditions, according to the regulations in force in the country in which the equipment is to be used.

USE INSTRUCTIONS

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

ATTENTION!

Use the appliances under supervision and never operate while empty.

Pilot lights indicate if every unit is on or off.

The appliance does not need particular adjustment interventions by specialized people except for the regulations made during the user's operation.

Use only the accessories recommended by the manufacturer.

Do not use the equipment to cook food directly.

For obtaining a good performance and energy savings, use cookware suitable for electric cooking (check the labels on the bottom): their bottom must be thick and flat (see Fig. 6).

The diameters of the cooking vessels should be as big as the cooking area you have chosen; if the diameter is smaller, energy will be wasted; therefore, it is better that the diameter is bigger. (See fig. 6)

The bottom of the cooking vessel must be clean and dry as well as the cooking area.

During the initial uses of the appliance, an acrid or burning smell may be detected. This will disappear after two or three uses.

The zones remain hot for a certain period of time after use. The residual heat indicators remain lit until the glass is cool. Avoid touching and keep children away until the residual heat indicator lights go off.

These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly or the user may be placed at risk.

This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit.

Keep children under supervision to make sure that they don't play with the unit.

Pay attention to the floor around the unit as it might be slippery.

Attention: the panels marked with the symbol  protect the user from accessing parts with voltage higher than 400 V.

The A weighed noise pressure level is lower than 70 dB (A).

STARTING UP THE ELECTRIC PLATES

Turn on the switch upstream from the appliance.

To turn on the appliance, rotate the knob corresponding to the cooking area you have chosen and select a position from 1 to 6. The pilot light switches on to show which appliance is operating.

Turn on the knob to the highest position (position no. 6) and, when the maximum temperature is reached, turn the knob to a lower position.

To turn off the plate, turn the knob to the "O" position.

6 to start cooking for maximum of 5/10 minutes

5 to cook at high temperature

4 to cook at average temperature

3 to continue cooking large quantities of food

2 to continue cooking small quantities of food

1 to keep food warm or melt butter

0 plate turned off.

STARTING UP THE ELECTRIC RADIANT HOTPLATE

Turn on the switch upstream the appliance.

To turn on the appliance, rotate the knob corresponding to the cooking area you have chosen and the pilot light switches on to show the appliance is operating.

Turn the knob again to set the cooking temperature you prefer.

The appliance has 4 cooking areas; the whole surface is heated.

We recommend that you turn the knob to the highest position and, when the maximum temperature is reached, turn the knob to a lower position.

To turn off each cooking area, turn the knob to the "O" position.

STARTING UP INFRARED HOBS

Turn on the switch upstream from the appliance.

To turn on the appliance, rotate the knob corresponding to the cooking area that you have chosen and the pilot light will switch on to show that the appliance is operating (see Fig. 7). Switch on the central heating element: the relevant area will start becoming incandescent. Turn the knob again to set the cooking temperature that you prefer.

To turn off each heating element, turn the knob to the "O" position.

The hob fits 4 lights corresponding to the four cooking areas.

These lights indicate high temperatures and operate even when the appliance is off.

The lights are on until the temperature is low enough to be safe for the user.

The appliance is equipped with 4 cooking areas. The position where the cooking vessel will have to be placed is marked by a circle. Only the area inside the circle is heated up.

CLEANING THE GLASS

We recommend that you clean the cookers regularly, possibly after each use. Do not use abrasive sponges or abrasive clearing products. Avoid aggressive chemical products such as oven cleaning sprays, stain removers, bathroom cleaning products or all-in-one cleaning products. Attached to this manual, you will find a list of the recommended cleaning products as well as a list of products for protecting your equipment from damage caused by sugar.

We recommend that you to remove rough residuals of food with a proper cleaning pad or a sponge suitable for glass ceramic hobs, then pour a few drops of the recommended cleaning product on the hob, once cool,

and rub it with a paper towel or a clean cloth. Alternatively you can use a sponge (such as the sponge by Vileda for example).

Finally, rub a wet cloth on the cooker and then dry it off with a clean cloth.

GENERAL WARNING (INFRARED and INDUCTION HOBS)

The cooking surface is resistant but not unbreakable and it might be damaged if a hard or sharp object falls on it. If the surface is broken or cracked, do not use the unit. Call for Technical Assistance.

- The size of the cooking vessel must be suitable for the cooking area.
- The bottom of the cooking vessel must be smooth.
- The bottom of the cooking vessel must rest perfectly on the cooking area so that thermal energy transmits better.
- We recommend that you use a cooking vessel with a bottom thickness of 2-3 mm if it is made of enameled steel or 4-6 mm if it is made of stainless steel.
- If you use the cooking area as a working area, don't forget to clean it after you have used it; cleaning will prevent the glass from being scratched by crumbs or other.
- "Cooktops must not be used for resting objects".
- When you move a cooking vessel on the cooking area, lift it up to avoid scratching the surface.

ATTENTION!

If, when hot, the hob is in contact with plastic, foil, sugar or food containing sugar, remove these materials immediately by using the proper cleaning spatula since these substances can damage the surface if they melt. Before cooking food containing a large amount of sugar, we recommend cleaning the cooking surface with a suitable product.

- "ATTENTION: if the surface shows any cracks, immediately disconnect the unit or the damaged part from the power supply network."
- "ATTENTION: do not rest plastic containers on hot surfaces."

IMPORTANT!

Do not pour water on the cooking area when it is still hot since the glass could become damaged or weakened.

STARTING UP ELECTRIC OVENS

Ovens are equipped with a safety thermostat with manual reset positioned behind the control panel.

To reset it, unscrew the fixing screws as shown in the Fig. 1.1 and remove the control panel.

FE Electric oven (see Fig. 8)

- The heating elements are on the upper side (upper heat) and under the bottom (lower heat) of the oven chamber.

- The temperature may be regulated between 50 and 270 °C by a thermostat connected to a three-pole switch.
- The upper or lower heating elements can be activated together or separately.
- The pilot lights indicate the unit is operating.
- The cooking chamber is made of stainless steel
- The stove with an electric oven does not fit a flue-gas collector.

Switching on and off the FE electric oven

Turn on the switch upstream of the appliance.

For turning on the appliance, rotate the knob (A) and select the upper or lower heating elements or both of them, depending on the type of cooking you prefer.

The pilot light (C) switches on to indicate that the oven is operating but the heating elements are not yet heating.

Rotate the knob (B) to activate the heating elements and the light (D) switches on. Rotate the knob again to set the temperature you prefer.

The light (D) switches off when the set temperature is reached, the heating elements are off.

When the temperature goes below the set value, the light (D) switches on and the heating elements are on again.

To switch off the oven, rotate both knobs to the "O" position.

Electric oven - FE1 and TE type (with fan) (see Fig. 9)

- In these types of ovens, the heat comes from the rear of the chamber and the fans distribute it evenly.
- The motor fans are positioned at the rear of the oven in the centre of the circular heating elements.
- The temperature may be regulated between 50 and 270 °C by a thermostat connected to a two-pole switch.
- The pilot light indicates that the unit is operating.
- The cooking chamber is made of stainless steel.
- The stove with electric oven does not fit a flue-gas collector.

Switching the FE and TE electric oven on and off.

Turn on the switch upstream of the appliance.

For turning on the appliance, rotate the knob (A) to the set temperature; the pilot light (B) switches on to indicate the oven is operating; the pilot light (C) switches on to indicate that the heating elements is ON.

The light (C) switches off when the set temperature is reached; the heating element is off and the fan continues working.

When the temperature goes below the set value, the light (C) switches on and the heating element is on again.

To switch off the oven, rotate both knobs to the "O" position. The first position of the knob activates the fan (only the green light (B) is on); this is used for cooling or defrosting operations.

WARNING!

Never use the oven without the bottom of the chamber. Pay attention to hot steam coming out from the oven when the oven door is open.

MAINTENANCE

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.
- In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.

Carefully, clean the appliance daily to guarantee its proper operation and long life.

Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water and a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid.**

The use of acids can affect the unit's operation and safety

Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects.

Do not use steel cottons or stainless steel brushes because thile they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches. If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges). Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapors coming from washing products, for example.

Don't clean the unit with direct water jets or steam cleaners.

After cleaning, rinse it properly with clean water and carefully dry it with a cloth.

REPLACEMENT OF THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

Use only original spare parts supplied by the manufacturer.

All maintenance must be carried out by qualified personnel. The appliance should be serviced at least once a year, which is why we recommend signing our maintenance agreement. **Replacing the heating elements of electric ovens**

Disconnect the switch upstream of the appliance so that the unit will be disconnected from the mains. In the FE oven, the lower heating elements are positioned under the bottom and the upper heating elements are positioned on the upper side of the cooking chamber. In the FE1 oven, the heating element is positioned behind the conveyor on the rear of the cooking chamber. To remove the heating elements, loosen the screws fixing them; pay attention to the connection leads. Use a screwdriver to disconnect the connection leads and mount a new heating element following the sequence in reverse.

LONG PERIODS OF APPLIANCE INACTIVITY

If the appliance is not used for long periods of time, please observe the following:

- 1) Switch of the disconnecting switch to disconnect unit from the mains
- 2) Clean the equipment and the surrounding areas properly
- 3) Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
- 4) Carry out all maintenance operations
- 5) Cover the appliance with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FAILURE

In the event of a failure, immediately disconnect the unit from the mains and call for the Technical Assistance.

EN

EN

WARRANTY CERTIFICATE	
COMPANY NAME: _____	
ADDRESS: _____	
POSTAL CODE : _____	TOWN: _____
PROVINCE: _____	INSTALLATION DATE: _____
MODEL. _____	
PART NUMBER: _____	

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.

Mode d'emploi

Dimensions	118
Données techniques	121
Instructions spécifiques	127

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E6P2B	2 plaques rondes	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 plaques rondes sur élément à jour	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 plaques rondes	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 plaques rondes sur élément à jour	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 plaques rondes	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 plaques rondes sur élément à jour	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 plaques rondes + four électrique Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	infrarouge 2 zones	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infrarouge 4 zones	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infrarouge 2 zones sur élément à jour	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infrarouge 4 zones sur élément à jour	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	infrarouge 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E7P2B	2 plaques rondes	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 plaques carrées	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 plaques rondes sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 plaques carrées sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 plaques rondes	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 plaques carrées	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 plaques rondes sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 plaques carrées sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 plaques rondes	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 plaques carrées	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 plaques rondes sur élément à jour	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 plaques carrées sur élément à jour	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarouge 2 zones	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarouge 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarouge 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarouge 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarouge 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarouge 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	Plaque coup de feu 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	Plaque coup de feu 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9P2M	2 plaques rondes sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 plaques carrées sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (plaques de 4 kW)	2 plaques carrées de puissance augmentée sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 plaques rondes sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 plaques carrées sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (plaques de 4 kW)	4 plaques carrées de puissance augmentée sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 plaques rondes sur élément à jour	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 plaques carrées sur élément à jour	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (plaques 4 kW)	6 plaques carrées de puissance augmentée sur élément à jour	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (plaques 4 kW)	4 plaques carrées de puissance augmentée + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (plaques 4 kW)	4 plaques carrées de puissance augmentée + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (plaques 4 kW)	6 plaques carrées de puissance augmentée + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (plaques 4 kW)	6 plaques carrées de puissance augmentée + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Infrarouge de puissance augmentée 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Infrarouge de puissance augmentée 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	Infrarouge de puissance augmentée 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	Infrarouge de puissance augmentée 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	Plaque coup de feu 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE7P2B/VTR	infrarouge 2 zones	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infrarouge 4 zones	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infrarouge 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infrarouge 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9PQ2M	2 plaques carrées sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 plaques carrées sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 plaques carrées sur élément à jour	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infrarouge 2 zones sur compartiment technique	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infrarouge 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infrarouge 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infrarouge 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Plaque coup de feu 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Plaque coup de feu 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9PQ2	2 plaques carrées	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 plaques carrées	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infrarouge 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infrarouge 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	plaque coup de feu 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque(s) rondes		Plaque(s) carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4++FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6++FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6++TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6				1,8	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2				1,8	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6				1,8	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2				1,8	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR++FE1	10,2				1,8	4			3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque(s) rondes		Plaque(s) carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type HD7RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	mm ²			
EP2B	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EPQ2B	5,2		2,6	2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EPQ2M	5,2		2,6	2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EPQ4B	10,4		2,6	4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EPQ4M	10,4		2,6	4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58
EPQ6B	15,6		2,6	6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69
EP6M	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83
EPQ6M	15,6		2,6	6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95
EP4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83
EP4+FE	17,9	4	2,6						3	7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	100
EPQ4+FE1	13,4		2,6	4	2,6				3	7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91
EPQ4+FE	17,9		2,6	4	2,6					7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106
EP6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N ~	5x6	115
EP6+FE	23,1	6	2,6						3	7,5		380-415 V3N ~	5x6	129
EPQ6+FE1	18,6		2,6	6	2,6				3			380-415 V3N ~	5x6	129
EPQ6+FE	23,1		2,6	6	2,6					7,5		380-415 V3N ~	5x6	143
EP2B+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
EP4B+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
EP2M+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
EP4M+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
EP4+VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
EP4+VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N ~	5x6	100
EP7B	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x1,5	80
EP7M	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x2,1	100
EP7+FE	16,5						4	2,25		7,5		380-415 V3N ~	5x4	140
EP7+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N ~	5x4	140

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque rondes		Plaque carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP906M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP94+FE1	17	4	3,5					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP904+FE1	17			4	3,5			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
EP94+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	138
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x6	113
EP96+FE1	24	6	3,5					3				380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1	24			6	3,5			3				380-415V3N~	5x10	174
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4							380-415V3N~	5x10	155
EP96+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	189
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	179
EP2MP/VTR	8			6	4			2	4			380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16			4	4			4	4			380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19			4	4			4	4			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5			4	4			4	4	7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP9TPM	14			4	3,5			4	3,5			380-415V3N~	5x2,5	110
EP9TP+FE	21,5			4	4			4	3,5	7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP9TP+FE1	17			4	3,5			4	3,5			380-415V3N~	5x6	150

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaques rondes		Plaques carrées		Zones de cuisson		Four FE2	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type HO7RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415 V3N~	5x6	90

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaques rondes		Plaques carrées		Zones de cuisson		Four FE2	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type HO7RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150


MODÈLE	Puissance nominale		Plaque rondes		Plaque carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RN-F	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8												4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~ 220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/EU	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/EC	Règlementations machines et normes particulières de référence
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Sécurité des appareils électriques tels que cuisinières, fours, fourneaux et plans de cuisson pour l'utilisation dans des collectivités.

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

FR

INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ». Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en débarrasser sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se débarrasser de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



ATTENTION !

Les figures indiquées dans ce chapitre se trouvent dans les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Structure robuste en acier avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Chambre du four en acier inoxydable avec isolation en laine de verre.

La porte à paroi double et isolation thermique est dotée d'une poignée et d'une charnière à ressort.

Plans de cuisson avec plaques électriques en fonte, plaque coup de feu en acier, plans infrarouge en vitrocéramique.

Poignées de commande en matériel synthétique, dispositifs de sécurité à redémarrage manuel ou automatique, commutateurs 7 positions et régulateurs d'énergie à circuit double.

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et il demande que l'installation respecte les lois en vigueur.

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers en vigueur.

MISE EN SERVICE

Déplacement et transport

Les appareils sont positionnés sur des palettes en bois pour faciliter leur transport et leur déplacement au moyen de chariots élévateurs ou de chariots à l'intérieur de l'établissement ainsi que durant les opérations de chargement et de déchargement.

Ils sont recouverts d'emballages solides en carton à triple-onde sur lesquels est appliquée une étiquette avec les indications à suivre pour le déplacement. Cette étiquette contient les indications en cas de déplacement, elle interdit le levage au moyen de crochets et l'exposition de l'emballage aux agents atmosphériques.

Elle informe de la présence d'objets fragiles à l'intérieur et de la position verticale que l'emballage doit garder. Elle contient aussi les indications sur les procédures d'ouverture correcte de l'emballage, du bas vers le haut.

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil

de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé.

Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées, telles que de l'essence ; ne pas utiliser de substances abrasives.

Assembler les pieds de l'appareil ; l'appareil doit être mis à niveau ; éliminer d'éventuelles différences de niveau en réglant les pieds. L'interrupteur général ou la prise doivent être à proximité de l'appareil et facilement accessibles.

Il est conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration de façon à faciliter l'évacuation des vapeurs.

Aération du local

Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local. Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées. (Voir Fig. 2 – Fig. 3).

Attention - avertissement.

Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

En phase d'installation, vérifier que les conduites d'aspiration et d'évacuation de l'air sont dépourvues d'obstacles éventuels.

INSTALLATION

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément aux normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement provoqué par une installation erronée ou non conforme.

Effectuer l'installation des modèles avec bornier latéral à une distance de 5 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales. Les modèles avec bornier arrière doivent être installés à une distance de 50 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales.

Dans tous les cas, l'appareil doit être installé/fixé de façon à ce qu'il soit possible de remplacer le câble d'alimentation après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

En cas d'installation des modèles :

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR individuellement (non en ligne), fixer le pied anti-renversement au sol avec des chevilles spécifiques (voir fig. 1a) en respectant les distances minimales d'installation indiquées ci-dessus.

Les équipements à poser ayant un poids non inférieur à 40 kg doivent être fixés sur la surface d'appui au moyen du kit de fixation fourni (voir fig. 1b).

Dévisser l'un des pieds et insérer le pivot dans le trou le plus grand de la bride "A", visser de nouveau le pied et fixer l'équipement à la surface d'appui en utilisant la vis "B". Toujours respecter les distances minimales d'installation.

Avertissement !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Pour les modèles LX, il est possible de brancher/remplacer le câble d'alimentation après avoir fixé l'appareil. Un compartiment technique est présent au dos de l'appareil, facilement accessible pour l'opérateur en vue des opérations ci-dessus.

Attention !

Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit jamais être coupé.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Effectuer le branchement de l'appareil au secteur comme indiqué ci-dessous (voir Fig.4 – Fig.5) :

- 1) S'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel.
- 2) Ouvrir les portes (B) si elles sont présentes et dévisser les vis (C) pour démonter le tableau de bord (D).
- 3) Brancher l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (H) comme montré sur la figure et sur les schémas électriques à la fin du mode d'emploi. Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80°C et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir le tableau des données techniques).

- 4) Passer le câble à travers le guide-câble et serrer le presse-câble, brancher les conducteurs dans la position correspondante du bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres afin qu'en cas de rupture du presse-câble, il se déclenche après les câbles de la tension.
- 5) Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par un câble spécial de type H05RNF ou H07RNF par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à un système équipotentiel. La vis de branchement est positionnée près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est indiquée par le symbole suivant :



Attention !

Le fabricant décline toute responsabilité et n'effectue aucun remboursement sous garantie pour les dommages dus à une installation erronée ou non conforme.

TEST DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, tester l'installation pour vérifier les conditions opérationnelles de chaque composant et pour localiser des anomalies éventuelles. Dans cette phase, il est important que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient respectées rigoureusement.

Pour faire le test, effectuer les contrôles suivants :

- 1) vérifier que la tension de secteur est conforme à celle de l'appareil
- 2) intervenir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique
- 3) vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Une fois le test effectué, si nécessaire, former l'utilisateur afin qu'il ait toutes les connaissances nécessaires pour la mise en service de l'appareil dans des conditions de sécurité comme le prévoient les lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les

boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

ATTENTION !

N'utiliser les appareils que sous surveillance et ne pas les laisser fonctionner à vide.

Les voyants lumineux indiquent l'état d'allumage ou d'extinction de tous les appareils.

Les appareils n'exigent pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé, les réglages effectués par l'utilisateur suffisent. N'utiliser que les accessoires indiqués par le fabricant.

Ne pas utiliser les appareils pour la cuisson directe des aliments.

Pour un bon rendement et une consommation réduite d'énergie, n'utiliser que des casseroles et des poêles adaptées à la cuisson électrique (voir les sigles sur le fond des récipients) : le fond doit être épais et parfaitement plat. (Fig.6)

Le diamètre des récipients doit être au moins égal au diamètre de la zone de cuisson choisie ou plus grand ; s'il est inférieur cela provoque un gaspillage inutile d'énergie. (Fig.6)

Le fond des casseroles doit être propre et sec comme le plan de cuisson.

Lors des premières utilisations des appareils, il est possible de sentir une odeur forte ou de brûlé. Le phénomène disparaît complètement au bout de deux ou trois fonctionnements.

Après l'utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps. Les voyants lumineux de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'au refroidissement complet des vitres. Ne pas poser les mains dessus et éloigner les enfants jusqu'à l'extinction des voyants de chaleur résiduelle.


Ces normes sont très importantes ; si elles ne sont pas respectées, des situations de mauvais fonctionnement des appareils et des situations de danger pour l'utilisateur peuvent se présenter.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention à la possibilité de sol glissant autour

de l'appareil.

Attention : les panneaux avec le symbole  protègent de l'accès à des parties soumises à des tensions supérieures à 400V.

Dans les émissions de bruit aérien, le niveau de pression acoustique pondérée A est inférieur à 70 dB (A).

MISE EN SERVICE DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la poignée correspondant à la zone chauffante choisie et sélectionner une position de 1 à 6 ; le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en fonction.

Il est conseillé d'allumer les plaques à la température maximale et de mettre la poignée sur une position inférieure lorsque la température est atteinte.

L'extinction de chaque plaque est obtenue en tournant la poignée sur "0".

6 pour commencer la cuisson pendant 5/10 minutes maximum

5 pour cuire à une température élevée

4 pour cuire à une température moyenne

3 pour continuer la cuisson de grandes quantités

2 pour continuer la cuisson de petites quantités

1 pour maintenir la nourriture au chaud et pour faire fondre le beurre

0 plaque désactivée

FR

MISE EN SERVICE DES PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la poignée correspondant à la zone chauffante choisie, le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en fonction, continuer à tourner la poignée pour régler les températures de cuisson désirées.

L'appareil est doté de 4 zones de cuisson, le chauffage a lieu sur toute la surface du plan.

Il est conseillé d'allumer la plaque à la température maximale et de mettre la poignée sur une position inférieure lorsque la température est atteinte.

L'extinction de chaque plaque est obtenue en tournant la poignée sur "0".

MISE EN SERVICE DES PLANS INFRAROUGE

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la poignée correspondant à la zone de cuisson choisie, le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en fonction (voir Fig.7). L'élément chauffant central est activé et la zone concernée commence à devenir incandescente. Régler les températures de cuisson désirées en continuant à tourner la poignée.

Pour désactiver les éléments chauffants, positionner la

poignée sur "O".

4 voyants lumineux correspondant aux quatre zones de cuisson sont présents sur le plan de cuisson.

Ces voyants lumineux sont des indicateurs de haute température et ils fonctionnent également lorsque l'équipement est éteint.

Les voyants lumineux restent allumés jusqu'à ce que la température du plan descende au-dessous d'une valeur qui n'est plus dangereuse pour l'utilisateur.

L'appareil est doté de 4 zones de cuisson. Les positions sont indiquées clairement par les cercles et le chauffage ne se produit qu'à l'intérieur des diamètres tracés sur le plan.

NETTOYAGE DU VERRE

Il est conseillé de nettoyer régulièrement le plan de cuisson, si possible après chaque utilisation. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs. Éviter également les produits chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour le nettoyage du four, les produits anti-tâche et les produits nettoyeurs pour salle de bain ou de type universel. Une liste de produits nettoyeurs conseillés et de produits de protection contre les dommages provoqués par le sucre est fournie ci-joint.

Pour un nettoyage soigné, enlever avant tout les incrustations les plus importantes et les restes de nourriture en utilisant une spatule ou une éponge spéciale pour les plans de cuisson en vitrocéramique.

Verser quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique sur le plan de cuisson froid et frotter avec du papier de cuisine ou avec un chiffon propre. Il est également possible d'utiliser une éponge spéciale (Vileda) spécifique pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique.

Enfin, passer un chiffon humide sur le plan de cuisson puis l'essuyer avec un chiffon propre.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX (INFRAROUGE - INDUCTION)

La surface de cuisson est résistante mais elle n'est pas incassable et pourrait être endommagée par des objets ronds ou pointus. En cas de ruptures, criques ou fissures, ne pas utiliser l'appareil et contacter immédiatement le Service d'assistance.

- Les dimensions du récipient de cuisson doivent être adaptées à celles de la zone de cuisson.
- Utiliser des récipients de cuisson au fond lisse pour éviter d'endommager la surface.
- Le fond du récipient de cuisson chaud doit reposer parfaitement sur la zone de cuisson ; de cette façon, l'énergie thermique est transmise de la manière la plus adaptée.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients de cuisson en acier émaillé ayant un fond de 2-3 mm d'épaisseur ou en acier inoxydable ayant un fond sandwich de 4-6 mm.
- Si le plan de cuisson froid est utilisé comme plan de travail, ne jamais oublier de le nettoyer pour éviter que

de particules de saleté puissent l'érafler.

- Les surfaces de cuisson ne doivent pas être utilisées pour poser des objets.
- Lorsqu'un récipient est déplacé sur le plan de cuisson, toujours le soulever pour éviter d'érafler la surface.

ATTENTION !

Si le plan de cuisson chaud est en contact avec du plastique, de la pellicule d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre, enlever immédiatement ces substances de la zone de cuisson chaude en utilisant la spatule de nettoyage spécifique. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la surface. Avant la cuisson d'aliments très sucrés, il est conseillé de traiter le plan de cuisson avec un produit adapté.

- ATTENTION: si la surface est fissurée, débrancher immédiatement l'appareil ou la partie concernée du secteur.
- ATTENTION: ne pas poser de récipients en plastique sur les surfaces chaudes.

IMPORTANT !

Pour ne pas endommager ou rendre moins résistante la structure du verre, NE PAS verser d'eau sur le plan lorsqu'il est encore chaud.

MISE EN SERVICE DES FOURS ÉLECTRIQUES

Tous les fours sont dotés d'un thermostat de sécurité à redémarrage manuel positionné derrière le tableau de commande.

Pour le redémarrage, enlever le tableau de commande en dévissant les vis de fixation comme montré sur la fig. 11.

Four électrique Type FE (Fig.8)

- Les résistances sont dans le ciel (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure).
- Le réglage de la température entre 50 et 270 °C est effectué au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur tripolaire.
- Les résistances supérieures ou inférieures peuvent être activées simultanément ou individuellement.
- Les voyants lumineux indiquent que l'appareil est en fonction.
- La chambre de cuisson est en acier inoxydable
- La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées.

Allumage et extinction du four électrique type FE

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil.

Pour l'allumage, tourner la poignée (A) et sélectionner les éléments chauffants supérieurs, inférieurs ou les deux en fonction du type de cuisson que l'on désire utiliser.

Le voyant lumineux (C) s'allume pour indiquer que le four est en fonction mais les éléments chauffants ne produisent pas encore de chaleur.

Tourner la poignée (B) pour activer les éléments chauffants, le voyant (D) s'allume, tourner de nouveau la poignée pour sélectionner les températures de cuisson

désirées.

Le voyant lumineux (D) s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte, les éléments chauffants se désactivent. Lorsque la température descend au-dessous de la valeur réglée, le voyant (D) s'allume et les éléments chauffants s'activent de nouveau.

Pour éteindre le four, tourner les deux poignées en position "O"

Fours électriques de type FE1 ; FE2 ; TE (ventilés) (fig.9)

- Dans ce type de four, la chaleur provient de l'arrière de la chambre de cuisson et les ventilateurs distribuent la chaleur de manière homogène.
- Les moto-ventilateurs se trouvent sur l'arrière du four au centre des résistances circulaires.
- Le réglage de la température entre 50 et 270 °C est effectué au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur bipolaire
- Le voyant lumineux indique que l'appareil est en fonction.
- La chambre de cuisson est en acier inoxydable
- La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées

Allumage et extinction des fours électriques type FE1 ; FE2 ; TE

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil.

Pour l'allumage, tourner la poignée (A) sur la température désirée, le voyant lumineux (B) s'allume pour indiquer que le four est en fonction, le voyant lumineux (C) s'allume pour indiquer que l'élément chauffant n'est pas activé.

Le voyant lumineux (C) s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'élément chauffant se désactive mais le ventilateur continue à fonctionner.

Lorsque la température descend au-dessous de la valeur réglée, le voyant (C) s'allume et l'élément chauffant s'active de nouveau.

Pour éteindre le four, tourner la poignée en position "O". Au premier déclenchement de la poignée, seul le fonctionnement du ventilateur est activé (seul le voyant lumineux vert (B) est allumé) pour les fonctions de refroidissement ou de décongélation.

AVERTISSEMENT !

Ne jamais utiliser les fours sans les soles de four. Faire attention à la vapeur chaude pouvant sortir de la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

MAINTENANCE

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.

- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.**

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.

Chaque opération d'entretien ne devra être effectuée que par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à des contrôles au moins une fois par an ; à ce propos, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

Remplacement des résistances des fours électriques

Désactiver l'interrupteur en amont de l'appareil de façon à débrancher l'appareil du secteur. Dans le four FE, les résistances inférieures sont positionnées sous la sole et les résistances supérieures sont fixées au ciel de la chambre de cuisson.

Dans le four FE1, la résistance est fixée derrière la rainure d'acheminement des graisses sur la paroi arrière de la chambre de cuisson. Pour enlever les résistances, dévisser les vis de fixation en veillant à ne pas endommager les câbles de raccordement.

À l'aide d'un tournevis, débrancher les câbles de raccordement et monter une nouvelle résistance dans la séquence contraire.

INACTIVITÉ PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période, suivre les indications suivantes :

- 1) intervenir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
- 3) couvrir d'une couche d'huile alimentaire les surfaces en acier inoxydable
- 4) exécuter toutes les opérations d'entretien
- 5) recouvrir l'appareil d'une couverture et laisser quelques fissures pour permettre la circulation de l'air.

COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, couper immédiatement le courant et contacter le Service d'Assistance.

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ **VILLE:** _____

PROVINCE: _____ **DATE D'INSTALLATION :** _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.

Bedienungshandbuch

Abmessungen	134
Technische Daten	137
Installationsanleitung	143

ELEKTROHERDE SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E6P2B	2 runde Platten	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde Platten	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde Platten	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde Platten + Elektrobackofen 1/1GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde Platten + Elektrobackofen Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infrarot 2 Bereiche	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infrarot 4 Bereiche	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

DE

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E7P2B	2 runde Platten	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 quadratische Platten	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde Platten	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 quadratische Platten	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde Platten	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 quadratische Platten	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	Infrarot 2 Bereiche	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	Infrarot 4 Bereiche	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	Glühplatten 4 Bereiche	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTROHERDE SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E9P2M	2 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (4 kW-Platten)	2 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (4 kW-Platten)	4 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (4 kW-Platten)	6 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1(4 kW-Platten)	4 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (4 kW-Platten)	4 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (4 kW-Platten)	6 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (4 kW-Platten)	6 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Hochleistungs-Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

DE

ELEKTROHERDE SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
SE7P2B/VTR	Infrarot 2 Bereiche	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	Infrarot 4 Bereiche	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTROHERDE SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
SE9PQ2M	2 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 quadratische Platten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infrarot 2 Bereiche mit Installationsfach	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROHERDE SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
LXE9PQ2	2 quadratische Platten	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 quadratische Platten	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infrarot 2 Bereiche	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infrarot 4 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Glühplatten 4 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quadr. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Offen FE1	Offen FE	Offen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
EP2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EPQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EPQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EPQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EPQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
EPQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
EP6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
EPQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
EP4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
EP74+FE1	17,9	4	2,6					3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
EPQ4+FE	13,4			4	2,6			3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
EP74+FE	17,9			4	2,6			3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
EP6+FE1	18,6	6	2,6					3		7,5		380-415 V3N~	5x6	115
EP76+FE1	23,1	6	2,6					3		7,5		380-415 V3N~	5x6	129
EPQ6+FE	18,6			6	2,6			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	129
EP76+FE	23,1			6	2,6			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	143
EPQ6+FE	18,6			6	2,6			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	143
EP2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
EP4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
EP2M/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
EP4M/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
EP4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
EP4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	100
EP7B	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x1,5	80
EP7M	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x2,1	100
EP7+FE	16,5						4	2,25		7,5		380-415 V3N~	5x4	140
EP7+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N~	5x4	140

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen IE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14		3,5	4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P06M	21		3,5	6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P04+FE1 (P4/4)	19			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P4+FE	21,5	4	3,5									380-415V3N~	5x10	104
E9P04+FE	21,5		3,5	4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x10	138
E9P6+FE1	24	6	3,5									380-415V3N~	5x6	113
E9P06+FE1	24		3,5	6	3,5							380-415V3N~	5x10	152
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4							380-415V3N~	5x10	174
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	155
E9P06+FE	28,5		3,5	6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
E9P2MP/VTR	8			2	4							380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16			4	4							380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19			4	4							380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x6	118
E9TPM	14			4	3,5							380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17			4	3,5							380-415V3N~	5x6	150

ELEKTROHERDE SERIE S700**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE2	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	90

ELEKTROHERDE SERIE S900**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE2	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW	220-240 V3~ / 380-415 V3N~ 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4		4	7,5			380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68				4	4		4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150

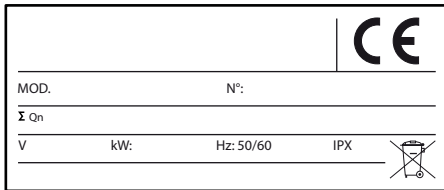
MODELL	Heizleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg	
LXE9PQ2	8														40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40	
LXE9P2P/VTR	8				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67	
LXE9P4P/VTR	16						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30	
LXE9TP	14						4	4				380-415V3N~	5x4	83	
							4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90	

Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/EU	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/EC	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2-36	Sicherheit der Elektrogeräte für Gemeinschaftseinrichtungen, wie Herde, Öfen, Kochstellen und Kochfelder

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.



DE

INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.

INSTALLATIONSANLEITUNG



ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in diesem Kapitel Bezug genommen wird, befinden sich auf den ersten Seiten des vorliegenden Handbuchs.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Robuste Konstruktion aus rostfreiem Stahl, mit 4 höhenverstellbaren Füßen.

Backraum aus rostfreiem Stahl mit Isolierung aus Glaswolle.

Die doppelwandige, thermoisolierte Tür ist mit einem Griff und einem Scharnier mit Ausgleichsfeder ausgestattet.

Kochfelder mit elektrischen Gusseisenplatten, Glühplatten aus Stahl, Infrarot Platten aus Glaskeramik.

Drehschalter aus Kunststoff, Sicherheitseinrichtungen mit manueller oder automatischer Wiedereinschaltung, 7-Stellungs-Schalter und Energieregler mit Doppelschaltkreis.

Gesetzesvorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte mit den EWG-Richtlinien konform sind und fordert, dass die Installation unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt wird.

Bezüglich der Montage beachten Sie bitte die nachfolgenden Vorschriften:

- lokale Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- gültige Unfallschutzvorschriften
- gültige CEI-Bestimmungen
- gültige Feuerwehrvorschriften

INBETRIEBNAHME

Handling und Transport

Die Geräte werden auf Holzpaletten positioniert, um den Transport und das Handling mit Gabelstaplern oder Hubwagen sowohl im Inneren des Betriebs als auch beim Ein- und Ausladen zu erleichtern.

Sie werden in robuste Kartonagen aus dreiwelliger Wellpappe verpackt, auf denen ein Klebeschild angebracht ist. Dieses Schild enthält Angaben zum Handling sowie das Verbot, das Gerät mit Haken anzuheben oder die Verpackung Witterungseinflüssen auszusetzen.

Es weist darauf hin, dass im Inneren zerbrechliche Teile enthalten sind und dass die Verpackung vertikal positioniert werden muss. Weiterhin enthält es Angaben, wie man die Verpackung korrekt öffnet. Von unten nach oben.

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung.

Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss. Eventuelle Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden, wie zum Beispiel Reinigungsbenzin. Verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel. Montieren Sie die Gerätefüße. Das Gerät muss mit Hilfe einer Wasserwaage nivelliert werden. Geringfügige Höhenunterschiede können durch Einstellen der Füße ausgeglichen werden. Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen in der Nähe des Gerätes und leicht zugänglich sein. Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube zu positionieren, um eine rasche Dampfvakuierung sicherzustellen.

Raumbelüftung

Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen. Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können (siehe Abb. 2 – Abb. 3).

Vorsicht - Hinweis

Um die Elektrokomponenten des Geräts nicht zu beschädigen, installieren Sie es nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen.

Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und -ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

INSTALLATION

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Alle für die Installation notwendigen Arbeiten müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Betriebsstörungen, die auf eine falsche oder nicht konforme Installation zurückzuführen sind.

Die Installation der Modelle mit seitlicher Klemmleiste muss im Abstand von 5 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen. Bei Modellen mit hinterer Klemmleiste muss die Installation im Abstand von 50 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen.

Das Gerät muss in jedem Fall so installiert/befestigt werden, dass das Versorgungskabel gegebenenfalls auch nach Installation des Geräts ausgewechselt werden kann.

HINWEIS:

Erfolgt die Installation der folgender Modelle: EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR einzeln (nicht angereicht), muss der Anti-Kipp-Fuß mit geeigneten Dübelschrauben am Boden befestigt werden (siehe Abb. 1a). Berücksichtigen Sie dabei die oben beschriebenen Mindestabstände für die Installation. Tischmodelle mit einem Gewicht von weniger als 40 kg müssen mit dem mitgelieferten Set auf der Auflagefläche befestigt werden (siehe Abb. 1b).

Lösen Sie einen der Füße und führen Sie den Stift in die größere Öffnung des Bügels "A" ein. Schrauben Sie den Fuß wieder fest und befestigen Sie das Gerät unter Einsatz der Schraube "B" an der Auflagefläche. Berücksichtigen Sie auch hier die Mindestabstände für die Installation.

Vor Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Bei den LX Modellen kann das Netzkabel auch nach Befestigung des Gerätes angeschlossen oder ausgewechselt werden.

Das Installationsfach auf der Geräterückseite erlaubt dem Bediener einen problemlosen Zugang für die oben genannten Arbeitsschritte.

Achtung!

Das gelb-grüne Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

ELEKTROANSCHLUSS

Führen Sie den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz in der beschriebenen Art und Weise durch (Abb. 4 – Abb. 5):

- 1) Installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter (A) mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.
- 2) Öffnen Sie die Türen (B), sofern vorhanden, lösen Sie die Schrauben (C) und nehmen Sie die Bedienblende (D) ab.
- 3) Schließen Sie den Trennschalter (A) an das Klemmbrett (H) an, wie in der Abbildung und den Schaltplänen am Ende des Handbuchs gezeigt. Die Mindestmerkmale des gewählten Anschlusskabels müssen dem Typ H07RN-F entsprechen, bei einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C und einem für das Gerät geeigneten

Kabelquerschnitt (siehe Tabelle technische Daten).

- 4) Führen Sie das Kabel durch den Kabelkanal und schließen Sie den Kabelhalter, schließen Sie die Leiter in den entsprechenden Position auf dem Klemmbrett an und befestigen Sie sie. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger sein als die anderen, so dass er sich bei einem Bruch des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.
- 5) Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation mit einem Spezialkabel vom Typ H05RNF oder H07RNF ersetzt werden, um Gefahren gleich welcher Art zu vermeiden.

POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an. Die Anschlussklemme befindet sich in unmittelbarer Nähe der Eintrittsstelle des Versorgungskabels.

Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Achtung!

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung und Schadenersatz in Garantie für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht gemäß der Betriebsanleitung durchgeführte Installation verursacht werden.

ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor Inbetriebnahme muss ein Abnahmetest des Gerätes vorgenommen werden, um die Betriebsbedingungen der einzelnen Komponenten zu prüfen und eventuelle Störungen auszumachen.

In dieser Phase ist eine strikte Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienebedingungen von besonderer Bedeutung.

Prüfen Sie im Rahmen der Abnahme Folgendes:

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der des Gerätes konform ist.
- 2) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Elektroanschluss zu prüfen.
- 3) Prüfen Sie den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.

Nach Beendigung der Abnahme weisen Sie den Benutzer, sofern notwendig, entsprechend ein, sodass er über alle Kenntnisse verfügt, die notwendig sind, um das Gerät unter Berücksichtigung der Sicherheitsbedingungen gemäß der in der jeweiligen Anwendung gültigen Rechtsvorschriften in Betrieb zu nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen

Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

ACHTUNG!

Verwenden Sie die Geräte ausschließlich unter Aufsicht und lassen Sie sie nie im leeren Zustand eingeschaltet. Alle Geräte sind mit Kontrollleuchten ausgestattet, die über deren Betriebszustand Auskunft geben (ein-/ausgeschaltet).

ür die Geräte sind keine besonderen Einstellarbeiten durch Fachpersonal notwendig, mit Ausnahme der vom Benutzer während des Gebrauchs vorgenommenen Einstellungen.

Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Verwenden Sie die Geräte nicht, um die Nahrungsmittel direkt auf dem Gerät zuzubereiten.

Um eine optimale Leistung und einen reduzierten Energieverbrauch sicherzustellen, müssen Töpfe und Pfannen verwendet werden, die für einen Einsatz mit Elektrogeräten geeignet sind. Achten Sie hierzu auf die Kennzeichnung auf dem Topf- oder Pfannenboden: der Boden muss eine große Stärke aufweisen und absolut eben sein (Abb. 6).

Der Durchmesser des Kochbehälters muss mindestens genauso groß sein wie der Durchmesser des gewählten Kochbereichs. Falls er kleiner ist, kommt es zu einer unnützen Energieverschwendung, er sollte daher besser größer gewählt werden (Abb. 6)

Der Boden des Kochbehälters muss sauber und trocken sein, was auch für das Kochfeld gilt.

Während der ersten Anwendungen der Geräte könnte ein beißender oder verbrannter Geruch auftreten. Dieses Phänomen verschwindet nach den zwei oder drei nachfolgenden Einsätzen vollständig.


Nach dem Gebrauch bleiben die Bereiche eine Zeit lang heiß. Die Restwärme-Kontrollleuchten bleiben solange eingeschaltet, bis sich die Glasbereiche abgekühlt haben. Bitte nicht berühren und Kinder bis zum Ausschalten der Restwärme-Kontrollleuchten fern halten!

Diese Vorschriften sind von besonderer Bedeutung, bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen der Geräte und zu Gefahrensituationen für den Benutzer kommen. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten

Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. ihn überwacht.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Beachten Sie, dass der Boden um das Gerät herum rutschig sein könnte.

Achtung: Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Paneele schützen vor einem Zugang zu Teilen, an denen Spannungen von über 400 V anliegen.

In Bezug auf die Luftschallemissionen liegt der gewichtete Schalldruckpegel A unterhalb 70 dB(A).

INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN KOCHFELDER

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs auf eine der Positionen von 1 bis 6. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Es ist empfehlenswert, die Platten auf Maximaltemperatur einzuschalten und den Drehschalter in eine niedrigere Position zu bringen, sobald die Temperatur erreicht wurde.

Zum Ausschalten der einzelnen Platten drehen Sie den zugehörigen Drehschalter in Position "0".

6 Für den Anfang des Kochvorgangs, max. 5/10'

5 Zum Kochen bei hohen Temperaturen

4 Zum Kochen bei mittleren Temperaturen

3 Zum Fortsetzen des Kochvorgangs großer Mengen

2 Zum Fortsetzen des Kochvorgangs kleiner Mengen

1 Um Speisen warm zu halten oder Butter zu zerlassen

0 Platte ausgeschaltet

DE

INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN GLÜHPLATTEN

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Durch weiteres Drehen des Drehschalters können Sie die gewünschten Kochtemperaturen einstellen.

Das Gerät ist mit 4 Kochbereichen ausgestattet. Die Erhitzung erfolgt für die gesamte Plattenoberfläche.

Es ist empfehlenswert, die Platte auf Maximaltemperatur einzuschalten, und den Drehschalter in eine niedrigere Position zu bringen, sobald die Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten der einzelnen Bereiche drehen Sie den zugehörigen Drehschalter in Position "0".

INBETRIEBNAHME DER INFRAROTK OCHFELDER

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs. Die Kontrollleuchte schaltet

sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist (siehe Beschreibung in Abb. 7). Wird das mittlere Heizelement eingeschaltet, und der betroffene Bereich wird heiß. Durch weiteres Drehen des Drehschalters können Sie die gewünschten Kochtemperaturen einstellen.

Zum Ausschalten der Heizelemente drehen Sie den Drehknopf auf die Anzeige "0".

Das Kochfeld ist mit Kontrollleuchten ausgestattet, die mit den vier Kochbereichen übereinstimmen.

Diese Leuchten dienen als Hochtemperaturanzeigen und funktionieren auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Diese Anzeigen bleiben solange eingeschaltet, bis die Temperatur des Kochfelds auf einen Wert absinkt, der für den Benutzer nicht mehr gefährlich ist.

Das Gerät verfügt über 4 Kochbereiche, deren Position mit Hilfe von Kreisen klar angegeben ist. Die Erhitzung erfolgt ausschließlich im Inneren der auf dem Kochfeld aufgezeichneten Durchmesser.

REINIGUNG DER GLASBEREICHE

Wir empfehlen Ihnen eine regelmäßige Reinigung Ihres Kochfeldes, wenn möglich, nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder Reiniger. Meiden Sie auch aggressive chemische Produkte, wie zum Beispiel Reinigungspräparate für Backöfen, Fleckenlösemittel, Badreiniger oder Universalreiniger. Im Anhang finden Sie eine Reihe von empfohlenen Reinigungsmitteln und Mitteln, die vor den von Zucker verursachten Schäden schützen.

Für eine sorgfältige Reinigung entfernen Sie zuerst große Verkrustungen und Speisereste mit einem speziellen Reinigungsspachtel oder einem Spezialschwamm für Glaskeramikkochfelder.

Geben Sie anschließend einige Tropfen Spezialreiniger auf das kalte Kochfeld und reiben Sie mit Küchentuch oder einem sauberen Lappen nach. Alternativ dazu können Sie auch einen Spezialschwamm (Vileda) für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern verwenden.

Reinigen Sie das Kochfeld abschließend mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch nach.

ALLEGEMEINE HINWEISE (INFRAROT - INDUKTION)

Das Kochfeld ist zwar widerstandsfähig, nicht aber unzerbrechlich. Es könnte durch das Herunterfallen von harten oder spitzen Gegenständen Schaden nehmen. Sollte es zu einem Bruch kommen oder sollten Sprünge oder Risse auftreten, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und setzen Sie sich unverzüglich mit dem Kundendienst in Verbindung.

- Die Abmessungen des Kochbehälters müssen immer mit den Abmessungen des Kochbereichs übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochbehälter mit glattem Boden, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Der Boden des heißen Kochbehälters muss einwandfrei

auf dem Kochbereich aufliegen. Auf diese Weise wird eine optimale Übertragung der Wärmeenergie gewährleistet.

- Wir empfehlen den Einsatz von Kochbehältern mit einer Bodenstärke von 2-3 mm für emaillierten Stahl und von 4-6 mm für Sandwich-Böden aus rostfreien Stahl.
- Falls Sie das abgekühlte Kochfeld als Arbeitsfläche verwenden, vergessen Sie nicht, es vorher zu reinigen, um Verkratzungen durch Schmutzkörner oder ähnliches zu vermeiden.
- Die Kochfelder dürfen nicht zum Abstellen von Gegenständen verwendet werden.
- Wenn Sie einen Kochbehälter an eine andere Stelle auf dem Kochfeld bringen wollen, heben Sie ihn immer an, um die Oberfläche nicht zu verkratzen.

ACHTUNG!

Falls das heiße Kochfeld mit Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker oder zuckerhaltigen Speisen in Berührung kommt, müssen diese Substanzen unverzüglich mit dem speziellen Reinigungsspachtel entfernt werden. Falls sie schmelzen, können Sie die Oberfläche beschädigen. Vor der Zubereitung von sehr zuckerhaltigen Speisen empfehlen wir Ihnen, das Kochfeld mit einem Spezialprodukt zu behandeln.

- ACHTUNG: Falls an der Oberfläche Risse sichtbar sind, trennen Sie das Gerät oder das entsprechende Element unverzüglich vom Stromversorgungsnetz.
- ACHTUNG: Stellen Sie keine Kunststoffbehälter auf die heißen Oberflächen.

WICHTIG!

UM EINE BESCHÄDIGUNG ODER VERSCHLECHTERUNG DER GLASSTRUKTUR ZU VERMEIDEN, GIESSEN SIE KEIN WASSER AUF DAS KOCHFELD, SOLANGE ES NOCH WARM IST.

INBETRIEBNAHME ELEKTROBACKÖFEN

Alle Backöfen sind mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung ausgestattet, das sich hinter der Bedienblende befindet.

Zur Wiedereinschaltung lösen Sie die Befestigungsschrauben wie in Abb. 11 gezeigt und entfernen Sie die Bedienblende.

Elektrobackofen Typ FE (Abb. 8)

- Die Heizwiderstände befinden sich in der Decke (Oberhitze) und unter dem Boden (Unterhitze).
- Die Temperatureinstellung zwischen 50 und 270 °C geschieht über ein Thermostat, in Verbindung mit einem dreipoligen Schalter.
- Die oberen und unteren Heizwiderstände können gleichzeitig oder einzeln eingeschaltet werden.
- Die Kontrollleuchten zeigen an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Der Backraum ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Herde mit Elektrobacköfen besitzen keinen

Rauchsammler.

Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens Typ FE

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter.

Zum Einschalten betätigen Sie den Drehknopf (A) und wählen Sie die oberen, die unteren oder beide Heizelemente, in Abhängigkeit vom gewünschten Garvorgang.

Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich ein und zeigen an, dass der Backofen in Betrieb ist, wobei die Heizelemente noch keine Wärme abgeben.

Betätigen Sie den Drehschalter (B), um die Heizelemente einzuschalten, wodurch sich die Kontrollleuchte (D) einschaltet. Die gewünschten Gartemperaturen können durch weiteres Drehen des Drehschalters gewählt werden. Die Kontrollleuchte (D) erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, und die Heizelemente schalten sich aus.

Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schaltet sich die Kontrollleuchte (D) ein und die Heizelemente schalten sich wieder ein.

Um den Backofen auszuschalten bringen Sie beide Drehschalter in die Position "O"

Elektro-Backöfen Typ FE1; FE2; TE (Umluft) (Abb. 9)

- In diesem Backofentyp kommt die Wärme aus dem rückwärtigen Teil des Backraums und wird von den Ventilatoren gleichmäßig verteilt.
- Die motorbetriebenen Ventilatoren befinden sich auf der Rückseite des Backofens, in der Mitte der kreisförmigen Heizwiderstände.
- Die Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C geschieht über ein Thermostat, in Verbindung mit einem zweipoligem Schalter.
- Die Kontrollleuchte zeigt an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Der Backraum ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Herde mit Elektrobackofen besitzen keinen Rauchsammler.

Ein- und Ausschalten der Elektro-Backöfen Typ FE1; FE2; TE

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter.

Zum Einschalten bringen Sie den Drehknopf (A) auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein und zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist. Das Einschalten der Kontrollleuchte (C) weist darauf hin, dass das Heizelement eingeschaltet ist.

Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich aus, sobald die gewählte Temperatur erreicht wird. Das Heizelement schaltet sich aus, der Ventilator bleibt jedoch eingeschaltet. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert absinkt, schaltet sich die Kontrollleuchte (C) ein, und das Heizelement schaltet sich wieder ein.

Um den Backofen auszuschalten, bringen Sie den Drehschalter in die Position "O". Bringt man den Drehschalter in die erste Position, kann man nur den Ventilator einschalten (es schaltet sich nur die grüne

Kontrollleuchte (B) ein), für die betriebsarten Kühlen oder Auftauen.

WICHTIG!

Verwenden Sie den Backofen nie ohne die Bodenplatten.

Beim Öffnen der Ofenklappe kann heißer Dampf aus dem Ofen austreten!

WARTUNG

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nichthalogenhaltigen

Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**

Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen.

Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.

Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Das Gerät auf keinen Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger sauber machen.

Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte

Originalersatzteile.

Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Lassen Sie das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrollieren. Wir empfehlen in diesem Zusammenhang den Abschluss eines Wartungsvertrages.

Auswechseln der Heizelemente bei Elektrobacköfen

Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter aus, um das Gerät vom Netz zu trennen. Bei Backöfen vom Typ FE befinden sich die unteren Heizwiderstände unterhalb der Bodenplatte, die oberen Heizwiderstände sind an der Decke des Backraums befestigt.

Bei Backöfen Typ FE1 ist der Heizwiderstand hinter der Sammelvorrichtung auf der Rückwand des Backraums befestigt.

Zum Abnehmen der Heizwiderstände lösen Sie deren Befestigungsschrauben und achten Sie darauf, die Verbindungskabel nicht abzureißen.

Nehmen Sie die Verbindungskabel mit Hilfe eines Schraubenziehers ab und montieren Sie den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

Soll das Gerät für längere Zeit nicht genutzt werden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Unterbrechen Sie den Anschluss des Geräts an die elektrische Hauptleitung mit Hilfe des Trennschalters.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig.
- 3) Bringen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aus rostfreiem Stahl auf.
- 4) Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus.
- 5) Decken Sie das Gerät mit einer Hülle ab, und achten Sie dabei darauf, einige Lüftungsschlitze zu lassen.

VERHALTEN IM STÖRFALL

Im Falle von Störungen trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

DE

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Manual de instrucciones

Dimensiones	150
Datos técnicos	153
Instrucciones para la instalación	159

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E6P2B	2 placas redondas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 placas redondas con compartimento visto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 placas redondas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 placas redondas con compartimento visto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 placas redondas	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 placas redondas con compartimento visto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 placas redondas + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	infrarrojos 2 zonas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infrarrojos 4 zonas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infrarrojos 2 zonas con compartimento visto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infrarrojos 4 zonas con compartimento visto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E7P2B	2 placas redondas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 placas cuadradas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 placas redondas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 placas cuadradas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 placas redondas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 placas cuadradas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 placas redondas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 placas cuadradas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 placas redondas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 placas cuadradas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 placas redondas con compartimento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 placas cuadradas con compartimento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarrojos 2 zonas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarrojos 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarrojos 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarrojos 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	placa radiante 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	placa radiante 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E9P2M	2 placas redondas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 placas cuadradas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (placas de 4 kW)	2 placas cuadradas potenciadas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 placas redondas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 placas cuadradas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (placas de 4 kW)	4 placas cuadradas potenciadas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 placas redondas con compartimento visto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 placas cuadradas con compartimento visto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (placas de 4 kW)	6 placas cuadradas potenciadas con compartimento visto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (placas de 4 kW)	4 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (placas de 4 kW)	4 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (placas de 4 kW)	6 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (placas de 4 kW)	6 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarrojos potenciado 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarrojos potenciado 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infrarrojos potenciado 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infrarrojos potenciado 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	placa radiante 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ES

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE7P2B/VTR	infrarrojos 2 zonas	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infrarrojos 4 zonas	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE9PQ2M	2 placas cuadradas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 placas cuadradas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 placas cuadradas con compartimento visto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	infrarrojos 2 zonas con compartimento técnico	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	infrarrojos 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	placa radiante 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	placa radiante 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXE9PQ2	2 placas cuadradas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 placas cuadradas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	infrarrojos 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infrarrojos 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	placa radiante 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2					4	1,8		3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción	Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNLF		Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.						mm ²	kg	
EP2B	5,2	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24	
EPQ2B	5,2		2,6	2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28	
EP2M	5,2	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37	
EPQ2M	5,2		2,6	2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41	
EP4B	10,4	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41	
EPQ4B	10,4		2,6	4							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49	
EP4M	10,4	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59	
EPQ4M	10,4		2,6	4							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67	
EP6B	15,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58	
EPQ6B	15,6		2,6	6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69	
EP6M	15,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83	
EPQ6M	15,6		2,6	6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95	
EP4+FE1	13,4	4	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83	
EP4+FE	17,9	4	2,6			3		7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	100	
EPQ4+FE1	13,4		2,6	4		3		7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91	
EPQ4+FE	17,9		2,6	4		3		7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106	
EP6+FE1	18,6	6	2,6								380-415 V3N ~	5x6	115	
EP6+FE	23,1	6	2,6								380-415 V3N ~	5x6	129	
EPQ6+FE1	18,6		2,6	6		3		7,5			380-415 V3N ~	5x6	129	
EPQ6+FE	23,1		2,6	6		3		7,5			380-415 V3N ~	5x6	143	
EP2B+VTR	6,4				2	3,2					220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22	
EP4B+VTR	12,8				4	3,2					220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42	
EP2M+VTR	6,4				2	3,2					220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42	
EP4M+VTR	12,8				4	3,2					220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65	
EP4+VTR+FE1	15,8				4	3,2	3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85	
EP4+VTR+FE	20,3				4	3,2					380-415 V3N ~	5x6	100	
EP7B	9				4	2,25					380-415 V3N ~	5x1,5	80	
EP7M	9				4	2,25					380-415 V3N ~	5x2,1	100	
EP7+FE	16,5				4	2,25		7,5			380-415 V3N ~	5x4	140	
EP7+FE1	12				4	2,25	3				380-415 V3N ~	5x4	140	

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FET	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNLF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP92M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP94M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14		3,5	4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP906M	21		3,5	6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP94+FE1	17	4	3,5		3,5				3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4				3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP94+FE	21,5	4	3,5						3	7,5		380-415V3N~	5x10	104
EP904+FE	21,5		3,5	4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP96+FE1	24	6	3,5						3	7,5		380-415V3N~	5x6	113
EP906+FE1	24		3,5	6	3,5				3	7,5		380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4				3	7,5		380-415V3N~	5x10	174
EP96+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	155
EP906+FE	28,5		3,5	6	3,5				3	7,5		380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	189
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
EP9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE2	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW		mm ²	mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	90

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE2	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW		mm ²	mm ²	kg
SE9PQ2M	8						2	4				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16						4	4				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24						6	4				380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5						6	4		7,5		380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68						6	4	4,68			380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS


MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RN-F	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/EU	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/EC	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-36	Seguridad de los aparatos eléctricos para uso colectivo como cocinas, hornos, fuegos y encimeras

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

ES

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)" .

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en este capítulo se encuentran en las primeras páginas del manual.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

Robusta estructura de acero, con 4 patas de altura regulable.

La cámara del horno es de acero inoxidable con aislamiento de fibra de vidrio.

La puerta con doble pared y aislamiento térmico está dotada de manilla y cremallera con resorte equilibrado.

Placas de cocción con placas eléctricas de hierro fundido, placas radiantes de acero, placas de infrarrojos de vitrocerámica.

Mandos de material sintético, dispositivos de seguridad de rearme manual o automático, conmutadores de 7 posiciones y reguladores de energía de doble circuito.

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

El fabricante declara que los aparatos cumplen las directivas CEE y las normas especiales de referencia y exige que la instalación se lleve a cabo respetando las normas en vigor. Cuando vaya a montarlos tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- reglamentos de construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas contra accidentes vigentes
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

Los equipos se colocan en pallets de madera para facilitar el transporte y el desplazamiento con toritos o carretillas elevadoras tanto dentro de la fábrica como para la carga y descarga.

Se recubren con embalajes robustos de cartón de tres ondas con etiquetas adhesivas e impresas. Las etiquetas incluyen indicaciones sobre el desplazamiento, prohíben la elevación con ganchos y la exposición a agentes atmosféricos del embalaje.

Avisan acerca de la presencia de objetos frágiles en el interior y sobre la posición vertical que tiene que tener el embalaje. Además avisan sobre cómo actuar para abrir correctamente el embalaje. De abajo a arriba.

Antes de iniciar las tareas de colocación saque el aparato del embalaje. Algunas piezas están protegidas con película adhesiva que deberá extraerse con atención.

Si quedan pegados algunos restos de cola se limpiarán con sustancias adecuadas, por ejemplo gasolina, no use nunca sustancias abrasivas. Monte las patas; el aparato debe estar completamente en posición horizontal, los pequeños desniveles se pueden solucionar regulando las patas.

El interruptor general o la toma tienen que estar cerca del aparato y tiene que poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se efectúe rápidamente.

Ventilación local

En el local donde se instale el equipo debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para que se renueve el aire de dicho local.

Las tomas de aire deben tener las dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan obstruirse (véanse las fig. 2 y 3).

Cautela – advertencia

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado altas para no provocar daños a los componentes eléctricos.

Durante la instalación asegúrese de que en los conductos de aspiración y expulsión del aire no haya obstáculos.

INSTALACIÓN

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlos a cabo personal cualificado.

Todas las tareas necesarias para la instalación tienen que llevarse a cabo de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de malfuncionamiento debido a una instalación incorrecta y no conforme.

La instalación de los modelos con tablero de bornes lateral se tiene que hacer a una distancia de 5 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales. En los modelos con tablero de bornes trasero la instalación se tiene que hacer a una distancia de 50 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales.

En cualquier caso el aparato tiene que instalarse/ fijarse de forma que sea posible sustituir el cable de alimentación después de la instalación del aparato.

ADVERTENCIAS:

En caso de que se instalen los modelos:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

por separado (no en batería) fije la pata antivuelco en el suelo con tornillos con taco apropiados (véase la fig. 1a) respetando las distancias mínimas de instalación que se han descrito anteriormente.

Los equipos de encimera que pesen menos de 40 kg tienen que fijarse en la superficie de apoyo con el kit de sujeción que se suministra (véase la fig. 1b).

Desenrosque una de las patas e introduzca el perno en el orificio más grande de la brida "A", vuelva a enroscar la pata y fije el equipo en la superficie de apoyo utilizando el tornillo "B". Respete siempre las distancias mínimas de instalación.

Antes de llevar a cabo cualquier intervención desactive la alimentación eléctrica general. Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación. En los modelos LX es posible conectar/sustituir el cable de alimentación después de haber fijado el aparato. De hecho detrás hay un compartimento técnico al que el operador puede acceder con facilidad para dichas operaciones.

¡ATENCIÓN!

El cable de tierra AMARILLO-VERDE nunca tiene que cortarse.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la fig. 4 – y la fig. 5):

- 1) Instale, cuando no lo haya, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2) Abra los registros (B) y afloje los tornillos (C) para desmontar el tablero (D).
- 3) Conecte el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) como se indica en la figura y en los diagramas eléctricos al final del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de funcionamiento de 80°C como mínimo tiene que tener una sección adecuada para el aparato (véase la tabla de datos técnicos).
- 4) Pase el cable a través de la guía de cable y apriete

el sujetacable, conecte los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fijelos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros de modo que en caso de rotura del sujetacable éste se desconecte después de los cables de la tensión.

- 5) Si el cable de alimentación ha sufrido daños tiene que sustituirlo con un cable especial de tipo H05RNF o H07RNF el fabricante, su servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

EQUIPOTENCIAL

El aparato tiene que conectarse con un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra junto a la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el siguiente símbolo:



¡Atención!

El fabricante no es responsable y no repara en garantía daños provocados por instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

PRUEBA DEL EQUIPO

Importante

Antes de ponerlo en marcha tendrá que probarse la instalación para evaluar las condiciones operativas de cada componente e individualizar las posibles anomalías. En esta fase es importante que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.

Para llevar a cabo la prueba efectúe los siguientes controles:

- 1) compruebe que la tensión de red sea conforme a la del equipo
- 2) accione el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica
- 3) compruebe que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

Una vez que se haya realizado la prueba, si fuera necesario, instruya al usuario hasta que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en funcionamiento del equipo de forma segura según las disposiciones de las leyes vigentes en el país de uso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero

no está destinado para la producción de masa continua de comida.

¡ATENCIÓN!

Utilice los aparatos sólo bajo vigilancia y no deje nunca que funcionen en vacío.

Los testigos señalan el estado de encendido o apagado de todos los equipos.

Los equipos no prevén intervenciones especiales de regulación por parte de personal especializado, salvo las regulaciones efectuadas durante el uso por parte del usuario.

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

No utilice los equipos para cocinar directamente alimentos.

Para conseguir un buen rendimiento y un consumo de energía reducido es indispensable utilizar ollas y sartenes apropiadas para la cocción eléctrica (tenga en cuenta las siglas del fondo de los recipientes): el fondo tiene que ser grueso y totalmente plano (fig. 6).

El diámetro de los recipientes tiene que ser como mínimo igual al diámetro de la zona de cocción preelegida, cuando sea inferior se conseguirá un derroche inútil de energía, es mejor que sea más grande (fig. 6).

El fondo de las ollas tiene que estar limpio y seco del mismo modo que la placa de cocción.

Las primeras veces que se utilicen los equipos se puede advertir un olor agrio o a quemado. Ese fenómeno desaparece completamente después de dos o tres funcionamientos seguidos.


Después del uso las zonas siguen calientes durante un cierto periodo de tiempo. Los testigos de calor residual siguen encendidos hasta que los cristales se enfrían. No apoye las manos y mantenga alejados a los niños hasta que se apaguen los testigos de calor residual.

Estas normas son muy importantes, si se descuidan pueden producirse situaciones de mal funcionamiento de los equipos y situaciones de peligro para el usuario.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades psíquicas o motoras, o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o instruya acerca del uso del aparato.

Tiene que vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas bajo tensión de más de 400 V.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Active el interruptor aguas arriba del aparato.

Para encenderlo gire el mando correspondiente a la zona de calentamiento preelegida y seleccione una posición entre 1 y 6, la luz testigo se enciende para indicar que el aparato está en marcha.

Se aconseja encender las placas a la temperatura máxima y en cuanto se alcance dicha temperatura poner el mando en una posición inferior.

Cada placa se apaga girando el mando a la posición "0".

6 para empezar la cocción máx. 5/10'

5 para cocinar a alta temperatura

4 para cocinar a temperatura media

3 para continuar con la cocción de grandes cantidades

2 para continuar con la cocción de pequeñas cantidades

1 para mantener la comida caliente o fundir la mantequilla

0 placa desconectada

ES

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS

Active el interruptor aguas arriba del aparato.

Para encenderlo gire el mando correspondiente a la zona de cocción preelegida, la luz testigo se enciende para indicar que el aparato está en marcha, si se sigue girando el mando se pueden regular las temperaturas de cocción que se quieran.

El aparato está dotado de 4 zonas de cocción, se calienta toda la superficie de la placa.

Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima y en cuanto se alcance la temperatura poner el mando en una posición inferior.

Cada zona se apaga girando el mando al indicador "0".

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE PLACAS DE INFRARROJOS

Active el interruptor aguas arriba del aparato.

Para encenderlo gire el mando correspondiente a la zona de cocción preelegida, la luz testigo se enciende para indicar que el aparato está en marcha (véanse las referencias de la fig. 7). Se activa el elemento calentador central, la zona que interesa empezará a volverse incandescente, si se sigue girando el mando se pueden regular las temperaturas de cocción que se quieran.

Para desactivar los elementos calentadores ponga el mando en el indicador "0".

En la placa de cocción hay 4 luces testigo que corresponden a las cuatro zonas de cocción.

Estos testigos son indicadores de alta temperatura y funcionan incluso con el equipo apagado.

Los indicadores permanecen encendidos hasta que la temperatura de la placa desciende a un valor que ya no sea peligroso para el usuario.

El aparato está dotado de 4 zonas de cocción. Las posiciones las indican claramente los círculos y se calientan únicamente dentro de los diámetros marcados en la placa.

LIMPIEZA DEL CRISTAL

Le aconsejamos que limpie la placa de cocción regularmente, siempre que sea posible después de utilizarla. No emplee esponjas abrasivas ni detergentes abrasivos.

Tampoco utilice productos químicos agresivos, como por ejemplo sprays para limpiar hornos, productos antimanchas ni detergentes para el baño o de tipo universal. Se adjunta una lista de detergentes aconsejados y de productos para protegerla de los daños causados por el azúcar.

Para realizar una limpieza minuciosa elimine primero las incrustaciones de mayor tamaño y los restos de comida con una espátula de limpieza específica o una esponja especial para placas de cocción de vitrocerámica.

Luego eche unas gotas de un detergente específico sobre la placa de cocción fría y frote con papel de cocina o con un paño limpio. Como alternativa también se puede utilizar una esponja especial (Vileda) para limpiar las placas de cocción de vitrocerámica.

Para terminar repase la placa de cocción con un paño mojado y séquela con un paño limpio.

ADVERTENCIAS GENERALES (INFRARROJOS - INDUCCIÓN)

La superficie de cocción es resistente pero no irrompible y podría dañarse si cayeran sobre ella objetos duros o puntiagudos. Cuando se produzcan roturas, grietas o fisuras no utilice el aparato y póngase en contacto de inmediato con el Servicio de Asistencia.

- Las dimensiones del recipiente de cocción tienen que ser siempre adecuadas para esa zona de cocción.
- Utilice recipientes de cocción con el fondo liso para evitar que la superficie sufra daños.
- El fondo del recipiente de cocción caliente tiene que estar apoyado perfectamente en la zona de cocción; de este modo la energía térmica se transmite mejor.
- Aconsejamos que se utilicen recipientes de cocción cuyo fondo tenga un grosor de 2-3 mm cuando sean de acero esmaltado y de 4-6 mm cuando sean de acero inoxidable con el fondo rayado.
- Las superficies de cocción no se tienen que utilizar para apoyar objetos.

- Cuando utilice la placa de cocción fría como superficie de trabajo no olvide limpiarla luego para evitar que se raye como consecuencia de las partículas de suciedad o similares.

- Cuando desplace un recipiente sobre la placa de cocción levántelo siempre para evitar que la superficie se raye.

¡ATENCIÓN!

Si la placa de cocción caliente entra en contacto con plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos que contengan azúcar, hay que eliminar estas sustancias de inmediato de la zona de cocción con la espátula de limpieza específica. De hecho si se funden pueden dañar la superficie. Por tanto antes de cocinar alimentos que contengan mucho azúcar aconsejamos que se trate la placa de cocción con un producto adecuado.

- ATENCIÓN: si la superficie tiene grietas desconecte inmediatamente el aparato o la parte correspondiente de la red de suministro.

- ATENCIÓN: no apoye recipientes de plástico en las superficies calientes.

¡¡IMPORTANTE!

Para evitar que se dañe o se debilite la estructura del cristal no eche agua sobre la placa de cocción cuando aún esté caliente.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS

Todos los hornos están dotados de termostato de seguridad de rearme manual que se encuentra detrás del tablero de mandos.

Para rearmarlo quite el tablero desenroscando los tornillos de fijación como se indica en la fig. 11.

Horno Eléctrico Tipo FE (fig. 8)

- Las resistencias se encuentran en la parte superior (calor superior) y debajo del piso (calor inferior).
- La regulación de la temperatura entre 50 y 270 °C se produce mediante un termostato conectado con un interruptor tripolar.
- Es posible activar al mismo tiempo o por separado las resistencias superiores o inferiores.
- Las luces testigo indican cuándo el aparato está en marcha.
- La cámara de cocción es de acero inoxidable.
- En la cocina con horno eléctrico no hay colector de humo.

Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE

Active el interruptor aguas arriba del aparato.

Para encenderlo gire el mando (A) y seleccione los elementos calentadores superiores, inferiores o ambos según el tipo de cocción que se quiera utilizar.

La luz testigo (C) se enciende para indicar que el horno está en marcha pero los elementos calentadores aún no

producen calor.

Gire el mando (B) para activar los elementos calentadores, el testigo (D) se enciende, si se sigue girando el mando se pueden seleccionar las temperaturas de cocción que se quieran.

La luz testigo (D) se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada, los elementos calentadores se desactivan.

Cuando la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, el testigo (D) se apaga y los elementos calentadores se activan de nuevo.

Para apagar el horno gire ambos mandos a la posición "O"

Hornos eléctricos tipo FE1; FE2; TE (ventilados) (fig. 9)

- En este tipo de hornos el calor viene de la parte trasera de la cámara y los ventiladores distribuyen de forma homogénea el calor.
- Los motoventiladores se encuentran en la parte trasera del horno en el centro de las resistencias circulares.
- La regulación de la temperatura entre 50 y 270°C se produce mediante un termostato conectado con un interruptor bipolar.
- El testigo luminoso indica cuándo el aparato está en marcha.
- La cámara de cocción es de acero inoxidable.
- En la cocina con horno eléctrico no hay colector de humo.

Encendido y apagado de los hornos eléctricos tipo FE1; FE2; TE

Active el interruptor aguas arriba del aparato.

Para encenderlo gire el mando (A) a la temperatura que quiera, la luz testigo (B) se enciende para indicar que el horno está en marcha y la luz testigo (C) se enciende para indicar que el elemento calentador está activado.

La luz testigo (C) se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el elemento calentador se desactiva pero el ventilador sigue funcionando.

Cuando la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, el testigo (C) se enciende y el elemento calentador se activa de nuevo.

Para apagar el horno gire el mando a la posición "O". Con el primer clic del mando sólo se pone en marcha el ventilador (se enciende sólo la luz testigo verde (B)) para las funciones de enfriamiento y descongelación.

¡ADVERTENCIA!

No utilice nunca los hornos sin utilizar los pisos para horno.

Cuando se abra la puerta del horno tener cuidado con el vapor caliente que pueda salir.

MANTENIMIENTO

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.

- Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o con limpiadores por chorro de vapor.

Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

Cualquier tarea de mantenimiento tendrá que realizarla exclusivamente personal cualificado. Controle el aparato al menos una vez al año; para ello recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento.

Sustitución de las resistencias de los hornos eléctricos

Desactive el interruptor del aparato para desconectar el aparato de la red. En el horno FE las resistencias inferiores se encuentran debajo del piso y las superiores están fijas en la parte superior de la cámara de cocción.

En el horno FE1 la resistencia está fija detrás del transportador de la pared trasera de la cámara de cocción. Para quitar las resistencias desenrosque los tornillos que las sujetan y tenga cuidado de no arrancar los cables de conexión.

Con la ayuda de un destornillador desconecte los cables de conexión y monte una resistencia nueva haciendo lo mismo pero en el orden contrario.

INUTILIZACIÓN PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo

periodo de tiempo, haga lo que se indica a continuación:

- 1) Accione el interruptor seccionador del equipo para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpie cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes.
- 3) Aplique una capa de aceite alimenticio en las superficies de acero inoxidable.
- 4) Efectúe todas las operaciones de mantenimiento
- 5) Cubra el equipo con un revestimiento y deje algunas ranuras para que circule el aire.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería desconecte de inmediato el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como considere oportuno sin modificar sus características esenciales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

Instructiehandleiding

Afmetingen	166
Technische gegevens	169
Instructies voor de installatie	175

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE PLUS 600

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
E6P2B	2 ronde kookplaten	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 ronde kookplaten met open onderbouw	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 ronde kookplaten	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 ronde kookplaten met open onderbouw	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 ronde kookplaten	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 ronde kookplaten met open onderbouw	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 ronde kookplaten + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 ronde kookplaten + elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 ronde kookplaten + elektrische oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infrarood 2 zones	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infrarood 4 zones	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infrarood 2 zones met open onderbouw	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infrarood 4 zones met open onderbouw	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infrarood 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MACROS 700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
E7P2B	2 ronde kookplaten	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 vierkante kookplaten	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 ronde kookplaten met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 vierkante kookplaten met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 ronde kookplaten	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 vierkante kookplaten	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 ronde kookplaten met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 vierkante kookplaten met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 ronde kookplaten	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 vierkante kookplaten	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 ronde kookplaten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 vierkante kookplaten met open onderbouw	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 ronde kookplaten + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 ronde kookplaten + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 ronde kookplaten + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 ronde kookplaten + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	Infrarood 2 zones	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	Infrarood 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	Infrarood 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	Infrarood 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	Infrarood 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	Infrarood 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	Gloeiplaat 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	Gloeiplaat 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	Gloeiplaat 4 zones+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	Gloeiplaat 4 zones+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MAXIMA 900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
E9P2M	2 ronde platen met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 vierkante platen met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (platen van 4 kW)	2 versterkte vierkante platen met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 ronde platen met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 vierkante platen met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (platen van 4 kW)	4 versterkte vierkante platen met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 ronde platen met open onderbouw	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 vierkante platen met open onderbouw	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (platen van 4 kW)	6 versterkte vierkante platen met open onderbouw	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 ronde platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1(platen van 4 kW)	4 versterkte vierkante platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 ronde platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (platen van 4 kW)	4 versterkte vierkante platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 ronde platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (platen van 4 kW)	6 versterkte vierkante platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 ronde platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (platen van 4 kW)	6 versterkte vierkante platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Infrarood versterkt 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Infrarood versterkt 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	Infrarood versterkt 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	Infrarood versterkt 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	Gloeiplaat 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	Gloeiplaat 4 zones+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	Gloeiplaat 4 zones+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

NL

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
SE7P2B/VTR	Infrarood 2 zones	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	Infrarood 4 zones	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	Infrarood 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	Infrarood 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
SE9PQ2M	2 vierkante platen met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 vierkante platen met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 vierkante platen met open onderbouw	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 vierkante platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 vierkante platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 vierkante platen+elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 vierkante platen+elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infrarood 2 zones met technische ruimte	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infrarood 4 zones met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infrarood 4 zones+elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infrarood 4 zones+elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Gloeiplaat 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Gloeiplaat 4 zones+elektrisch fornuis 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Gloeiplaat 4 zones+elektrisch fornuis 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE LX900 TOP

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
LXE9PQ2	2 vierkante kookplaten	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 vierkante kookplaten	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infrarood 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infrarood 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Gloeiplaat 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kookzone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabeltype H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ELEKTRISCHE KEUKENS - SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kookzone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	mm ²			
EP2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EP2B	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EP2M	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EP4B	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EP4M	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
EP6B	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
EP6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
EP6M	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
EP4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
EP4+FE	17,9	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	100
EP4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6			3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
EP4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6			3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
EP6+FE1	18,6	6	2,6									380-415 V3N~	5x6	115
EP6+FE	23,1	6	2,6									380-415 V3N~	5x6	129
EP6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
EP6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6			3	7,5			380-415 V3N~	5x6	143
EP2B+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
EP4B+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
EP2M+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
EP4M+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
EP4+VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
EP4+VTR+FE	20,3						4	3,2				380-415 V3N~	5x6	100
EP7B	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x1,5	80
EP7M	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x2,1	100
EP7+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415 V3N~	5x4	140
EP7+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N~	5x4	140

MODEL	Nominiaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FET	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type HO/RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP92M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP94M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP906M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP94+FE1	17	4	3,5						3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP904+FE1	17			4	3,5				3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4				3	7,5		380-415V3N~	5x10	104
EP94+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x6	113
EP96+FE1	24	6	3,5						3	7,5		380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1	24			6	3,5				3	7,5		380-415V3N~	5x10	174
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4				3	7,5		380-415V3N~	5x10	155
EP96+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE	28,5			6	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	189
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	179
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
EP9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

ELEKTRISCHE KEUKENS - SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kookzone		Oven FEZ	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FEZ	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	90

ELEKTRISCHE KEUKENS - SERIE S900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kookzone		Oven FEZ	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FEZ	20,68				4	4			4,68			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FEZ	28,68				6	4			4,68			380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FEZ	20,68				4	4			4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FEZ	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150


MODEL	Nominiaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type HO7RN-F	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8													
LXE9PQ4	16				2	4	4	4				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9P2P/VTR	8				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P4P/VTR	16						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9TP	14						4	4				380-415V3N~	5x4	83
							4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

2014/35/UE	Laagspanningsrichtlijn
2014/30/UE	EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
2011/65/EU	Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten
2006/42/EC	Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen
EN 60335-1	Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke
EN 60335-2-36	Veiligheid van elektrische apparaten voor gebruik als collectieve keukens, ovens, fornuizen en kookplaten

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vòòr de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vòòr de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.

INSTALLATIE INSTRUCTIES



ATTENTIE!

De afbeeldingen waarnaar verwezen wordt in dit hoofdstuk bevinden zich op de beginpagina's van deze handleiding.

OMSCHRIJVING APPARATEN

Stevige structuur in roestvrijstaal met 4 in hoogte verstelbare pootjes.

Ovenruimte uitgevoerd in roestvrijstaal met een isolatie van glasvezel.

De deur met dubbele wand en thermische isolatie is voorzien van handgreep en scharnier met uitgebalanceerde veer.

Kookplaten met elektrische platen in gietijzer, stalen gloeiplaat, infrarood platen in glaskeramik.

Bedieningsknoppen van synthetisch materiaal, veiligheidsinrichting met handmatige of automatische reset, 7- standen keuzeschakelaar en energieregelaars met dubbel circuit.

Wettelijke bepalingen, technische regels en richtlijnen

De fabrikant verklaart dat de apparaten conform de CEE richtlijnen zijn en verzoekt dat de installatie volgens de geldende normen geschiedt.

Vooruitlopend op de montage dient men de volgende voorschriften te bestuderen:

- reglementen en voorschriften brandpreventie
- geldende normen tegen ongevallen
- geldende CEI beschikkingen
- geldende VVF beschikkingen

INBEDRIJFSTELLING

Verplaatsing en transport

De apparaten worden op een houten pallet gezet om het verplaatsen en het transport met behulp van trolleys en heftrucks, zowel binnen, als voor laden en lossen, te vereenvoudigen.

Ze worden bedekt met stevig golfkarton met een sticker met voorzorgsmaatregelen voor het transport. Deze omvatten aanwijzingen voor de verplaatsing, een verbod voor het takelen met haken en blootstelling van de verpakking aan de weersomstandigheden.

Waarschuwing voor de aanwezigheid van breekbare voorwerpen en voor de verticale stand waarin de verpakking dient te worden behandeld. Waarschuwing over hoe men de verpakking correct dient te verwijderen. Van beneden naar boven.

Voor dat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.

Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit dient voorzichtig verwijderd te worden. Indien er lijmresten achterblijven dienen deze met daarvoor geschikte producten verwijderd te worden, bijvoorbeeld met wasbenzine; in geen enkel geval schuurmiddelen gebruiken. Het stellen van de pootjes; het apparaat dient waterpas te staan; kleine hoogteverschillen kunnen worden verholpen door aan de pootjes te draaien.

De hoofdschakelaar of de schakelaar moeten zich in de nabijheid van het apparaat bevinden en makkelijk bereikbaar zijn. Aangeraden wordt het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen zodat de dampen op een snelle manier afgevoerd kunnen worden.

Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te verversen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken. (Zie Fig. 2 – Fig. 3).

Voorzichtig - waarschuwing

Het apparaat niet plaatsen in de buurt van andere apparaten die hoge temperaturen kunnen ontwikkelen.

Ze zouden de elektrische componenten kunnen beschadigen. Tijdens de installatieprocedure dient men erop te letten dat de lucht toe-en afvoerkkanalen niet belemmerd worden.

INSTALLATIE

De installatie, inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

Alle werkzaamheden, noodzakelijk voor de installatie, moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de van kracht zijnde normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor slechte werking te wijten aan een verkeerde of niet conforme installatie.

De modellen met het klemmenbord aan de zijkant dienen op 5 cm afstand van de achterwand en op 50 cm van de

zijwanden geïnstalleerd te worden. De modellen met het klemmenbord aan de achterkant dienen met een afstand van 50 cm van de achterwand en 50 cm van de zijwanden geïnstalleerd te worden.

In ieder geval dient het apparaat zodanig geïnstalleerd/vastgezet te worden dat het mogelijk blijft om later een eventuele vervanging van de voedingskabel uit te kunnen voeren.

Waarschuwing:

Bij het installeren van de modellen:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR **afzonderlijk (niet in serie)**, bevestig het het pootje tegen het kantelen aan de vloer met de daarvoor bestemde pluggen (zie fig. 1a) rekening houdend met de minimum installatie-afstanden zoals hierboven beschreven.

Losse apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg. dienen te worden bevestigd op het steunoppervlak door middel van een bijgeleverde bevestigingskit (zie fig 1b). Schroef een van de pootjes los en schuif de pin in het grootste gat van steun "A", het pootje weer vastschroeven en het apparaat aan het oppervlak bevestigen met schroef "B". Neem altijd de minimum afstanden voor de installatie in acht.

NL

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde Omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat.

Bij LX modellen is het mogelijk de voedingskabel aan te sluiten of te vervangen nadat het apparaat is bevestigd. Op de achterzijde is inderdaad een technische ruimte aanwezig die gemakkelijk door de bediener bereikt kan worden om de hierboven beschreven werkzaamheden uit te voeren.

Let op!

De geel-groene aardingskabel mag nooit onderbroken worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voer de aansluiting van de apparatuur met het voedingsnet uit zoals aangeduid (zie Fig.4 – Fig.5):

- 1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidingsschakelaar (A) dichtbij het apparaat met een thermische schakelaar en een aardlekschakelaar.
- 2) Open indien aanwezig de klepjes (B) en draai de schroeven los (C) om het bedieningspaneel te demonteren (D).
- 3) Verbind de scheidingsschakelaar (A) aan het klembord (H) zoals aangegeven op de tekening en in

de elektrische schema's achterin de handleiding. De gekozen aansluitingskabel dient kenmerken te hebben die niet inferieur zijn aan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van tenminste 80 °C en een aan het apparaat adequate kabelsectie te bezitten (zie tabel technische gegevens).

- 4) Leid de kabel door de draadgeleider en trek de kabelstop aan, verbind de leidingen met de corresponderende posities in het klembord en bevestig ze. De geel-groen geaarde kabel moet langer zijn dan de andere zodat in geval van breuk van de kabelstop deze loslaat na de spanningskabels.
- 5) Als de voedingskabel is beschadigd, dient hij vervangen te worden door een speciale kabel van het type H05RNF of H07RNF door de fabrikant of door de technische dienst of in ieder geval door een bevoegd persoon, dit om ieder risico te vermijden.

EQUIPOTENTIAAL

Sluit het apparaat aan op een equipotentiaal systeem. De aansluitingsklem is geplaatst in de onmiddellijke nabijheid van de ingang van de voedingskabel.

Hij wordt aangegeven met het volgende symbool:



Attentie!

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor en vergoedt geen schade in de garantie die veroorzaakt is door een foutieve installatie en/of niet conform de instructies.

KEURING VAN HET APPARAAT

Belangrijk

Voordat het apparaat in bedrijf wordt gesteld moet de installatie gekeurd worden teneinde de bedrijfsklare condities van ieder afzonderlijk onderdeel te beoordelen en eventuele afwijkingen te constateren. In deze fase is het belangrijk dat alle veiligheidsmaatregelen en hygiëne uitdrukkelijk in acht worden genomen.

Om de keuring uit te voeren dient men de volgende controles na te leven:

- 1) zich ervan verzekeren dat de netspanning conform is aan die van het apparaat
- 2) de automatische keuzeschakelaar bedienen om de elektrische aansluiting te verifiëren
- 3) controleren of de veiligheidscomponenten correct functioneren.

Als de keuring is afgerond, indien nodig, de gebruiker de werking uitleggen zodat hij het apparaat veilig in bedrijf kan stellen zoals voorgeschreven in de in het land van gebruik geldende wetten.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

LET OP!

Gebruik de apparaten alleen onder toezicht en laat ze nooit leeg werken.

Controlelampjes geven de staat van in-of uitschakeling aan van alle apparaten.

De apparaten hebben geen speciale tussenkomst van gespecialiseerd personeel nodig om afgesteld te worden. Het is voldoende dat de gebruiker tijdens het gebruik de voorschriften volgt.

Gebruik uitsluitend de accessoires aangegeven door de fabrikant.

De apparaten niet gebruiken voor de directe bereiding van voedsel (zonder pannen)

Voor een goed rendement en een zuinig energieverbruik is het noodzakelijk pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken te gebruiken (bekijk de afkortingen op de onderkant van de pannen) : de onderkant dient dik en geheel glad te zijn. (Fig.6)

De diameter van de pannen dient ten minste gelijk te zijn aan de diameter van de gekozen kookzone, als hij kleiner is wordt er onnodig energie verspild. Het is nog beter als hij iets groter is. (Fig.6)

De onderkant van de pannen en de kookplaat dienen schoon en droog te zijn.

Gedurende het eerste gebruik van de apparaten kan een scherpe of verbrande lucht vrijkomen. Dit verschijnsel verdwijnt geheel na twee of drie keer gebruik.

Na het gebruik blijven de zones gedurende enige tijd warm. De lampjes van de restwarmte blijven branden totdat het glas is afgekoeld. Vermijd aanraking met de handen en houd kinderen op afstand totdat de lampjes van de restwarmte gedoofd zijn.


Deze normen zijn erg belangrijk, indien ze niet nageleefd worden kunnen zich gevaarlijke situaties voordoen voor de gebruiker alswel slecht functioneren van de apparaten tot gevolg hebben.

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) zonder ervaring of kennis of met beperkt lichamelijk en intellectueel vermogen tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke voor

hun veiligheid die ze op de hoogte stelt van het gebruik van de machine.

Houd steeds toezicht over kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Attentie voor mogelijk gladde vloer rondom het apparaat.

Attentie: De panelen die gemarkeerd zijn met het symbool  beschermen de toegang tot de delen met een voltage hoger dan 400V.

Bij de emissie van geluid, is de geluidsdruk A minder dan 70 dB(A)

INBEDRIJFSTELLING VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

Activeer de schakelaar voor het apparaat.

Voor het inschakelen de corresponderende knop naar de gekozen warmtezone draaien en een stand tussen 1 en 6 kiezen, het lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat in werking is.

Aangeraden wordt om de platen op de hoogste temperatuur aan te zetten en zodra deze temperatuur is bereikt de knop op een lagere stand te draaien.

De uitschakeling van iedere plaat geschiedt door de knop op stand "0" te draaien.

6 aanvang koken max 5/10'

5 om te koken op hoge temperatuur

4 om te koken op gemiddelde temperatuur

3 om grote hoeveelheden te koken

2 om kleine hoeveelheden te koken

1 om het voedsel warm te houden of boter te smelten

0 plaat uitgeschakeld

NL

INBEDRIJFSTELLING VAN DE ELEKTRISCHE GLOEIPLAAT

Activeer de schakelaar voor het apparaat.

Voor het inschakelen de corresponderende knop naar de gekozen kookzone draaien, het controlelampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat in werking is door aan de knop te draaien kan men de gewenste kooktemperatuur kiezen.

Het apparaat is voorzien van 4 kookzones, het hele oppervlak van de plaat wordt verwarmd.

Aangeraden wordt om de plaat op de hoogste temperatuur in te schakelen en zodra deze is bereikt de knop naar een lagere stand te draaien.

Door de knop naar stand "0" te draaien wordt iedere zone uitgeschakeld.

INBEDRIJFSTELLING INFRAROOD KOOKPLAAT

Activeer de schakelaar voor het apparaat.

Voor het inschakelen de corresponderende knop naar de gekozen kookzone draaien, het controlelampje

gaat branden om aan te geven dat het apparaat in werking is (zie verwijzingen Fig. 7). Treedt het centrale verwarmingselement in werking. De betreffende zone begint te gloeien, door de knop verder te draaien kan men de gewenste kooktemperatuur regelen.

Om de verwarmingselementen uit te schakelen de knop op stand "O" zetten.

Op de kookplaat zijn 4 lampjes aanwezig die corresponderen met de vier kookzones.

Deze lampjes zijn indicatoren van hoge temperaturen en werken ook als het apparaat is uitgeschakeld.

De indicatoren blijven branden totdat de temperatuur van de plaat een waarde heeft bereikt die niet gevaarlijk meer is voor de gebruiker.

Het apparaat is voorzien van 4 kookzones. De posities zijn duidelijk aangegeven door ringen en de verwarming vindt alleen binnen de aangegeven diameter plaats.

SCHOONMAKEN VAN HET GLAS

We raden u aan om uw kookplaat regelmatig en bij voorkeur na ieder gebruik schoon te maken. Geen schuurspontjes of schuurmiddelen gebruiken. Vermijd ook het gebruik van agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld een ovenspray, vlekkenverwijderaars en schoonmaakmiddelen voor het toilet of universele producten. In de bijlage vindt u een lijst van aangeraden schoonmaakmiddelen en van producten die bescherming bieden tegen schade die veroorzaakt wordt door suiker.

Voor een nauwkeurige reiniging dient men als eerste de grote korsten en voedselresten weg te halen met gebruik van een daarvoor bestemde schoonmaakspatel of een speciale spons voor oppervlakken van glaskeramik.

Daarna giet men een paar druppels van een speciaal reinigingsmiddel op de koude kookplaat en wrijft dit in met keukenpapier of een schone zachte doek. Als alternatief kunt u ook een speciale spons gebruiken (Vileda) voor de reiniging van kookplaten van glaskeramik.

Als laatste haalt men een natte doek over de kookplaat en maakt men hem droog met een schone doek.

ALGEMENE WAARSCHWINGEN (INFRAROOD - INDUCTIE)

Het kookoppervlak is bestendig maar niet onbreekbaar en zou kunnen worden beschadigd door harde of puntige voorwerpen die erop zouden kunnen vallen. Indien er breuken, scheuren, of barsten zouden verschijnen, het apparaat niet meer gebruiken en onmiddellijk de Servicedienst bellen.

- De afmetingen van de pan dienen altijd afgestemd te zijn op die van de kookzone.
- Gebruik pannen met een gladde onderkant om te vermijden dat het oppervlak beschadigd wordt.
- De onderkant van de warme pan dient perfect op de kookzone te rusten; op deze manier wordt de thermische energie het beste verspreid.
- Aangeraden wordt geëmailleerde stalen pannen met

een bodem van 2-3 mm dikte te gebruiken en van 4-6 mm als ze van roestvrijstaal zijn met een sandwich bodem.

- Als het koude kookoppervlak als werkoppervlak gebruikt wordt, dient men niet te vergeten het daarna schoon te maken om krassen als gevolg van vuil e.d. te vermijden.
- Er dienen geen voorwerpen op de kookgedeelten te worden geplaatst.
- Wanneer men een pan verplaatst op het kookoppervlak, dient men hem altijd op te tillen om krassen op het oppervlak te vermijden.
- ATTENTIE: Als het oppervlak scheurtjes vertoont dient men het apparaat of het betreffende onderdeel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet".
- ATTENTIE: Geen plastic bakken op de warme oppervlakken plaatsen".

WAARSCHUWING!

Als de warme kookplaat in contact komt met plastic, aluminiumfolie, suiker, of suiker bevattende levensmiddelen, dient men dit onmiddellijk van de kookplaat te verwijderen met behulp van de daarvoor bestemde schoonmaakspatel. Ze kunnen het oppervlak beschadigen. We raden aan voordat men suikerhoudend voedsel gaat bereiden, om de kookplaat te behandelen met een daarvoor bestemd product.

BELANGRIJK!

Om te vermijden dat de glazen constructie wordt beschadigd dient men GEEN water op de plaat te gieten wanneer hij nog warm is.

INBEDRIJFSTELLING ELEKTRISCHE OVENS

Alle ovens zijn voorzien van een veiligheidsthermostaat met handmatige reset aanwezig achter het bedieningspaneel.

Om opnieuw in te schakelen het bedieningspaneel verwijderen door de bevestigingsschroeven los te draaien zoals aangegeven op fig.1.

Elektrische oven Type FE (Fig.8)

- De weerstanden bevinden zich aan de bovenkant (bovenwarmte) en onder de bodem (onderwarmte).
- De regulering van de temperatuur tussen 50 e 270 °C geschiedt door middel van een thermostaat die in verbinding staat met een driepolige schakelaar.
- Het is mogelijk om de bovenste of onderste weerstanden tegelijkertijd of afzonderlijk in te schakelen.
- Elektrische lampjes geven aan wanneer het apparaat in werking is.
- De kookruimte is van roestvrijstaal
- In het fornuis met elektrische oven is geen afvoerpijp voor verbrandingsgassen aanwezig.

Aanzetten en uitschakelen van de elektrische oven type FE.

Activeer de schakelaar voor het apparaat.

Om in te schakelen draait men aan de knop (A) en kiest de bovenste, de onderste of beide verwarmingselementen al

naar gelang de manier van koken die men wil gebruiken. Het lampje (C) gaat branden om aan te geven dat de oven in werking is maar de verwarmingselementen produceren nog geen warmte.

Draai aan de knop (B) om de verwarmingselementen te activeren, lampje (D) gaat aan, door de knop verder te draaien kan men de gewenste kooktemperatuur kiezen. Lampje (D) gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, de verwarmingselementen worden gedisableerd. Wanneer de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, gaat lampje (D) aan en gaan de verwarmingselementen weer aan. Om de oven uit te doen beide knoppen op stand "O" zetten.

Elektrische ovens type FE1; FE2; TE (ventilatie) (fig.9)

- Bij dit type ovens komt de warmte uit de achterkant van de ruimte en de ventilatoren verspreiden de warmte op een homogene manier.
- De motorventilatoren bevinden zich aan de achterkant van de oven in het midden van de ronde weerstand.
- De regulering van de temperatuur tussen 50 e 270 °C geschiedt door een thermostaat die in verbinding staat met een bipolaire schakelaar
- Het lampje geeft aan wanneer het apparaat in werking is.
- De ovenruimte is van roestvrijstaal
- In de keuken met elektrische oven is geen afvoerpijp voor verbrandingsgassen aanwezig.

In- en uitschakelen van elektrische ovens type FE1; FE2; TE

Activeer de schakelaar voor het apparaat.

Om in te schakelen draait men knop (A) op de gewenste temperatuur, controle-lampje (B) gaat branden om aan te geven dat de oven in werking is, controle-lampje (C) gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement werkt. Controle-lampje (C) gaat uit wanneer de gekozen temperatuur is bereikt, het verwarmingselement gaat uit maar de ventilator blijft in werking.

Wanneer de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, gaat lampje (C) branden en treedt het verwarmingselement opnieuw in werking.

Om de oven uit te schakelen de knop op stand "O" draaien. Bij de eerste draai aan de knop werkt de ventilator alleen (alleen lampje (B) gaat branden) voor de functies afkoelen of ontdoeien.

WAARSCHUWING !

De ovens nooit gebruiken zonder de ovenbodem.

Wanneer men de ovendeur opent kan er warme stoom vrijkomen.

ONDERHOUD

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere **niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**

Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzernen voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken. Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. Sponsje Scotchbrite). Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten.

Het apparaat nooit met een directe waterstraal of een stoomapparaat reinigen.

Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVE-ONDERDELEN)

Gebruik alleen originele reserve-onderdelen die door de fabrikant geleverd zijn.

Alle onderhoudswerkzaamheden dienen alleen te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Laat het apparaat tenminste een maal per jaar controleren; aangeraden wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

Vervanging van de weerstanden van de elektrische oven

Disactiveer de schakelaar voor het apparaat zodat het van het net is losgekoppeld. In de FE oven zijn de onderste weerstanden onder de bodem en de bovenste aan de bovenkant van de ovenruimte geplaatst. In de FE1 oven is de weerstand bevestigd achter de transportband op de achterwand van de ovenruimte. Om de weerstanden te verwijderen dient men de bevestigingsschroeven los te draaien. Let op dat de aansluitkabels niet losgetrokken worden. Met behulp van een schroevendraaier de aansluitkabels losmaken en een nieuwe weerstand in omgekeerde volgorde aanbrengen.

ALS HET APPARAAT LANGERE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

- 1) op de scheidingschakelaar voor het apparaat drukken om de aansluiting met het hoofdelektriciteitsnet te verbreken.

- 2) het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken
- 3) de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
- 4) alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- 5) het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van storing het apparaat direct loskoppelen van het elektriciteitsnet en de Servicedienst bellen.

NL

GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: _____

STRAAT: _____

POSTCODE: _____ PLAATS: _____

PROVINCIE: _____ INSTALLATIEDATUM: _____

MODEL _____

SERIENUMMER: _____

WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.

Manual de instruções

Dimensões	182
Dados técnicos	185
Instruções para a instalação	191

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E6P2B	2 placas redondas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 placas redondas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 placas redondas	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 placas redondas + forno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infravermelho 2 zonas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infravermelho 4 zonas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infravermelho 2 zonas com compartimento aberto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Infravermelho 4 zonas com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E7P2B	2 placas redondas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 placas quadradas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 placas redondas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 placas quadradas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 placas redondas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 placas quadradas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infravermelho 2 zonas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infravermelho 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infravermelho 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infravermelho 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	placa total 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	placa total 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	placa total 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	placa total 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (placas de 4 kW)	2 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (placas de 4 kW)	4 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (placas de 4 kW)	6 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (placas de 4 kW)	4 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (placas de 4 kW)	4 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (placas de 4 kW)	6 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (placas de 4 kW)	6 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infravermelho potenciado 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infravermelho potenciado 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infravermelho potenciado 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infravermelho potenciado 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	placa total 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	placa total 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	placa total 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

PT

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE7P2B/VTR	infravermelho 2 zonas	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infravermelho 4 zonas	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9PQ2M	2 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infravermelho 2 zonas com abertura técnica	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infravermelho 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Placa total 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Placa total 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Placa total 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9PQ2	2 placas quadradas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 placas quadradas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	infravermelho 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infravermelho 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	placa total 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2										3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2										3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2										3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2										3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2										3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2										3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3				3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3				4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2			5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8					3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8					3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8					3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8					3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3				3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TÊ	Alimentação	Cabo de ligação tipo HD/RNF mm ²	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7P02B	5,2		2,6	2								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7P02M	5,2		2,6	2								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7P04B	10,4		2,6	4								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7P04M	10,4		2,6	4								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58
E7P06B	15,6		2,6	6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83
E7P06M	15,6		2,6	6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	100
E7P04+FE1	13,4		2,6	4				3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91
E7P04+FE	17,9		2,6	4				3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N ~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415 V3N ~	5x6	129
E7P06+FE1	18,6		2,6	6				3				380-415 V3N ~	5x6	129
E7P06+FE	23,1		2,6	6				3	7,5			380-415 V3N ~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2				380-415 V3N ~	5x6	100
E7TPB	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x1,5	80
E7TPM	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5						4	2,25		7,5		380-415 V3N ~	5x4	140
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N ~	5x4	140

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MÁXIMA 900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
EP2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP02M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	57
EP4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	86
EP04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP06M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP4+FE1	17	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP04+FE1	17			4	3,5				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP04+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			380-415V3N~	5x10	104
EP4+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP04+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP04+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x6	113
EP6+FE1	24	6	3,5						3			380-415V3N~	5x10	152
EP06+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	174
EP06+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	155
EP6+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	167
EP06+FE	28,5			6	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	189
EP06+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	179
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
EP4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
EP4P/VTR+FE1	19						4	4				380-415V3N~	5x10	104
EP4P/VTR+FE	23,5						4	4	3			380-415V3N~	5x6	118
EP7M	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
EP7+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP7+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415V3N~	5x6	90

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8						4	2				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16						4	4				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24						6	4				380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5						6	4		7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68						6	4	4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150

FOGÕES ELÉCTRICOS SÉRIE LX900 TOP

DADOS TÉCNICOS


MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FET	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RN-F	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4	4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/EU	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrónicas
2006/42/EC	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

PT

INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem.

A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

As figuras indicadas neste capítulo encontram-se nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço, com 4 pés com altura regulável. Câmara do forno realizada com aço inoxidável com isolamento de lâ de vidro. A porta com parede dupla e isolamento térmico é equipada com pega e dobradiça com mola balanceada. Superfícies de cozadura com placas eléctricas de ferro fundido, placa total de aço, superfícies de infravermelho de vitrocerâmica.

Botões de comando de material sintético, dispositivos de segurança com rearmamento manual ou automático, computadores de 7 posições e reguladores de energia com circuito duplo.

Disposições legais, regulamentações técnicas e directivas

O fabricante declara que os aparelhos estão de acordo com as directivas CEE e exige que a instalação seja realizada conforme as normas em vigor.

Durante a montagem, observar as seguintes disposições:

- regulamentações de construção civil e disposições locais para a prevenção de incêndios
- normas de segurança no trabalho em vigor
- disposições CEI em vigor
- disposições dos bombeiros em vigor

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Movimentação e transporte

Os aparelhos são posicionados sobre paletes de madeira para facilitar o transporte e a movimentação com empilhadeiras ou carrinhos no interior da instalação ou durante a carga e descarga.

São cobertos por robustas embalagens de papelão com camada tripla com sinalização adesiva aplicada e impressa. Esta sinalização apresenta indicações sobre a movimentação e proíbe o levantamento com ganchos e a exposição aos agentes atmosféricos da embalagem.

Indica que contém objetos frágeis e mostra a posição vertical que a embalagem deve manter. Além disso, informa como realizar a abertura correta da embalagem. De baixo para cima.

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover a embalagem do aparelho. Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão

ser removidos com substâncias adequadas, como por exemplo gasolina; nunca usar substâncias abrasivas.

Montar os pés do aparelho; o aparelho deve ser nivelado com nível de bolha; pequenos desníveis podem ser corrigidos regulando os pés. O interruptor geral ou a tomada devem estar perto do aparelho e devem ser facilmente acessíveis. Aconselha-se posicionar o aparelho sob um exaustor para que a evacuação dos vapores seja rápida.

Ventilação local

O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local. As entradas de ar devem ser dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas. (Vide Fig. 2 – Fig. 3).

Cuidado - advertência

Não instalar o aparelho perto de outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos. Durante a instalação, certificar-se que os tubos de aspiração e expulsão do ar não apresentem obstáculos.

PT

INSTALAÇÃO

A instalação, colocação em funcionamento e manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado. Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser realizados conforme as normas em vigor.

O fabricante não se responsabiliza pelo mau funcionamento provocado por uma instalação errada ou que não respeite os requisitos.

A instalação dos modelos com painel de terminais lateral deve ser feita mantendo uma distância de 5 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais. Os modelos com painel de terminais traseiro devem ser instalados mantendo uma distância de 50 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais.

De qualquer maneira, o aparelho deve ser instalado/fixado de modo que seja possível substituir, se

for necessário, o cabo de alimentação após a sua instalação.

ADVERTÊNCIAS:

Em caso de instalação dos modelos:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

separadamente (não em série), fixar o pé de protecção contra o capotamento no chão utilizando parafusos e buchas oportunas (vide fig. 1a) respeitando as distâncias mínimas de instalação descritas acima.

Os equipamentos de bancada com peso inferior a 40 kg devem ser fixados sobre a superfície de apoio utilizando o kit de fixação fornecido (vide fig. 1b).

Desaparafusar um dos pés e introduzir o pino no furo maior da placa "A", aparafusar novamente o pé e fixar o equipamento na superfície de apoio utilizando o parafuso "B". Respeitar sempre as distâncias mínimas de instalação.

Antes de realizar qualquer intervenção, desactivar a alimentação eléctrica geral.

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Com os modelos LX é possível conectar/substituir o cabo de alimentação depois de fixar o aparelho. Atrás do aparelho há uma abertura técnica, de fácil acesso, que permite que o operador realize estas operações.

Atenção!

O cabo de ligação à terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Realize a ligação do aparelho com a rede de alimentação conforme indicado (vide Fig.4 – Fig.5):

- 1) Instalar, se não houver, um interruptor seccionador (A) perto do aparelho com disjuntor magnetotérmico e bloqueio diferencial.
- 2) Abrir, se presentes, as portas (B) e desaparafusar os parafusos (C) para desmontar o painel (D).
- 3) Conectar o interruptor seccionador (A) com o painel de terminais (H) como indicado na figura e nos esquemas eléctricos no final do manual. O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80°C, e ter uma secção adequada ao aparelho (vide tabela de dados técnicos).
- 4) Passar o cabo através do guia do cabo e apertar o fixador do cabo, conectar os condutores nas posições correspondentes do painel de terminais e fixá-los. O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros de forma que, em caso de

ruptura do fixador do cabo, solte-se após os cabos de tensão.

- 5) Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído por um cabo especial de tipo H05RNF ou H07RNF pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por um técnico com qualificação semelhante, para prevenir qualquer risco.

EQUIPOTENCIAL

Conectar o aparelho num sistema equipotencial. O terminal de conexão é posicionado perto da entrada do cabo de alimentação.

Distingua-se mediante o seguinte símbolo:



Atenção!

O fabricante não se responsabiliza e não concede indemnização em garantia em caso de danos provocados por uma instalação inadequada e não conforme às instruções.

EXAME DO APARELHO

Importante

Antes da colocação em função do aparelho, deve ser realizado um exame da instalação para avaliar as condições operativas de cada componente e localizar eventuais anomalias. Durante esta fase, é importante respeitar rigorosamente todas as condições de segurança e higiene.

Para executar o exame, realizar os seguintes controlos:

- 1) certificar-se que a tensão de rede esteja de acordo com aquela do aparelho
- 2) utilizar o interruptor seccionador automático para verificar a ligação eléctrica
- 3) verificar o correcto funcionamento dos dispositivos de segurança.

Depois de realizado o exame, se necessário, treinar oportunamente o utilizador para que obtenha os conhecimentos necessários para a colocação em funcionamento do aparelho em condições de segurança, como previsto pelas leis em vigor no país de uso.

INSTRUÇÕES DE USO

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO!

Utilizar os aparelhos apenas sob vigilância e nunca os

deixar em funcionamento vazios.

Luzes de sinalização indicam se cada aparelho está activado ou desactivado.

Não são previstas intervenções de regulação especiais dos aparelhos por parte de pessoal especializado, apenas as regulações realizadas durante o uso pelo utilizador. Utilizar exclusivamente os acessórios indicados pelo fabricante.

Não utilizar os aparelhos para a cozedura directa dos alimentos.

Para um bom rendimento e um menor consumo energético, é indispensável utilizar painéis e frigideiras adequadas para a cozedura eléctrica (observar as siglas no fundo destas): a base deve ser grossa e perfeitamente chata. (Fig.6)

O diâmetro dos recipientes deve ser, no mínimo, igual ao diâmetro da zona de cozedura escolhida; se for inferior provocará um desperdício inútil de energia, portanto de preferência deve ser maior. (Fig.6)

O fundo das painéis deve estar limpo e seco, assim como a superfície de cozedura.


Durante as primeiras utilizações dos aparelhos, é possível que se note um odor acre ou de queimado. Este fenómeno desaparece completamente depois de dois ou três funcionamentos.

Após o uso as zonas permanecem quentes durante um determinado período de tempo. As luzes de indicação de calor residual permanecem acesas até o resfriamento dos vidros. Evite apoiar as mãos e mantenha as crianças distantes até que as luzes de indicação de calor residual apaguem.

Estas normas são muito importantes, se não respeitadas podem se manifestar situações de avaria dos aparelhos assim como situações de perigo para o utilizador.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo.

Verifique se o chão ao redor do aparelho é escorregadio.

Atenção: os painéis indicados pelo símbolo  protegem o acesso a peças sob tensão superior a 400 V.

Quanto às emissões de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DAS PLACAS ELÉCTRICAS

Activar o interruptor que fornece energia ao aparelho. Para accionar o aparelho, rodar o botão correspondente à zona de aquecimento escolhida e seleccionar uma posição entre 1 e 6, a lâmpada de indicação acende-se para indicar que o aparelho está ligado.

Aconselha-se accionar a placa com a temperatura máxima e, assim que a temperatura é alcançada, colocar o botão numa posição inferior.

A desactivação de cada placa é realizada colocando o botão na posição "0".

6 para o início da cozedura máx 5/10 min.

5 para cozinhar com alta temperatura

4 para cozinhar com temperatura média

3 para continuar a cozedura de grandes quantidades

2 para continuar a cozedura de pequenas quantidades

1 para manter o alimento quente ou derreter manteiga

0 placa desligada

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DE PLACAS TOTAIS ELÉCTRICAS

Activar o interruptor que fornece energia ao aparelho.

Para accionar o aparelho, rodar o botão correspondente à zona de aquecimento escolhida, a lâmpada de indicação acende-se para indicar que o aparelho está ligado, rodar ulteriormente o botão para regular a temperatura de cozedura desejada.

O aparelho é dotado de 4 zonas de cozedura, o aquecimento é realizado em toda a superfície.

Aconselha-se accionar a placa com a temperatura máxima e, assim que a temperatura é alcançada, colocar o botão numa posição inferior.

A desactivação de cada zona é realizada colocando o botão no indicador "0".

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DAS PLACAS INFRAVERMELHO

Activar o interruptor que fornece energia ao aparelho.

Para accionar o aparelho, rodar o botão correspondente à zona de aquecimento escolhida, a lâmpada de indicação acende-se para indicar que o aparelho está ligado (vide como referência a Fig.7). Para activar o elemento de aquecimento central; a zona em questão iniciará a tornar-se incandescente, rodar ulteriormente o botão para regular a temperatura de cozedura desejada.

Para desactivar os elementos de aquecimento, posicionar o botão sobre o indicador "0".

A superfície de cozedura apresenta 4 luzes de indicação, que correspondem às quatro zonas de cozedura.

Estas luzes indicam alta temperatura e também funcionam com o equipamento desligado.

Os indicadores permanecem acesos até a temperatura na superfície alcançar um valor que não seja perigoso para o utilizador.

O aparelho é dotado de 4 zonas de cozedura. As posições são indicadas claramente por círculos e o aquecimento é realizado apenas no interior dos diâmetros indicados na superfície.

LIMPEZA DO CRISTAL

Aconselhamos que limpe a placa de cozedura regularmente, de preferência após cada utilização. Não utilizar esponjas abrasivas ou detergentes abrasivos. Evitar, também, produtos químicos agressivos, como por exemplo spray para a limpeza de fornos, produtos para manchas, assim como detergentes para casas de banho ou detergentes universais. Em anexo, fornecemos uma lista de detergentes aconselhados e de produtos para a protecção contra danos provocados por açúcar.

Para uma limpeza profunda, remover, em primeiro lugar, as incrustações maiores e os restos de alimentos utilizando uma espátula de limpeza específica ou uma esponja especial para placas de cozedura de vitrocerâmica.

Deitar algumas gotas de um detergente específico sobre a placa de cozedura fria e limpar com toalha de papel ou com um pano limpo. Como alternativa, também é possível utilizar uma esponja especial (Vileda) para a limpeza de placas de cozedura de vitrocerâmica.

Para terminar, passar sobre a placa de cozedura um pano húmido e enxugá-la com um pano limpo.

PT

ADVERTÊNCIAS GERAIS (INFRAVERMELHOS - INDUÇÃO)

A superfície de cozedura é resistente mas não inquebrável, e pode ser danificada se objectos duros ou pontiagudos caírem sobre ela. Em caso de rupturas, rachaduras ou fissuras, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica.

- As dimensões do recipiente de cozedura sempre devem ser adequadas às dimensões da zona de cozedura.
- Utilizar recipientes de cozedura com fundo liso, para evitar que a superfície seja danificada.
- O fundo do recipiente de cozedura quente deve ser apoiado perfeitamente sobre a zona de cozedura; desta forma, a energia térmica é transmitida da melhor maneira.
- Aconselhamos o uso de recipientes de cozedura com um fundo de 2-3 mm de espessura, se realizados com aço esmaltado, e de 4-6 mm de espessura, se realizados com aço inox com fundo térmico.
- Se a placa de cozedura fria for utilizada como superfície de trabalho, não se esquecer de limpá-la, para evitar riscos devidos a resíduos de sujidade ou semelhantes.
- As placas de cozedura não devem ser utilizadas para apoiar objetos.
- Ao deslocar um recipiente na placa de cozedura, sempre levante-o antes, para evitar que a superfície seja arranhada.

ATENÇÃO!

Se a placa de cozedura quente entrar em contacto com plástico, papel de alumínio, açúcar ou alimentos que contenham açúcar, é preciso remover estas substâncias imediatamente da zona de cozedura quente utilizando a espátula de limpeza específica. Se derretidos, podem danificar a superfície. Antes de cozinhar alimentos que contenham uma grande quantidade de açúcar, aconselhamos tratar a placa de cozedura com um produto adequado.

- **ATENÇÃO:** Se a superfície apresentar rachaduras, desligue imediatamente o aparelho ou parte apropriada da rede de alimentação.
- **ATENÇÃO:** Não apoie recipientes de plástico sobre as superfícies quentes.

IMPORTANTE!

Para evitar danificar ou enfraquecer a estrutura do vidro NÃO deite água sobre a placa se ainda estiver quente.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DOS FORNOS ELÉCTRICOS

Todos os fornos são equipados com termóstato de segurança com rearmamento manual, colocado atrás do painel de comandos.

Para rearmá-lo, remover o painel desaparafusando os parafusos de fixação conforme a fig. 11.

Forno Eléctrico de Tipo FE (Fig.8)

- As resistências são postas no topo (calor superior) e sob a base (calor inferior).
- A regulação da temperatura entre 50 e 270 °C é realizada mediante um termóstato ligado através de um interruptor tripolar.
- É possível inserir simultaneamente ou separadamente as resistências superiores ou inferiores.
- Luzes de indicação indicam se o aparelho está a funcionar.
- A câmara de cozedura é realizada com aço inoxidável.
- Os fogões com forno eléctrico não apresentam colector de fumos.

Activação e desactivação do forno eléctrico de tipo FE

Activar o interruptor que fornece energia ao aparelho.

Para ligá-lo, rodar o botão (A) e seleccionar os elementos de aquecimento superiores, inferiores ou ambos, conforme o tipo de cozedura que se quer utilizar.

A lâmpada de indicação (C) acende-se para indicar que o forno foi activado mas os elementos de aquecimento ainda não produzem calor.

Rodar o botão (B) para activar os elementos de aquecimento, a luz de indicação (D) acende-se, rodar novamente o botão para seleccionar as temperaturas de cozedura desejadas.

A lâmpada de indicação (D) apaga-se quando a temperatura seleccionada é alcançada, os elementos de aquecimento são desactivados.

Quando a temperatura for inferior ao valor programado, a luz de indicação (D) acende-se e os elementos de aquecimento são activados novamente. Para desligar o forno, rodar ambos os botões até a posição "O"

Fornos eléctricos de tipo FE1; FE2; TE (ventilados) (fig.9)

- Neste tipo de forno, o calor é produzido na parte traseira da câmara e os ventiladores distribuem de forma homogénea o calor.
- Os motoventiladores são postos na parte traseira do forno, no centro das resistências circulares.
- A regulação da temperatura entre 50 e 270 °C é realizada mediante um termostato ligado através de um interruptor bipolar.
- A luz de indicação indica se o aparelho está a funcionar.
- A câmara de cozedura é realizada com aço inoxidável.
- Os fogões com forno eléctrico não apresentam colectores de fumos.

Activação e desactivação dos fornos eléctricos de tipo FE1; FE2; TE

Activar o interruptor que fornece energia ao aparelho.

Para ligá-lo, rodar o botão (A) seleccionado a temperatura desejada, a lâmpada de indicação (B) acende-se para indicar que o forno foi activado, a lâmpada de indicação (C) acende-se para indicar que o elemento de aquecimento foi activado.

A lâmpada de indicação (C) apaga-se quando a temperatura seleccionada é alcançada, o elemento de aquecimento é desactivado mas o ventilador continua a funcionar.

Quando a temperatura for inferior ao valor programado, a luz de indicação (C) acende-se e o elemento de aquecimento é activado novamente.

Para desligar o forno, rodar o botão até a posição "O". Com o primeiro grau do botão é possível accionar apenas o ventilador (apenas a luz de indicação verde (B) acende-se), para as funções de resfriamento ou descongelamento.

ADVERTÊNCIA!

Nunca utilizar o forno sem a presença das bases do forno. Ao abrir a porta do forno, preste atenção ao vapor quente que pode sair.

MANUTENÇÃO

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu

perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.**

Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. Esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

Não limpe o aparelho com jatos de água diretos ou com máquinas de limpeza a vapor.

Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

Usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante.

Qualquer operação de manutenção deverá ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado. Submeter o aparelho a controlo pelo menos uma vez por ano; com esta finalidade, recomendamos estipular um acordo de manutenção.

Substituição das resistências dos fornos eléctricos

Desactivar o interruptor que fornecer energia ao aparelho para desligá-lo da rede eléctrica. No forno FE as resistências inferiores são colocadas sob a base e as resistências superiores são fixadas na parte superior da câmara de cozedura.

No forno FE1 a resistência é fixada atrás do bocal, na parede traseira da câmara de cozedura.

Para remover as resistências, desaparafusar os seus parafusos de fixação e prestar atenção para não arrancar os cabos de ligação.

Com o uso de uma chave de fenda, desconectar os cabos de ligação e montar uma nova resistência, na sequência inversa.

DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DO APARELHO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

- 1) mediante o interruptor seccionador do aparelho, cortar

- a ligação com a linha eléctrica principal.
- 2) limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor.
 - 3) aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
 - 4) realizar todas as operações de manutenção
 - 5) cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar.

COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIA

Em caso de avaria, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica e contactar o Serviço de Assistência Técnica.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.

Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	198
Τεχνικά χαρακτηριστικά	201
Οδηγίες εγκατάστασης	207

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
E6P2B	2 στρογγυλές πλάκες	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 στρογγυλές πλάκες	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 στρογγυλές πλάκες	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 στρογγυλές πλάκες C	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
E7P2B	2 στρογγυλές πλάκες	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 τετράγωνες πλάκες	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 στρογγυλές πλάκες	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 τετράγωνες πλάκες	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 στρογγυλές πλάκες	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 τετράγωνες πλάκες	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
E9P2M	2 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (πλάκες από 4 kW)	2 ισχυρές τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (πλάκες από 4 kW)	4 ισχυρές τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 στρογγυλές πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (πλάκες από 4 kW)	6 ισχυρές τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1(πλάκες από 4 kW)	4 ισχυρές τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (πλάκες από 4 kW)	4 ισχυρές τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (πλάκες από 4 kW)	6 ισχυρές τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 στρογγυλές πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (πλάκες από 4 kW)	6 ισχυρές τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	εστία με ισχυρά υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	εστία με ισχυρά υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	εστία με ισχυρά υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	εστία με ισχυρά υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

EL

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
SE7P2B/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
SE9PQ2M	2 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 τετράγωνες πλάκες με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος με χώρο τεχνικής εξυπηρέτησης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND-FT	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολές Flex Touch με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND-FT	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολές Flex Touch με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND-FT	wok επαγωγής εντολές Flex Touch με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
LXE9PQ2	2 τετράγωνες πλάκες	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 τετράγωνες πλάκες	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Συμπροσθές πλάκες		Τετραγωνικές πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούσνος FE1	Φούσνος FE	Φούσνος TE	Τροφοδοσία	Καλλωδο συνδέσεις τύπου H07RNLF	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
Ε6Ρ2Β	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
Ε6Ρ2Μ	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
Ε6Ρ4Β	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
Ε6Ρ4Μ	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
Ε6Ρ6Β	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
Ε6Ρ6Μ	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
Ε6Ρ4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
Ε6Ρ6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
Ε6Ρ6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
Ε6Ρ2Β/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
Ε6Ρ4Β/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
Ε6Ρ2Μ/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
Ε6Ρ4Μ/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
Ε6Ρ4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούβρος FE1		Φούβρος FE		Φούβρος TE		Τροφοδοσία		Κολοδό συνδέσεις τύπου H07RNLF		Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg					
ΕΡΡ2Β	5,2	2	2,6													220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24		
ΕΡΡ2Β	5,2	2	2,6	2	2,6											220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28		
ΕΡΡ2Μ	5,2	2	2,6													220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37		
ΕΡΡ2Μ	5,2	2	2,6	2	2,6											220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41		
ΕΡΡ4Β	10,4	4	2,6													220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41		
ΕΡΡ4Β	10,4	4	2,6	4	2,6											220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49		
ΕΡΡ4Μ	10,4	4	2,6													220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59		
ΕΡΡ4Μ	10,4	4	2,6	4	2,6											220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67		
ΕΡΡ6Β	15,6	6	2,6													220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58		
ΕΡΡ6Β	15,6	6	2,6	6	2,6											220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69		
ΕΡΡ6Μ	15,6	6	2,6													220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83		
ΕΡΡ6Μ	15,6	6	2,6	6	2,6											220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83		
ΕΡΡ6Μ	15,6	6	2,6	6	2,6											220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95		
ΕΡΡ4+FE1	13,4	4	2,6													220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83		
ΕΡΡ4+FE	17,9	4	2,6						3							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	95		
ΕΡΡ4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6				3	7,5						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	100		
ΕΡΡ4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6				3	7,5						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91		
ΕΡΡ4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6				3	7,5						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106		
ΕΡΡ6+FE1	18,6	6	2,6						3							380-415 V3N ~	5x6	115		
ΕΡΡ6+FE	23,1	6	2,6						3	7,5						380-415 V3N ~	5x6	129		
ΕΡΡ6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6				3	7,5						380-415 V3N ~	5x6	129		
ΕΡΡ6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6				3	7,5						380-415 V3N ~	5x6	143		
ΕΡΡ2Β/VTR	6,4							2	3,2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22		
ΕΡΡ4Β/VTR	12,8							4	3,2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42		
ΕΡΡ2Μ/VTR	6,4							2	3,2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42		
ΕΡΡ4Μ/VTR	12,8							4	3,2							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65		
ΕΡΡ4/VTR+FE1	15,8							4	3,2	3						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85		
ΕΡΡ4/VTR+FE	20,3							4	3,2	7,5						380-415 V3N ~	5x6	100		
ΕΡΡ7Β	9							4	2,25							380-415 V3N ~	5x1,5	80		
ΕΡΡ7Μ	9							4	2,25							380-415 V3N ~	5x2,1	100		
ΕΡΡ7+FE	16,5							4	2,25	7,5						380-415 V3N ~	5x4	140		
ΕΡΡ7+FE1	12							4	2,25	3						380-415 V3N ~	5x4	140		

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο συνδέσεως τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
ΕΡΡ2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
ΕΡΡ02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
ΕΡΡ02M (P4/2)	8		4	2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
ΕΡΡ4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ΕΡΡ04M	14		3,5	4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ΕΡΡ04M (P4/4)	16		4	4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ΕΡΡ6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
ΕΡΡ06M	21		3,5	6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
ΕΡΡ06M (P4/6)	24		4	6	4							380-415V3N~	5x6	136
ΕΡΡ4+FE1	17	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
ΕΡΡ04+FE1 (P4/4)	19		4	4	4			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
ΕΡΡ4+FE	21,5	4	3,5					3				380-415V3N~	5x10	104
ΕΡΡ04+FE	21,5		3,5	4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	130
ΕΡΡ04+FE (P4/4)	23,5		4	4	4				7,5			380-415V3N~	5x10	138
ΕΡΡ6+FE1	24	6	3,5									380-415V3N~	5x6	113
ΕΡΡ06+FE1	24		3,5	6	3,5			3				380-415V3N~	5x10	152
ΕΡΡ06+FE1 (P4/6)	27		4	6	4			3				380-415V3N~	5x10	174
ΕΡΡ6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	155
ΕΡΡ06+FE	28,5		3,5	6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
ΕΡΡ06+FE (P4/6)	31,5		4	6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
ΕΡΡ2MP/VTR	8		4	2	4			4				380-415V3N~	5x2,5	40
ΕΡΡ4MP/VTR	16		4	4	4			4				380-415V3N~	5x4	68
ΕΡΡ4P/VTR+FE1	19		4	4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
ΕΡΡ4P/VTR+FE	23,5		4	4	4			4	7,5			380-415V3N~	5x6	118
ΕΡΡ7M	14		3,5	4	3,5			4				380-415V3N~	5x2,5	110
ΕΡΡ7P+FE	21,5		4	4	3,5			4	7,5			380-415V3N~	5x6	150
ΕΡΡ7P+FE1	17		4	4	3,5			3				380-415V3N~	5x6	150

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνους FEZ		Φούρνος FE		Φούρνος TE		Τροφοδοσία		Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF		Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	mm ²	mm ²	kg			
SE7P2B/VTR	6,4						2	4	2	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20			
SE7P4B/VTR	12,8						4	4	4	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40			
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	4	4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90				
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	4	4	3,2	7,5			380-415 V3N~	5x6	90				

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FEZ		Φούρνος FE		Φούρνος TE		Τροφοδοσία		Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF		Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	mm ²	mm ²	kg			
SE9PQ2M	8				2	4									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49			
SE9PQ4M	16				4	4									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80			
SE9PQ6M	24				6	4									380-415V3N~	5x6	121			
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			4,68		7,5			380-415V3N~	5x10	133				
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68		7,5			380-415V3N~	5x10	133				
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			4,68		7,5			380-415V3N~	5x10	179				
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68		7,5			380-415V3N~	5x10	179				
SE9P2MP/VTR	8						4	2						380-415V3N~	5x2,5	40				
SE9P4MP/VTR	16						4	4						380-415V3N~	5x4	87				
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4			7,5			380-415V3N~	5x6	113				
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68		7,5			380-415V3N~	5x6	133				
SE9TPM	14						4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	110				
SE9TP+FE	21,5						4	3,5			7,5			380-415V3N~	5x6	150				
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68		7,5			380-415V3N~	5x6	150				

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ


ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο συνδέσεως τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2014/35/UE	Χαμηλή τάση
2014/30/UE	EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
2011/65/EU	Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού
2006/42/EC	Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς
EN 60335-1	Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 60335-2-36	Ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών για χρήση ως συλλογικές κουζίνες, φούρνους, ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο βρίσκονται στις πρώτες σελίδες του εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτική κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος.

Ο θάλαμος του φούρνου είναι από ανοξείδωτο χάλυβα με μόνωση από υαλοβάμβακα.

Η πόρτα με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση διαθέτει χειρολαβή και μεντεσέ με ισορροπημένο ελατήριο.

Επιφάνειες ψησίματος με ηλεκτρικές πλάκες από χυτοσίδηρο, ενιαία εστία από χάλυβα, υαλοκεραμικές ή επιφάνειες και επαγωγή.

Κουμπιά χειρισμού από συνθετικό υλικό, διατάξεις ασφαλείας με χειροκίνητη ή αυτόματη επαναφορά, διακόπτες 7θέσεων και ρυθμιστές ενέργειας διπλού κυκλώματος.

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές πληρούν τις οδηγίες της ΕΟΚ και ότι η εγκατάσταση πρέπει να γίνει τηρώντας τους ισχύοντες κανονισμούς.

Για την συναρμολόγηση, τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- οικοδομικούς κανονισμούς και τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- ισχύουσες διατάξεις της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (IEC)
- ισχύουσες διατάξεις του Π.Σ.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μετακίνηση και Μεταφορά

Οι συσκευές τοποθετούνται σε ξύλινες παλέτες: αυτό διευκολύνει την μεταφορά και μετακίνησή τους με περνοφόρα ανυψωτικά οχήματα και μέσα στο εργοστάσιο και για την φόρτο-εκφόρτωση τους.

Καλύπτονται με ανθεκτικές συσκευασίες από χαρτόνι τριπλού πάχους και με την επικόλληση αυτοκόλλητων τυπωμένων ετικετών προφύλαξης. Αυτές οι ετικέτες αναφέρουν οδηγίες για την μετακίνηση, απαγορεύουν την ανύψωση με γάντζους και την έκθεση σε καιρικές συνθήκες της συσκευασίας.

Προειδοποιούν για την παρουσία εύθραυστα αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευασίας και την τοποθέτησή της σε όρθια θέση. Πληροφορεί για την σωστή διαδικασία ανοίγματος της συσκευασίας. Από χαμηλά προς ψηλά. Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά

συσκευασίας. Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρέσετε όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας, καθαρίστε με κατάλληλα υλικά, π.χ. βενζίνη. Μην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα.

Συναρμολογήστε τα πόδια της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε τέλεια ευθυγράμμιση, μπορείτε να διορθώσετε τις μικρές διαφορές στάθμης ρυθμίζοντας το ύψος των ποδιών. Ο γενικός διακόπτης ή ο ρευματολήπτης πρέπει να βρίσκεται σε θέση κοντινή και ευπρόσιτη στην συσκευή.

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έναν απορροφητήρα για την γρήγορη απομάκρυνση των υδρατμών.

Εξαερισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται σπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο. Οι σπές αναρρόφησης αέρος πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις και να προστατεύονται από πλέγμα. (Βλ. εικ. 2 – εικ. 39).

Προσοχή - Προειδοποίηση

Μην τοποθετήσετε την συσκευή κοντά σε άλλες που φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη. Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί για την αναρρόφηση και την εκκένωση του αέρα παραμένουν ελεύθεροι από οποιοδήποτε εμπόδιο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό. Όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνες με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας από μη σωστή ή μη σύμφωνη με τους κανονισμούς εγκατάσταση.

Η εγκατάσταση των μοντέλων με παλαιή κλεμοσειρά πρέπει να γίνει σε μια απόσταση των 5 εκ. από τον πίσω

τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαϊνούς τοίχους. Για τα μοντέλα με πίσω κλεμοσειρά, η εγκατάσταση θα γίνει σε απόσταση των 50 εκ. από τον πίσω τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαϊνούς τοίχους.

Σε κάθε περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί / σταθεροποιηθεί με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να είναι δυνατή μια ενδεχόμενη αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και μετά από την εγκατάσταση της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Για τα μοντέλα:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR

εάν πρόκειται για την απομονωμένη εγκατάστασή τους (όχι σε σειρά), πρέπει να στερεώσετε στο πάτωμα με βίδες και ούπα το πόδι προστασίας από ανατροπή. (βλ. εικ. 1a) τηρώντας τις ελάχιστες διαστάσεις εγκατάστασης που αναφέρονται παραπάνω.

Ο επιτραπέζιος εξοπλισμός, εφόσον έχει βάρος μικρότερο από 40 κιλά, θα πρέπει να στερεωθεί στην επιφάνεια στήριξης χρησιμοποιώντας το σετ στερέωσης που παρέχεται μαζί του (βλ. εικ. 1b).

Ξεβιδώστε ένα από τα πόδια και περάστε τον πείρο στην μεγαλύτερη οπή του βραχίονα στήριξης "Α", βιδώστε ξανά το πόδι και στερεώστε τον εξοπλισμό στην επιφάνεια στήριξης χρησιμοποιώντας την βίδα "Β". Τηρήστε πάντα τις ελάχιστες διαστάσεις εγκατάστασης.

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας.

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Για τα μοντέλα LX μπορείτε να συνδέσετε/ αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας αφού σταθεροποιήσετε τη συσκευή. Στην πίσω πλευρά υπάρχει ένας εύκολα προσβάσιμος θάλαμος τεχνικής συντήρησης.

Προσοχή!

Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προχωρήστε στην σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο τροφοδοσίας με το εξής τρόπο (βλ. Εικ. 4 – Εικ. 5):

- 1) Προβλέψτε την ύπαρξη ενός διακόπτη αποζεύξεως (Α) κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.
- 2) Ανοίξτε τις πόρτες (Β) εάν υπάρχουν και ξεβιδώστε τις

βίδες (C) για να βγάλετε το ταμπλό εντολών (D).

- 3) Συνδέστε τον διακόπτη αποζεύξεως (Α) με την κλεμοσειρά (Η) ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο τέλος του χειριρίδιου. Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία λειτουργίας τουλάχιστον 80 °C και κατάλληλη προς την συσκευή διατομή (βλ. πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών).
- 4) Περάστε το καλώδιο μέσω του οδηγού και σφίξτε το στοπ, συνδέστε στην κλεμοσειρά τα καλώδια στην κατάλληλη θέση και στερεώστε τα. Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το στοπ.
- 5) Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο του τύπου H05RNf ή H07RNf. Η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από προσωπικό με κατάλληλα προσόντα για αποφυγή κάθε κινδύνου.

ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Συνδέστε τη συσκευή σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Επισημαίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Προσοχή!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη και δεν καλύπτει με εγγύηση ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλες ή μη σύμφωνες με τις οδηγίες εγκαταστάσεις.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σημαντικό

Πριν τη θέση σε λειτουργία, προχωρήστε σε ένα δοκιμαστικό έλεγχο όλης της εγκατάστασης για να βεβαιωθείτε για τις λειτουργικές συνθήκες των επιμέρους στοιχείων και για τον εντοπισμό ενδεχόμενων ανωμαλιών. Σε αυτή τη φάση είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά όλες οι προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής.

Για τον δοκιμαστικό έλεγχο, βεβαιωθείτε για τα ακόλουθα:

- 1) Ελέγξτε εάν η τάση είναι σύμφωνη με αυτή της συσκευής.
- 2) Επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την επαλήθευση της ηλεκτρικής σύνδεσης.
- 3) Ελέγξτε την σωστή λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας.

Μετά το δοκιμαστικό έλεγχο, είναι απαραίτητο να εκπαιδευτεί κατάλληλα τον χρήστη ούτως ώστε να αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις για την θέση σε λειτουργία της συσκευής υπό συνθήκες ασφαλείας κατά τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα τοπική νομοθεσία

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

ΠΡΟΣΟΧΗ !

Χρησιμοποιείτε τις συσκευές μόνο υπό κατάλληλη επίβλεψη και ποτέ εάν δεν απαιτείται. Οι φωτεινές λυχνίες δείχνουν εάν ο εξοπλισμός βρίσκεται σε λειτουργία ή όχι.

Οι συσκευές δεν απαιτούν ιδιαίτερες επεμβάσεις ρύθμισης από εξειδικευμένο προσωπικό, μόνο τις συνήθεις ρυθμίσεις από τον χρήστη κατά τη χρήση.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που συμβουλεύει ο κατασκευαστής.

Μη χρησιμοποιήστε εξοπλισμό για το άμεσο ψήσιμο των τροφών

Για καλή απόδοση και περιορισμένη κατανάλωση ενέργειας είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε καθαρόλες και τηγάνια που είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με ηλεκτρικές συσκευές (βλ. τις ενδείξεις που αναφέρονται στο πάτο τους) : ο πάτος πρέπει να έχει χοντρό πάχος και να είναι επίπεδο. (εικ. 6)

Η διάμετρος των σκευών πρέπει να είναι κατά το ελάχιστο ίσια με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος που επιλέξατε. Μια μικρότερη διάμετρος του σκεύους σημαίνει άσκοπη κατανάλωση ενέργειας. Καλύτερα η διάμετρος να είναι μεγαλύτερη. (εικ. 6)


Ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι καθαρός και στεγνός έτσι όπως και η επιφάνεια ψησίματος. Κατά τις πρώτες χρήσεις ενδέχεται να αναδίδεται μια έντονη μυρωδιά ή μια μυρωδιά καμένου. Το φαινόμενο αυτό εξαφανίζεται εντελώς με τις επόμενες δυο ή τρεις χρήσεις.

Μετά τη χρήση, οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για κάποιο χρονικό διάστημα. Οι λυχνίες για την υπολειπόμενη θερμότητα παραμένουν αναμμένες μέχρι να κρυώσει το τζάμι. Αποφύγετε να ακουμπάτε με τα χέρια και κρατήστε μακριά τα παιδιά μέχρι να σβήσουν οι λυχνίες υπολειπόμενης θερμότητας. Αυτές οι προειδοποιήσεις είναι πολύ σημαντικές, εάν παραβλέπονται μπορεί να συνεπάγονται τη κακή λειτουργία των συσκευών ή να εγκυμονούν κίνδυνο για τον χρήστη.

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επίτηρηση ή κατόπιν οδηγιών προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο που είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Προσοχή στο ενδεχόμενο να υπάρχει ολισθηρό δάπεδο γύρω από την συσκευή.

Προσοχή: Τα πάνελ που αναφέρουν το σύμβολο  προστατεύουν από την πρόσβαση σε μέρη που λειτουργούν σε τάση μεγαλύτερη από 400V.

Σχετικά με τις εκπομπές αερόφερτου ακουστικού θορύβου, η στάθμη της ηχητικής πίεσης σύμφωνα με την καμπύλη A είναι χαμηλότερη από 70 dB(A).

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Για την ενεργοποίηση, περιστρέψτε το κουμπί που αντιστοιχεί στην ζώνη μαγειρέματος που επιλέξατε και ρυθμίστε το σε μια θέση μεταξύ 1 και 6, η λυχνία ένδειξης ανάβει δείχνοντας ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία. Σας συμβουλεύουμε να ξεκινήστε πάντα με την μέγιστη θερμοκρασία και μόλις η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, περιστρέψτε το κουμπί σε κατώτερη θέση. Η απενεργοποίηση της κάθε πλάκας γίνεται φέροντας το κουμπί στη θέση "0".

- 6 για την αρχή του ψησίματος max 5/10'
- 5 για μαγείρεμα με υψηλή θερμοκρασία
- 4 για μαγείρεμα με μεσαία θερμοκρασία
- 3 για συνέχεια του ψησίματος σε μεγάλες ποσότητες
- 2 για συνέχεια του ψησίματος σε μικρές ποσότητες
- 1 για να κρατήσετε ζεστά τα φαγητά ή για να λιώσετε το βούτυρο
- 0 πλάκα απενεργοποιημένη

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΝΙΑΙΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Για την ενεργοποίηση, περιστρέψτε το κουμπί που αντιστοιχεί στην ζώνη μαγειρέματος που επιλέξατε, η λυχνία ένδειξης ανάβει δείχνοντας ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία. Συνεχίζοντας με την περιστροφή του κουμπού θα μπορέσετε να ρυθμίσετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Η συσκευή παρέχει 4 ζώνες μαγειρέματος και θερμαίνεται όλη η επιφάνεια.

Σας συμβουλεύουμε να ξεκινήστε πάντα με την μέγιστη θερμοκρασία και μόλις η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, περιστρέψτε το κουμπί σε κατώτερη θέση. Η απενεργοποίηση της κάθε ζώνης γίνεται φέροντας το κουμπί στη θέση "0".

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΜΕ ΥΠΕΡΥΘΡΑ

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Για την ενεργοποίηση, περιστρέψτε το κουμπί που αντιστοιχεί στην ζώνη μαγειρέματος που επιλέξατε, η λυχνία ένδειξης ανάβει δείχνοντας ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία (βλ. αναφορές στην εικ. 7). Υπολογίζεται το κεντρικό θερμαντικό στοιχείο, η ζώνη που αντιστοιχεί

θερμαίνεται. Συνεχίζοντας με την περιστροφή του κουμπιού θα μπορέσετε να ρυθμίσετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων, φέρτε το κουμπί στη θέση "0".

Πάνω στην επιφάνεια ψησίματος υπάρχουν 4 λυχνίες ένδειξης που αντιστοιχούν στις 4 ζώνες μαγειρέματος.

Αυτές οι ιδιες λυχνίες δείχνουν και την υψηλή θερμοκρασία και λειτουργούν ακόμα και όταν όλος ο εξοπλισμός είναι απενεργοποιημένος.

Οι λυχνίες ένδειξης παραμένουν αναμμένες μέχρι που η θερμοκρασία της επιφάνειας ψησίματος πέφτει σε μια τιμή που δεν είναι πια επικίνδυνη για τον χρήστη.

Η συσκευή παρέχει 4 ζώνες μαγειρέματος. Οι θέσεις για τα σκεύη φαίνονται καθαρά από τους κύκλους και η θέρμανση γίνεται μόνο μέσα στις διαμέτρους που εμφανίζονται στην επιφάνεια ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίσετε ταχτικά την επιφάνεια ψησίματος, κατά προτίμηση μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά σφουγγάρια ή απορρυπαντικά. Αποφύγετε και τα δυνατά χημικά προϊόντα, όπως για παράδειγμα τα σπρέι για καθαρισμό φούρνου, τα προϊόντα κατά των λεκέδων, αλλά και τα απορρυπαντικά για την τουαλέτα ή γενικής χρήσης. Συνημμένος με το παρόν υπάρχει ένας κατάλογος προτεινόμενων απορρυπαντικών και προϊόντων που προστατεύουν από τις ζημιές που προκαλεί η ζάχαρη.

Για πιο καλό καθαρισμό, πρώτα από όλα αφαιρέστε όλες τις βρωμιές και τα υπολείμματα φαγητού με μια ειδική για υαλοκεραμικές επιφάνειες σπάτουλα ή σφουγγάρι.

Ρίξτε κάποιες σταγόνες από ειδικό προϊόν καθαρισμού πάνω στην κρύα επιφάνεια ψησίματος και τρίψτε με χαρτί κουζίνας ή ένα μαλακό πανί. Εναλλακτικά θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε και ένα ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες ψησίματος σφουγγάρι (του τύπου Vitex).

Τέλος, περάστε πάνω στην επιφάνεια ψησίματος ένα βρεγμένο μαλακό πανί και στεγνώστε την με ένα καθαρό πανί.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΙΗΣΙΣ (ΥΠΕΡΥΘΡΑ - ΕΠΑΓΩΓΗ)

Η επιφάνεια ψησίματος είναι ανθεκτική αλλά όχι και άθραυστη. Ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιές εάν πέφτουν επάνω της σκληρά ή μυτερά αντικείμενα. Σε περίπτωση να βρείτε κάποιο σημείο σπασμένο, κάποιο ράγισμα ή σχισμή, μην χρησιμοποιήσετε την συσκευή και επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.

- Οι διαστάσεις των σκευών μαγειρέματος πρέπει πάντα να είναι ανάλογες με την ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρέματος με λείο πάτο, για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά στην επιφάνεια.
- Ο πάτος του ζεστού σκεύους μαγειρέματος πρέπει να ακουμπήσει τέλεια στην ζώνη μαγειρέματος: έτσι μόνο η θερμική ενέργεια μεταδίδεται καλά.

- Σας συμβουλεύουμε την χρήση σκευών μαγειρέματος που έχουν πάτο με πάχος 2-3 mm εάν είναι από εμαγιέ χάλυβα ή 4-6 mm εάν είναι από ανοξείδωτο χάλυβα με πάτο θερμικής διάχυσης.
- Εάν χρησιμοποιείτε την κρύα επιφάνεια ψησίματος ως επιφάνεια εργασίας, μη ξεχνάτε να την καθαρίσετε καλά μετά, για να αποφύγετε ενδεχόμενες ζημιές από κόκκους βρωμιάς ή παρόμοια.
- Οι επιφάνειες ψησίματος δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να ακουμπήσετε αντικείμενα.
- Για να μετακινήσετε κάποιο σκεύος πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, σηκώστε το πάντα για να μη προκαλέσετε γρατσουνιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν η ζεστή επιφάνεια ψησίματος βρίσκεται σε επαφή με πλαστικά υλικά, αλουμινόχαρτο, ζάχαρη ή φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, θα πρέπει να αφαιρέσετε αμέσως αυτά τα υλικά από την ζεστή ζώνη μαγειρέματος με την ειδική σπάτουλα καθαρισμού. Εάν λιώσουν, ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια. Πριν προχωρήσετε στην ετοιμασία φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρη, σας συμβουλεύουμε να προστατέψτε την επιφάνεια ψησίματος με κάποιο κατάλληλο προϊόν.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν στην επιφάνεια υπάρχουν ραγίσματα, αποσυνδέστε αμέσως από την ηλεκτρική τροφοδοσία τη συσκευή ή το κατάλληλο μέρος της."
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετήσετε πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές επιφάνειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για να μη προκαλέσετε ζημιές ή εξασθενίσετε την δομή του γυαλιού, ΜΗ ρίξτε νερό πάνω στην επιφάνεια όταν αυτή είναι ακόμα ζεστή.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ΤΟλοοι φούρνοι παρέχονται με θερμοστάτη ασφαλείας και χειροκίνητη επαναφορά που βρίσκεται πίσω από το ταμπλό εντολών.

Για την επαναφορά, αφαιρέστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης όπως στη εικ. 11.

Ηλεκτρικός φούρνος Τύπου FE (εκ.8)

- Οι αντιστάσεις βρίσκονται στην οροφή (άνω θερμότητα) και κάτω από το πάτο (κάτω θερμότητα).
- Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 και 270 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη σε σύνδεση με έναν τριπολικό διακόπτη.
-είναι δυνατή η ταυτόχρονη ή μεμονωμένη σύνδεση των άνω ή κάτω αντιστάσεων.
- Φωτεινές λυχνίες δείχνουν πότε η συσκευή είναι σε τάση.
- Ο θάλαμος ψησίματος είναι από ανοξείδωτο χάλυβα
- Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ηλεκτρικού

φούρνος τύπου FE

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Για την ενεργοποίηση, περιστρέψτε το κουμπί (A) και επιλέξτε τα άνω θερμαντικά στοιχεία, τα κάτω ή και τα δύο ανάλογα με τον τύπο ψησίματος που επιθυμείτε.

Η λυχνία ένδειξης (C) ανάβει για να δείξει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία αλλά τα θερμαντικά στοιχεία δεν θερμαίνουν.

Περιστρέψτε το κουμπί (B) για να ενεργοποιήσετε τα θερμαντικά στοιχεία και η λυχνία (D) ανάβει. Συνεχίζοντας την περιστροφή μπορείτε να ρυθμίσετε τις θερμοκρασίες ψησίματος που επιθυμείτε.

Η λυχνία ένδειξης (D) σβήνει όταν έφτασε η απαιτούμενη θερμοκρασία και τα θερμαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται.

Όταν η θερμοκρασία πέφτει κάτω από την προκαθορισμένη τιμή, η λυχνία (D) ανάβει και τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται ξανά.

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο, φέрте και τα δύο κουμπιά στη θέση "0"

ηλεκτρικοί φούρνοι τύπου FE1; FE2; TE (με κυκλοφορία αέρα)(εικ.9)

- Σε αυτό τον τύπο φούρνου, η θερμότητα προέρχεται από το πίσω μέρος του θαλάμου και οι ανεμιστήρες μεταφέρουν ομοιόμορφα την θερμότητα.
- Οι ανεμιστήρες βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, κεντρικά ανάμεσα στις στρογγυλές αντιστάσεις.
- Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 και 270 °C γίνεται με ένα συνδεδεμένο με διπολικό διακόπτη θερμοστάτη
- Η λυχνία δείχνει πότε η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Ο θάλαμος ψησίματος είναι από ανοξείδωτο χάλυβα
- Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου τύπου FE1; FE2; TE

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Για την ενεργοποίηση, περιστρέψτε το κουμπί (A) στην επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία (B) ανάβει και δείχνει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία, η λυχνία (C) ανάβει και δείχνει ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι ενεργό.

Η λυχνία (C) σβήνει όταν έφτασε η απαιτούμενη θερμοκρασία, το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιείται αλλά ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί.

Όταν η θερμοκρασία πέφτει κάτω από την προκαθορισμένη τιμή, η λυχνία (C) ανάβει και το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται ξανά.

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο, φέрте το κουμπί στη θέση "0". Με την πρώτη θέση του κουμπιού θα έχετε μόνο την λειτουργία του ανεμιστήρα (ανάβει μόνο η πράσινη λυχνία B), χρήσιμη για να κρυώσετε ή ξεπαγώσετε φαγητά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τους φούρνους χωρίς να

χρησιμοποιήσετε και τους πάτους για φούρνο.

Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, προσέχετε για τον ζεστό ατμό που μπορεί να απελευθερωθεί.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ****ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποξείωσης για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Μια διεξοδική καθημερινό καθαρισμό της συσκευής εγγυάται την άριστη λειτουργία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Χαλύβδινες επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται με υγρό πιάτων διαλυμένο σε ζεστό νερό με ένα υγρό μαλακό, για πιο επίμονη βρωμιά, χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη, ή άλλα μη αλογονωμένους διαλύτες.

Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ.

Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παράλλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα διαπέδων.

Μη καθαρίσετε την συσκευή με την άμεση ροή του νερού ή με καθαριστές ατμού.

Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή.

Κάθε εργασία συντήρησης θα πρέπει να γίνει αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Προχωρήστε σε ολοκληρωμένο έλεγχο της συσκευής τουλάχιστον μια φορά το χρόνο. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε τη σύναψη ενός συμφωνητικού συντήρησης.

Αντικατάσταση των αντιστάσεων στους ηλεκτρικούς φούρνους

Απενεργοποιήστε το διακόπτη ανάντη της συσκευής για να μπορέσετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Στον φούρνο τύπου FE οι κάτω αντιστάσεις βρίσκονται κάτω από το πάτο και οι άνω αντιστάσεις είναι σταθεροποιημένες στην οροφή του θαλάμου ψησίματος. Στον φούρνο τύπου FE1 η αντίσταση βρίσκεται πίσω από τον συγκεντρωτήρα αέρα στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.

Για να αφαιρέσετε τις αντιστάσεις, ξεβιδώστε τις βίδες που τις στερεώνουν και προσέξτε να μη τραβήξετε τα καλώδια σύνδεσης.

Με ένα κατασαβίδι, αποσυνδέστε τα καλώδια σύνδεσης και αναρτήστε μια νέα αντίσταση με την αντίστροφη σειρά.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Σε περίπτωση βλάβης αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία και καλέστε την Τεχνική Υποστήριξη.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1) Επεμβαίνοντας στον διακόπτη αποζεύξετε της συσκευής, αποσυνδέστε την συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία.
- 2) Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες.
- 3) Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- 4) Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
- 5) Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.

EL**ΕΓΓΥΗΣΗ**

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

Τ.Κ.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____**ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ** _____**Προειδοποίηση**

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.

Návod k použití

Rozměry	214
Technické údaje	217
Instalační pokyny	223

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE PLUS 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E6P2B	2 kulaté plotýnky	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 kulaté plotýnky	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 kulatých plotýnek	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 kulatých plotýnek na otevřené podestavbě	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 kulaté plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E7P2B	2 kulaté plotýnky	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 čtvercové plotýnky	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 kulaté plotýnky	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 čtvercové plotýnky	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 kulatých plotýnek	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 čtvercových plotýnek	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 kulatých plotýnek na otevřené podestavbě	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 čtvercových plotýnek na otevřené podestavbě	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 kulaté plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 kulaté plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	tálová deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	tálová deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E9P2M	2 kulaté plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 čtvercové plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	2 vysokovýkonné čtvercové plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 kulaté plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 čtvercové plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky na otevřeně podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 kulatých plotýnek na otevřeně podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 čtvercových plotýnek na otevřeně podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek na otevřeně podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 kulaté plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 kulaté plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 kulatých plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na otevřeně podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřeně podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	tálová deska se 4 varnými zónami na otevřeně podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

CS

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
SE7P2B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
SE9PQ2M	2 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 čtvercových plotýnek na otevřené podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na technické podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Tálová deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Tálová deska se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
LXE9PQ2	2 čtvercové plotýnky	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 čtvercové plotýnky	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Tálová deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plátynky		Černové plátynky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

CS

TECHNICKÉ ÚDAJE

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TĚ	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost pražičky nebo spotřebiče	
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW							
															mm ²
EP2B	5,2	2	2	2,6										3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EPQ2B	5,2	2	2	2,6	2	2,6	2	2,6						3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2	2,6										3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EPQ2M	5,2	2	2	2,6	2	2,6	2	2,6						3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	4	2,6										3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EPQ4B	10,4	4	4	2,6	4	2,6	4	2,6						3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	4	2,6										3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EPQ4M	10,4	4	4	2,6	4	2,6	4	2,6						3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	6	2,6										4x10 - 5x2,5	58
EPQ6B	15,6	6	6	2,6	6	2,6	6	2,6						4x10 - 5x2,5	69
EP6M	15,6	6	6	2,6										4x10 - 5x2,5	83
EPQ6M	15,6	6	6	2,6	6	2,6	6	2,6						4x10 - 5x2,5	95
EP4+FE1	13,4	4	4	2,6					3					4x10 - 5x4	83
EP4+FE	17,9	4	4	2,6					3	7,5				4x10 - 5x6	100
EPQ4+FE1	13,4	4	4	2,6					3	7,5				4x10 - 5x4	91
EPQ4+FE	17,9	4	4	2,6					3	7,5				4x10 - 5x6	106
EP6+FE1	18,6	6	6	2,6					3	7,5				5x6	115
EP6+FE	23,1	6	6	2,6					3	7,5				5x6	129
EPQ6+FE1	18,6	6	6	2,6					3	7,5				5x6	129
EPQ6+FE	23,1	6	6	2,6					3	7,5				5x6	143
EP2B/VTR	6,4				2	3,2								3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
EP4B/VTR	12,8				4	3,2								3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
EP2M/VTR	6,4				2	3,2								3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
EP4M/VTR	12,8				4	3,2								3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
EP4/VTR+FE1	15,8				4	3,2	3							4x10 - 5x2,5	85
EP4/VTR+FE	20,3				4	3,2								5x6	100
EP7B	9				4	2,25								5x1,5	80
EP7M	9				4	2,25								5x2,1	100
EP7+FE	16,5				4	2,25			7,5					5x4	140
EP7+FE1	12				4	2,25			3					5x4	140

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotinky		Čtvercové plotinky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
ESP2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
ESP02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
ESP02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
ESP4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ESP04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ESP04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
ESP6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
ESP06M	21			6	3,5							380-415V3N~	5x6	136
ESP06M (P4/6)	24			6	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
ESP4+FE1	17	4	3,5					3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
ESP04+FE1 (P4/4)	19			4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
ESP4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	130
ESP04+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	138
ESP04+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x6	113
ESP6+FE1	24	6	3,5					3				380-415V3N~	5x10	152
ESP06+FE1	24			6	3,5			3				380-415V3N~	5x10	174
ESP06+FE1 (P4/6)	27			6	4			3				380-415V3N~	5x10	155
ESP6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	167
ESP06+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	189
ESP06+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	179
ESP2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
ESP4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
ESP4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
ESP4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415V3N~	5x6	118
ESP7M	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
ESP7+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415V3N~	5x6	150
ESP7P+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE2	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného nebo spotřebiče
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415V3N~	5x6	90

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE2	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného nebo spotřebiče
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4				7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

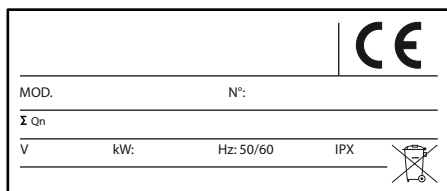
MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotinky		Čtvercové plotinky		Vánové zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UE	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/EC	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-36	Bezpečnost elektrických spotřebičů pro použití jako kolektivní kuchyně, trouby, sporáky a varné desky.

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.



INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014

"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.



INSTALAČNÍ POKYNY

POZOR!

Obrázky, na něž je odkazováno v této kapitole, naleznete na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS SPOTŘEBIČŮ

Pevná struktura z nerezové oceli se 4 výškově stavitelnými nožičkami.

Komora trouby z nerezové oceli a s izolací ze skelné vaty. Dvoustěnná dvířka s tepelnou izolací osazena madlem a pružinovým závěsem.

Varné desky s litinovými elektrickými plotýnkami, ocelové tálové desky, sklokeramické varné desky.

Ovladače ze syntetického materiálu, ruční a automatická bezpečnostní zařízení, 7-polohové přepínače a dvouobvodové regulátory energie.

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

Výrobce prohlašuje, že zařízení odpovídají nařízením směrnice EHS a vyžaduje, aby jejich instalace byla provedena v souladu se zákonnými předpisy.

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení
- platné bezpečnostní předpisy
- platné normy a předpisy CEI (Italská elektrotechnická komise)
- platné požární normy a nařízení

UVEDENÍ DO PROVOZU

Manipulace a přeprava

Spotřebiče jsou uloženy na dřevěných paletách pro snadnější přepravu a manipulaci pomocí vysokozdvizných vozíků jak uvnitř závodu, tak během nakládání a vykládání. Jsou obaleny pevnými třívrstvnými lepenkami, na kterých jsou vytištěné nebo přilepené výstražné texty a označení. Toto označení obsahuje údaje pro manipulaci, zakazuje zdvihání pomocí háků a vystavování obalu atmosférickým vlivům.

Upozorňuje na křehké předměty uvnitř obalu a na svislou polohu, ve které je nutno obal udržovat. Dále uvádí, jak obal správně otevřít, tj. zdola nahoru.

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal.

Některé části jsou chráněny lepicí folií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky, například benzínem; nepoužívejte abrazivní přípravky. Namontujte nožky k zařízení; zařízení musí být vyváženo pomocí vodováhy; menší nerovnosti mohou být vyřešeny

regulací nožek.

Hlavní vypínač nebo zásuvka musí být umístěny v blízkosti spotřebiče a musí být lehce přístupné.

Doporučujeme umístit spotřebič pod odsavač pro zajištění rychlého odsávání páry.

Větrání prostorů

Instalační prostor spotřebiče musí být vybaven sběrači vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti.

Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry a musí být chráněny mřížkami. Musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich ucpávání. (viz obr. 2 – obr. 3).

Upozornění - výstraha

Neinstalujte spotřebiče do blízkosti jiných spotřebičů, které dosahují vysokých teplot, protože by mohlo dojít k poškození elektrických součástí. V okamžiku instalace

je nutné zkontrolovat, zda v sacím a odtahovém potrubí nejsou nějaké překážky.

INSTALACE

CS

Instalaci, zprovoznění a a údržbu zařízení musí provést specializovaní pracovníci.

Veškeré práce potřebné pro instalaci musí být provedené v souladu s platnými právními předpisy.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za špatný provoz spotřebiče, je-li způsoben nesprávnou nebo neodpovídající instalací.

Modely s boční svorkovnicí je třeba nainstalovat do vzdálenosti 5 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.

Modely se zadní svorkovnicí je třeba nainstalovat do vzdálenosti 50 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.

Spotřebič musí být v každém případě nainstalovaný/ upevněný takovým způsobem, aby bylo po nainstalování spotřebiče možné vyměnit napájecí kabel.

UPOZORNĚNÍ

V případě instalace modelů:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR

- E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

samostatně - upevněte nožičku bránící překlopení k podlaze pomocí příslušných šroubů (viz obr. 1a) a dodržte přitom výše popsané minimální instalační vzdálenosti.

Zařízení určená k instalaci na stůl, jejichž hmotnost nepřevyšuje 40 kg, musí být upevněny k opěrné ploše pomocí dodané upevňovací sady (viz obr. 1b).

Odsroubujte jednu nožičku a zasuňte šroub do největšího otvoru rámu "A". Poté nožičku znovu zašroubujte a upevněte zařízení k opěrné ploše pomocí šroubu "B". Vždy dodržujte stanovené minimální instalační vzdálenosti.

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné použít zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

U modelů LX je možné zapojit/vyměnit napájecí kabel po upevnění spotřebiče. V zadní části spotřebiče se nachází technický prostor, který je vyhrazen pracovníkovi pověřenému prováděním výše uvedených operací snadno dostupný.

Pozor!

Uzemňovací zelenožlutý kabel nesmí být nikdy přerušený.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Zapojte spotřebič k napájecí síti stanoveným způsobem (viz obr. 4 - 5).

- 1) V případě, kdy není přítomný, instalujte v blízkosti spotřebiče úsekový spínač (A) s magnetotermickým odpojovacím obvodem a diferenciálním vypínačem.
- 2) Otevřete případná dvířka (B) a odsroubujte šrouby (C) pro odejmutí přístrojové desky (D).
- 3) Napojte úsekový spínač (A) na svorkovnici (H) podle znázornění na obrázku a na elektrických schématech na konci návodu. Charakteristika zvoleného spojovacího kabelu nesmí být nižší úrovně než H07RN-F s teplotou použití nejméně 80 °C a s průměrem odpovídajícím spotřebiči (viz tabulka Technické údaje).
- 4) Přesuňte kabel příslušným otvorem a utáhněte pomocí spony, spojte vodiče do příslušné polohy na svorkovnici a utáhněte. Žlutozelený uzemňovací vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby v případě poškození spony došlo k jeho odpojení až po vodičích napětí.
- 5) V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit za použití speciálního kabelu typu H05RNF nebo H07RNF. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo veškerým rizikům.

EKVIPOTENCIÁLNÍ PŘIPOJENÍ

Provedte ekvipotenciální připojení spotřebiče. Spojovací svorka se nachází v blízkosti vstupu napájecího kabelu. Šroub je označen následujícím symbolem:

**Pozor!**

Výrobce neodpovídá a zaručuje se nevztahuje na škody způsobené nesprávnou instalací, která byla provedena v rozporu s návodem.

KOLAUDACE ZAŘÍZENÍ

Důležité upozornění

Před uvedením do provozu musí být provedena kolaudace zařízení za účelem zhodnocení pracovního stavu každého komponentu a zjištění případných poruch.

V této fázi je důležité, aby byly dodrženy všechny bezpečnostní a hygienické podmínky.

Při kolaudaci je nutné provést následující prověrky:

- 1) Zkontrolovat, zda napětí v síti odpovídá napětí spotřebiče.
- 2) Prostřednictvím automatického úsekového spínače ověřit elektrické spojení.
- 3) Zkontrolovat správnou funkčnost bezpečnostních zařízení.

Po ukončení kolaudace je nutné v případě potřeby vhodně zaškolenit uživatele, aby získal znalosti potřebné pro bezpečné uvedení spotřebiče do provozu v souladu s platnými zákony státu, ve kterém se spotřebič bude používat.

NÁVOD K POUŽITÍ

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

POZOR!

Spotřebiče musí být používány pod dohledem a nikdy nesmí pracovat naprázdno.

Světelné kontrolky ukazují zapnutí nebo vypnutí veškerého zařízení.

Spotřebiče nevyžadují zvláštní regulační úkony prováděné odborníky, ale pouze regulaci prováděnou uživatelem během provozu.

Používejte výhradně příslušenství doporučené výrobcem. Nepoužívejte příslušenství pro přímé vaření potravin.

Pro zajištění správné funkce spotřebiče a nízké spotřeby energie používejte hrnce vhodné pro elektrické vaření (viz značky na jejich dnu): dno hrnců musí být dostatečně tlusté a zcela rovné. (obr. 6)

Průměr nádob musí být stejný nebo větší než průměr zvolené varné zóny; v případě menšího průměru bude docházet ke zbytečné spotřebě energie. (obr. 6)

Dno hrnců musí být zcela čisté a suché stejně jako varná deska.


Během prvních použití spotřebičů se může stát, že bude cítit štiplavý zápach. Tento zápach zcela zmizí po následujících dvou či třech použití.

Po použití zůstanou varné plochy po určitou dobu teplé. Kontrolky upozorňující na zbytkové teplo zůstanou rozsvícené až do vychlazení skleněných částí. Až do vypnutí kontrolky se jich nedotýkejte rukama a zabraňte tomu, aby se k nim přiblížily děti.

Tyto předpisy jsou velice důležité, v případě jejich nedodržení může dojít k poškození přístroje a nebezpečným situacím pro uživatele.

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, jestliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.

Dávejte pozor na kluzký povrch kolem zařízení.

Pozor: panely označené symbolem  chrání před vstupem do částí s napětím nad 400 V.

Co se týče emisí hluku šířícího se vzduchem, vážená hladina akustického tlaku A je nižší než 70 dB(A).

UVEDENÍ ELEKTRICKÝCH PLOTÝNEK DO PROVOZU

Zapněte vypínač před zařízením.

Pro zapnutí spotřebiče otočte ovládací knoflík příslušné varné zóny do polohy 1 až 6; zapne se světelná kontrolka značící uvedení spotřebiče do provozu.

Doporučujeme nejdříve zapnout plotýnku na maximální teplotu a až po dosažení maximální teploty otočit ovládací knoflík do polohy odpovídající nižší teplotě.

Pro vypnutí každé plotýnky otočte ovládací knoflík do polohy "O".

6 pro zahájení vaření max. 5/10'

5 pro vaření při vysoké teplotě

4 pro vaření při střední teplotě

3 pro pokračování ve vaření velkého množství potravin

2 pro pokračování ve vaření malého množství potravin

1 pro udržení pokrmu teplého nebo rozpuštění másla

0 plotýnka je vypnuta

UVEDENÍ ELEKTRICKÉ TÁLOVÉ DESKY DO PROVOZU

Zapněte vypínač před zařízením.

Pro zapnutí zařízení otočte ovládací knoflík zvolené varné zóny. Rozsvítí se světelná kontrolka, která značí, že je zařízení v provozu. Dalším otáčením ovládacího knoflíku můžete nastavit zvolenou teplotu vaření.

Spotřebič má k dispozici 4 varné zóny; ohřev probíhá na celém povrchu varné desky.

Doporučujeme zapnout desku na maximální teplotu; po dosažení maximální teploty otočte ovládací knoflík na nižší teplotu.

Pro vypnutí každé zóny otočte ovládací knoflík do polohy "O".

UVEDENÍ VARNÉ DESKY S INFRAČERVENÝM SENZOREM DO PROVOZU

Zapněte vypínač před zařízením.

Pro zapnutí spotřebiče otočte ovládací knoflík příslušné varné zóny do zvolené polohy; rozsvítí se světelná kontrolka značící uvedení spotřebiče do provozu (viz odkazy obr. 7). Se aktivuje středové topné těleso a rozžhavi se příslušná varná zóna. Otáčením ovládacího knoflíku je možné příslušně regulovat teplotu vaření.

Pro vypnutí topných těles uveďte ovládací knoflík do polohy "O".

Na varné desce jsou umístěny 4 světelné kontrolky odpovídající čtyřem varným zónám.

Tyto kontrolky označují vysokou teplotu a fungují i v případě, že je zařízení vypnuto.

Indikátory zůstanou rozsvícené, dokud teplota desky neklesne pod hodnotu, která není pro uživatele nebezpečná.

Spotřebič disponuje 4 varnými zónami. Polohy jsou jasně označeny kruhy a ohřev probíhá pouze uvnitř průměrů vyznačených na varné desce.

ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÉ DESKY

Doporučujeme pravidelně čistit varnou desku, nejlépe po každém použití. Nepoužívejte abrazivní houbičky či čistící prostředky. Nepoužívejte agresivní chemické přípravky jako například spreje pro čištění trouby, přípravky na odstranění skvrn, ale ani prostředky na čištění koupelen a univerzální přípravky. V příloze nalezete seznam doporučených čistících prostředků a přípravků chránících proti škodám, které způsobuje cukr.

Pro řádné vyčištění spotřebiče nejdříve odstraňte ty největší inkrustace a zbytky jídla pomocí příslušné čistící škrabky nebo speciální houbičky na čištění sklokeramických varných desek.

Poté naneste na studenou varnou desku pár kapek specifického čistícího prostředku a utřete ji kuchyňskými papírovými ubrousky nebo čistým hadrem. Můžete také použít speciální houbičku (Vileda) na čištění sklokeramických varných desek.

Nakonec setřete varnou desku mokrým hadrem a poté ji vysušte čistým hadrem.

OBECNÁ UPOZORNĚNÍ (INFRAČERVENÉ SVĚTLO - INDUKCE)

Povrch varné desky je odolný, ale ne nerozbitelný, a proto může dojít k jeho poškození v případě, že na něj spadne nějaký tvrdý nebo ostrý předmět. V případě prasknutí, narušení nebo rozbití skla spotřebiči nepoužívejte a ihned kontaktujte servisní středisko.

- Rozměry varné nádoby musí vždy odpovídat rozměrům varné zóny.
- Používejte varné nádoby s hladkým dnem, aby nedošlo k poškození jejich povrchu.
- Dno teplé varné nádoby se musí dokonale opírat o varnou zónu, díky čemuž je zajištěn lepší přenos tepelné energie.
- Doporučujeme používat varné nádoby s dnem o tloušťce 2-3 mm v případě, že jsou ze smaltované oceli, a o tloušťce 4-6 mm v případě nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Jestliže budete používat studenou varnou desku jako pracovní plochu, nezapomeňte ji na konci práce vždy vyčistit, aby se nepoškodila přítomností špíny apod.
- Na varné povrchy se nesmí pokládat žádné předměty.
- Jestliže chcete varnou nádobu na desce posunout, vždy ji nadzvedněte, aby nedošlo k poškrábání povrchu.

POZOR!

V případě, že se teplá varná deska dostane do styku s plastem, alobalem, cukrem nebo potravinami obsahujícími cukr, je nutné okamžitě tyto látky z varné desky odstranit pomocí příslušné čistící škrabky. V případě jejich roztavení může dojít k poškození povrchu varné desky. Před vařením velmi sladkých pokrmů doporučujeme povrch ošetřit vhodným přípravkem.

- POZOR: Jestliže jsou na povrchu nějaké praskliny, spotřebiči nebo příslušnou část okamžitě odpojte od napájecí sítě.
- POZOR: Nepokládejte umělohmotné nádoby na horké povrchy.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Pro zabránění poškození nebo oslabení skleněné struktury NELEJTE na desku vodu, jestliže je ještě teplá.

UVEDENÍ ELEKTRICKÉ TROUBY DO PROVOZU

Všechny trouby jsou osazeny manuálním bezpečnostním termostatem, který je umístěn za ovládacím panelem. Pro opětovné zprovoznění termostatu odmontujte upevňovací šrouby podle obr. 11.

Elektrická trouba typu FE (obr. 8)

- Topná tělesa se nachází na stropě (horní ohřev) a pod dnem (spodní ohřev).
- Regulace teploty od 50 do 270 °C probíhá prostřednictvím termostatu propojeného s třípólovým spínačem.
- HORNÍ nebo spodní topná tělesa je možné zapnout současně nebo samostatně.
- Světelné kontrolky značí provoz zařízení.
- Pečící komora je z nerezové oceli.
- Sporák s elektrickou troubou nemá sběrač výparů.

Zapnutí a vypnutí elektrické trouby typu FE

Zapněte vypínač před zařízením.

Pro zapnutí trouby otočte ovládací knoflík (A) do příslušné polohy a zvolte horní, spodní nebo obě topná tělesa podle typu pečení.

Rozsvítí se světelná kontrolka (C) pro označení toho, že trouba v provozu, ale topná tělesa ještě nevytváří teplo. Otočte ovládacím knoflíkem (B) pro zapnutí topných těles a rozsvítí se kontrolka (D). Budete-li v otáčení pokračovat, můžete si nastavit zvolenou teplotu pečení.

Světelná kontrolka (D) se vypne, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty a vypnou se i topná tělesa.

Jakmile teplota klesne pod nastavenou teplotu, rozsvítí se kontrolka (D) a znovu se zapnou topná tělesa. Pro vypnutí trouby otočte oba ovládací knoflíky do polohy "O"

Elektrické trouby typu FE1; FE2; TE (s ventilací) (obr. 9)

- U tohoto typu trub teplo proudí ze zadní části pečící komory a ventilátory zajišťují rovnoměrný rozptyl tepla.
- Ventilátory se nachází v zadní části trouby, ve středu kruhových topných těles.
- Regulace teploty od 50 do 270 °C probíhá prostřednictvím termostatu propojeného s dvoupólovým spínačem.
- Světelná kontrolka značí provoz zařízení.
- Pečící komora je z nerezové oceli.
- Sporák s elektrickou troubou není osazen sběračem výparů.

Vypnutí a zapnutí elektrických trub typu FE1; FE2; TE

Zapněte vypínač před zařízením.

Pro zapnutí trouby otočte ovládací knoflík (A) na zvolenou teplotu a rozsvítí se světelná kontrolka (B) značící zapnutí trouby. Světelná kontrolka (C) se zapne ve chvíli zapnutí topného tělesa.

Světelná kontrolka (C) se vypne po dosažení nastavené teploty a vypne se také topné těleso, ale ventilátor zůstane v provozu.

Jakmile teplota klesne pod nastavenou teplotu, rozsvítí se kontrolka (C) a opět se zapne topné těleso.

Pro vypnutí trouby otočte ovládací knoflík do polohy "O". Při prvním cvaknutí kolečko bude funkční pouze vrtule (zapne se pouze kontrolka (B) pro zajištění funkcí jako je chlazení nebo rozmrazování).

UPOZORNĚNÍ!

Nikdy troubu nepoužívejte bez použití ochranného dna. Po otevření dveří trouby dávejte pozor na únik teplé páry.

ÚDRŽBA

PEČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čistící prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.**

Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení.

Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškrábat. I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite). Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah.

Nečistěte spotřebič přímým proudem vody a ani parními čističi.

Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Používejte výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem.

Jakýkoli úkon týkající se údržby musí být proveden odbornými pracovníky. Nejméně jednou za rok je třeba provést kontrolu spotřebiče; za tímto účelem doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.

Výměna topných těles elektrických trub

Vypněte vypínač před zařízením, čímž ho odpojte ze sítě. U modelu FE jsou spodní topná tělesa umístěna pod dnem a horní topná tělesa jsou upevněna ke stropu peccí komory.

U modelu FE1 je topné těleso umístěno na zadní stěně peccí komory.

Pro demontáž topných těles odšroubujte šrouby, kterými jsou upevněny, a dávejte pozor, abyste nepoškodili připojovací drátky.

Pomocí šroubováku odpojte připojovací drátky a namontujte nové topné těleso v opačném pořadí.

DELSÍ Odstavení SPOTŘEBIČE

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat

následujícím způsobem:

- 1) Pomocí hlavního úsekového vypínače odpojte spotřebič od hlavního elektrického rozvodu.
- 2) Pečlivě vyčistěte zařízení a okolní prostory.
- 3) Potřete plochy z nerez oceli lehkou vrstvou potravinářského oleje.
- 4) Proveďte veškeré údržbářské úkony.
- 5) Překryjte spotřebič obalem a nechte mezery pro proudění vzduchu.

POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY

V případě poruchy spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě a obraťte se na servisní službu.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSC: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Návod na použitie

Rozmery	230
Technické údaje	233
Pokyny pre inštaláciu	239

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE PLUS 600

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
E6P2B	2 okrúhle platne	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 okrúhle platne	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 okrúhlych platní	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 okrúhlych platní na otvorenej podstavbe	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 okrúhle platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 okrúhlych platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 okrúhlych platní + elektrická rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	sklokeramická doska s 2 varnými plochami	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	sklokeramická doska so 4 varnými plochami	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	sklokeramická doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	sklokeramická doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	sklokeramická doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
E7P2B	2 okrúhle platne	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 štvorcové platne	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 okrúhle platne	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 štvorcové platne	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 okrúhlych platní	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 štvorcových platní	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 okrúhlych platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 štvorcových platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 okrúhle platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 okrúhle platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 štvorcové platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 štvorcové platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 okrúhlych platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 okrúhlych platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 štvorcových platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 štvorcových platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	varná doska s infračerveným senzorom s 2 varnými plochami	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	varná doska s infračerveným senzorom so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	tálová doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	tálová doska na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
E9P2M	2 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (varné platne s príkonom 4 kW)	2 vysokovýkonné štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 okrúhle platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (varné platne s príkonom 4 kW)	4 vysokovýkonné štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 okrúhlych platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 štvorcových platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (varné platne s príkonom 4 kW)	6 vysokovýkonných štvorcových platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 okrúhle platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 štvorcové platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (varné platne s príkonom 4 kW)	4 vysokovýkonné štvorcové platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 okrúhle platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 štvorcové platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (varné platne s príkonom 4 kW)	4 vysokovýkonné štvorcové platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 okrúhlych platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 štvorcových platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (varné platne s príkonom 4 kW)	6 vysokovýkonných štvorcových platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 okrúhlych platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 štvorcových platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (varné platne s príkonom 4 kW)	6 vysokovýkonných štvorcových platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	vysokovýkonné varná doska s infračerveným senzorom so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	vysokovýkonné varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	vysokovýkonné varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	vysokovýkonné varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	tálová doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická doska 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

SK

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
SE7P2B/VTR	varná doska s infračerveným senzorom s 2 varnými plochami	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
SE9PQ2M	2 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 štvorcové platne na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 štvorcových platní na otvorenej podstavbe	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 štvorcové platne + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 štvorcové platne + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 štvorcových platní + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 štvorcových platní + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Varná doska s infračerveným senzorom s 2 varnými plochami na technickej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Tálová doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Tálová doska so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
LXE9PQ2	2 štvorcové platne	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 štvorcové platne	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Sklokeramická doska so 2 varnými plochami	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Sklokeramická doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Tálová doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okružle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdného spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6				2	1,8						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2				4	1,8						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6				2	1,8						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2				4	1,8						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2				4	1,8		3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

SK

ELEKTRICKÉ SPOJÁKY SÉRIE MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okružle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RNF	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2		2,6	2	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28	
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37	
E7PQ2M	5,2		2,6	2	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41	
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41	
E7PQ4B	10,4		2,6	4	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49	
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59	
E7PQ4M	10,4		2,6	4	2,6						220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67	
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58	
E7PQ6B	15,6		2,6	6	2,6						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69	
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83	
E7PQ6M	15,6		2,6	6	2,6						220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83	
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	100	
E7PQ4+FE1	13,4		2,6	4	2,6			3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91	
E7PQ4+FE	17,9		2,6	4	2,6			3	7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3			380-415 V3N ~	5x6	115	
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5		380-415 V3N ~	5x6	129	
E7PQ6+FE1	18,6		2,6	6	2,6			3			380-415 V3N ~	5x6	129	
E7PQ6+FE	23,1		2,6	6	2,6			3	7,5		380-415 V3N ~	5x6	143	
E7P2B/VTR	6,4				3,2			2			220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22	
E7P4B/VTR	12,8				3,2			4			220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42	
E7P2M/VTR	6,4				3,2			2			220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42	
E7P4M/VTR	12,8				3,2			4			220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65	
E7P4/VTR+FE1	15,8				3,2			3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85	
E7P4/VTR+FE	20,3				3,2			4			380-415 V3N ~	5x6	100	
E7TPB	9				2,25			4			380-415 V3N ~	5x1,5	80	
E7TPM	9				2,25			4			380-415 V3N ~	5x2,1	100	
E7TP+FE	16,5				2,25			4	7,5		380-415 V3N ~	5x4	140	
E7TP+FE1	12				2,25			4			380-415 V3N ~	5x4	140	

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Otvřítile platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu HO7RNF	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8		4	2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14		3,5	4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16		4	4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P06M	21		3,5	6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M (P4/6)	24		4	6	4							380-415V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P04+FE1 (P4/4)	19	4	4	4	4			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P4+FE	21,5	4	3,5					3				380-415V3N~	5x10	104
E9P04+FE	21,5		3,5	4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE (P4/4)	23,5		4	4	4				7,5			380-415V3N~	5x10	138
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415V3N~	5x6	113
E9P06+FE1	24		3,5	6	3,5			3				380-415V3N~	5x10	152
E9P6+FE	27		4	6	4			3				380-415V3N~	5x10	174
E9P06+FE1 (P4/6)	28,5	6	3,5					3				380-415V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5		3,5	6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE	31,5		4	6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
E9P06+FE (P4/6)	8			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	179
E9P2MP/VTR	16		4	2	4			4				380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16		4	4	4			4				380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19		4	4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5		4	4	4			4				380-415V3N~	5x6	118
E9TPM	14		3,5	4	3,5			4				380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5		4	4	3,5			4				380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17			4	3,5			3				380-415V3N~	5x6	150

SK

SK

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE2	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RNF	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	4	3,2			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	4	3,2			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	4	3,2	4,68		380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	4	3,2	7,5		380-415V3N~	5x6	90

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE2	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RNF	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68	7,5		380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68	7,5		380-415V3N~	5x6	150

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE


MODEL	Menovitý výkon		Okružité platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RNLF	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8						2	4				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16						4	4				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8							2	4			380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16							4	4			380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14							4	3,5			380-415V3N~	5x2,5	90

Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/EU	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/EC	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 60335-2-36	Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre použitie ako kolektívne kuchyne, rúry, sporáky a varné dosky

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ



V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".

SK

Symbol preškrtnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétne triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodí bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opätovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonných predpisov.



POKYNY PRE INŠTALÁCIU

POZOR!

Obrázky, na ktoré odkazujeme v tejto kapitole, sú uvedené v počiatočných stránkach tohto návodu.

POPIS SPOTREBIČOV

Pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Komora rúry vyrobená z nehrdzavejúcej ocele s izoláciou zo sklenej vaty.

Dvojstenné dverka s tepelnou izoláciou sú vybavené rukoväťou a pružinovým závesom.

Varné dosky so zliatinovými elektrickými platňami, ocelové tálové dosky a sklokeramické varné dosky.

Ovládače zo syntetického materiálu, ručné a automatické bezpečnostné zariadenia, 7-polohové prepínače a dvojvodové regulátory energie.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

Výrobca prehlasuje, že spotrebiče zodpovedajú nariadeniam smerníc EHS a vyžaduje, aby ich inštalácia bola vykonávaná v súlade so zákonnými predpismi.

V súvislosti s montážou je treba dodržiavať nasledujúce predpisy:

- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia
- platné bezpečnostné predpisy
- platné normy a predpisy CEI (Talianska elektrotechnická komisia)
- platné požiarne normy a nariadenia

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Presun a preprava

Spotrebiče sú umiestnené na drevenej palete tak, aby bola uľahčená ich preprava a presun pomocou zdvíhacích vozíkov alebo vozíkov aj vo vnútri závodu, aj pri nakladaní a vykladaní.

Sú prikrýté pevnými, kartónovými obalmi s tromi vlnenými vrstvami, na ktorých je nalepené a vytlačené označenie. Toto označenie obsahuje údaje o presune, zakazuje zdvíhanie pomocou hákov a vystavovanie obalu atmosférickým vplyvom.

Upozorňuje na výskyt krehkých predmetov vo vnútri obalu a na zvislú polohu, v ktorej je treba obal udržiavať. Upozorňuje tiež na to, ako je treba správne postupovať pri otváraaní obalu, t.j. zhora nahor.

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal.

Niektoré diely sú chránené príliehavou fóliou, ktorú odstráňte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich

pomocou vhodných prostriedkov, napr. benzín; v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky.

Namontujte nožičky zariadenia; zariadenie vyrovnajte pomocou vodováhy; malé rozdiely v rovnováhe môžete odstrániť reguláciou nastaviteľných nožičiek.

Hlavný vypínač alebo zásuvka sa musia nachádzať v blízkosti zariadenia a byť ľahko dostupné. Odporúčame umiestniť zariadenie pod digestor tak, aby dochádzalo k rýchlemu odsávaniu pár.

Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre prívod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v miestnosti. Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodné rozmery, musia byť chránené mriežkami a musia byť umiestnené tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu. (Viď obr. 2 – obr. 3).

Varovanie - upozornenie.

Neinštalujte zariadenie v blízkosti iných spotrebičov, ktoré dosahujú príliš vysoké teploty, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov.

Počas inštalácie fázy sa uistite, či nie sú potrebná na prívod a odvod vzduchu upcháté.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu zariadenia musí vykonávať kvalifikovaný personál.

Všetky práce nevyhnutné pre inštaláciu musia byť vykonané v súlade s platnými predpismi. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nesprávnu prevádzku zariadenia spôsobenú nesprávnou alebo nezodpovedajúcou inštaláciou.

Modely so svorkovnicou umiestnenou naboku je treba inštalovať vo vzdialenosti 5 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien. Modely so svorkovnicou umiestnenou vzadu je treba inštalovať vo vzdialenosti 50 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien.

Spotrebič musí byť v každom prípade nainštalovaný/ upevnený takým spôsobom, aby bolo po nainštalovaní spotrebiča možné vymeniť napájací kábel.

SK

UPOZORNENIA:**V prípade inštalácie modelov:**

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

samostatne - upevnite nožičku zabráňujúcu preklopeniu spotrebiča k podlahe pomocou príslušných skrutiek (viď obr. 1a) a dodržte pritom vyššie opísané minimálne inštaláčnne vzdialenosti.

Zariadenia určené na inštaláciu na stôl, ktorých hmotnosť neprevyšuje 40 kg, musia byť upevnené k opornej ploche pomocou dodanej upevňovacej súpravy (viď obr. 1b).

Odskrutkujte jednu nožičku a zasuňte skrutku do najvyššieho otvoru rámu „A“. Potom nožičku znovu zaskrutkujte a upevnite zariadenie k opornej ploche pomocou skrutky „B“. Vždy dodržiavajte stanovené minimálne inštaláčnne vzdialenosti.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní

kompletné odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštaláčnymi pokynmi.

Pri modeloch LX môžete pripojiť/vymeniť napájací kábel až po upevnení spotrebiča. V zadnej časti sa nachádza technický priestor, ktorý je pre pracovníka povereného vykonávaním vyššie uvedených činností ľahko dostupný.

Pozor!

Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Zapojte spotrebič do napájacej siete uvedeným spôsobom (viď obr. 4 – 5):

- 1) Do blízkosti spotrebiča nainštalujte, ak sa tu nenachádza, úsekový vypínač (A) s automatickým vypínaním a ochranou proti skratom.
- 2) Otvorte dverka (B), ak sa tu nachádzajú, a odskrutkujte skrutky (C) určené pre demontáž ovládacieho panela (D).
- 3) Zapojte úsekový vypínač (A) ku svorkovnici (H) tak, ako je to uvedené na obrázku a v elektrických schémach na konci tohto návodu. Zvolený napájací kábel musí byť aspoň typu H07RN-F s minimálnou teplotou prevádzky 80°C a musí mať prierez zodpovedajúci zariadeniu (viď technické údaje v tabuľkách).
- 4) Preveďte kábel cez káblový otvor a zatiahnite ho pomocou káblovej svorky. Zapojte vodiče do príslušnej polohy v svorkovnici a upevnite ich. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče tak, aby sa v prípade prasknutia káblovej svorky uvoľnil až po napätových kábloch.
- 5) V prípade poškodenia napájacieho kábla ho musíte vymeniť tak, že použijete špeciálny kábel typu H05RNF

alebo H07RNF. Výmenu zabezpečí výrobca, jeho technická služba alebo kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo akémukolvek riziku.

EKVIPOTENCIÁLNY SYSTÉM

Pripojte spotrebič na ekvipotenciálny systém. Spojovacia svorka sa nachádza v blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:

**Pozor!**

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruku v prípade škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, ktorá nezodpovedá uvedeným pokynom.

SKÚŠKA ZARIADENIA**Dôležité upozornenie!**

Pred uvedením zariadenia do prevádzky ho musíte vyskúšať z toho dôvodu, aby ste zhodnotili prevádzkové podmienky každého komponentu a zistili

případné anomálie. V tejto fáze je dôležité, aby ste prísne dodržiavali všetky bezpečnostné a hygienické podmienky.

Pre vykonanie skúšky zariadenia vykonajte nasledujúce kontroly:

- 1) skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu zariadenia
- 2) pomocou automatického úsekového vypínača skontrolujte elektrické zapojenie
- 3) skontrolujte správnu funkciu bezpečnostných zariadení

V prípade potreby, ak je to nevyhnutné, vhodne poučte užívateľa zariadenia tak, aby získal všetky potrebné kvalifikácie pre bezpečnú prevádzku zariadenia v súlade so zákonmi platnými v krajine, kde sa zariadenie bude používať.

NÁVOD NA POUŽITIE

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedální, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

POZOR!

Používajte zariadenia len pod dohľadom osoby a nikdy ich nenechávajte pracovať naprázdno.

Svetelné kontrolky uvádzajú stav zapnutia alebo vypnutia všetkých vybavení zariadenia.

Zariadenia si nevyžadujú žiadne zvláštne zákroky týkajúce sa nastavenia vyhradené špecializovanému

personálu s výnimkou nastavení, ktoré musí vykonať užívateľ počas používania výrobku.

Používajte len príslušenstvo uvedené výrobcom.

Nepoužívajte príslušenstvo na priame varenie potravín

Na zabezpečenie správnej funkcie spotrebiča a nízkej spotreby energie používajte hrnce určené na elektrické varenie (viď označenia na ich dne) : dno hrncov musí byť dostatočné hrubé a celkom rovné. (obr.6)

Priemer nádob musí byť rovnaký alebo väčší ako priemer zvolenej varnej plochy; v prípade menšieho priemeru bude dochádzať k zbytočnej spotrebe energie. (obr. 6)

Dno hrncov a varná doska musia byť celkom čisté a suché. Počas prvých používaní zariadení môžete zacítiť ostrý pach alebo pach niečoho zhoreného. Tento jav celkom zmizne po nasledujúcich dvoch alebo troch použitíach.


Po použití zostanú varné plochy dlhšiu dobu teplé. Kontrolky zvýšeného tepla zostanú zapnuté až do vychladnutia sklenených častí. Až do vypnutia kontroliek zvýšeného tepla sa ich nedotýkajte rukami a zabránite tomu, aby sa k nim priblížili deti.

Uvedené predpisy sú veľmi dôležité. V prípade ich nedodržania môže dôjsť k nesprávnej prevádzke zariadenia ako aj nebezpečenstvu pre užívateľa.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychickými alebo motorickými schopnosťami alebo neskúsené a neinformované osoby. Toto nariadenie neplatí v prípade, že tieto osoby boli oboznámené s obsluhou spotrebiča alebo sú pod dohľadom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deťom musí byť poskytnutý dozor pre zaistenie toho, aby sa so zariadením nehrali.

Venujte pozornosť šmykľavej podlahe okolo spotrebiča

Pozor! Panely označené symbolom  chránia pred vstupom do častí, ktoré sú pod napätím vyšším ako 400 V.

V otázke emisií hluku je hodnota váženej ekvivalentnej hladiny akustického tlaku A nižšia ako 70 dB (A).

UVEDENIE ELEKTRICKÝCH PLATNÍ DO PREVÁDZKY

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie spotrebiča otočte ovládací gombík príslušnej varnej plochy do polohy 1 – 6; zapne sa svetelná kontrolka uvádzajúca uvedenie spotrebiča do prevádzky.

Odporúčame zapínať platne na maximálnu teplotu a až po dosiahnutí maximálnej teploty otočiť ovládací gombík do polohy zodpovedajúcej nižšej teplote.

Na vypnutie každej platne otočte ovládací gombík do polohy "O".

6 na zahájenie varenia max 5/10'

5 na varenie pri vysokej teplote

4 na varenie pri strednej teplote

3 na pokračovanie vo varení veľkého množstva potravín

2 na pokračovanie vo varení malého množstva potravín

1 na udržanie pokrmy teplého alebo rozpustenie masla

0 platňa je vypnutá

UVEDENIE ELEKTRICKEJ TÁLOVEJ DOSKY DO PREVÁDZKY

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie spotrebiča otočte ovládací gombík zvolenej varnej plochy. Rozsvieti sa svetelná kontrolka, ktorá uvádza, že spotrebič je v prevádzke. Ďalším otáčaním ovládacieho gombíka môžete nastaviť zvolenú teplotu varenia.

Spotrebič má k dispozícii 4 varné plochy; k ohrevu dochádza na celom povrchu varnej dosky.

Odporúčame zapnúť dosku na maximálnu teplotu; po dosiahnutí maximálnej teploty otočte ovládací gombík na nižšiu teplotu.

Na vypnutie každej plochy otočte ovládací gombík do polohy "O".

UVEDENIE VARNEJ DOSKY S INFRAČERVENÝM SENZOROM DO PREVÁDZKY

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie spotrebiča otočte ovládací gombík príslušnej varnej plochy do zvolenej polohy; rozsvieti sa svetelná kontrolka uvádzajúca uvedenie spotrebiča do prevádzky (viď odkazy obr.7). Sa aktivuje stredové ohrevné teleso a rozožhaví sa príslušná varná plocha. Otáčaním ovládacieho gombíku je možné príslušným spôsobom regulovať teplotu varenia.

Na vypnutie ohrevných telies presuňte ovládací gombík do polohy „O“.

Na varnej doske sa nachádzajú 4 svetelné kontrolky zodpovedajúce štyrom varným plochám.

Tieto kontrolky označujú vysokú teplotu a fungujú aj v prípade, keď je zariadenie vypnuté.

Indikátory zostanú rozsvietené dovtedy, kým teplota dosky nepoklesne pod hodnotu, ktorá nie je pre používateľa nebezpečná.

Spotrebič je vybavený 4 varnými plochami. Polohy sú zretelne označené kruhmi a k ohrevu dochádza len v rámci priemerov vyznačených na varnej doske.

SK

ČISTENIE SKLENENEJ DOSKY

Varnú dosku odporúčame pravidelne čistiť, najlepšie po každom použití. Nepoužívajte abrazívne špongie ani čistiace prostriedky. Nepoužívajte tiež agresívne chemické prípravky ako napríklad spreje na čistenie rúry alebo prípravky na odstraňovanie škvŕn ani prostriedky na čistenie kúpeľní alebo univerzálne prípravky. V prílohe nájdete zoznam odporúčaných čistiacich prostriedkov a prípravkov chrániacich proti škodám spôsobených cukrom.

Za účelom dokonalého vyčistenia spotrebiča najskôr odstráňte tie najväčšie inkrustácie a zvyšky jedla pomocou príslušnej čistiacej škrabky alebo špeciálnej špongie určenej na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Potom naneste na studenú varnú dosku pár kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku a vyčistíte pomocou kuchynských papierových obrúskov alebo čistou handričkou. Na čistenie sklokeramických varných dosiek môžete tiež použiť špeciálnu špongiu (Vileda). Na dokončenie čistenia pretrite varnú dosku mokrou handrou a vysušte ju suchou handrou.

VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA (ČERVENÉ SVETLO - INDUKCIA)

Povrch varnej dosky je odolný, ale nie nerozbitelný. Preto môže dôjsť k jeho poškodeniu v prípade, že naňho spadne nejaký tvrdý alebo ostrý predmet. V prípade, že dôjde k prasknutiu, narušeniu alebo prasknutiu skla, spotrebič nepoužívajte a ihneď kontaktujte servisné stredisko.

- Rozmery varnej nádoby musia vždy zodpovedať rozmerom varnej plochy.
- Používajte varné nádoby s hladkým dnom, aby nedošlo k poškodeniu ich povrchu.
- Dno teplej varnej nádoby sa musí dokonale opierať o varnú plochu, vďaka čomu je zaistený lepší prenos tepelnej energie.
- Odporúčame používať varné nádoby, ktorých dno má hrúbku 2-3 mm v prípade, že sú vyrobené zo smaltovanej ocele, a hrúbku 4-6 mm v prípade nehrdzavejúcej ocele s dnom „sandwich“.
- Ak budete používať studenú varnú dosku ako pracovnú dosku, nezabudnite ju po dokončení práce vždy vyčistiť, aby sa nepoškodila následkom špiny a pod.
- Varné povrchy nesmú byť používané na ukladanie predmetov.
- Keď budete chcieť presunúť varnú nádobu na varnej doske, vždy ju nadvihnite, aby nedošlo k poškriabaniu povrchu.

POZOR!

V prípade, že sa teplá varná doska dostane do styku s plastom, alúminom, cukrom alebo potravinami s obsahom cukru, je treba okamžite tieto látky odstrániť z varnej dosky pomocou príslušnej čistiacej škrabky. V prípade ich roztavenia môže dôjsť k poškodeniu povrchu varnej dosky. Pred varením veľmi sladkých pokrmov odporúčame povrch ošetriť vhodným prípravkom.

- POZOR: Ak sa na povrchu nachádzajú praskliny,

spotrebič alebo príslušnú časť okamžite odpojte z napájacej siete.“

- POZOR: Na teplé povrchy neukladajte plastové nádoby.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!

Aby ste zabránili poškodeniu alebo oslabeniu sklenenej štruktúry, NEVYLIEVAJTE na dosku vodu v prípade, ak je aj naďalej teplá.

UVEDENIE ELEKTRICKEJ RÚRY DO PREVÁDZKY

Všetky rúry sú vybavené manuálnym bezpečnostným termostatom, ktorý je umiestnený za ovládacím panelom. Pre opätovné uvedenie termostatu do prevádzky odmontujte upevňovacie skrutky podľa obr. 11.

Elektrická rúra typu FE (obr.8)

- Ohrevné telesá sa nachádzajú na stropce (horný ohrev) a pod dnom (spodný ohrev).
- K nastaveniu teploty medzi 50 a 270 °C dochádza prostredníctvom termostatu, ktorý je prepojený s trojpólovým spínačom.
- Horné a spodné ohrevné telesá je možné zapnúť naraz alebo samostatne.
- Svetelné kontrolky uvádzajú stav prevádzky zariadenia.
- Pečiaca komora je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele
- V sporáku s elektrickou rúrou neexistuje zberač výparov.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE ELEKTRICKEJ RÚRY TYPU FE

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie rúry otočte ovládač (A) a zvolte si horné, dolné alebo oboje ohrevné telesá podľa typu pečenia.

Rozsvieti sa svetelná kontrolka (C), aby uviedla, že rúra je v prevádzke, ale ohrevné telesá ešte neprodukujú teplo.

Otočte ovládač (B) pre zapnutie ohrevných telies, kontrolka (D) sa rozsvieti. Ďalším otáčaním ovládača si môžete zvoliť požadované teploty pečenia.

Svetelná kontrolka (D) sa vypne, keď dôjde k dosiahnutiu nastavenej teploty, ohrevné telesá sa vypnú.

Keď teplota klesne pod nastavenú hodnotu, kontrolka (D) sa rozsvieti a ohrevné telesá sa znovu zapnú.

Na vypnutie rúry otočte oboje ovládače do polohy "O"

Elektrické rúry typu FE1; FE2; TE (ventilované) (obr.9)

- Pri tomto type rúr je teplo privádzané zo zadnej časti komory a rovnomerne rozvádzané ventilátormi.

- Ventilátory sa nachádzajú v zadnej časti rúry v strede kruhových ohrevných telies.

- K nastaveniu teploty medzi 50 a 270 °C dochádza prostredníctvom termostatu, ktorý je prepojený s dvojpólovým spínačom.

- Svetelná kontrolka uvádza prevádzku zariadenia.

- Pečiaca komora je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele

- V sporáku s elektrickou rúrou neexistuje zberač výparov.

Zapnutie a vypnutie elektrických rúr typu FE1; FE2; TE

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie rúry otočte ovládač (A) na požadovanú teplotu, svetelná kontrolka (B) sa rozsvieti, aby uviedla, že rúra je v prevádzke. Svetelná kontrolka (C) sa rozsvieti, aby uviedla, že ohrevné teleso je zapnuté.

Svetelná kontrolka (C) sa vypne po dosiahnutí nastavenej teploty, ohrevné teleso sa vypne, ale ventilátor zostane v prevádzke.

Keď teplota klesne pod nastavenú hodnotu, kontrolka (C) sa rozsvieti a ohrevné teleso sa znovu zapne.

Na vypnutie rúry otočte ovládač do polohy „O“. Pri prvom kliknutí ovládača dosiahnete len prevádzku vrtule (rozsvieti sa len zelená kontrolka (B)) na zaistenie funkcie chladenia alebo rozmrazovania.

UPOZORNENIE!

Nikdy nepoužívajte rúry bez použitia ochrannej podlahy.

Pri otváraní dverí rúry venujte pozornosť úniku horúcej pary.

ÚDRŽBA

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenia vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistíte pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, aceton alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.**

Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia.

Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade odporúčame použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh.

Spotrebič nečistíte priamym prúdom vody ani parnými čističmi.

Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Používajte len originálne náhradné diely dodávané výrobcom.

Všetky práce spojené s údržbou musia byť vykonávané kvalifikovaným personálom. Vykonajte kontrolu zariadenia aspoň jedenkrát do roka; za týmto účelom odporúčame uzavrieť zmluvu o údržbe.

Výmena ohrevných telies elektrických rúr

Vypnite vypínač pred zariadením, čím ho odpojte zo siete. Pri modeli FE sú spodné ohrevné telesá umiestnené pod dnom a horné ohrevné telesá sú upevnené k stropu pečiacej komory.

Pri modeli FE1 je ohrevné teleso umiestnené na zadnej stene pečiacej komory.

Na odmontovanie ohrevných telies odskrutkujte skrutky, ktorými sú upevnené, a dávajte pozor, aby ste nepoškodili pripojovacie káblíky.

Pomocou skrutkovača odpojte pripojovacie drážky a namontujte nové ohrevné teleso v opačnom poradí.

DLHODOBÁ NEČINNOSŤ ZARIADENIA

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, postupujte nasledovne:

- 1) pomocou úsekového vypínača odpojte zariadenie od hlavného prívodu elektrickej energie.
- 2) zariadenie a okolité plochy dôkladne vyčistite.
- 3) naneste na všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele malú vrstvu potravinárskeho oleja
- 4) vykonajte všetky zátky spojené s údržbou
- 5) zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko voľných otvorov na prúdenie vzduchu.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE PORUCHY

V prípade poruchy okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.

SK

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.

Használati útmutató

Méretetek	246
Műszaki adatok	249
Útmutató a beszereléshez	255

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - PLUS 600-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxm) Munkafelület (teljes M)
E6P2B	2 kerek főzőlap	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 kerek főzőlap	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 kerek főzőlap	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 kerek főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 kerek főzőlap + elektromos sütő Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MACROS 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxm) Munkafelület (teljes M)
E7P2B	2 kerek főzőlap	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 négyzet alakú főzőlap	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 kerek főzőlap	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 négyzet alakú főzőlap	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 kerek főzőlap	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 négyzet alakú főzőlap	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 kerek főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	4 főzőzónás szeletsütő	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – MAXIMA 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
E9P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (4 kW-os főzőlapok)	2 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (4 kW-os főzőlapok)	4 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (4 kW-os főzőlapok)	6 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 kerek főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1(4 kW-os főzőlapok)	4 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (4 kW-os főzőlapok)	4 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (4 kW-os főzőlapok)	6 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (4 kW-os főzőlapok)	6 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	2 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
SE7P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
SE9PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap műszaki fallal	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
LXE9PQ2	2 négyzet alakú főzőlap	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 négyzet alakú főzőlap	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	4 főzőzónás szeletsütő	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - PLUS 600-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő kW	FE Sütő kW	TE-Sütő kW	Tápfeszültség	H07RNLF típusú csatlakozó-vezeték mm ²	A készülék legnagyobb önsúlya kg
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MACROS 700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzögletes főzőlapok		Főző- zónák		FEI Sütő kW	FE Sütő kW	TE Sütő kW	Táplézellátás	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték mm ²	A készülék legnagyobb önsúlya kg
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
EP2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EP2B	5,2	2	2,6	2	2,6	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EP2M	5,2	2	2,6	2	2,6	2						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EP4B	10,4	4	2,6	4	2,6	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EP4M	10,4	4	2,6	4	2,6	4						220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
EP6B	15,6	6	2,6	6	2,6	6						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
EP6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
EP6M	15,6	6	2,6	6	2,6	6						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
EP6M	15,6	6	2,6	6	2,6	6						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
EP4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
EP4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6	4		3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	91
EP4+FE	17,9	4	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
EP4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6	4		3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	115
EP6+FE1	18,6	6	2,6									380-415 V3N~	5x6	129
EP6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6	6		3	7,5			380-415 V3N~	5x6	129
EP6+FE	23,1	6	2,6									380-415 V3N~	5x6	143
EP6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6	6		3	7,5			380-415 V3N~	5x6	143
EP2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
EP4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
EP2M/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
EP4M/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
EP4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
EP4/VTR+FE	20,3						4	3,2				380-415 V3N~	5x6	100
EP7B	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x1,5	80
EP7M	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x2,1	100
EP7+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415 V3N~	5x4	140
EP7+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N~	5x4	140

KÉSZÜLEK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetes főzőlapok		Fűző- zónák		FE Sütő		TE Sütő		Tápfeszültség		H07RNLF típusú csatlakozó-vezeték		A készülek legnagyobb önsúlya	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg	kg		
ESP2M	7	2	3,5											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48		
ESP02M	7			2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56		
ESP02M (P4/2)	8			2	4									220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56		
ESP4M	14	4	3,5											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87		
ESP04M	14			4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87		
ESP04M (P4/4)	16			4	4									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87		
ESP6M	21	6	3,5											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108		
ESP06M	21			6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136		
ESP06M (P4/6)	24			6	4									380-415V3N~	5x6	136		
ESP4+FE1	17	4	3,5											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114		
ESP04+FE1	17			4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124		
ESP04+FE1 (P4/4)	19			4	4									380-415V3N~	5x10	104		
ESP4+FE	21,5	4	3,5							7,5				380-415V3N~	5x10	130		
ESP04+FE	21,5			4	3,5					7,5				380-415V3N~	5x10	138		
ESP04+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5				380-415V3N~	5x6	113		
ESP6+FE1	24	6	3,5											380-415V3N~	5x10	152		
ESP06+FE1	24			6	3,5									380-415V3N~	5x10	174		
ESP06+FE1 (P4/6)	27			6	4									380-415V3N~	5x10	155		
ESP6+FE	28,5	6	3,5							7,5				380-415V3N~	5x10	167		
ESP06+FE	28,5			6	3,5					7,5				380-415V3N~	5x10	189		
ESP06+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5				380-415V3N~	5x10	179		
ESP2MP/VTR	8						2	4						380-415V3N~	5x2,5	40		
ESP4MP/VTR	16						4	4						380-415V3N~	5x4	68		
ESP4P/VTR+FE1	19						4	4						380-415V3N~	5x10	104		
ESP4P/VTR+FE	23,5						4	4						380-415V3N~	5x6	118		
ESP7M	14						4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	110		
ESP7+FE	21,5						4	3,5						380-415V3N~	5x6	150		
ESP7+FE1	17						4	3,5						380-415V3N~	5x6	150		

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzögletes főzőlapok		Főzőzónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápellátás	H07RN-F típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415V3N~	5x6	90

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzögletes főzőlapok		Főzőzónák		FE2 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápellátás	H07RN-F típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

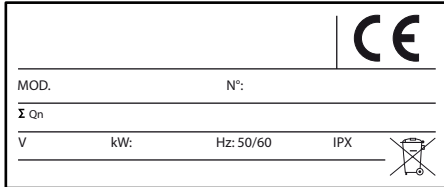
KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Hélelges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák		FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RN-F típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
LXE9PQ2	8											4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		2	4								4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8		4	4								5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						2	4				5x4	83
LXE9TP	14						4	4				5x2,5	90

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-36	Biztonsága elektromos készülékek használata a kollektív konyha, sütők, tűzhelyek és főzőlapok

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.



INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

HU

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozta el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új csereszülékről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén lesejlejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

Figyelem!

Az ebben a fejezetben előforduló ábrák a jelen kézikönyv első oldalain találhatóak.

A BERENDEZÉSEK LEÍRÁSA

Erős rozsdamentes acél szerkezet, 4 állítható magasságú tartólábbal.

A sütőtér üveggyapot szigeteléssel ellátott rozsdamentes acélból készült.

A dupla falú hőszigeteléssel ellátott ajtó fogantyúval és csillapított rugójú kivetőpánttal rendelkezik.

A főzőfelületek: elektromos öntöttvas főzőlapok, acél szeletsütő, infravörös főzőlapok üvegkerámiából.

Műanyag kezelőgombok, kézi vagy automatikus működésű biztonsági berendezések, 7-pozíciós kapcsolók, kétáramkörös energiaszabályozók.

A törvény rendelkezései, műszaki szabályozások és irányelvek.

A gyártó kijelenti, hogy a berendezések megfelelnek az EGK irányelveknek és megköveteli, hogy a beüzemelés a hatályos előírásoknak megfelelően történjen meg.

A beszerelést megelőzően, vegye figyelembe a következő rendelkezéseket:

- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket
- a hatályban lévő balesetvédelmi előírásokat
- a CEI hatályos rendelkezések
- a tűzoltóság hatályos rendelkezései

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra vannak helyezve az üzemben belüli, illetve a fel- és lerakásnál targoncával vagy kocsival történő szállítás és mozgatás megkönnyítése érdekében. Háromhullámos, öntapadós és rányomtatott jelzőcímkékkel ellátott, erős kartonnal vannak befedve. Ezek a jelek útmutatást nyújtanak a mozgatáshoz, megtiltják a kampókkal történő emelést, valamint, hogy a csomagot kitegyük az időjárás viszonyosságainak.

Tájékoztatnak a belsejében található törékeny tárgyokról és a függőleges helyzetről, amelyben a csomagot tartani kell. Ezen felül tájékoztatnak a csomag szabályos kinyitásának menetéről. Lentről felfelé.

A beüzemelést megelőzően vegye ki a berendezést a csomagolásából. Óvatosan szedje le róla az öntapadós védő filmréteget. Megfelelő tisztítószert segítségével, mint pl. benzín, távolítsa el az esetlegesen rajta maradt ragasztó-maradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzon

dörzshatású anyagokat.

Szerelje fel a tartólábakat a berendezésre; a finom érzékenységű szabályzóalpak segítségével tökéletesen vízszintbe állíthatja a berendezést. Ügyeljen arra is, hogy a főkapcsoló és a csatlakozó foglalat a berendezés közelében, hozzáférhető helyen legyen.

Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni.

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget ahová elhelyezte a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni. A berendezés megfelelő működésének érdekében, a levegőbeáramló nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozícionálva, hogy azok el ne tömíthessenek (lásd a 2 -es és 3 -as ábrákat).

Figyelmeztetés

Soha ne telepítse a berendezést egy másik, üzemelés közben lévő magas hőmérsékletet kibocsátó berendezés közelébe, mert az az elektromos alkatrészek megrongálódásához vezethet. A telepítés során győződjön meg róla, hogy a helyiségben a levegő ki- és beáramlása zavartalanul folyik-e.

TELEPÍTÉS

HU

A készülék telepítését, beüzemelését és karbantartását csak az erre megfelelő képzéssel rendelkező személyzet végezheti.

A telepítéshez szükséges összes műveletet a hatályban levő szabályzatok szerint kell elvégezni. A gyártó nem vállal felelősséget az anyagi károkért, melyek a helytelen vagy nem a szabályoknak megfelelő telepítésből származnak.

Az oldalsó kapcsolós modelleket a hátsó faltól 5 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni. A hátsó kapcsolós modelleket a hátsó faltól 50 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni.

A készüléket minden esetben úgy kell beszerelni/rögzíteni, hogy a csatlakozókábelt ki lehessen cserélni a készülék beszerelését követően.

FIGYELMEZTETÉS:

A következő modellek telepítése esetén:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR egyenként (nem készletenként), a megfelelő csavarokkal rögzítse a földhöz a borulást gátló talpat, (lásd. 1/ a ábra) tiszteletben tartva a fent leírtak szerinti minimum távolságokat.

A 40 kg-nál kisebb tömegű munkapadokat a rögzítő szett segítségével a támfelülethez kell rögzíteni (lásd. 1/b ábra), tiszteletben tartva a fent leírtak szerinti minimum távolságokat.

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáférne, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást.

Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Az LX modellek esetében a hálózati vezeték bekötése/cserélése a rögzítés után lehetséges.

A hátdalalon található egy a kezelő számára könnyen elérhető műszaki egység, mely előnyös a következő műveletek elvégzéséhez.

Figyelem!

A sárga-zöld földkábel soha nem szabad megszakítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Végezze el a berendezés hálózathoz való csatlakozását a kijelölt módon. (lásd 4-es és 5-ös ábra):

- 1) Amennyiben nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A).
- 2) Nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez.
- 3) Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a sorkapocshoz (H) az ábra és az útmutató végén található kapcsolási rajz szerint. Az alkalmazott csatlakozó vezetéknek legalább a H07RN-F típus jellemzőivel kell rendelkeznie, használati hőmérséklete minimum 80°C legyen, továbbá keresztmetszete feleljen meg a tűzhelynek (lásd a táblázatokba foglalt műszaki adatokat).
- 4) Vezesse át a vezetékét a vezetéktartón, és szorítsa meg a vezetékrogzítót, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapoc megfelelő helyére, majd rögzítse. A sárga-zöld földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezetékrogzító törése esetén csak a tápvezetékek után szakadjon le.
- 5) Ha a tápkábel sérült, minden veszély megelőzése érdekében a gyártónak vagy a hivatalos márkaszervíznek, vagy mindenesetre egy hasonlóan

szakképzett személynek ki kell azt cserélnie egy speciális H05RNF vagy H07RNF típusú kábelrel.

EKVIPOTENCIÁLIS CSATLAKOZTATÁS

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. A csatlakozó kapocs közvetlenül a tápvezeték bemenet mellett található. Ezt az alábbi szimbólum jelzi:

**Figyelem!**

A gyártó nem vállal felelősséget és nem fizet kártérítést azokért a károkért, melyeket a nem megfelelő, vagy az utasítások be nem tartásával végzett beszerelés okoz.

A BERENDEZÉS BEVIZSGÁLATA**Fontos!**

Az üzembe helyezés előtt el kell végezni a tűzhely bevizsgálását, melynek során meg kell vizsgálni minden egyes alkatrészt üzemi állapotát, és fel kell deríteni az esetleges működési rendellenességeket. Fontos, hogy ekkor ellenőrizzék az összes biztonsági és higiéniai feltétel szigorú betartását.

A fenti kontrollhoz az alábbi vizsgálati teszteket kell lefolytatni:

- 1) ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken megadott értéknek
- 2) az automatikus szakaszoló kapcsoló ki- és bekapcsolásával ellenőrizze a villamos bekötést
- 3) ellenőrizze a biztonsági szerkezetek megfelelő működését

A bevizsgálás elvégzésével szükség esetén tanítsa be a felhasználót a tűzhely használatához szükséges minden művelet elvégzésére az adott ország hatályos törvényeiben előírt biztonsági feltételek betartásával.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

FIGYELEM!

Ne hagyja felügyelet nélkül a működő tűzhelyet, és ne hagyja működni amikor éppen nem használja.

A jelzőlámpák jelzik a tűzhely egyes részeinek be- illetve kikapcsolt állapotát.

A készülék működésének beállításához nem

szükséges szakember; a felhasználó az üzemeltetés során önmaga is elvégezheti a beállításokat.

Csak és kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használja a készülékhez.

Nem használja a főzőlapokat az élelmiszerek közvetlen sütéséhez.

A tűzhely jó hatásfoka és mérsékelt energiafogyasztása érdekében alapvető fontosságú, hogy az elektromos főzőlapoknak megfelelő főzőedényeket és serpenyőket használjon (ellenőrizze az edények alján látható jelöléseket): az edények alja legyen vastag és tökéletesen sík. (6-os ábra)

Az edények átmérőjének legalább ugyanakkorának kell lennie, mint a kiválasztott főzőzóna átmérője, mivel ha annál kisebb, felesleges energiapazarlás történik, ezért jobb, ha nagyobb edényt használ. (6-os ábra)

Az edények alja és a főzőlap legyen tiszta, száraz.

A főzőlapoknak az első alkalmakkor való használat során esetenként csípős vagy égett szag érezhető. A következő két-három használat után a jelenség megszűnik.

A használatot követően a felületek egy bizonyos ideig még melegek maradnak. A maradványhőt jelző lámpák az üvegek lehűléséig világítanak. Kerüljük a kézzel való rátámaszkodást, és tartsuk tőle távol a gyermekeket addig, amíg a maradványhőt jelző lámpák ki nem alszanak.

Ezek a szabályok nagyon fontosak, be nem tartásuk a tűzhely rendellenesen működését, illetve a felhasználó számára veszélyes helyzeteket okozhat.

Ez az eszköz szellemi vagy testi fogyatékosok számára (ideértve a gyermekeket is), avagy megfelelő gyakorlat és ismeretség hiányában nem használható, kivéve ha a főt említettek egy a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy irányítása alatt állnak.

A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani és meg kell bizonyosodni arról, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

Figyelem, a szimbólummal  jelölt panelek a 400V feletti feszültségű részekhez való hozzáférést védik.

A zajkibocsátás során az A-súlyozott hangnyomásszint alacsonyabb 70 dB(A)-nél.

AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelógombot a megfelelő főzési zónára és válasszon ki egy fokozatot 1 és 6 között. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik.

Tanácsos először a főzőlapokat a maximális hőmérsékletre tenni, amikor azt elérték csak akkor fordítsa a gombot egy alacsonyabb értékre.

A főzőlapok kikapcsolása a kezelógombok "O" fokozatra forgatásával történik.

6 főzés elkezdéséhez max 5/10 perc

5 főzés magas hőmérsékleten

4 főzés közepes hőmérsékleten

3 nagy mennyiségű ételek tovább főzéséhez

2 kis mennyiségű ételek tovább főzéséhez

1 ételek melegen tartásához vagy a vaj megolvasztásához

0 főzőlap kikapcsolva

A SZELETSŰTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelógombot a kiválasztott főzési zónára. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik. A kívánt hőmérsékleteket a kezelógomb elfordításával lehet szabályozni.

A készüléknek 4 főzési zónája van, a főzőtér egész területe felmelegszik.

Javasoljuk, hogy a főzőfelületet először vigye a maximális hőmérsékletre, amikor azt elérte csak akkor fordítsa a kezelógombot egy alacsonyabb értékre.

A főzőfelület minden egyes zónájának kikapcsolása a kezelógombok "O" fokozatra forgatásával történik.

AZ INFRAVÖRÖS FŐZŐFELÜLETEK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa el a kiválasztott főzési zónának megfelelő kezelógombot. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik (lásd 7-es ábra). A középső főző elem hozható működésbe, az érintett zóna felizzik. A főzéshez kívánt hőmérséklet a kezelógomb továbbforgatásával szabályozható.

A melegítő elemek kikapcsolásához a kezelógombot fordítsa a "O" pontra.

A főzőfelületen a négy főzőzónának megfelelően 4 fénykijelző található.

Ezek a kijelzők jelzik, hogy a hőmérséklet magas és akkor is égnek amikor a berendezés már ki van kapcsolva.

A kijelzők addig égnek amíg a főzőfelület hőmérséklete nem csökken le egy olyan szintre amikor már nem veszélyes a felhasználó számára.

A készülék 4 főzőzónával van ellátva. A zónák pontos helye körök által világosan fel van tüntetve a felületen és

a felmelegedés csak azokon belül történik.

AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

Javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa meg a főzőfelületet, lehetőleg minden egyes használat után. Ne használjon súrolószert vagy szivacsot ami karcolhat. Ezenkívül kerülje az erős vegyszereket, mint például a sütőt tisztító sprayt, folt eltávolító termékeket, vagy fürdőszoba tisztítására való szereket. Csatolunk egy a javasolt tisztítószereket és védőszereket tartalmazó listát, például a cukor okozta károk ellen.

Az alapos tisztítás érdekében, először távolítsa el a leégett részeket és ételmaradékokat egy erre megfelelő spatula vagy speciális üvegerámia tisztítására szolgáló szivaccsal. Öntsön tehát néhány cseppet a speciális tisztítószerből a kerámia hideg főzőfelületére és törölje meg papírtörölővel vagy tiszta ruhával. Alternatív megoldásként egy speciális kerámia főzőlap tisztítására alkalmas (Vileda) szivacs is használható.

Végül, törölje át a főzőlapot egy nedves ruhával, aztán törölje szárazra egy tiszta ruhával.

ÁLLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK (INFRAVÖRÖS – INDUKCIÓS KÉSZÜLÉKEK)

A főzőfelület tartós, de nem törhetetlen, hegyes vagy kemény tárgyak ha ráesnek előfordulhat, hogy kárt okozna bennük. Amennyiben törések, repedések vagy hasadékok keletkeznek, ne használja a készüléket és minél hamarabb vegye fel a kapcsolatot a szervíz szolgálatával.

- A főzőedények mérete alkalmazkodjon mindig a főzőzóna méretéhez.
- A főzőfelület megrongálásának elkerülése érdekében használjon sima aljú főzőedényeket.
- A meleg főzőedény alja helyezkedjen tökéletesen a főzőzónára, ez a legmegfelelőbb módja a hőenergia átadásásnak.
- Zománczott acél edény esetében ajánljuk, hogy az edény alja legyen 2-3 mm, rozsdamentes acél esetében 4-6 mm.
- Ha a hideg főzőlap munkafelületként használja, ne felejtse el használat után letörölni, így megelőzheti a szennyeződésekkel adódó karcolásokat.
- A főzőfelületeket nem szabad tárgyak elhelyezésére használni használni.
- A karcolások megelőzése céljából amikor elmozdít egy edényt a főzőfelületen, emelje azt mindig fel.

FIGYELEM!

Ha a meleg főzőlap műanyaggal, alumínium fóliával, cukorral vagy cukortartalmú étellel érintkezik, egy tisztító spatula segítségével azonnal el kell távolítani ezeket az anyagokat a forró főzési zónáról. Ha ezek az anyagok felolvadnak károsíthatják a felületet. Ezért mielőtt nagyon cukros ételt főzne, azt javasoljuk, hogy kezelje a főzőlapot egy arra megfelelő termékkel.

- FIGYELEM: Ha a felületen repedések vannak, azonnal

csatlakoztassuk le a készüléket vagy a megfelelő részt a táphálózatról!

- FIGYELEM: Ne helyezünk műanyag edényeket a meleg felületekre.

FONTOS!

Az üveg szerkezet károsodásának, meggyengülésének megelőzése érdekében ne öntsön vizet a felületre amikor az még meleg.

FIGYELMEZTETÉSEK AZ INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLETEKHEZ

A fém tárgyak ha a működő főzési zóna területére kerülnek nagyon gyorsan felmelegszenek. Ezért az indukciós főzőfelületre ne tegyen fémes anyagokat, mint sörös-és konzervdobozokat, alumínium fóliát, evőeszközöket, gyűrűt, kulcsot, órát, stb ...).

Azoknak akiknek pacemakerük van konzultálniuk kell orvosukkal annak ellenőrzése végett, hogy lehetnek-e vagy sem indukciós generátorú főzőlap közelében. Az indukciós rendszerű kerámia főzőlapon ne tartsunk hitelkártyát, telefonkártyát, mágnesszalagot vagy egyéb mágneses tárgyakat.

Az indukciós generátorok belső hűtési rendszere van. Ügyeljen arra, hogy a levegőztetéshez szükséges bemenő és a kimenő légréseket ne takarták el tárgyakat (papír, rongy vagy egyéb). Az eltömődés túlzott felmelegedést okozhat és ebből következően az indukció kikapcsol.

ÜGYELJÜNK ARRA, HOGY A HŰTŐLEVEGŐ ÁRAMLÁSA A KÉSZÜLÉK ALJÁN ÉS KÜRTÖJÉN LÉVŐ FURATOKON KERESZTÜL NE LEGYEN AKADÁLYOZTATVA. EZ TÚLMELEGEÉS JÖVETKEZTÉBEN KIKAPCSOLÁST OKOZHATNA.

Vigyázzon, hogy az indukciós generátorba folyadék (víz, olaj, stb.) ne kerüljön.

Egyáltalán ne tisztítsa vízperemmel.

Ne nyúljon az indukciós generátor belső részeihez.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot keresztül berendezés. Ne hagyatkozzon a detektor konyhára.

FIGYELEM!

A készülék használata közben oda kell figyelni a felhasználó által viselt olyan tárgyakra mint a gyűrűk, óra, stb. amik a sütőfelülethez közel felforrósodhatnak. A készülék hátsó része és az ahhoz közeli területek fémtárgyaktól mentesek kell, hogy legyenek.

AZ ELEKTROMOS SÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Minden sütő egy a vezérlőpult mögött található kézi beállítású biztonsági termosztáttal van felszerelve. Ahhoz, hogy aktiválja, a 11 ábrán látható módon, a rögzítő csavarok kicsavarozásával távolítsa el a műszerfalat.

FE típusú Elektromos Sütő (8-as ábra)

- Az ellenállások a sütő felső és alsó részén találhatóak.
- A hőmérséklet szabályozása 50 és 270 °C között egy három pólusú kapcsolóval összekötött termosztáton keresztül lehetséges

- Az ellenállásokat egyszerre vagy külön-külön is lehet működtetni.
- Világító kijelzők jelzik amikor a készülék működik.
- A sütőtér rozsdamentes acélból van.
- Az elektromos sütővel felszerelt készüléken nincs füst elvezető cső.

FE típusú elektromos sütő be-és kikapcsolása.

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa az (A) kezelőgombot és válassza ki a felső, alsó vagy mindkét fűtő elemet, aszerint milyen típusú sütésre van szüksége.

A jelzőfény (C) kigyullad amikor a sütő be van kapcsolva, de a fűtőelemek még nem sugároznak ki hőt.

Fordítsa el a (B) kezelőgombot, így aktiválja a fűtőelemeket, kigyullad a (D) jelzőfény. Tovább forgatva a kezelőgombot kiválasszhatja a kívánt sütési hőmérsékletet.

A jelzőfény (D) a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol, a fűtőelemek kikapcsolnak.

Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá süllyed, a jelzőfény (D) világitani kezd és a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A sütő kikapcsolásához mindkét kezelőgombot állítsa "O" helyzetbe.

FE1; FE2; TE (légkeveréses) típusú elektromos sütők (9-es ábra)

- Az ilyen típusú sütők esetében a hő a sütőtér hátsó részéből ered és a ventilátorok oszlatják el egyenletesen.
- A ventilátor a sütő hátlapján a kör alakú ellenállás közepén található.
- A hőmérséklet szabályozása 50 és 270 °C között egy kétpólusú kapcsolóval ellátott termosztáton keresztül történik.
- Amikor a készülék működésben van a fénykijelző bekapcsol.
- A sütőtér rozsdamentes acélból van.
- Az elektromos sütővel rendelkező készülékeknek nincs füst elvezetője.

FE1; FE2; TE típusú elektromos sütő be-és kikapcsolása.

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa az (A) kezelőgombot a kívánt hőmérsékletre, a jelzőfény (B) kigyullad amikor a sütő be van kapcsolva, a jelzőfény (C) világit amikor a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A jelzőfény (C) kialszik amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte, a fűtőelem kikapcsol de a ventilátor tovább működik. Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá süllyed, a jelzőfény (C) világitani kezd és a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A sütő kikapcsolásához állítsa a kezelőgombot "O" helyzetbe. A kezelőgomb első kattánásakor csak a ventilátor működése érhető el (csak a zöld kijelzőfény kapcsol be (B)) hűtés vagy kiolvasztás céljából.

FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne használja a sütőt úgy, hogy az alja nincs a helyén! A sütő ajtó nyitásakor legyünk figyelmesek a kiáramló forró gőz miatt.

KARBANTARTÁS

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- Mielőtt hozzálátna a tűzhely megtisztításához, kapcsolja ki, majd hagyja lehűlni.
- Elektromos üzemi tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsa a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldja meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; míg az erősebb szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjon szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak. A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve annak biztonságát**

Ne használjon más fémekből vagy öntvényekből készült kefék, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivel ezek az eszközök rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerülje el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljen a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fém súrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

A csökönyösebb szennyeződések soha ne próbálja meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjon szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot). Ugyancsak, soha ne használjon a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljen, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragözökre is.

Ne tisztítsuk a készüléket közvetlen vízsugárral vagy gőztisztítóval.

A tisztítási műveletek után mossa le alaposan a tűzhelyet tiszta vízzel, majd törölje szárazra egy puha ruha segítségével.

HOZZÁTARTOZÓ EGYSÉGEK HELYETTESÍTÉSE (ALKATRÉSZEK)

Kizárólagosan csak a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használja.

Minden karbantartási munkát kizárólag az erre kiképzett szakemberek végezhetik.

Ellenőriztesse a készüléket legalább egyszer egy évben; és ennek érdekében javasoljuk kössön egy karbantartási szerződést.

Az elektromos sütők ellenállásainak kicserélése

Kapcsolja ki a készülék hálózati kapcsolóját úgy, hogy a készülék le legyen választva a hálózatról. Az FE jelzésű sütőben az alsó ellenállások az aljzat alá, a felsők a sütőtér felső lemezére vannak rögzítve.

Az FE1 jelzésű sütőben az ellenállás a sütőtér hátsó falán a terelő mögé van szerelve.

Ahhoz, hogy eltávolítsa az ellenállásokat csavarja ki az azokat rögzítő csavarokat és vigyázzon, hogy ne tépje el az összekötő vezetékeket. Egy csavarhúzó segítségével kösse ki a vezetékeket és szereljen be egy új ellenállást.

A KÉSZÜLÉK LEÁLLÍTÁSA HOSSZABB IDŐRE

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a következőképpen kell eljárni:

- 1) kapcsolja ki a szakaszoló kapcsolót, áramtalanítva ezáltal a berendezést.
- 2) tisztítsa meg alaposan a készüléket és környékét.
- 3) a rozsdamentes acél felületeket kenje át egy étolajba itatott kendővel.
- 4) végezzen el minden megadott karbantartási munkálatot.
- 5) takarja le a készüléket, és hagyjon néhány lyukat szellőztetés céljára.

MIT KELL TENNI MEGHIBÁSODÁS ESETÉN

Meghibásodás esetén azonnal vegye le a készüléket az elektromos hálózatról és hívja a szervíz szolgálatot.

HU

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

Brugsvejledning

Størrelse	262
Tekniske data	265
Monteringsanvisning	271

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E6P2B	2 runde plader	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde plader med åbent rum	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde plader	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde plader med åbent rum	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde plader	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde plader med åbent rum	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde plader + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	infrarød 2 områder	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infrarød 4 områder	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infrarød 2 områder med åbent rum	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infrarød 4 områder med åbent rum	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7P2B	2 runde plader	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 firkantede plader	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde plader med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 firkantede plader med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde plader	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 firkantede plader	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde plader med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede plader med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde plader	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 firkantede plader	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde plader med åbent rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede plader med åbent rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarød 2 områder	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarød 4 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarød 2 områder med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarød 4 områder med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	ét-i-alt plade 4 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	ét-i-alt plade 4 kogeplader med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	ét-i-alt plade + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	ét-i-alt plade + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9P2M	2 runde plader med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 firkantede plader med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (plade på 4 kW)	2 firkantede plader med høj effekt og åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde plader med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 firkantede plader med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (plade på 4 kW)	4 firkantede plader med høj effekt og åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde plader med åbent rum	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 firkantede plader med åbent rum	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (plade på 4 kW)	6 firkantede plader med høj effekt og åbent rum	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (plade på 4 kW)	4 firkantede plader med høj effekt + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (plade på 4 kW)	4 firkantede plader med høj effekt + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (plade på 4 kW)	6 firkantede plader med høj effekt + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (plade på 4 kW)	6 firkantede plader med høj effekt + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/VTR	infrarød 2 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarød med høj effekt 4 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infrarød 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarød med høj effekt 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infrarød med høj effekt 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infrarød med høj effekt 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	èt-i-alt plade 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	èt-i-alt plade 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	èt-i-alt plade 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE7P2B/VTR	infrarød 2 områder	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infrarød 4 områder	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infrarød 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

DA

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9PQ2M	2 firkantede plader med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 firkantede plader med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 firkantede plader med åbent rum	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 firkantede plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infrarød 2 områder med teknikrum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infrarød 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infrarød 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infrarød 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Ét-i-alt plade 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Ét-i-alt plade 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Ét-i-alt plade 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9PQ2	2 firkantede plader	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 firkantede plader	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infrarød 2 områder	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infrarød 4 områder	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Ét-i-alt plade 4 områder	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE PLUS 600

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Kogesomåde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RN-F	Apparats maksimale vægt, når det er tomt.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2						5,2			380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

DA

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Frikantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømforsyningskabel Type H07RNF		Apparatets maksimale væggt. når det er tomt.	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	mm ²	kg		
EP2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24			
EP2B	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28			
EP2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37			
EP2M	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41			
EP4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41			
EP4B	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49			
EP4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59			
EP4M	10,4	4	2,6	4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67			
EP6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58			
EP6B	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69			
EP6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83			
EP6M	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95			
EP6M	15,6	6	2,6	6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83			
EP4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100			
EP4+FE	17,9	4	2,6						7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91			
EP4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6			3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106			
EP4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6				7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	5x6	115			
EP6+FE1	18,6	6	2,6									380-415 V3N~	5x6	129			
EP6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N~	5x6	129			
EP6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	143			
EP6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6				7,5			380-415 V3N~	5x6	143			
EP2B/VTR	6,4					2	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22			
EP4B/VTR	12,8					4	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42			
EP2M/VTR	6,4					2	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42			
EP4M/VTR	12,8					4	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65			
EP4/VTR+FE1	15,8					4	3,2	3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85			
EP4/VTR+FE	20,3					4	3,2		7,5			380-415 V3N~	5x6	100			
EP7B	9					4	2,25					380-415 V3N~	5x1,5	80			
EP7M	9					4	2,25					380-415 V3N~	5x2,1	100			
EP7+FE	16,5					4	2,25		7,5			380-415 V3N~	5x4	140			
EP7+FE1	12					4	2,25	3				380-415 V3N~	5x4	140			

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RN-F	Apparats maksimale vægt, når det er tomt.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P06M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P04+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P4+FE	21,5	4	3,5						3			380-415V3N~	5x10	104
E9P04+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x10	138
E9P6+FE1	24	6	3,5									380-415V3N~	5x6	113
E9P06+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	152
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4							380-415V3N~	5x10	174
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	155
E9P06+FE	28,5			6	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	189
E9P2MP/VTR	8					2	4					380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16					4	4					380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19					4	4		3			380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5					4	4			7,5		380-415V3N~	5x6	118
E9TPM	14					4	3,5					380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5					4	3,5			7,5		380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17					4	3,5		3			380-415V3N~	5x6	150

DA

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Køgeområde		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømforsyningskabel Type H07RNF		Apparæts maksimale vægt, når det er tomt.
	kW		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	mm ²	kg	
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5		20	
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5		40	
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4		90	
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415 V3N~	5x6		90	

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Køgeområde		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømforsyningskabel Type H07RNF		Apparæts maksimale vægt, når det er tomt.
	kW		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	mm ²	kg	
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5		49	
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6		80	
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x6		121	
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10		133	
SE9PQ4+FE2	20,68		4	4				4,68				380-415 V3N~	5x10		133	
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10		179	
SE9PQ6+FE2	28,68		6	4				4,68				380-415 V3N~	5x10		179	
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5		40	
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4		87	
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6		113	
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6		133	
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x6		110	
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6		150	
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6		150	

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA


MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tomt.
	kW	n.	kW	n.	n.	kW	n.	kW						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/EC	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-36	Sikkerhed af elektriske apparater til brug som kollektive køkkener, ovne, komfurer og kogeplader

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

DA

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra levering af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



MONTERINGSANVISNING

BEMÆRK!

Tegningerne som der henvises til i dette kapitel findes på de første sider af den pågældende vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATERNE

Robust struktur i rustfrit stål med 4 støttefodder, der kan indstilles i højden.

Ovnrummet er fremstillet i rustfrit stål og isoleret med glasuld.

Døren har dobbeltvæg med varmeisolering og et sammenfoldeligt håndtag med fjeder.

Kogetoppe med elektriske kogeplader i støbejern, ét-i-alt plade i stål, infrarøde i glaskeramik.

Betjeningsknapper i syntetisk materiale, sikkerhedsanordninger med manuel eller automatisk genopretning, kontakter med 7 positioner og effektindstilling med dobbelt kredsløb.

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Fabrikanten erklærer at apparaterne er i overensstemmelse med EF-direktiverne, og gør opmærksom på, at installationen skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende forskrifter:

- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforskrifter
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker
- De gældende CEI-forskrifter
- De gældende WF-forskrifter

MONTERING AF APPARATET

Håndtering og transport

Apparaterne placeres på en træpalle for at lette transport og håndtering med gaffeltrucks og palleløftere både på fabrikken samt ved lastning og losning.

De emballeres i robuste kartonmaterialer med triple bølge, hvorpå der er påsat klistermærker og trykt forholdsregler. Disse mærkater indeholder anvisninger vedrørende håndtering, forbyder løft af emballagen med kroge og udsættelse for vind og vej.

De gør opmærksom på, at der er skrøbelige genstande inden i, og at emballagen skal holdes i oprejst stilling. De anviser desuden, hvordan man åbner emballagen korrekt. Nedefra og opad.

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen. Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes. Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, fx

benzin. Man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler. Montér apparatets støttefodder. Apparatet skal være i vater. Små niveauforskelle kan udjævnes ved at stille på støttefodderne. Hovedafbryderen og stikket skal være i nærheden af apparatet og nemme at komme til. Det anbefales at placere apparatet under en emhætte, for at udsugningen af dampe kan ske hurtigst muligt.

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

Forsigtig - advarsel

Montér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter. Under monteringsfasen skal man sikre sig, at indsugnings- og udluftningskanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

MONTERING

Monteringen, ibrugtagningen og vedligeholdelsen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale. Alle de for monteringen nødvendige arbejder skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning. Fabrikanten fratægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig montering.

Installation af modellerne med klemrække i siden skal udføres i en afstand på 5 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene. Installation af modellerne med klemrække bagved skal udføres i en afstand på 50 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene.

Apparatet skal i alle tilfælde installeres/fastgøres på en måde, således at en eventuel udskiftning af strømkablet er mulig efter installationen af selve apparatet.

ADVARSLER:**Ved installation af modellerne:**

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

Enkeltvis (ikke på række), skal støttefodderne fastgøres til gulvet med skruer og rawlplugs (se fig. 1) og de ovenfor beskrevne minimumsafstande skal overholdes.

Bordredskaber som vejer under 40 kg kan fastgøres til bordfladerne med det medfølgende fastgøringssæt (se figur 1b).

Skrue en af støttefodderne og sæt stiften ind i det største hul på beslag "A". Skru støttefoden på igen og fastgør redskabet til bordfladen med skruen "B". Overhold altid minimumsafstandene for installation.

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem

kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Før modellerne LX er det muligt at forbinde/udskifte strømkablet efter at have fastgjort apparatet. Bagved findes der et tekniskrum, som operatøren nemt kan komme til for at udføre de nævnte handlinger.

Vær opmærksom!

Den gul-grønne jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko. Tilslut apparatet til ledningsnettet som vist (se Fig.4 –Fig.5):

- 1) Montér, hvis tilstede, en lastadskiller (A) nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
- 2) Åbn, hvis tilstede, lågerne (B) og skru skruerne (C) ud, for at kunne afmontere betjeningspanelet (D).
- 3) Tilslut lastadskilleren (A) til klemkassen (H) som vist på figuren og i el-diagrammerne sidst i manualen. Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabellen tekniske data).
- 4) Før ledningen gennem kabelforskrningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så

river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

- 5) Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes med et specialkabel af typen H05RNF eller H07RNF af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.

ÆKVIPOTENTIEL

Tilslut apparatet til et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Den er vist med det følgende symbol:

**Vær opmærksom!**

Skader som er medført af mangelfuld montering eller montering, som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne er ikke producentens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

AFPRØVNING AF APPARATURET

Vigtigt

Før anlægget tages i brug, skal det afprøves for at vurdere driftstilstanden for hver enkelt komponent og udpege eventuelle fejl. I denne fase er det vigtigt at alle sikkerheds- og hygiejneforanstaltninger nøje overholdes.

For at udføre afprøvningen, skal man foretage de følgende kontroller:

- 1) kontrollere at spændingen i ledningsnettet stemmer overens med apparatets
- 2) trykke på den automatiske lastadskiller for at kontrollere den elektriske forbindelse
- 3) kontrollere at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.

Når afprøvningen er fuldført skal man, såfremt det er nødvendigt, instruere brugeren på en passende måde, således at han tilegner sig de nødvendige færdigheder for at kunne betjene apparatet i fuld sikkerhed i overensstemmelse med gældende lovgivning i anvendelseslandet.

BRUGSANVISNING

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommercielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

BEMÆRK!

Apparaterne må ikke efterlades uovervågede, og de

må aldrig være tændt, uden at der tilberedes mad på dem.

Advarsel lamper viser, om der er tændt eller slukket for alt udstyret.

Apparaturet har ikke behov for særlige reguleringsindgreb foretaget af specialiseret personale, bortset fra de justeringer som udføres af brugeren under selve brugen.

Anvend udelukkende det tilbehør, som er anvist af producenten.

Anvend aldrig apparaterne til direkte tilberedelse af fødevarer.

For at sikre en god ydelse og begrænse strømforbruget skal man anvende gryder og pander egnet til elektrisk tilberedning (se mærkningen på bunden af dem). Bunden skal være tyk og helt jævn. (Fig.6)

Grydens eller pandens diameter skal som minimum svare til den valgte kogeplades diameter; hvis den er mindre fås et unødvendigt højt strømforbrug - det er bedre hvis den er for større. (Fig.6)

Grydens bund skal være ren og tør, det samme skal kogepladen.

De første gange apparaterne anvendes, kan der forekomme en skarp eller brændt lugt. Dette fænomen forsvinder helt, efter at apparatet har været anvendt endnu to eller tre gange.


Efter brug forbliver kogepladerne varme i et vist stykke tid. Lamperne for restvarme forbliver tændte, indtil glasset er kølet af. Undgå at lægge hænderne på kogepladerne og hold børn på sikker afstand, indtil lamperne for restvarme slukker.

Disse normer er meget vigtige, hvis de ikke overholdes, kan der opstå driftsfejl på apparaterne, og der kan opstå situationer, som er farlige for brugeren.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Vær opmærksom på muligheden for at gulvet rundt om apparatet er glat

Advarsel: Panelerne mærket med symbolet  beskytter adgang til strømførende dele med en spænding på over 400 V.

I udledningen af luftbåren støj er det A-vægtede lydtrykniveau mindre end 70 dB (A).

IBRUGTAGNING AF DE ELEKTRISKE KOGEPLEDER

Slå afbryderen før apparatet til.

Tænd ved at dreje betjeningsknappen for den kogeplade som skal tændes over på en stilling mellem 1 og 6. Kontrollampen tænder for at vise at apparatet er i drift. Det anbefales at tænde pladerne på maksimal temperatur, og dreje knappen over på en lavere temperatur så snart den har nået den ønskede temperatur.

Slukningen af hver plade sker ved at dreje knappen over på position "O".

6 Til at starte tilberedning maks. 5/10 min

5 For at tilberede ved høj temperatur

4 For at tilberede ved medium temperatur

3 Til at forsætte tilberedningen af større portioner

2 Til at forsætte tilberedningen af mindre portioner

1 Til at holde fødevarer varme eller smelte smør

0 Plade slukket

IBRUGTAGNING AF ÉT-I-ALT ELEKTRISKE PLADER

Slå afbryderen før apparatet til.

For at tænde apparatet skal man dreje knappen over på det valgte stegeområde, advarsel lamper tænder for at vise, at apparatet er i funktion. Ved at forsætte med at dreje knappen kan man indstille den ønskede stegetemperatur. Apparatet har 4 tilberedningsområder; hele pladens overflade bliver varm.

Det anbefales at tænde pladen på maksimal temperatur, og så snart den er nået dreje knappen over på en lavere temperatur.

Slukningen af hver t område sker ved at dreje knappen over på indikatoren "O".

IBRUGTAGNING AF INFRARØDE KOGEPLEDER

Slå afbryderen før apparatet til.

Tænd ved at dreje betjeningsknappen for den kogeplade som skal tændes. Kontrollampen tænder for at vise at apparatet er i drift (se reference figur 7.1). Aktiveres det midterste varmeelement. Det berørte område begynder at blive rødglødende. Ved at fortsætte med at dreje betjeningsknappen kan man indstille den ønskede tilberedningstemperatur.

For at slukke for varmeelementerne skal betjeningsknappen placeres på indikatoren "O".

Der er 4 kontrollamper på komfuret, som svarer til hver af de fire kogeplader.

Disse kontrollamper viser når temperaturen er høj, og de virker også, når udstyret er slukket.

Lamperne forbliver tændt indtil komfurets temperatur er faldet så meget, at der ikke længere er risiko for at brugeren brænder sig. Apparatet er udstyret med 4 kogeplader. Placeringerne er tydeligt vist med cirkler og opvarmningen sker kun inden for den diameter, der er afmærket på komfuret.

RENGØRING AF GLASSET

Vi anbefaler, at man rengør komfuret regelmæssigt, helst efter hver brug. Anvend ikke skuresvampe eller slibemidler. Undgå også brug af aggressive syntetiske produkter som fx ovnspray, pletfjernere, men også rengøringsmidler til badeværelser eller universalgengøringsmidler. Vedlagt findes en liste over anbefalede rengøringsmidler og beskyttende produkter, der fx beskytter mod skader forårsaget af sukker.

For at gøre grundigt rent fjernes først de største indtørrede pletter snavs, såsom madrester, med den medfølgende spartel eller specialklud til glaskeramikkomfurer.

Herefter hældes nogle dråber af det specielle rengøringsmiddel på det afkølede komfur, og der gnides med et stykke køkkenrulle eller en ren klud. Som alternativ kan man anvende en specialsvamp (Vileda) til rengøring af glaskeramikkomfurer.

Til slut tørres komfuret over med en fugtig klud og det tørres efter med en tør klud.

GENERELLE ADVARSLER (INFRARØD – INDUKTION)

Stegefladen er modstandsdygtig, men ikke brudsikker, og den kan beskadiges af hårde eller spidse genstande, der falder ned på den. Hvis der opstår revner, sprækker eller skår skal man ikke anvende apparatet og straks kontakte Kundeservice.

- Størrelsen på de anvendte gryder og pander skal altid passe til kogepladerne.
- Brug gryder og pander med glat bund for at undgå at beskadige overfladen.
- Bunden på den varme gryde eller pander skal være placeret præcist over kogepladen, for at varmeenergien kan overføres den på bedst mulig vis.
- Vi anbefaler brug af gryder og pander med en bund med en tykkelse på 2-3 mm, hvis den er i emaljeret stål og 4-6 mm hvis bunden er i rustfrit stål.
- Hvis man anvender det kolde komfur som arbejdsbord, skal man huske at rengøre det bagefter for at undgå ridser, som skyldes små stykker snavs eller lignende.
- Kogepladerne må ikke anvendes til at stille genstande på.
- Når en gryde eller pander flyttes på komfuret, skal den altid løftes, for at undgå at den ridser overfladen.

VÆR OPMÆRKSOM!

Hvis det varme komfur kommer i kontakt med plastik, aluminiumsfolie, sukker eller fødevarer der indeholder sukker, skal man omgående fjerne disse stoffer fra de varme kogeplader med den tilhørende rengøringspartel. Hvis de smelter kan de beskadige overfladen. Før tilberedning af meget sukkerholdige fødevarer anbefaler vi derfor, at man behandler komfuret med et egnet produkt.

- ADVARSEL: Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet, eller den berørte del, med det samme frakobles fra netstrømmen.
- ADVARSEL: Stil ikke plastikbeholdere på varme overflader.

VIGTIGT!

For at undgå at beskadige eller svække glasstrukturen, må man IKKE hælde vand på komfuret, mens det stadig er varmt.

ADVARSLER INDUKTION

Metalgenstande overophedes meget hurtigt, hvis de placeres på tændte kogeplader, man må derfor ikke placere følgende metalmaterialer på induktionskomfuret: Drikkevaredåser, konserverdåser, aluminiumsfolie, bestik, ringe, nøgler, ure, osv.

Personer med pace-maker skal konsultere deres praktiserende læge for at kontrollere om de må opholde sig i nærheden af et komfur med en induktionsgenerator. Læg ikke kreditkort, telefonkort, magnetbånd eller andre magnetiske genstande på glaskeramikkomfurer med induktionssystem.

Induktionsgeneratoren har et indvendigt afkølingssystem. Vær opmærksom på at luftindsugnings- og udluftningshullerne ikke tildækkes med genstande (papir, klude eller andet). Det kan medføre overophedning, der får induktionssystemet til at slukke.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ AT TILSTRØMNINGEN AF KØLELUFT GENNEM HULLERNE PLACERET PÅ BUNDEN APPARATET OG PÅ AFTRÆKKET IKKE BLIVER BLOKERET. DET KAN FORÅRSAGE SLUKNING AF APPARATET SOM FØLGE AF OVEROPHEDNING.

Sørg for at der ikke trænger væsker ind i induktionsgeneratoren (vand, olie eller andet).

Det må absolut ikke rengøres med rindende vand.

Rør ikke ved nogen af induktionsgeneratorens interne komponenter.

Efter brug, skal du slukke for kogepladen gennem sin kontrol enhed.

Stol ikke på detektoren af køkkengrej.

VIGTIGT!

Under brug af apparatet skal brugeren være opmærksom på genstande han/hun bærer på sig - fx ringe, ure, mv. - idet de risikerer at blive varme, hvis de holdes tæt hen til kogepladerne.

Apparatets bagside og områderne i nærheden af bagsiden skal holdes fri for metalgenstande.

IBRUGTAGNING AF ELEKTRISKE OVNE

Alle ovnene er udstyret med sikkerhedstermostat med manuel genopretning placeret bag betjeningspanelet.

For at genoprette den skal man afmontere betjeningspanelet ved at skrue fastgøringssskruerne af som vist på fig. 11.

Elektrisk ovn type FE (Fig.8)

- Varmeelementerne sidder for oven (ovenvarme) og under bunden (undervarme).
- Temperaturen kan indstilles mellem 50 og 270 °C ved hjælp af en termostat forbundet til en trepolet afbryder.

- Det er muligt at tænde det øverste og det nederste varmelegeme hver for sig eller på samme tid.
- Kontrollamper viser, hvornår apparatet er i drift.
- Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål
- I køkkenet med elektrisk ovn er der ikke røgudsugning.

Tænd og sluk for den elektriske ovn af type FE

Slå afbryderen før apparatet til.

For at tænde drejes betjeningsknappen (A) for at vælge øverste eller nederste varmeelement eller dem begge, afhængigt af hvilken type tilberedning man ønsker.

Kontrollampen (C) tænder for at vise at ovnen er tændt, men at varmelegeme endnu ikke er begyndt at varme. Drej betjeningsknappen (B) for at tænde varmelegeme, kontrollampen (D) tænder. Ved at fortsætte med at dreje knappen kan man indstille den ønskede tilberedningstemperatur.

Kontrollampen (D) slukker når den valgte temperatur nås og varmelegeme kobler fra.

Når temperaturen falder til under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (D) og varmelegeme begynder igen at varme.

For at slukke ovnen drejes begge knapper over på stilling "O"

Elektriske ovne type FE1; FE2; TE (varmluft) (fig. 9)

- I denne type ovne kommer varmen fra bagerst i ovnrummet, og blæserne fordeler varmen på en ensartet måde.
- De motorstyrede blæsere sidder bag i ovnen midt i de runde varmelegeme.
- Temperaturen kan indstilles mellem 50 og 270 °C ved hjælp af en termostat forbundet til en topolet afbryder.
- Kontrollampen viser, hvornår apparatet er i drift.
- Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål
- I køkkenet med elektrisk ovn er der ikke røgudsugning.

Tænd og sluk for den elektriske ovn af type FE1; FE2; TE

Slå afbryderen før apparatet til.

For at tænde apparatet skal man dreje betjeningsknappen (A) over på den ønskede temperatur, kontrollampen (B) tænder for at vise at ovnen er tændt, kontrollampen (C) tænder for at vise, at varmelegemet varmer og er aktivt

Kontrollampen (C) slukker når den valgte temperatur nås og varmelegeme kobler fra, men blæsere fortsætter med at køre.

Når temperaturen falder til under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (D) og varmelegeme aktiveres og begynder igen at varme.

For at slukke ovnen drejes knappen over på stilling "O". Ved det første klik er det kun blæsere som kører (kun kontrollampen (B) tænder), hvilket tjener ved afkøling og til optøning.

ADVARSEL!

Brug aldrig ovnene uden at anvende ovnbunden.

Når ovndøren åbnes, skal man være opmærksom på

udstrømning af varm damp.

VEDLIGEHODELSE

PLEJE AF APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.**

Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening.

Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavs er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man må heller ikke anvende sølvrensingsmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Apparatet må ikke rengøres med direkte vandstråler eller med damprensere.

Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten.

Enhver vedligeholdelse må kun udføres af kvalificeret personale. Apparatet skal kontrolleres mindst en gang om året. I den forbindelse anbefaler vi at lave en vedligeholdelseskontrakt.

Udskiftning af varmelegeme i de elektriske ovne.

Slå kontakten før apparatet fra således at apparatet er koblet fra el-nettet. I ovnene af typen FE sidder de nederste varmelegeme under ovnbunden og de øverste er fastgjort øverst i ovnrummet.

I ovnen FE2 er varmelegemet fastgjort bag ved transportøren på ovnrummets bagvæg.

For at afmontere varmeelementerne skal man skrue skrueerne ud, og være forsigtig med ikke at hive i forbindelsesledningerne.

Ved hjælp af en skruetrækker frakobles forbindelsesledningerne, og der monteres et nyt varmelegeme ved at udføre trinnene i omvendt rækkefølge.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING AF APPARATET

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

- 1) sluk på apparatets lastadskiller for at slå det fra hovedstrømnettet.
- 2) rengør grundigt apparatet og områderne omkring det
- 3) smør et lag madolie på overfladerne i rustfri stål.
- 4) udfør alle vedligeholdelsesindgreb
- 5) dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen.

OPFØRSEL I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal man omgående frakoble apparatet fra ledningsnettet og ringe til Kundeservice.

DA

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukundig anvendelse.

Instruksjonsmanual

Dimensjoner	278
Tekniske data	281
Installasjonsinstruksjoner	287

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E6P2B	2 runde kokeplater	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde kokeplater	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde kokeplater	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infrarød topp med 2 kokesoner	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infrarød topp med 4 kokesoner	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E7P2B	2 runde kokeplater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 firkantede kokeplater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde kokeplater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 firkantede kokeplater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde kokeplater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 firkantede kokeplater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E9P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	2 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarød topp med høy varme 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarød topp med høy varme 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infrarød topp med høy varme, 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infrarød topp med høy varme, 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

NO

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE7P2B/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE9PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner og teknisk underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
LXE9PQ2	2 firkantede kokeplater	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 firkantede kokeplater	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNLF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2						5,2			380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNLF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6			3	7,5			380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415 V3N~	5x6	100
E7TPB	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x1,5	80
E7TPM	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415 V3N~	5x4	140
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N~	5x4	140

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNLF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
EP2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP02M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP06M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP4+FE1	17	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP04+FE1 (P4/4)	19			4	4			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP4+FE	21,5	4	3,5					3				380-415V3N~	5x10	104
EP04+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	130
EP04+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x10	138
EP04+FE	24	6	3,5					3				380-415V3N~	5x6	113
EP06+FE1	24			6	3,5							380-415V3N~	5x10	152
EP06+FE1 (P4/6)	27			6	4			3				380-415V3N~	5x10	174
EP6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	155
EP06+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
EP06+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
EP2MP/VTR	8			2	4							380-415V3N~	5x2,5	40
EP4MP/VTR	16			4	4							380-415V3N~	5x4	68
EP4P/VTR+FE1	19			4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
EP4P/VTR+FE	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x6	118
EP7M	14			4	3,5							380-415V3N~	5x2,5	110
EP7+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x6	150
EP7P+FE1	17			4	3,5			3				380-415V3N~	5x6	150

NO

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømledning type H07RNF		Maksimal vekt på tomt apparat	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	220-240 V~ / 220-240 V3~	380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	3x10 - 4x4 - 5x2,5	mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~	380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5			20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~	380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5			40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~		5x4			90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415 V3N~		5x6			90

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømledning type H07RNF		Maksimal vekt på tomt apparat	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	4x10 - 5x6	mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5			49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	380-415 V3N~	4x10 - 5x6			80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~		5x6			121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~		5x10			133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415 V3N~		5x10			133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~		5x10			179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415 V3N~		5x10			179
SE9P2MP/VTR	8				6	4			4	2		380-415 V3N~		5x2,5			40
SE9P4MP/VTR	16								4	4		380-415 V3N~		5x4			87
SE9P4P/VTR+FE	23,5								4	4		380-415 V3N~		5x6			113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68								4	4	7,5	380-415 V3N~		5x6			133
SE9TPM	14								4	3,5		380-415 V3N~		5x2,5			110
SE9TP+FE	21,5								4	3,5	7,5	380-415 V3N~		5x6			150
SE9TP+FE2	18,68								4	3,5	4,68	380-415 V3N~		5x6			150

ELEKTRISKE KOIMFYRER SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA


MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14				4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	90

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/EC	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-36	Sikkerhet for elektriske apparater for bruk som kollektive kjøkken, ovner, komfyrer og kokeplater

Apparatens egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49

"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

NO

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.



INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

BEMERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet, befinner seg på de første sidene i denne manualen.

BESKRIVELSE AV APPARATENE

Robust struktur i rustfritt stål med 4 høydejusterbare ben. Ovnsrommet er i rustfritt stål med glassullisolasjon.

Ovnsdøren med dobbel vegg og termisk isolasjon er utstyrt med håndtak og fjærbalansert hengsle.

Koketoppene med elektriske kokeplater er i støpejern, den heldekkende kokeplaten er i stål, de infrarøde koketoppene er i glasskeramikk.

Bryterne er i plast, sikkerhetsanordningene har manuell og automatisk nullstilling, omkoblere med 7 posisjoner og tokrets kraftregulatorer.

Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver

Produsenten erklærer at apparatene er i samsvar med EF-direktivene og krever at installasjonen utføres i henhold til gjeldende normer.

I påvente av montering, må følgende regler overholdes:

- byggeforskriftene og lokale brannsikkerhetsregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- gjeldende IEC-bestemmelser
- gjeldende VVF-bestemmelser

IGANGSETTING

Håndtering og transport.

Apparatene er plassert på trepaller for å lette transport og håndtering med gaffeltrucker eller traller, både inne i anlegget og ved lasting og lossing.

De er dekket med et solid tre-lags bølgepapp med selvklebende skilt med forholdsregler for håndtering. På disse skiltene står angivelser om håndtering, forbud mot å løfte med kroker og å utsette emballasjen for klimafaktorer.

De varsler om at pakken inneholder skjøre gjenstander, og at emballasjen må stå i vertikal posisjon.

De angir riktig fremgangsmåte for åpning av emballasjen; fra bunnen mot toppen.

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig. Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer, for eksempel bensin; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer. Monter apparatets føtter; apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve

føttene. Hovedbryteren eller strømuttaket må befinne seg i nærheten av apparatet og være lett tilgjengelig. Det anbefales å sette apparatet under en avtrekksvifte, slik at dampene føres raskt ut.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert, må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftsifte i selve rommet. Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert slik at de ikke kan tilstoppes. (Se fig. 2 – fig. 3).

Forsiktig - advarsel

Ikke installer apparatet nær andre apparater som når for høye temperaturer, slik at de elektriske delene ikke skades. Forsikre deg i installasjonsfasen om at kanalene for luftinntak og -avløp er frie for eventuelle hindre.

INSTALLASJON

Installasjon, idriftsetting og vedlikehold av apparatet skal utføres av kvalifisert personale.

Alle nødvendige installasjonsarbeider skal utføres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar ved dårlig funksjon av apparatet som skyldes feil eller ikke-konform installasjon.

Modellene med strømterminal på siden skal installeres med en avstand på 5 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene. Modellene med strømterminal bak skal installeres med en avstand på 50 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene.

I alle fall må apparatet være installert / festet slik at det er mulig å skifte ut strømledningen etter installasjon av apparatet.

SIKKERHETSANVISNINGER

Ved enkeltvis installasjon (ikke serieinstallasjon) av følgende modeller:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

skal man feste benet med veltebeskyttelse til gulvet med passende skruerplugger (se fig. 1a). Husk å overholde ovennevnte minimumsavstander.

NO

Benkeutstyr som veier mindre enn 40 kg, må festes til benken ved hjelp av medlevert festeutstyr (se fig. 1b). Skru av en av benene, og sett bolten inn i det største hulllet på bøyle "A". Skru på benet igjen, og fest utstyret til benken ved hjelp av skruen "B". Husk alltid å overholde ovennevnte minimumsavstander.

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømmettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfra kobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

På modellene LX er det mulig å tilkoble/erstatte strømledningen etter å ha festet apparatet.

Bak apparatet er det nemlig et lett tilgjengelig teknisk skap for ovennevnte operasjoner.

Advarsel!

Den gul-grønne jordledningen skal aldri avbrytes.

ELEKTRISK TILKOBLING

Koble apparatet til strømmettet som angitt (se Fig.4 –Fig.5):

- 1) Installer en skillebryter (A) med magnetotermisk utløser og differensialspærre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.
- 2) Åpne lukene (B) hvis det er slike, og skru av skruene (C) for å demontere instrumentbrettet (D).
- 3) Koble skillebryteren (A) til terminalblokken (H) som vist på figuren og i de elektriske skjemaene på slutten av håndboken. Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (se tabellen med tekniske data).
- 4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram den, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gulgrønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.
- 5) Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning av type H05RNF eller H07RNF. Dette må utføres av produsenten, teknisk service eller usatt av en person med lignende kvalifikasjon, for å unngå enhver risiko.

EKVIPOSENSIAL

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Koblingsklemmen befinner seg like ved strømledningens inngang.

Den kjennetegnes av følgende symbol:



Bemerk!

Fabrikanten er ikke ansvarlig og gir ingen garantierstatning for skader som skyldes ukorrekte og ikke-konforme installasjoner i forhold til installasjonsanvisningene.

DRIFTSPRØVE AV APPARATET

Viktig

Før anlegget igangsettes, må det utføres en driftsprøve for å vurdere de operative forholdene til hver enkelt del, og for å identifisere eventuelle feil. I denne fasen er det viktig at alle sikkerhets- og hygieneforhold overholdes strengt.

Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

- 1) undersøk at strømspenningen er konform med apparatets strømspenning.
- 2) slå på den automatiske skillebryteren for å undersøke den elektriske tilslutningen.
- 3) undersøk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt.

Når driftsprøven er overstått, skal man om nødvendig lære opp brukeren hensiktsmessig, slik at han får all nødvendig kompetanse for å idriftsette apparatet under sikkerhetsforhold, som forutsett av de gjeldende lovene i brukslandet.

BRUKSANVISNINGER

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

ADVARSEL!

Apparatene må kun brukes under overvåking, og må aldri være tomme under funksjon.

Varsellampene viser om det forskjellige utstyret er påslått eller avslått.

Apparatene trenger ingen spesielle reguleringer av spesialisert personale, foruten reguleringene brukeren foretar under drift.

Bruk kun tilbehør fabrikanten angir som egnet.

Ikke lag mat direkte på apparatene.

For å garantere god ytelse og energisparing, er det viktig å bruke gryter og panner som passer for elektrisk matlagning (se tegnene på bunnen av kjelen): kjelebunnen må være veldig tykk og helt flat. (Fig.6)

Kjelens diameter skal minst være like stor som

diameteren på kokesonen man har valgt å bruke, ellers vil man ha en unødvendig sløsing av strøm. Det beste er om kjelens diameter er større. (Fig.6)

Bunnen på kjelen skal være ren og tørr, noe som også gjelder for koketoppen.

Mens man bruker apparatene de første gangene, kan det forekomme at man kjenner en sterk eller brennende lukt. Dette tilfellet forsvinner helt etter enda to eller tre ganger apparatet brukes.


Etter bruk forblir platene varme i en viss tid etter at de er slått av. Varsellampene for restvarme forblir påslått til glasset er avkjølt. Unngå å røre platen med hendene, og hold barn på avstand helt til varsellampene for restvarme har slått seg av.

Disse forsiktighetsreglene er meget viktige, og manglende overholdelse av disse kan forårsake funksjonssvikt av apparatene, foruten faresituasjoner for brukeren.

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Vær oppmerksom på at gulvet rundt apparatet kan være glatt.

Merk: Panelene merket med symbolet  beskytter mot tilgang til deler med spenning over 400V.

I utslipp av luftbåren støy, er det A-veide lydtryknivå mindre enn 70 dB (A).

IDRIFTSETTING AV DE ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokeplaten, vri du bryteren for platen du har valgt i en posisjon mellom 1 og 6. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift.

Vi anbefaler at du slår på platene på høyeste temperatur. Så snart platen har nådd temperaturen, skal du vri bryteren i en lavere posisjon.

For å slå av hver enkelt plate, skal du vri de tilsvarende bryterne i posisjon "O".

- 6 for å starte matlagingen, maks 5/10 minutter
- 5 for matlaging ved høy temperatur
- 4 for matlaging ved middels temperatur
- 3 for å fortsette tilberedning av store mengder
- 2 for å fortsette tilberedning av små mengder
- 1 for å holde maten varm, eller smørsmelting

0 kokeplaten er avslått

IDRIFTSETTING AV DE HELDEKKENDE, ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokeplaten, vri du bryteren for kokesonen du har valgt. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift. Hvis du fortsetter å vri bryteren, kan du regulere ønsket koketemperatur.

Apparatet er utstyrt med 4 kokesoner, mens oppvarmingen skjer jevnt over hele plateoverflaten.

Vi anbefaler at du slår på platen på høyeste temperatur. Så snart platen har nådd temperaturen, skal du vri bryteren i en lavere posisjon. For å slå av alle kokesonene, skal du vri bryteren i posisjon "O".

IDRIFTSETTING AV DE INFRARØDE TOPPENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokesonen, vri du bryteren for kokesonen du har valgt. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift (se referanser på Fig.7). Aktiveres det sentrale varmeelementet, og den aktuelle kokesonen begynner å gløde. Hvis du fortsetter å vri bryteren, kan du regulere ønsket koketemperatur.

For å slå av varmeelementene, skal du sette bryteren på "O".

På koketoppen er det 4 varsellamper som tilsvarer de fire kokesonene.

Disse varsellampene varsler om høy temperatur og fungerer også når apparatet er avslått.

Varsellampene fortsetter å lyse helt til temperaturen på koketoppen senkes til en temperatur som ikke lenger er farlig for brukeren.

Apparatet er utstyrt med 4 kokesoner. Posisjonene er tydelig angitt av sirkler, og oppvarmingen skjer kun innenfor diameterne som er opptegnet på koketoppen.

RENGJØRING AV KRYSTALL

Vi anbefaler å rengjøre koketoppen regelmessig, helst etter hver bruk. Bruk aldri skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler. Unngå også aggressive kjemikalier, som f.eks. spray for rengjøring av ovnen, flekkfjerningsmidler, men også vaskemidler som egner seg til baderommet og av den universelle typen. Vedlagt finner du en liste over anbefalte rengjøringsmidler og produkter som beskytter mot skader forårsaket av sukker.

For grundig rengjøring, skal du først fjerne de verste avleiringene og matrester ved hjelp av en spesiell rengjøringsbørste, eller en spesiell svamp for glasskeramikktopper.

Hell noen dråper av et bestemt rengjøringsmiddel på den kalde koketoppen, og gni med kjøkkenpapir eller en ren klut. Alternativt kan du også bruke en spesiell svamp (Vileda) for rengjøring av glasskeramikktopper.

Gå til slutt over koketoppen med en fuktig klut, og tørk med en ren klut.

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER (INFRARØDE- OG INDUKSJONSTOPPER)

Koketoppen er motstandsdyktig, men ikke uknuselig, og kan bli skadet av skarpe eller harde gjenstander som måtte falle på den. Hvis det skulle oppstå skader, revner eller sprekker, skal man ikke bruke apparatet, men straks ta kontakt med serviceavdelingen.

- Størrelsen på kjelen må alltid passe til størrelsen på kokesonen.
- Bruk kjeler med glatt bunn, for å unngå skader på overflaten.
- Den varme kjelebunnen skal dekke hele kokesonen, slik at den termiske varmen overføres på beste måte.
- Vi anbefaler å bruke kjeler med en bunntykkelse på 2-3 mm hvis den er av emaljert stål, og på 4-6 mm hvis den er av rustfritt stål med sandwichbunn.
- Hvis du bruker koketoppen som arbeidsbenk når den er kald, må du ikke glemme å rengjøre den etterpå, for å unngå riper forårsaket av smuss eller lignende.
- Kokeplatene skal ikke brukes til plassering av gjenstander.
- Når du flytter en kjele på koketoppen, skal du alltid løfte den for å unngå riper i overflaten.

ADVARSEL!

Hvis koketoppen kommer i kontakt med plastikk, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdig mat mens den er varm, må du umiddelbart fjerne disse stoffene fra den varme kokesonen ved hjelp av den spesielle rengjøringsbørsten. Hvis de ovennevnte stoffene smelter, kan de skade overflaten. Før du tilbereder meget sukkerholdig mat, anbefaler vi å behandle koketoppen med et passende produkt.

- MERK: Hvis overflaten er sprukket, skal man umiddelbart koble apparatet eller den aktuelle delen fra strømforsyningen."
- MERK: Ikke plasser plastbeholdere på de varme overflatene.

VIKTIG!

NO

For å hindre skader eller svekkelser i glasstrukturen, skal du ikke helle vann på koketoppen mens den fremdeles er varm.

SIKKERHETSANVISNINGER FOR INDUKSJONSTOPPER

Metallgjenstander overopphetes meget raskt hvis de plasseres på den påslåtte varmesonen. Derfor skal man ikke sette fra seg metalliske materialer som bokser, krus, aluminiumsfolie, bestikk, ringer, nøkler, klokker, o.s.v. på induksjonstoppen.

Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege for å undersøke om de kan oppholde seg i nærheten av induksjonstopper eller ikke.

Ikke legg kredittkort, telekort, magnetbånd eller andre magnetiske gjenstander på glasskeramikktoppen med induksjons-system.

Induksjonsgeneratoren har et internt kjølesystem.

Pass på at hullene for luftinnløp og -utløp ikke tilstoppes av gjenstander (papir, kluter eller annet). Dette kan føre til overdreven oppvarming, slik at induksjonsplaten slår seg av.

PASS PÅ AT HULLENE FOR KJØLESYSTEMETS LUFTSTRØM SOM SITTER PÅ BUNNEN AV OG PÅ RØYKANALEN TIL APPARATET IKKE TILSTOPPES. DET KAN FØRE TIL AT APPARATET SLÅR SEG AV P.G.A. OVEROPPHETING.

Sørg for at det ikke kommer noen væske inn i induksjonsgeneratoren (vann, olje eller annet).

Koketoppen skal absolutt ikke rengjøres med vannstråler.

Ikke rør noen deler inne i induksjonsgeneratoren.

Etter bruk, slå av kokeplaten gjennom sin kontroll enheten.

Ikke stol på detektoren av kokekar.

ADVARSEL!

Vær oppmerksom på gjenstander du har på deg under bruk av apparatet, som ringer, klokker, osv. Disse kan bli varme hvis de kommer nær koketoppen.

Baksiden av apparatet og området rundt må være fritt for metallgjenstander.

IDRIFTSETTING AV ELEKTRISKE OVNER

Alle ovner er utstyrt med en sikkerhetstermostat med manuell nullstilling, som befinner seg bak kontrollpanelet. For å nullstille den, skal du fjerne panelet ved å skru av festeskruene som på fig. 11.

Elektrisk ovn type FE (Fig.8)

- Varmeelementene befinner seg i ovnstaket (overvarme) og under ovnsbunnen (undervarme).
- Temperaturreguleringen på mellom 50 og 270 °C skjer ved hjelp av et tilkoblet termostat med en trepolet bryter.
- Du kan aktivere de øvre og nedre varmeelementene samtidig eller enkeltvis.
- Varsellamper viser når apparatet er i drift.
- Ovnssrommet er i rustfritt stål.
- Komfyrer med elektrisk ovn har ingen røykkasse.

På- og avslåing av elektriske ovner type FE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på ovnen, vrir du bryteren (A) og velger de øvre, de nedre eller begge varmeelementene, avhengig av hvilken type steking du vil ha.

Varsellampen (C) lyser for å vise at ovnen står på, men varmeelementene produserer fremdeles ikke varme.

Vri bryteren (B) for å slå på varmeelementene.

Varsellampen (D) lyser; fortsatt å vri på bryteren for å velge ønsket steketemperatur.

Varsellampen (D) vil slå seg av når ovnen har nådd innstilt

temperatur, og varmeelementene kobles ut. Når temperaturen synker under innstilt verdi, vil varsellampen (D) lyse igjen, og varmeelementene kobles inn på nytt.

For å slå av ovnen, skal du vri begge bryterne på "O"

Elektriske ovner type FE1; FE2; TE (ventilert) (fig.9)

- I denne type ovner kommer varmen fra baksiden av ovnsrommet, og viftene fordeles varmen jevnt.
- Viftene befinner seg på baksiden av ovnen, midt på de sirkelformede varmeelementene.
- Temperaturreguleringen på mellom 50 og 270 °C skjer ved hjelp av et tilkoblet termostat med en topolet bryter.
- Varsellamper viser når apparatet er i drift.
- Ovnsrommet er i rustfritt stål.
- Komfyrer med elektrisk ovn har ingen røykasse.

På- og avslåing av elektriske ovner type FE1; FE2; TE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på ovnen, vrir du bryteren (A) på ønsket temperatur. Varsellampen (B) lyser for å vise at ovnen står på, og varsellampen (C) lyser for å vise at varmeelementet er innkoblet.

Varsellampen (C) vil slå seg av når ovnen har nådd innstilt temperatur, og varmeelementet kobles ut, men viften fortsetter å gå.

Når temperaturen synker under innstilt verdi, vil varsellampen (C) lyse igjen, og varmeelementet kobles inn på nytt.

For å slå av ovnen, skal du vri bryteren på "O". Ved det første klikket på bryteren, aktiveres kun viftefunksjonen for kjøling eller tining (kun den grønne varsellampen (B) lyser).

SIKKERHETSANVISNING!

Bruk aldri ovnene uten ovnsbunn.

Vær oppmerksom på den varme dampen som kan komme ut når du åpner ovnsdøren.

VEDLIKEHOLD

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- Før rengjøring skal du slå av apparatet og la det kjøles ned.
 - I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, skal du bruke utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.
- En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann, og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne, skal du bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen. **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som klorisyre, saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer**

kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.

Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av og lage rustflekker.

Av samme årsak skal man unngå kontakt med jerngjenstander. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som kan forårsake stygge riper, selv om de ikke lager rustflekker.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra klor- eller svovelsyre som f.eks. kommer fra gulvvaske.

Ikke bruk direkte vannstråler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

UTSKIFTING AV DELER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra

fabrikanten.

Ethvert vedlikeholdsarbeid må kun utføres av kvalifisert personale. La apparatet kontrolleres minst én gang i året; m.h.t. dette anbefaler vi å underskrive en vedlikeholdskontrakt.

Utskifting av varmeelementene i de elektriske ovnene

Slå av apparatets hovedbryter for å koble det fra strømmettet. I FE-ovnen befinner de nedre varmeelementene seg under ovnsbunnen, og de øverste er festet til ovnstaket.

I FE1-ovnen er varmeelementet festet bak viftedekselet på ovnsrommets bakside.

For å fjerne varmeelementene, skal du skru av festeskruene og passe på så du ikke river av tilkoblingsledningene.

Koble fra tilkoblingsledningene ved hjelp av en skrutrekker, og monter et nytt varmeelement ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

- 1) slå av apparatets skillebryter for å bryte tilkoblingen til hovedstrømlijnen.
- 2) rengjør apparatet og området rundt grundig
- 3) smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
- 4) utfør alle vedlikeholdsoperasjonene
- 5) dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon

OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

Ved funksjonssvikt skal man umiddelbart koble apparatet fra strømmettet og ringe serviceavdelingen.

NO

NO

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.

Bruksanvisning

Mått	294
Tekniska data	297
Installationsanvisningar	303

ELSPISAR I SERIEN PLUS 600

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
E6P2B	2 runda kokplattor	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runda kokplattor med öppna fack	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runda kokplattor	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runda kokplattor med öppna fack	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runda kokplattor	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runda kokplattor med öppna fack	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runda kokplattor + elektrisk ugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	infraröd häll med 2 värmezoner	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infraröd häll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELSPISAR I SERIEN MACROS 700

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
E7P2B	2 runda kokplattor	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 fyrkantiga kokplattor	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runda kokplattor med öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runda kokplattor	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 fyrkantiga kokplattor	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runda kokplattor med öppna fack	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runda kokplattor	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 fyrkantiga kokplattor	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runda kokplattor med öppna fack	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runda kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	6 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	6 runda kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	infraröd häll med 2 värmezoner	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	infraröd häll med 4 värmezoner	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infraröd häll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	tuttapiastra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	tuttapiastra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ELSPISAR I SERIEN MAXIMA 900

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
E9P2M	2 runda kokplattor med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (kokplattor på 4 kW)	2 fyrkantiga kokplattor med hög effekt och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runda kokplattor med öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (kokplattor på 4 kW)	4 fyrkantiga kokplattor med hög effekt och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runda kokplattor med öppna fack	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (kokplattor på 4 kW)	fyrkantiga kokplattor 6med hög effekt och öppna fack	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (kokplattor på 4 kW)	4 fyrkantiga kokplattor med hög effekt + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runda kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (kokplattor på 4 kW)	4 fyrkantiga kokplattor med hög effekt + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runda kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (kokplattor på 4 kW)	6 fyrkantiga kokplattor med hög effekt + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runda kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (kokplattor på 4 kW)	6 fyrkantiga kokplattor med hög effekt + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infraröd häll med hög effekt med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infraröd häll med hög effekt med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infraröd häll med hög effekt med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infraröd häll med hög effekt med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	hel häll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELSPISAR I SERIEN S700

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
SE7P2B/VTR	infraröd häll med 2 värmezoner	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infraröd häll med 4 värmezoner	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

SV

ELSPISAR I SERIEN S900

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
SE9PQ2M	2 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 fyrkantiga kokplattor med öppna fack	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infraröd häll med 2 värmezoner och tekniskt fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infraröd häll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infraröd häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Hel häll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Hel häll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELSPISAR I SERIEN LX900 TOP

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
LXE9PQ2	2 fyrkantiga kokplattor	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 fyrkantiga kokplattor	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infraröd häll med 2 värmezoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infraröd häll med 4 värmezoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Hel häll med 4 värmezoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FEI	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Apparatens max. tömvikt
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4++FEI	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6++FEI	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6++TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR++FEI	10,2					4	1,8		3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ELSPISAR I SERIEN MACROS 700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF mm ²	Apparaters max. tomvikt kg
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3		7,5		380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3		7,5		380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4			2	3,2							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8			4	3,2							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4			2	3,2							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8			4	3,2							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8			4	3,2			3		7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3			4	3,2			3		7,5		380-415 V3N~	5x6	100
E7TPB	9			4	2,25							380-415 V3N~	5x1,5	80
E7TPM	9			4	2,25							380-415 V3N~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5			4	2,25					7,5		380-415 V3N~	5x4	140
E7TP+FE1	12			4	2,25			3				380-415 V3N~	5x4	140

MODEL	Nominell effekt		Runda kok-plåttor		Fyr-kantiga kok-plåttor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RN-F	Apparaters max. tomvikt
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	kg	
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16		3,5	4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M	21			6	3,5							380-415V3N~	5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P4+FE1	17	4	3,5	4	3,5				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P04+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	5x10	104
E9P4+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	138
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x6	113
E9P6+FE1	24	6	3,5						3			380-415V3N~	5x10	152
E9P6+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	174
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE	28,5			6	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	189
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	179
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
E9P2M/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x10	45
E9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

ELSPISAR I SERIEN S700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning		Anslutnings-kabel av typen H07RNF		Apparaters max. tömvikt	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	Ugn TE	Ugn FE	Ugn FE	Ugn TE	mm ²	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~			3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5		20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~			3x10 - 4x4 - 5x2,5		40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~			5x4		90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415V3N~			5x6		90

ELSPISAR I SERIEN S900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE2	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning		Anslutnings-kabel av typen H07RNF		Peso massimo apparecchio a vuoto	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	Ugn TE	Ugn FE	Ugn FE	Ugn TE	mm ²	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~			4x4 - 5x2,5		49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~			4x10 - 5x6		80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~			5x6		121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4				7,5		380-415V3N~			5x10		133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~			5x10		133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4				7,5		380-415V3N~			5x10		179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~			5x10		179
SE9P2MP/VTR	8				4	4		2				380-415V3N~			5x2,5		40
SE9P4MP/VTR	16				4	4		4				380-415V3N~			5x4		87
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4		4		7,5		380-415V3N~			5x6		113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68				4	4		4	4,68			380-415V3N~			5x6		133
SE9TPM	14				4	3,5		4	3,5			380-415V3N~			5x2,5		110
SE9TP+FE	21,5				4	3,5		4	3,5	7,5		380-415V3N~			5x6		150
SE9TP+FE2	18,68				4	3,5		4	4,68			380-415V3N~			5x6		150

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8											220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8		4	4			2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven

2014/35/UE Låg spänning

2014/30/UE EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)

2011/65/EU Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater


2006/42/EC Maskindirektivet och särskilda referensstandarder

EN 60335-1 Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande

EN 60335-2-36 Säkerheten för elektriska apparater för användning som kollektiva kök, ugnar, spisar och hållrar

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

		CE	
MOD.	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



**I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaftas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infördes.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaftande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

Oberättigat bortskaftande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.



INSTALLATIONSANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i detta kapitel återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATERNA

En robust stomme i inox-stål med 4 ben som det går att reglera höjden på.

Ugnsutrymme tillverkat i rostfritt stål med glasullsisolering. Den värmeisolerade luckan med dubbla väggar är försedd med handtag och gångjärn med balanserad fjäder.

Spishållar med elektriska kokplattor i gjutjärn, hel håll i stål, infraröda kokytor i keramikglas.

Kontrollvred i syntetiskt material, säkerhetsanordning med manuell eller automatisk återställning, omkopplare med 7 lägen och energireglage med dubbel krets.

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Tillverkaren förklarar att utrustningarna har tillverkats i överensstämmelse med EEG-direktiven och kräver att gällande lagstiftning respekteras vid installationen.

Observera följande förordningar inför monteringen

- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter,
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder
- gällande CEI-förordningar,
- gällande VVF-förordningar

IGÅNGSÄTTNING

Förflyttning och transport

Elspisarna placeras på lastpallar i trä för att underlätta förflyttning och transport på gaffeltruckar eller lyfttruckar såväl inom anläggningen och för lastning och avlastning.

NnDe förpackas i kraftiga emballage i trewellpapp på vilka anbringas ett självhäftande märke försett med en varningstext som uppmanar till försiktighet vid förflyttning. Detta varningsmärke innehåller indikationer för förflyttning, anger förbud att lyfta upp emballaget med krokar och exponera det emballaget för väder och vind.

Anger förekomst av ömtåliga föremål inuti emballaget och meddelar att emballaget måste vara i vertikal position.

Anger hur man ska gå tillväga för att öppna emballaget på korrekt sätt. Nedifrån och upp.

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts. Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel, såsom bensin. Använd på inga villkor abrasiva ämnen. Montera apparatens ben. Apparaten

ska planutjämnas med vattenpass, små nivåskillnader går att rätta till genom att justera stödfötterna. Huvudströmbrytaren eller kontakten ska sitta i närheten av apparaten och vara lätt åtkomliga. Vi rekommenderar att apparaten placeras under en fläkthuv så att ångorna snabbt sugs ut.

Ventilation av lokalen

I den lokal där apparaten installerats ska det finnas luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädring av luft i själva lokalen.

Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera. (Se fig. 2 – fig. 3).

Var försiktig - Varning

Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna. Säkerställ under installationsfasen att luftkanalerna är fria från eventuella hinder.

INSTALLATION

Installation, driftsättning och underhåll av apparaten ska utföras av kvalificerad personal. Allt nödvändigt installationsarbete ska utföras i enlighet med gällande lagstiftning. Tillverkaren avsägar sig allt ansvar vid dålig funktion till följd av en installation som är felaktig eller ej överensstämmer med gällande föreskrifter.

Modeller med lateral uttagsplint ska installeras på ett avstånd av 5 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna. På modeller med uttagsplint bak ska de installeras på ett avstånd av 50 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna.

Elspisn ska i vilket fall installeras/monteras fast så att det går att göra ett eventuellt byte av nätkabeln efter själva installationen.

VARNINGAR:

Vid installation av modellerna:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR enskilt (ej i grupp), ska den tippningssäkra stödfoten

fästas i golvet med skruvar med pluggar (se fig. 1a) och minimiavstånden för installation som beskrivs ovan ska respekteras.

Bänkturstrustningar som väger mindre än 40 kg ska fästas i stödunderlaget med den medföljande fästsatsen (se fig. 1b).

Skruva av en av fötterna och sätt i tappen i det största hålet i pluggen "A", skruva fast foten på nytt och fäst utrustningen i stödunderlaget med hjälp av skruven "B". Följ alltid minimiavstånden för installation.

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppansordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna.

På LX-modellerna går det att koppla in/byta ut nätkabeln efter att ha monterat fast apparaten.

Bakom spisen finns ett tekniskt fack som som operatören enkelt kan komma åt för att utföra åtgärderna ovan.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Anslut spishällen till elnätet enligt vad som indikeras (se fig.4 – fig.5):

- 1) Installera, om ingen sådan finns, en strömbrytare (A) i närheten av apparaten med en magnettermisk krets brytare och differentialspär.
- 2) Öppna befintliga luckor (B) och lossa skruvarna (C) för att montera av panelen (D).
- 3) Anslut strömbrytaren (A) till uttagslådan (H) enligt vad som visas i figuren och i kopplingschema till slutet av handboken. Den utvalda anslutningskabelns egenskaper ska vara minst av typen H07RN-F med användningstemperatur på minst 80°C samt vara försedd med en sektion som är lämplig för apparaten (se tekniska data i tabellerna).
- 4) Dra kabeln genom införingskyddet och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i sin motsvarande position i uttagslådan och fäst dem. Den gulgröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den fränkopplas efter spänningskablarna om kabelklämman går sönder.
- 5) Om nätkabeln är skadad, ska den bytas ut mot en specialkabel av typen H05RNF eller H07RNF som levereras från tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet som kan se till att alla risker förebyggs.

POTENTIALUTJÄMNING

Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.

Den är markerad med följande symbol:



Varning!

Tillverkaren ansvarar inte för och ersätter inte skador som uppstått till följd av olämpliga installationer som inte överensstämmer med instruktionerna.

KONTROLL AV APPARATEN FÖR TYPGODKÄNNANDE

Viktigt

Före igångsättning ska en kontroll för typgodkännande av anläggningen utföras för att bedöma driftförhållandena för varje enskild komponent och urskilja eventuella avvikelser. I denna fas är det viktigt att alla säkerhets- och hygienförhållanden respekteras noggrant.

Utför följande kontroller för att verkställa typgodkännandet:

- 1) Verifiera att nätspänningen överensstämmer med apparatens spänning.
- 2) Tryck på den automatiska strömbrytaren för att verifiera elanslutningen.
- 3) Kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar korrekt.

När kontrollen för typgodkännande slutförts ska användaren vid behov ges träning tills han/hon klarar av att sätta igång apparaten i säkerhetsläge enligt vad som förutses av gällande lagstiftning i det land där apparaten används.

BRUKSANVISNING

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skolor eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.

VARNING!

Använd endast apparaterna under övervakning och lämna dem aldrig på tomgång.

Kontrolllamporna indikerar om all utrustning är påslagen eller avstängd.

Apparaturen förutser inga speciella justeringsingrepp av den specialutbildade personalen förutom de justeringar som utförs av användaren under användning.

Använd endast de tillbehör som angetts av tillverkaren.

Tillaga inte livsmedlen direkt på spisarna.

För en bra prestanda och låg energiförbrukning måste kastruller och grytor som är lämpliga för tillagning på elektriska kokplattor användas (observera beteckningarna på kastrullernas och grytornas undersida): botten ska vara av grov tjocklek och helt platt. (Fig.6)

Kastrullernas diameter måste minst vara lika med diametern på den värmezonen som ska användas. Om kastrullens diameter är mindre än kokplattans förbrukas onödigt mycket energi, i så fall är det bättre med en kastrull med en större diameter än kokplattan. (Fig.6)


Kastrullernas och grytornas botten ska vara ren och torr precis som själva kokplattan eller hällen. De första gångerna apparaterna används kan det uppstå en stark os av bränt. Denna os av bränt försvinner efter två till tre användningstillfällen.

Värmezonen förblir varma ett tag efter användning även om de stängts av. Kontrolllamporna för restvärme förblir tända tills glaset har kylts av. Undvik att lägga händerna på spishällen och håll barn på behörigt avstånd tills kontrolllamporna för restvärme har släckts.

Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan pastakokaren eller vattenbadet fungera otillfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.

Den här apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk eller motorisk förmåga, eller med brist på erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida de inte övervakas eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en säkerhetsansvarig person.

Barn ska stå under tillsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Var försiktig och uppmärksamma att golvet kan vara halt runt elspisen. Observera! De paneler som är märkta med symbolen  skyddas mot åtkomst till spänningsförande delar på över 400V.

Vid luftburet buller är den viktade ljudtrycksnivån A lägre än 70 dB(A).

IGÅNGSÄTTNING AV DE ELEKTRISKA KOKPLATTORNA

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen. Sätt på plattan genom att vrida på kontrollvredet som

motsvarar rätt värmezonen och välj ett läge mellan 1 och 6. Därmed tänds kontrolllampan för indikera att spisen är i funktion.

Vi rekommenderar att ni sätter på plattan på dess maximala temperatur och när denna uppnås reglerar ni vredet till en lägre temperatur.

Plattorna kan stängas av genom att vrida vredet till läge "O".

6 för inledande kokning, max. 5/10 minuter

5 för kokning på hög temperatur

4 för kokning på medeltemperatur

3 för fortsatt kokning av stora mängder

2 för fortsatt kokning av små mängder

1 för att hålla maten varm eller smälta smör

0 avstängd platta

IGÅNGSÄTTNING AV ELSPISAR MED HEL HÄLL

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen.

För att sätta på spishällen, vrid på vredet för önskad värmezonen och kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen är i funktion. Fortsätt att vrida vredet för att justera de önskade koktemperaturerna.

Spisen är utrustad med 4 kokzoner. Uppvärmningen sker över hela plattans yta.

Vi rekommenderar att ni sätter på plattan på dess maximala temperatur och när denna uppnås reglerar ni vredet till en lägre temperatur.

Varje värmezonen går att stänga av genom att vrida vredet till läge "O".

IGÅNGSÄTTNING AV INFRARÖDA HÄLLAR

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen.

Sätt på plattan genom att vrida på vredet som motsvarar rätt kokzon. Därmed tänds kontrolllampan för indikera att spisen är i funktion (se referenser i fig.7). Aktiveras värmeelementet i mitten och den berörda värmezonen blir glödande varm. Fortsätt att vrida på vredet för att reglera de önskade koktemperaturerna.

För att stänga av värmeelementen ska vredet ställas i läget "O".

Det finns 4 kontrollampor på spishällen som motsvarar de fyra värmezonen.

Dessa kontrollampor indikerar att temperaturen är hög och fungerar även när spishällen är avstängd.

Kontrolllamporna förblir tända tills hällens temperatur sjunker så att den inte längre är farlig för användaren.

Spisen är utrustad med 4 värmezoner. Positionerna är tydligt indikerade med hjälp av cirklar och uppvärmningen sker endast innanför cirkelarna på hällen.

RENGÖRING AV KRISTALLEN

Vi rekommenderar att ni rengör er spishäll regelbundet, helst efter varje användningstillfälle. Använd inte tvättsvampar som kan repa hällen eller frätande

rengöringsmedel. Undvik även att använda aggressiva kemiska produkter, till exempel rengöringsspray för ugnar, fläckborttagningsprodukter, rengöringsmedel för badrum eller av allmän sort. I bilagan finns en förteckning över de rengöringsmedel som rekommenderas och produkter som skyddar mot skador som socker ger upphov till.

För en noggrann rengöring, ska de största beläggningarna och alla matrester tas bort med hjälp av en särskild rengöringspatel eller svamp för glaskeramikhållar.

Håll några droppar rengöringsmedel på den kalla spishällen och gnid och torka av med hushållspapper eller en ren torkduk. Alternativt kan ni även använda en särskild svamp (Vileda) för rengöring av glaskeramikhållar.

Rengör slutligen spishällen med en fuktig trasa och torka därefter av den med en ren och torr torkduk.

ALLMÄNNA VARNINGAR (INFRARÖDA STRÅLAR - INDUKTION)

Spishällen är resistent men inte spricksäker och den kan skadas av hårda eller spetsiga föremål som kan falla ned ovanpå hällen. Om ni upptäcker skador, sprickor eller rispor ska ni inte använda spisen, utan omedelbart ta kontakt med vår tekniska support.

- Kärleens storlekar ska alltid vara anpassade efter värmezonen diameter.
- Använd kärl med slät botten för att undvika att skada hällen.
- Det varma kärlets botten ska vara placerad mitt i värmezonen. På så sätt överförs värmeenergin bättre.
- Vi rekommenderar kärl med en bottenjocklek på 2-3 mm om de är i emaljstål och 4-6 mm om de är i inox-stål med sandwichbotten.
- Om ni använder den kalla spishällen som arbetsyta får ni inte glömma bort att rengöra den efteråt. Detta för att undvika repor på hällen till följd av smuts och annat.
- Man får inte använda spishällen till att förvara eller ställa föremål.
- När ni flyttar ett kärl på spishällen, ska ni alltid lyfta upp det för att undvika att det repar ytan.

VARNING!

Om spishällen kommer i kontakt med plast, aluminiumfolie, socker eller livsmedel som innehåller socker ska dessa ämnen omedelbart avlägsnas från den varma värmezonen med hjälp av rengöringspateln. Om dessa ämnen smälter kan de skada hällens yta. Före tillagning av livsmedel som innehåller mycket socker, rekommenderar vi att ni behandlar spishällen med en lämpligen avsedd produkt.

- OBSERVERA! Om det uppstår sprickor i ytskiktet ska elspisen eller den lämpliga delen omedelbart frånkopplas från nättaggregatet.

- OBSERVERA! Placera inte skålar eller behållare av plast på de varma ytorna.

VIKTIGT!

För att undvika att skada eller försvaga glasstrukturen får man INTE hålla vatten på spishällen medan den ännu är varm.

VARNINGAR VID INDUKTION

Metallföremål värms upp mycket snabbt om de placeras i den värmezonen som är påslagen, ställ eller placera därför inte metallföremål på induktionshällen, såsom: burkar, aluminiumfolie, bestick, ringar, nycklar, armbandsur etc...).

Personer med pacemaker ska rådfråga sin läkare för att kontrollera om de kan stå i närheten av en induktionshäll. Lagg inte kreditkort, telefonkort, kort med magnetband eller andra magnetiska föremål på glaskeramikhällen med induktionssystem.

Induktionsgeneratoren är försett med ett internt avkylningssystem.

Se till att öppningarna för luftintag och -uttag inte är blockerade av föremål (papper, trasor eller annat). Detta kan medföra överdriven uppvärmning och leda till att induktionshällen därmed stängs av.

VAR NOGA MED ATT SETILL ATT LUFTHÅLEN FÖR TILL- OCH FRÅNLUFTSFLÖDE PÅ ELSPISENS UNDERSIDA OCH SKORSTENEN INTE ÅRTILLTÄPPTA. DETTA KAN ORSAKA AVSTÄNGNING TILL FÖLJD AV ÖVERHETTNING.

Se till att vätskor inte kommer in i induktionsgeneratoren (vatten, olja eller annat).

Rengör aldrig med högtrycksvätt.

Rör aldrig vid någon av de inre delarna i induktionsgeneratoren.

Efter användning, stäng av hällen genom sin kontrollenhet. Lita inte på detektorn av köksredskap.

VARNING!

Vid användning av apparaten, ska användaren vara försiktig om han/hon har på sig ringar, armbandsur osv, eftersom de kan bli varma om de kommer i kontakt med kokyterna.

Den bakre delen av apparaten och de närliggande ytorna ska vara fria från metallföremål.

DRIFTSÄTTNING AV ELEKTRISKA UGNAR

Alla ugnar är utrustade med säkerhetstermostat med manuell återställning som sitter bakom kontrollpanelen.

För att återställa den, ska ni montera av konyrollpanelen genom att lossa fästskruvarna som visas i fig. 11.

Elektrisk ugn av typ FE (Fig.8)

- Motståndet sitter i ugnstaket (övervärme) och under ugnsbotten (undervärme).
- Reglering av temperaturen till mellan 50 och 270 °C görs med hjälp av en termostat som är ansluten till en strömbrytare med tre poler.
- Det går att koppla in de övre eller undre motstånden samtidigt eller enskilt.
- Kontrolllamporna indikerar när spisen är igång.
- Ugnsutrymmet är av rostfritt stål.
- På spisen med elektrisk ugn finns ingen rökgaskollektor.

Påslagning och avstängning av elektrisk ugn av typen FE
Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen.

För att slå på ugnen, vrid på kontrollvredet (A) och välj de övre, undre eller båda värmeelementen beroende på hur ni vill tillaga maten.

Kontrolllampan (C) tänds för att indikera att ugnen är på, men att värmeelementen ännu inte avger värme.

Vrid på kontrollvredet (B) för att aktivera värmeelementen, kontrolllampan (D) tänds och genom att fortsätta vrida på kontrollvredet går det att välja de önskade tillagningstemperaturerna.

Kontrolllampan (D) släcks när den valda temperaturen har uppnåtts, och värmeelementen kopplas från.

När temperaturen sjunker till under det inställda värdet, tänds kontrolllampan (D) och värmeelementen kopplas till på nytt.

Vrid båda kontrollvredena till läge "O" för att stänga av ugnen.

Elektriska ugnar av typen FE1; FE2; TE (varmluftsugn) (fig.9)

- I denna typ av ugnar kommer värmen från ugnsutrymmets baksida och fläktarna fördelar värmen jämnt.
- De motordrivna fläktarna sitter på ugnens baksida i mitten av de cirkelformade motstånden.
- Reglering av temperaturen till mellan 50 och 270 °C görs med hjälp av en termostat som är ansluten till en strömbrytare med två poler.
- Kontrolllampan indikerar när spisen är igång.
- Ugnsutrymmet är av rostfritt stål.
- På spisen med elektrisk ugn finns ingen rökgaskollektor.

Påslagning och avstängning av elektriska ugnar av typen FE1; FE2; TE

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen. För påslagning, vrid kontrollvredet (A) till önskad temperatur, då tänds kontrolllampan (B) för att indikera att ugnen är på och kontrolllampan (C) tänds för att indikera att värmeelementet är inkopplat.

Kontrolllampan (C) släcks när den valda temperaturen uppnåtts, värmeelementet kopplas från men fläkten fortsätter att fungera. När temperaturen sjunker till under det inställda värdet, tänds kontrolllampan (C) och värmeelementet kopplas till på nytt.

Vrid kontrollvredet till läge "O" för att stänga av ugnen. Endast fläkten sätts igång när kontrollvredet vrids till första hacket (endast den gröna kontrolllampan (B) tänds) för avkyllning och upptining.

VARNING!

Använd aldrig ugnen utan ugnsbotten.

När ugnsdörren öppnas, ska ni vara uppmärksamma och försiktiga med tanke på den ånga som kan strömma ut.

UNDERHÅLL

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. **Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.**

Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar.

Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att användning av stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven.

Rengör inte apparaten direkt med vattenstrålar eller med ångtvtvätt.

Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren.

Allt underhållsarbete får endast utföras av kvalificerad personal. Utför översyn av apparaten minst en gång per år. Därför rekommenderar vi att ni upprättar ett underhållsavtal.

Byte av motstånden i elektriska ugnar

Avaktivera huvudströmbrytaren högst upp på ugnen för att koppla från strömförsörjningen. I FE-ugnar sitter de undre motstånden under ugnsbotten och de övre är fästa i ugnsutrymmets tak. I FE-ugnar sitter motståndet bakom transportbandet i ugnsutrymmets bakre vägg.

För att ta bort motstånden ska ni lossa fästskruvarna och vara noga med att inte dra sönder anslutningskablarna. Koppla från anslutningskablarna med hjälp av en skruvmejsel och montera ett nytt motstånd i omvänd sekvens.

LÄNGRE TIDS INAKTIVITET

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

- 1) Tryck på apparatens huvudströmbrytare för att avaktivera anslutningen till elnätet.
- 2) Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant.
- 3) Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.
- 4) Utför alla underhållsmanövrarna.
- 5) Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.

AVSTÄNGNING VID FEL

Koppla omedelbart från apparaten från elnätet vid fel och kontakta vår tekniska support.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER _____

SV

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lampliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant. Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering.

Instrukcja użytkownika

Wymiary	310
Dane techniczne	313
Instrukcja instalacji	319

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA PLUS 600

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
E6P2B	2 płyty okrągłe	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 płyty okrągłe	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 płyt okrągłych	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 płyt okrągłych z otwartą wnęką	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 płyty okrągłe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny Wszystkie Rozmiary	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Podczerwień 2 strefy	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Podczerwień 4 strefy	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Podczerwień 2 strefy z otwartą strefą	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Podczerwień 4 strefy z otwartą wnęką	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
E7P2B	2 płyty okrągłe	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 płyty kwadratowe	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 płyty okrągłe	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 płyty kwadratowe	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 płyt okrągłych	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 płyt kwadratowych	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 płyt okrągłych z otwartą wnęką	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 płyt kwadratowych z otwartą wnęką	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 płyty okrągłe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 płyty okrągłe + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 płyt kwadratowych okrągłych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 płyt kwadratowych okrągłych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	podczerwień 2 strefy	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	podczerwień 4 strefy	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	podczerwień 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	podczerwień 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	plyta, 4 strefy	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	plyta, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	plyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	plyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
E9P2M	2 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (płyty, moc 4 kW)	2 płyty kwadratowe wzmocnione z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 płyty okrągłe z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (płyty, moc 4 kW)	4 płyty kwadratowe wzmocnione z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 płyt okrągłych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 płyt kwadratowych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (płyty, moc 4 kW)	6 płyt kwadratowych wzmocnionych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 płyty okrągłe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (płyty, moc 4 kW)	1/1 GN 4 płyty kwadratowe wzmocnione + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 płyty okrągłe + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (płyty, moc 4 kW)	4 płyty kwadratowe wzmocnione + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 płyt kwadratowych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (płyty, moc 4 kW)	1/1 GN 6 płyt kwadratowych wzmocnionych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 płyt okrągłych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 płyt kwadratowych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (płyty, moc 4 kW)	6 płyt kwadratowych wzmocnionych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	podczerwień wzmocniona 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	podczerwień wzmocniona 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	podczerwień wzmocniona 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	podczerwień wzmocniona 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	płyta, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	płyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	płyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA S700

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
SE7P2B/VTR	podczerwień 2 strefy	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	podczerwień 4 strefy	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA S900

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
SE9PQ2M	2 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 płyty kwadratowe z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 płyt kwadratowych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 płyty kwadratowe + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 płyt kwadratowych + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 płyt kwadratowych + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	podczerwień 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	podczerwień 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	płyta, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	płyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	płyta, 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA LX900 TOP

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
LXE9PQ2	2 płyty kwadratowe	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 płyty kwadratowe	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	podczerwień 2 strefy	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	podczerwień 4 strefy	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	płyta, 4 strefy	mm 800 x 900 x 290 (320)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA PLUS 600

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Phytry okrągłe		Phytry kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączony typu H07RN-F	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Mocnomi- nalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadra- towe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnika TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6						3	7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6				3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6					7,5		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6							7,5		380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6					7,5		380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	100
E7TPB	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x1,5	80
E7TPM	9						4	2,25				380-415 V3N~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5						4	2,25		7,5		380-415 V3N~	5x4	140
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N~	5x4	140

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik IE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	kg	
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7		3,5	2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14		3,5	4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P06M	21		3,5	6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P04+FE1 (P4/4)	17		3,5	4	3,5				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P4+FE	19			4	4				3			380-415V3N~	5x10	104
E9P4+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE	21,5		3,5	4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	138
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x6	113
E9P6+FE1	24	6	3,5						3			380-415V3N~	5x10	152
E9P06+FE1	24		3,5	6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	174
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE	28,5		3,5	6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	189
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	179
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
E9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA S700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE2	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x6	90

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA S900

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE2	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE


MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik IE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2014/35/UE	Oдноśnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/EU	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/EC	Rozporządzenia oдноśnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 60335-1	Normy Ogólne oдноśnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 60335-2-36	Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do stosowania jako kuchniach zbiorowych, kuchenki, kuchenki i płyty grzejne

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.



INSTRUKCJE ODNOŚNIE INSTALACJI

UWAGA!

Rysunki cytowane w niniejszym rozdziale znajdują się na początkowych stronach niniejszej instrukcji.

OPIS URZĄDZEŃ

Wytrzymała struktura ze stali nierdzewnej inox, 4 nóżki o regulowanej wysokości.

Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej, izolowana wełną szklaną.

Drzwi o podwójnej ścianie i izolacji termicznej, wyposażone w uchwyt i zawiasy z wyważoną sprężyną.

Płaszczyny gotujące z żeliwnymi płytami elektrycznymi, płyta stalowa, płaszczyny na podczerwień z tworzywa szkłano-ceramicznego.

Pokrętła sterujące z syntetycznego tworzywa, urządzenia awaryjne uzbrajane ręcznie lub automatycznie, 7-miopoziycyjne przełączniki oraz regulatory energii z podwójnym obiegiem.

Rozporządzenia prawne, reguły techniczne oraz dyrektywy

Konstruktor deklaruje, że urządzenia spełniają wymogi norm WE oraz wymaga, aby instalacja odbywała się z przestrzeganiem obowiązujących norm.

Podczas montażu należy przestrzegać poniższe dyspozycje:

- lokalne rozporządzenia budowlane oraz przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- obowiązujące dyspozycje CEI (włoski komitet elektrotechniczny)
- obowiązujące dyspozycje VVF

URUCHOMIENIE

Przemieszczanie i transport

Urządzenia są umieszczane na drewnianych paletach, w celu ich łatwiejszego transportu oraz przemieszczania przy użyciu wózków widłowych wewnątrz zakładu, zarówno podczas załadunku jak i rozładunku.

Są okrywane wytrzymałym opakowaniem z kartonu o potrójnej warstwie, z odpowiednim oznakowaniem zawierającym wskazówki odnośnie przemieszczania, które są przyklejone lub nadrukowane. Oznakowanie to zawiera wskazówki odnośnie przemieszczania, zakaz unoszenia urządzenia przy pomocy zaczepów oraz wystawiania opakowania na działanie czynników atmosferycznych.

Informuje o obecności wewnątrz przedmiotów kruchych oraz o odpowiedniej pionowej pozycji opakowania.

Informuje o poprawnym sposobie otwierania opakowania. W kierunku od dołu do góry.

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przylepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład benzyna; nie należy absolutnie używać substancji ściernych. Zamontować nóżki urządzenia; urządzenie musi być wypoziomowane poziomnicą bąbelkową; niewielkie nierówności w poziomie mogą zostać usunięte przez regulację nóżek.

Główny wyłącznik lub gniazdko muszą znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne. Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów.

Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wywiewniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Wywiewniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkanie (Patrz Rys.2- Rys.3).

Ostrzeżenie-uwaga

Nie instalować urządzenia w pobliżu innych, osiagających wysokie temperatury, żeby nie uszkodzić elementów elektrycznych. Podczas instalacji upewnić się, że przewody doprowadzające i odprowadzające powietrze nie są niczym zatkane ani zasłonięte.

INSTALACJA

Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel.

Wszystkie prace konieczne dla instalacji urządzenia muszą być wykonane z przestrzeganiem obowiązujących norm. Konstruktor uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niepoprawnego funkcjonowania urządzenia spowodowanego instalacją błędną lub niezgodną.

Instalację modeli z boczną skrzynką zaciskową należy wykonywać w odległości 5 cm od tylnej ścianki e 50 cm od ścianek bocznych. W modelach z tylną skrzynką zaciskową instalacja musi być wykonywana w odległości 50 cm od

ścianki tylnej i 50 cm od ścianek bocznych.

W każdym razie urządzenie musi być zainstalowane/zamocowane w sposób umożliwiający ewentualną wymianę kabla zasilania, już po zainstalowaniu urządzenia.

OSTRZEŻENIA:

Podczas instalacji następujących modeli:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

pojedynczo (nie w baterii), należy zamontować nóżkę zapobiegającą przewrotom do podłoża z pomocą odpowiednich śrub z kołkami (patrz rys. 1a) z zachowaniem powyżej opisanych minimalnych odległości instalacyjnych. Urządzenia nastawne o ciężarze poniżej 40 kg muszą być przymocowane do powierzchni przy użyciu dostarczonego zestawu mocującego (patrz rys. 1b). Odkręcić jedną nóżkę i wprowadzić trzpień do największego otworu klamry „A”, przyśrubować ponownie nóżkę i przymocować urządzenie na powierzchni wsporczej za pomocą śruby „B”. Należy zawsze przestrzegać minimalnych odległości instalacyjnych.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji należy odciąć ogólne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

Dla modeli LX istnieje możliwość podłączenia/wymiany kabla zasilania po zamocowaniu urządzenia. W rzeczy samej, z tyłu obecna jest komora techniczna, łatwo dostępna dla operatora w celu wykonania powyższych operacji.

Uwaga!

Żółto-zielony kabel uziemienia nie może być absolutnie przerywany.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Wykonać podłączenie urządzenia do sieci zasilania w podany poniżej sposób (patrz Rys.4 – Rys.5):

- 1) zainstalować, jeśli nie ma, przełącznik sekcyjny (A) w pobliżu urządzenia razem z wyłącznikiem magnetotermicznym oraz wyłącznikiem różnicowoprądowym.
- 2) otworzyć, jeśli obecne, drzwiczki (B) i odkręcić śruby (C) żeby zdemontować tablicę rozdzielczą (D).
- 3) podłączyć przełącznik sekcyjny (A) do skrzynki zaciskowej (H) jak na rysunku i na schematach elektrycznych na końcu instrukcji. Kabel wybrany do podłączenia musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z minimalną temperaturą użytkową 80°C

oraz posiadać przekrój odpowiedni dla urządzenia (patrz Tabela danych technicznych).

- 4) przepuścić kabel przez przewodniczkę oraz zacisnąć zaciskiem, podłączyć przewody w odpowiednich miejscach na skrzynce zaciskowej oraz zamocować je. Zielono- żółty przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku zerwania się zacisku musi on odłączyć się dopiero po przewodach napięcia.
- 5) Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić, używając specjalnego kabla typu H05SRNF lub H07RNF dostarczonego przez producenta, przez centrum asysty technicznej lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.

EKWIPOTENCJAŁ

Podłączyć urządzenie do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia został umieszczony w bezpośrednim pobliżu wejścia kabla zasilania.

Oznaczona jest następującym symbolem:



Uwaga!

Producent nie jest odpowiedzialny i nie uznaje gwarancji za szkody spowodowane instalacją niepoprawną i niezgodną z instrukcją.

PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Ważne

Przed użytkowaniem urządzenia musi zostać wykonane jego pierwsze uruchomienie mające na celu określenie warunków działania każdego pojedynczego komponentu oraz wykrycie ewentualnych anomalii. Jest niezwykle ważne, aby w tej fazie były ściśle przestrzegane wszystkie zalecenia odnośnie bezpieczeństwa i higieny.

Wykonując pierwsze uruchomienie, sprawdzić jak poniżej:

- 1) czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem urządzenia
- 2) oddziaływać na automatyczny przełącznik sekcyjny w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego
- 3) sprawdzić poprawne działanie urządzeń bezpieczeństwa.

Wykonując pierwsze uruchomienie należy, jeśli to konieczne, przeszkolić odpowiednio użytkownika, aż do uzyskania przez niego doświadczenia niezbędnego do uruchamiania urządzenia w warunkach bezpieczeństwa, zgodnie z normami obowiązującymi w kraju użytkownika.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów

umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

UWAGA !

Nadzorować zawsze pracę urządzeń i nie zostawiać ich włączonych jeśli są puste.

Świecące diody informują, że urządzenie jest włączone lub, że wszystkie urządzenia są wyłączone.

Urządzenia nie wymagają żadnych szczególnych interwencji ani ustawień ze strony wykwalifikowanego personelu, mają miejsce wyłącznie regulacje wykonane przez użytkownika podczas pracy.

Używać wyłącznie akcesoria zalecane przez konstruktora.

Nie używać urządzenia do bezpośredniego gotowania potraw.

W celu zapewnienia dobrej wydajności urządzenia i oszczędności energetycznej należy koniecznie używać odpowiednich naczyń i garnków przeznaczonych do gotowania typu elektrycznego (stosować się do oznakowań znajdujących się na ich dnach): dno musi być grube i doskonale płaskie. (Rys.6)

Średnica pojemników musi być co najmniej równa średnicy wybranej strefy gotującej; w przeciwnym przypadku nastąpi niepotrzebna strata energii, lepiej jeśli średnica garnka jest większa (Rys.6).

Zarówno dno naczynia jak i płaszczyzna gotowania muszą być czyste jak i suche.

Podczas pierwszych prac urządzenia możliwe jest wydobywanie się cierpkiego zapachu, lub zapachu spalenizny. Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach.

Po zakończonej użytkowaniu strefy pozostają ciepłe przez pewien okres czasu. Lampki kontrolne pozostałego ciepła pozostają włączone aż do momentu ochłodzenia się szyb. Unikać opierania dłoni i zabronić dostępu dzieciom aż do wyłączenia się lampek kontrolnych pozostałego ciepła.


Te zasady są bardzo ważne, ich nieprzestrzeganie może spowodować złe działanie maszyny i stworzyć zagrożenie dla użytkownika.

Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani dzieci) o zredukowanych zdolnościach psychicznych lub ruchowych, osobach z brakiem doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem oraz po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniknięcia

zabawy z urządzeniem.

Zwracać uwagę na możliwość obecności śliskiego podłoża wokół urządzenia.

Uwaga: panele oznaczone symbolem  bronią dostępu do elementów pod napięciem powyżej 400V.

Podczas emisji hałasu poziom ciśnienia akustycznego A nie przekracza wartości 70 dB(A)

URUCHAMIANIE ELEKTRYCZNYCH STREF GOTOWANIA

Włączyć przełącznik umieszczony na urządzeniu.

W celu włączenia należy przekręcić pokrętko odpowiadające wybranej strefie grzewczej i wybrać pozycję od 1 do 6. Zapali się lampka kontrolna informując o włączeniu urządzenia.

Zaleca się włączenie stref ustawiając ich na temperaturę maksymalną i natychmiast po jej osiągnięciu ustawić pokrętko na niższej pozycji.

Strefy wyłączamy ustawiając ich pokrętła na pozycji "0".

6 dla gotowania początkowego max 5/10'

5 dla gotowania w wysokiej temperaturze

4 dla gotowania w średniej temperaturze

3 dla kontynuacji gotowania dużych ilości potraw

2 dla kontynuacji gotowania niewielkiej ilości potraw

1 dla podtrzymywania potraw ciepłych lub dla stapiania masła

0 płyta wyłączona

URUCHAMIANIE PŁYT ELEKTRYCZNYCH

Włączyć przełącznik umieszczony na urządzeniu.

W celu włączenia należy przekręcić pokrętko odpowiadające wybranej strefie grzewczej. Zapali się lampka kontrolna informując o włączeniu urządzenia. Kontynuując przekręcanie pokrętkła możemy ustawić wybrane temperatury gotowania.

Urządzenie posiada 4 strefy gotowania, Podgrzewanie odbywa się na całej płaszczyźnie.

Zaleca się włączenie płyty z ustawieniem jej temperatury na maksymalną i natychmiast po jej osiągnięciu ustawić pokrętko na temperaturę niższą.

Wyłączenie każdej strefy odbywa się przez ustawienie pokrętkła na pozycji "0".

URUCHAMIANIE PŁYT NA PODCZERWIĘ

Włączyć przełącznik umieszczony na urządzeniu.

W celu włączenia należy przekręcić pokrętko odpowiadające wybranej strefie gotowania. Zapali się lampka kontrolna informując o włączeniu urządzenia (patrz odniesienia rys. 7). Uruchamiamy centralny element podgrzewający i wybrana strefa rozżarzy się. Kontynuując przekręcanie pokrętkła możemy ustawić wybrane temperatury gotowania.

W celu wyłączenia elementów grzejących należy umieścić

pokręta na wskaźniku „O”.

Na płaszczyźnie gotującej znajdują się 4 świetlne lampki kontrolne odpowiadające czterem strefom gotującym.

Lampki te pełnią funkcję wskaźników wysokich temperatur i działają również przy urządzeniu wyłączonym.

Wskaźniki pozostają włączone dopóki temperatura płaszczyzny nie obniży się do wartości, które nie są niebezpieczne dla użytkownika.

Urządzenie jest wyposażone w 4 strefy gotowania. Ich rozmieszczenie jest wyraźnie oznakowane za pomocą kół, a podgrzewanie ma miejsce wyłącznie wewnątrz ich średnicy.

CZYSZCZENIE KRYSZTAŁU

Zalecamy regularne czyszczenie Waszej płaszczyzny gotującej, jeśli to możliwe każdorazowo po jej użyciu. Nie używać gąbek ani płynów ściernych. Należy również unikać agresywnych produktów chemicznych takich jak na przykład spray do czyszczenia piekarników, odplamiaczy, środków do czyszczenia łazienek i uniwersalnych środków czyszczących. W załączeniu znajdziecie wykaz zalecanych produktów chroniących przed szkodami wyrządzonymi przez cukier.

W celu dokładnego czyszczenia należy najpierw usunąć z grubsza zabrudzenia oraz pozostałości pożywienia, używając w tym celu odpowiedniej łopatkę czyszczącą lub gąbkę przeznaczoną do czyszczenia szklano-ceramicznych płaszczyzn gotujących.

Następnie należy skropić zimną powierzchnię gotującą kilkoma kroplami specjalnego detergentu i przecierać ją papierowymi ręcznikami lub czystą szmatką. Ewentualnie można również użyć specjalną gąbkę (Vileda) do czyszczenia szklano-ceramicznych płaszczyzn gotujących.

Na zakończenie przetrzeć płaszczyznę gotującą mokrą szmatką i wysuszyć ją czystą szmatką.

OSTRZEŻENIA OGÓLNE (PODCZERWIENIE – INDUKCYJA)

Powierzchnia gotująca jest wytrzymała lecz nie jest niezniszczalna i może zostać uszkodzona przez twarde lub ostre przedmioty, które mogą na nią upaść. W przypadku zaistnienia pęknięć, rys lub szczelin nie używać urządzenia i skontaktować się natychmiast z Centrum Asysty.

- Wymiary zbiornika gotowania muszą być zawsze odpowiednie dla używanej strefy gotowania.
- Do gotowania używać naczyń o gładkim dnie w celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni.
- Dno ciepłego naczynia musi doskonale mieścić się w strefie gotowania zapewniając tym samym optymalne przekazywanie energii termicznej.
- Zalecamy używanie naczyń z dnem o grubości 2-3 mm, jeśli są z emaliowanej stali i 4-6 mm, jeśli ze stali nierdzewnej inox z dnem typu sandwich.
- Jeżeli używacie zimną płaszczyznę gotującą jako powierzchnię roboczą, pamiętajcie o jej wyczyszczeniu w celu uniknięcia zarysowań spowodowanych ziarnkami brudu lub innymi.

- Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na płaszczyznach gotujących.
- Przemieszczając garnek na powierzchni gotującej unieść go zawsze w celu uniknięcia zadrapania płaszczyzny.

UWAGA!

Jeżeli ciepła powierzchnia gotująca zetknie się z plastikową folią, folią aluminiową, cukrem, lub żywnością zawierającą cukier, należy natychmiast usunąć te substancje z ciepłej powierzchni gotującej używając w tym celu odpowiedniej łopatkę szczyszczącą. Jeżeli ulegną one stopnieniu, mogą uszkodzić powierzchnię. Przed gotowaniem potraw o wysokiej zawartości cukru zalecamy zabezpieczenie powierzchni odpowiednim produktem.

- UWAGA: w przypadku gdy powierzchnia prezentuje popękania, należy natychmiast odłączyć urządzenie lub jego odpowiednią część od sieci zasilania.
- UWAGA: Nie stawiać plastikowych pojemników na ciepłych powierzchniach.

WAŻNE!

W celu uniknięcia uszkodzenia lub osłabienia struktury szklanej NIE polewać ciepłej powierzchni wodą.

OSTRZEŻENIA INDUKCYJA

Przedmioty metalowe rozgrzewają się bardzo szybko po ich ustawieniu w pracującej strefie podgrzewającej, dlatego też nie należy ustawiać na indukcyjnej powierzchni gotującej przedmiotów takich jak: puszki, pudełka metalowe, folia aluminiowa, sztućce, pierścionki, klucze, zegarki, itp...).

Osoby z rozrusznikiem serca muszą skonsultować się ze swoim lekarzem w celu stwierdzenia czy mogą przebywać w pobliżu indukcyjnej płaszczyzny gotującej.

Nie wolno kłaść na indukcyjnej powierzchni szklano-ceramicznej kart kredytowych, taśm magnetycznych, ani żadnych innych magnetycznych przedmiotów.

Generator indukcyjny jest wyposażony w wewnętrzny system chłodzenia.

Należy zwracać baczną uwagę aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zastawione jakimiś przedmiotami (papier, szmaty lub inne). Ich zatkanie może spowodować nadmierne rozgrzanie i konsekwentne wyłączenie indukcyjnej. **ZWRACAĆ UWAGĘ, ABY PRZELOT STRUMIENIA POWIETRZA CHŁODZĄCEGO PRZEZ OTWORY UMIESZCZONE NA DNIE ORAZ PRZEZ KOMIN OPRZYRZĄDOWANIA NIE BYŁ ZATKANY, GDYŻ MOŻE TO SPowodować WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z POWODU JEGO PRZEGRZANIA.**

Unikać przedostawania się cieczy do generatora indukcyjnego (wody, oleju lub innych).

Nie czyścić pod żadnym pozorem strumieniem wody.

Nie dotykać żadnego wewnętrznego elementu generatora indukcyjnego.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pośrednictwem urządzenia sterującego.

Nie należy polegać na detektorze z naczyń.

UWAGA!

Podczas użytkowania urządzenia należy zwracać uwagę na przedmioty, które nosi użytkownik, takie jak pierścionki, zegarki, itd., które mogą się rozgrzać w przypadku ich bliskiego kontaktu z płaszczyną gotowania.

URUCHAMIANIE PIEKARNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

Wszystkie piekarniki posiadają termostat awaryjny uzbrajany ręcznie, umieszczony za panelem poleceń.

W celu uzbrojenia termostatu należy usunąć panel odkręcając śruby mocujące jak na rys. 11.

Piekarnik elektryczny Typu FE (Rys.8)

- Rezystancje są umieszczone w górnej części (ciepło z góry) i w dolnej części piekarnika (ciepło z dołu).
- Ustawianie temperatury w zakresie od 50 do 270 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z trójbiegunowym wyłącznikiem.
- Rezystancje mogą być włączone jednocześnie razem lub osobno rezystancje górne lub dolne.
- Świejące lampki kontrolne informują o pracy urządzenia.
- Komora gotująca jest wykonana ze stali nierdzewnej.
- W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie jest instalowany kolektor oparów.

Uruchamianie i wyłączenie piekarnika elektrycznego typu FE

Uruchomić wyłącznik zamontowany na górze urządzenia. W celu włączenia ustawić pokrętkę (A) i wybrać elementy grzewcze górne, dolne lub obydwa, w zależności odżądanego typu gotowania.

Włączy się lampka kontrolna (C) informując, że piekarnik pracuje, lecz elementy grzewcze nie produkują jeszcze ciepła.

Przekręcić pokrętkę (B) w celu uruchomienia elementów grzewczych, włączy się lampka kontrolna (D); przekręcając dalej pokrętkę ustawiamy żądane temperatury gotowania. Lampka kontrolna (D) zgaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury, elementy grzewcze wyłączą się.

W momencie, gdy temperatura zejdzie poniżej ustawionej wartości, włączy się lampka kontrolna (D) i ponownie uaktywnią się elementy grzewcze.

W celu wyłączenia piekarnika należy ustawić oba pokrętkła na pozycji „O”

Piekarniki elektryczne typu FE1; FE2; TE (wentylowane) (rys.9)

- W piekarnikach tego typu ciepło jest dostarczane z tyłu komory, a wentylatory rozprowadzają je w sposób równomierny w całej komorze.
- Motowentylatory są umieszczone z tyłu piekarnika, pośrodku okrągłych rezystancji.
- Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C odbywa się za pomocą termostatu w połączeniu z

dwubiegunowym wyłącznikiem.

- Lampka kontrolna informuje o pracy urządzenia.
- Komora gotowania jest wykonana ze stali nierdzewnej.
- W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie jest instalowany kolektor oparów.

Uruchamianie i wyłączenie piekarników elektrycznych typu FE1; FE2; TE

Uruchomić wyłącznik zamontowany na górze urządzenia. W celu włączenia ustawić pokrętkę (A) na żądanej temperaturze, zapali się lampka kontrolna (B) informując, że piekarnik pracuje, włączy się lampka kontrolna (C) informując, że element grzewczy jest aktywny.

Kontrolka lampka (C) zgaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury, element grzewczy się wyłączy, lecz wentylator będzie dalej pracował.

W momencie, gdy temperatura zejdzie poniżej ustawionej wartości, włączy się lampka kontrolna (C) i ponownie uaktywni się element grzewczy.

W celu wyłączenia piekarnika ustawić pokrętkę na pozycji „O”. Po pierwszym impulsie istnieje możliwość pracy wyłącznie wirnika wentylatora (włączy się zielona lampka kontrolna (B) dla funkcji chłodzenia i rozmrażania.

OSTRZEŻENIE !

Nie używać nigdy piekarnika bez jego dolnej części. Otwierając drzwi piekarnika, należy zwracać uwagę na gorącą parę, które może się z niego wydostać.

KONSERWACJA

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA!

- Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie pozostawić do ostudzenia.
- W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny, aby odciąć zasilanie elektryczne.

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie.

Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.**

Nie stosować szcotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować.

Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. Gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg.

Nie czyścić urządzenia przy pomocy bezpośrednich strumieni wody ani urządzeń parowych.

Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora.

Wszystkie prace konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przeprowadzać kontrolę urządzenia minimum raz w roku; zaleca się w tym celu podpisanie umowy konserwacyjnej.

Wymiana rezystancji piekarników elektrycznych

Dezaktywować wyłącznik główny zamontowany na górze urządzenia w celu odłączenia go od sieci. W piekarniku FE rezystancje dolne są umieszczone pod podstawą a górne w górnej części komory gotowania.

W piekarniku FE1 rezystancja jest umieszczona z tyłu przenośnika na tylnej ścianie komory gotowania.

W celu usunięcia rezystancji należy odkręcić śruby mocujące zwracając baczną uwagę, aby nie poprzerywać kabelków łączących.

Przy pomocy śrubokrętu odłączyć kabelki łączące i zamontować nową rezystancję postępując w odwrotnej kolejności niż to opisano powyżej.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- 1) przy użyciu wyłącznika sekcyjnego urządzenia odłączyć je od głównej linii zasilania elektrycznego.
- 2) wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę.
- 3) pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- 4) wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- 5) przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii należy odłączyć natychmiast urządzenie od sieci zasilania i wezwać Asystę Techniczną.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.

Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	326
Date tehnice	329
Instrucțiuni de instalare	335

ARAGAZ ELECTRIC SERIA PLUS 600

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
E6P2B	2 plite rotunde	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 plite rotunde	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 plite rotunde	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 plite rotunde + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infracroșii 2 zone	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infracroșii 4 zone	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infracroșii 2 zone cu suport deschis	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infracroșii 4 zone cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	infracroșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MACROS 700

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
E7P2B	2 plite rotunde	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 plite pătrate	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 plite rotunde	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 plite pătrate	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 plite rotunde	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 plite pătrate	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infracroșii 2 zone	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infracroșii 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infracroșii 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infracroșii 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infracroșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infracroșii 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	plită solidă 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	plită solidă 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	plită solidă 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	plită solidă 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MAXIMA 900

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
E9P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (plite de 4 kW)	2 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (plite de 4 kW)	4 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (plite de 4 kW)	6 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (plite de 4 kW)	4 plite pătrate potențate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (plite de 4 kW)	4 plite pătrate potențate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (plite de 4 kW)	6 plite pătrate potențate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (plite de 4 kW)	6 plite pătrate potențate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infraroșii potențat 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infraroșii potențat 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infraroșii potențat 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infraroșii potențat 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	plită solidă 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	plită solidă 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	plită solidă 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S700

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
SE7P2B/VTR	infraroșii 2 zone	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infraroșii 4 zone	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infraroșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infraroșii 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S900

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
SE9PQ2M	2 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Infrașoșii 2 zone pe suport tehnic	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Infrașoșii 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Infrașoșii 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Infrașoșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Plită solidă 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Plită solidă 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Plită solidă 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA LX900 TOP

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
LXE9PQ2	2 plite pătrate	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 plite pătrate	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Infrașoșii 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Infrașoșii 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Plită solidă 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA PLUS 600

DATE TEHNICE

MODEL	Poteția nominală		Pile rotunde		Pile pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncălzit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4++FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6++FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6++TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR++FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MACROS 700

DATE TEHNICE

MODEL	Poteința nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncațat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6						3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6						7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6				3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6				7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6						3			380-415 V3N ~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N ~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6				3			380-415 V3N ~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6				7,5			380-415 V3N ~	5x6	143
E7P2B+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M+VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M+VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4+VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4+VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415 V3N ~	5x6	100
E7TPB	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x1,5	80
E7TPM	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415 V3N ~	5x4	140
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N ~	5x4	140

MODEL	Putența nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FET	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablu de conectare tip HO7RNF	Greutate maximă a aparatului neîncălzit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P06M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P04+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P4+FE	21,5	4	3,5						3			380-415V3N~	5x10	104
E9P04+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x10	138
E9P6+FE1	24	6	3,5						3			380-415V3N~	5x6	113
E9P06+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	152
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	174
E9P6+FE	28,5	6	3,5						3			380-415V3N~	5x10	155
E9P06+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	189
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415V3N~	5x6	118
E9P2M/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x10	45
E9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S700

DATE TEHNICE

MODEL	Poteția nominală		Plițe rotunde		Plițe pătrate		Zone gătit		Cuptor FEZ	Cuptor FEZ	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului tehnică cat.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2	7,5			380-415V3N~	5x6	90

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S900

DATE TEHNICE

MODEL	Poteția nominală		Plițe rotunde		Plițe pătrate		Zone gătit		Cuptor FEZ	Cuptor FEZ	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului tehnică cat.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			4,68	7,5		380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4				7,5		380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150


MODEL	Putența nominală		Pilde rotunde		Pilde pătrate		Zone gătit		Cuptor FET	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNF mm ²	Greutate maximă a aparatului neîncărcat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4	4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetă)
2011/65/EU	Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice
2006/42/EC	Reglementări mașini și norme specifice de referință
EN 60335-1	Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare
EN 60335-2-36	Siguranța echipamentelor electrice pentru utilizare colectivă, cum ar fi mașini de gătit, cuptoare, plite și plite

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

CE	
MOD.	N°:
ΣQ_n	
V	kW: Hz: 50/60 IPX
	

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul toberonului barbat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acesteia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

RO

Colectarea separată a aparatului în vederea reciclării, tratamentul sau a eliminării în deplin respect față de mediu înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.



INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

ATENȚIE!

Imaginile la care se face referire în acest capitol se află în paginile de la începutul acestui manual.

DESCRIERE APARAT

Structură robustă din oțel inoxidabil, cu 4 picioare reglabile în înălțime.

Camera cuptorului este din oțel inoxidabil cu izolație din lână de sticlă.

Ușa cu perete dublu și izolație termică este prevăzută cu mâner și balama cu arc balansat.

Suprafețele de gătit sunt prevăzute cu plite din fontă, plită solidă din oțel, plite cu infraroșii și sticlă ceramică.

Butoane de comandă din material sintetic, dispozitive de siguranță cu reincărcare manuală sau automată, comutatoare cu 7 poziții și dispozitive de reglare de energie cu circuit dublu.

Prevederi legale, reguli tehnice și directive

Fabricantul declară că aparatele sunt în conformitate cu directivele C.E.E. și recomandă ca operațiile de instalare să se efectueze în acord cu normele în vigoare.

La montare, se recomandă respectarea următoarelor dispoziții:

- reglementările edilitare și dispozițiile antiincendiu locale
- normele de securitate a muncii în vigoare
- dispozițiile furnizorului de energie electrică
- dispozițiile Corpului Pompierilor

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Manipulare și transport

Aparatele vor fi poziționate pe paleți de lemn pentru a facilita transportul și manipularea acestora cu ajutorul cărucioarelor elevatoare sau a cărucioarelor de transport atât în incinta stabilimentului cât și pentru operațiile de încărcare și descărcare.

Sunt învelite în ambalaje rezistente din carton ondulat în trei straturi pe care se aplică o bandă adezivă de semnalizare. Banda de semnalizare conține indicații cu privire la operațiile de manipulare, interdicții relative la ridicarea acestora cu ajutorul cârligelor și expunerea ambalajului la agenții atmosferici.

De asemenea, conține avertismente cu privire la existența unor obiecte fragile în interiorul ambalajului și la poziția verticală în care acesta trebuie menținut. În plus, prezintă recomandări în privința modalităților corecte de deschidere a ambalajului, de jos în sus.

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune,

înlăturați ambalajul aparatului. Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă, care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduurile de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca, de exemplu, benzina; nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive. Montați picioarele aparatului; aparatul trebuie să fie reglat folosind nivela cu bulă de aer; micile denivelări pot fi îndreptate prin reglarea picioarelor.

Înterupătorul general sau priza trebuie să se găsească în apropierea aparatului și să fie ușor accesibile.

Se recomandă poziționarea aparatului sub o hotă aspirantă astfel încât evacuarea vaporilor să se producă în mod rapid.

Ventilația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru împropătarea aerului din încăperea respectivă. Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje și poziționate astfel încât să nu poată fi astupate. (V. Fig. 2 – Fig. 3).

Avertisment

Aparatul nu trebuie să fie instalat în apropierea altor aparate care pot atinge temperaturi foarte ridicate ce ar cauza daune componentelor electrice. În momentul instalării, asigurați-vă că respectivele conducte de aspirație și de expulzare a aerului nu sunt obstaculate.

INSTALAREA

Instalarea, punerea în funcțiune și întreținerea aparatului trebuie să fie efectuate de personal calificat. Toate operațiile necesare instalării trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în caz de funcționare defectuoasă datorită instalării incorecte sau necorespunzătoare.

Instalarea modelelor cu regletă laterală trebuie efectuată la o distanță de 5 cm de peretele posterior și de 50 cm de pereții laterali. La modelele cu regletă posterioară instalarea trebuie efectuată la o distanță de 50 cm de peretele posterior și de 50 cm de pereții laterali.

În orice caz, aparatul trebuie să fie instalat/fixat astfel

încât să fie posibilă efectuarea unei eventuale înlocuiri a cablului de alimentare după instalarea aparatului propriu-zis.

AVERTIZĂRI:

În cazul instalării modelelor:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

individual (nu în ansamblu), fixați piciorul de ancorare de podea cu șuruburi cu diblu adecvate (v. fig. 1a) respectând distanțele minime de instalare descrise mai sus.

Echipamentele de banc cu o greutate mai mică de 40 kg trebuie să fie fixate de suprafața de sprijin cu ajutorul kitului de fixare din dotare (v. fig. 1b).

Deșurubați unul dintre picioare și introduceți pivotul în pironul "A", înșurubați din nou piciorul și fixați echipamentul de suprafața de sprijin utilizând șurubul "B". Respectați întotdeauna distanțele minime de instalare.

Înainte de efectuarea oricărei operații, întrerupeți alimentarea generală cu energie electrică.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

Pentru modelele LX este posibilă conectarea/înlocuirea cablului de alimentare după fixarea aparatului. În spate este prevăzut un compartiment tehnic care este ușor accesibil operatorului pentru operațiile menționate mai sus.

Atenție!

Cablul de legare la pământ galben – verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt.

CONECTAREA ELECTRICĂ

Recordarea aparatului la rețeaua de alimentare trebuie să se efectueze în modul indicat (v. Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) instalați, dacă nu există deja, un întrerupător separator (A) în apropierea aparatului, cu disjuncteur magnetotermic și blocare diferențială.
- 2) Deschideți, dacă sunt prevăzute, ușile (B) și desfaceți șuruburile (C) pentru a demonta panoul de control (D).
- 3) Conectați separatorul (A) la regleta (H) după cum este indicat în imaginea și în schemele electrice din manual. Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatura de folosință de cel puțin 80 °C și să aibă o secțiune dedicată aparatului (consultați tabela cu datele tehnice).
- 4) Treceți cablul prin elementul de etanșare pentru cabluri și strângeți dispozitivul de blocare a cablului, conectați conductorii în poziția corespunzătoare în regletă și fixați-i. Conductorul de împământare galben-verde

trebuie să fie mai lung față de ceilalți astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.

- 5) În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia cu un cablu special de tip H05RNF sau H07RNF de către fabricant sau de către serviciul de asistență tehnică prevăzut de acesta sau, în orice caz, de o persoană cu calificare echivalentă pentru a evita orice tip de risc.

ECHIPOTENȚIAL

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Regleta de conectare este poziționată în imediata apropiere a intrării cablului de alimentare.

Este marcat cu următorul simbol:



Atenție!

Producătorul nu își asumă responsabilitatea și nu repară, în garanție, daunele provocate de instalări neadecvate și neconforme instrucțiunilor.

TESTAREA APARATULUI

Important:

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă efectuarea operației de testare a instalației pentru a putea evalua condițiile operative ale fiecărui component și a identifica eventualele anomalii.

În această fază, este important ca toate condițiile de securitate și de igienă să fie respectate cu strictețe.

Pentru executarea testării, efectuați următoarele operații de verificare:

- 1) asigurați-vă că tensiunea rețelei este conformă cu cea a aparatului
- 2) acționați întrerupătorul separator automat pentru a verifica conectarea electrică
- 3) asigurați-vă că toate dispozitivele de securitate funcționează corect.

După efectuarea operațiilor de testare, dacă se consideră necesar, se recomandă instruirea adecvată a utilizatorului astfel încât să achiziționeze toate competențele necesare punerii în funcțiune a aparatului în condițiile de securitate prevăzute de legile în vigoare din țara respectivă.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchni restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

ATENȚIE!

Nu lăsați aparatele în funcțiune nesupravegheate și nu le lăsați niciodată să funcționeze în gol.

Lămpile de semnalizare indică stutul de aprindere sau de stingere a tuturor echipamentelor.

Aparatele nu au nevoie de operații de reglaj speciale din partea personalului specializat, cu excepția reglajelor efectuate în momentul folosirii de către utilizator.

Se recomandă utilizarea exclusivă a accesoriilor indicate de către producător.

Nu folosiți aparatele pentru coacerea directă a alimentelor.

Pentru o bună funcționare și un consum de energie redus este extrem de importantă folosirea oalelor și tigăiilor adecvate mașinilor de gătit electrice (observați siglele de pe fundul acestora): fundul trebuie să fie gros și perfect plat. (Fig.6)

Diametrul recipientelor trebuie să fie cel puțin egal cu cel al zonei de gătit alese; dacă acesta este mai mic, se va înregistra un consum de energie inutil, așadar este de preferat ca diametrul recipientelor de gătit să fie mai mare. (Fig.6)

Atât fundul oalelor cât și suprafața de gătit trebuie să fie curate și uscate.

La primele utilizări ale aparatului se poate sesiza un miros aspru sau de ars. Acest fenomen va dispărea complet după următoarele două sau trei utilizări.

După folosință, suprafețele se mențin calde pentru o anumită perioadă de timp. Beculețele luminoase de căldură rămân aprinse până la răcirea sticlei. Evitați să atingeți aparatul cu mâinile și țineți copiii la distanță până la stingerea beculuțelor ce semnalizează căldura reziduală.

Aceste reguli sunt foarte importante; dacă nu vor fi respectate, se pot înregistra situații de funcționare defectuoasă ale aparatelor precum și situații de pericol pentru utilizator.

Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora.

Copiii trebuie ținuti sub supraveghere pentru a nu se juca cu aparatul.

Atenție! Podeaua din jurul aparatului poate deveni alunecoasă.

Atenție: Panourile marcate cu simbolul  împiedică

accesul la părțile aflate sub tensiune mai mare de 400V.

În ceea ce privește emiterea de zgomote, nivelul de presiune acustică ponderat A se află sub 70 dB(A).

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR ELECTRICE

Activați întrerupătorul aflat în partea superioară a aparatului. Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de încălzire dorite și selecționați o poziție dintre 1 și 6; lampa de semnalizare se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul se află în funcțiune.

Se recomandă aprinderea plitelor la temperatura maximă și, odată atinsă această temperatură, comutarea butonului pe o poziție inferioară.

Stingerea fiecărei plite se efectuează rotind butonul pe poziția "0".

6 pentru inițierea operației de gătit max 5/10'

5 pentru gătitul la temperatură ridicată

4 pentru gătitul la temperatură medie

3 pentru a continua gătitul unor cantități mari de alimente

2 pentru a continua gătitul unor cantități mici de alimente

1 pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a topi untul

0 plită deconectată

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR SOLIDE ELECTRICE

Activați întrerupătorul aflat în partea superioară a aparatului.

Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de încălzire dorite; lampa de semnalizare se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul se află în funcțiune. Continuând rotirea butonului se vor putea regla temperaturile de gătit dorite.

Aparatul este dotat cu 4 zone de gătit, încălzirea se produce pe întreaga suprafață a planului.

Se recomandă aprinderea plitei la temperatura maximă și, odată atinsă această temperatură, comutarea butonului pe o poziție inferioară.

Stingerea fiecărei zone se efectuează rotind butonul pe indicatorul "0".

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR CU INFRAROȘII

Activați întrerupătorul aflat în partea superioară a aparatului.

Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de încălzire dorite; lampa de semnalizare se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul se află în funcțiune (v. Fig.7). Se activează elementul de încălzit central, zona interesată va începe să devină incandescentă. Continuând rotirea butonului se vor putea regla temperaturile de gătit dorite.

Pentru a dezactiva elementele de încălzire, poziționați butonul pe indicatorul "0".

Pe suprafața de gătit sunt prevăzute 4 lămpi de semnalizare ce corespund celor patru zone de gătit.

Aceste lămpi sunt indicatoare de temperatură ridicată și funcționează și cu echipamentul stins.

Indicatoarele vor rămâne aprinse până în momentul în care temperatura suprafeței de gătit a scăzut până la o valoare care nu mai prezintă un pericol pentru utilizator.

Aparatul este dotat cu 4 zone de gătit. Pozițiile respective sunt clar indicate de cercuri iar încălzirea se va produce doar în interiorul diametrelor marcate pe suprafață.

CURĂȚAREA CRISTALULUI

Recomandăm curățarea regulată a suprafeței de gătit, dacă este posibil, după fiecare utilizare.

Nu folosiți bureți sau detergenți abrazivi. Evitați și produsele chimice agresive cum ar fi, de exemplu, spray-ul pentru curățarea cuptorului, produsele anti-pete dar și detergenții pentru curățarea băii sau cei de tip universal. În anexa la acest manual, veți găsi o listă cu detergenții recomandați și produsele protectoare împotriva daunelor cauzate de zahăr.

Pentru o curățare amănunțită, îndepărtați, în primul rând, depunerile mai însemnate și resturile de mâncare folosind o perie adecvată sau un burete special pentru curățarea plitelor de gătit din sticlă ceramică.

Vărsați apoi câteva picături dintr-un detergent specific pe plita de gătit răcită și ștergeți cu prosoape de hârtie sau cu o bucată de pânză curată.

Ca alternativă, puteți folosi și un burete special (Vileda) pentru curățarea plitelor de gătit din sticlă ceramică.

În cele din urmă, ștergeți din nou plita de gătit cu o bucată de pânză umedă și apoi cu una uscată.

AVERTIZĂRI GENERALE (INFRAROȘII – INDUCȚIE)

Suprafața de gătit este rezistentă însă nu este incasabilă, putând fi deteriorată de obiectele dure sau ascuțite care ar putea cădea pe aceasta. În cazul în care se sesizează breșe, crăpături subțiri sau fisuri, nu mai folosiți aparatul și contactați imediat Serviciul de Asistență.

- Dimensiunile recipientului de gătit trebuie să corespundă întotdeauna dimensiunilor zonei de gătit.
- Se recomandă utilizarea recipientelor de gătit cu fundul neted pentru a evita deteriorarea suprafeței.
- Fundul recipientului de gătit cald trebuie să fie așezat perfect pe zona de gătit, astfel energia termică se transmite în mod optim.
- Se recomandă utilizarea recipientelor de gătit al căror fund să aibă grosimea de 2-3 mm dacă sunt din oțel smălțuit sau de 4-6 mm dacă sunt din oțel inoxidabil cu fundul de tip sandwich.
- Dacă folosiți suprafața de gătit rece ca plan de lucru, nu uitați să o curățați pentru a evita zgârieturile cauzate de impurități.
- Suprafețele de gătit nu trebuie să fie utilizate pentru depozitarea obiectelor.

- Când mutați un recipient pe suprafața de gătit, ridicați-l întotdeauna pentru a evita zgărirea suprafeței.

ATENȚIE!

Dacă suprafața de gătit caldă intră în contact cu materiale din plastic, peliculă de aluminiu, zahăr sau alimente ce conțin zahăr, este necesară îndepărtarea imediată a acestor substanțe din zona caldă de gătit utilizând peria specială de curățat. Dacă aceste materiale se topesc, pot deteriora suprafața. Înainte de a găti alimente foarte zaharoase, se recomandă tratarea suprafeței cu un produs adecvat.

- ATENȚIE: Dacă suprafața prezintă crăpături, deconectați imediat aparatul sau partea corespunzătoare de la rețeaua de alimentare.

- ATENȚIE: Nu așezați recipiente de plastic pe suprafețele calde.

IMPORTANT!

Pentru a evita deteriorarea sau șubrezirea structurii sticlei, NU vărsați apă pe suprafața de gătit când este caldă.

AVERTIZĂRI INDUCȚIE

Obiectele metalice se încălzesc foarte repede dacă sunt poziționate în zona de încălzire în funcțiune, așadar nu așezați apă pe suprafața de gătit cu inducție materiale metalice precum : cutii, folii de aluminiu, tacâmuri, inele, chei, ceasuri etc.).

Persoanele cu pace-maker trebuie să-și consulte propriul medic pentru a verifica dacă pot sta sau nu în apropierea unei suprafețe de gătit cu generator cu inducție.

Nu poziționați cărți de credit, cartele de telefon, benzi magnetice sau alte obiecte magnetice pe suprafața din sticlă ceramică cu sistem cu inducție.

Generatorul cu inducție are un sistem de răcire intern.

Asigurați-vă că orificiile de intrare și de ieșire a aerului nu sunt astupate de obiecte (hârtie, cărpe sau alte materiale). Acest lucru ar putea cauza o încălzire excesivă și stingerea inducției.

Evitați pătrunderea lichidelor în generatorul cu inducție (apă, ulei sau alte lichide).

Nu se recomandă în niciun caz curățarea cu jet de apă.

Nu atingeți nicio piesă internă a generatorului cu inducție.

După utilizare, opriți mașina de gătit prin intermediul dispozitivului de control. Nu se bazează pe detectorul de vase.

ATENȚIE!

În timpul utilizării aparatului, trebuie acordată atenție obiectelor purtate de utilizator precum inele, ceasuri etc. care se pot încălzi dacă se află în apropierea suprafețelor de coacere.

Partea posterioară a aparatului și zonele din vecinătatea acesteia trebuie să fie lipsite de obiecte metalice.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTOARELOR ELECTRICE

Toate cuptoarele sunt dotate cu un termostat de siguranță cu reîncărcare manuală poziționat în spatele panoului de comandă.

Pentru a-l reîncărca, îndepărtați panoul deșurubând șuruburile de fixare după cum este ilustrat în fig. 11.

Cuptor electric de tipul FE (Fig.8)

- Rezistențele se află pe partea superioară a cuptorului (căldură superioară) și sub plită (căldură inferioară).
- Reglarea temperaturii între 50 și 270 °C se produce prin intermediul unui termostat conectat la un întrerupător tripolar.
- Este posibilă inserarea simultană sau individuală a rezistențelor superioare sau inferioare.
- Lămpile luminoase indică funcționarea aparatului.
- Camera de gătit este din oțel inoxidabil
- La aragazul cu cuptor electric nu există colector de fum

Aprinderea și stingerea cuptorului electric de tip FE

Activați întrerupătorul poziționat în partea superioară a aparatului.

Pentru aprindere, rotiți butonul (A) și selecționați elementele de încălzire superioare, inferioare sau ambele în funcție de tipul de coacere dorit.

Lampa de semnalizare (C) se aprinde indicând că cuptorul este în funcțiune dar că elementele de încălzire încă nu produc căldură. Rotiți butonul (B) pentru a activa elementele de încălzire, lampa (D) se aprinde; continuând rotirea butonului se pot selecționa temperaturile de coacere dorite. Lampa de semnalizare (D) se stinge atunci când se atinge temperatura selecționată, elementele de încălzire se dezactivează. Atunci când temperatura scade sub valoarea setată, lampa (D) se aprinde și elementele de încălzire se activează din nou. Pentru a stinge cuptorul, rotiți ambele butoane pe poziția "O".

Cuptoare electrice de tipul FE1; FE2; TE (ventilate) (fig.9)

- La acest tip de cuptoare căldura provine din spatele camerei iar ventilatoarele o distribuie în mod omogen.
- Motoventilatoarele se află pe spatele cuptorului, în centrul rezistențelor circulare.
- Reglarea temperaturii între 50 și 270 °C se produce prin intermediul unui termostat conectat la un întrerupător bipolar
- Lampa luminoasă indică faptul că aparatul este în funcțiune.
- Camera de coacere este din oțel inoxidabil
- La aragazul cu cuptor electric nu există colector de fum.

Aprinderea și stingerea cuptoarelor electrice de tip FE1; FE2; TE

Activați întrerupătorul poziționat în partea superioară a aparatului.

Pentru aprindere, rotiți butonul (A) pe temperatura dorită, lampa de semnalizare (B) se aprinde indicând că cuptorul

este în funcțiune, lampa de semnalizare (C) se aprinde aprinde indicând că elementul de încălzire este activ.

Lampa de semnalizare (C) se stinge atunci când se atinge temperatura selecționată, elementul de încălzire se dezactivează dar ventilatorul continuă să funcționeze.

Atunci când temperatura scade sub valoarea selecționată, lampa de semnalizare (C) se aprinde iar elementul de încălzire se activează din nou.

Pentru a stinge cuptorul, rotiți butonul pe poziția "O". La prima rotire a butonului se obține doar funcționarea ventilatorului (se aprinde doar lampa verde (B)) pentru funcțiile de răcire sau de decongelare.

AVERTIZARE !

Nu folosiți niciodată cuptoarele fără plita inferioară cu care sunt dotate.

Deschideți ușa cuptorului cu atenție întrucât poate ieși abur cald.

MENTENANȚĂ

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; **pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetona sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric.**

Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Atenție la spălătoarele de sârmă sau la periele din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgărieturi dăunătoare. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite). De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor.

Nu curățați aparatul cu jet de apă sau cu aparate de curățat cu abur.

După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă..

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Se recomandă folosirea exclusivă a pieselor de schimb

originale furnizate de către producător.

Orice operație de mentenanță trebuie să fie efectuată de către personalul calificat. Solicitați verificarea aparatului cel puțin o dată pe an; în acest scop se recomandă stipularea unui contract de mentenanță.

Înlocuirea rezistențelor cuptoarelor electrice

Dezactivați întrerupătorul aflat în partea superioară a aparatului pentru a deconecta aparatul de la rețea. La cuptorul FE rezistențele inferioare sunt poziționate sub plită iar cele superioare sunt fixate pe partea superioară a camerei de coacere.

La cuptorul FE1 rezistența este fixată în spatele conveierului, pe peretele posterior al camerei de coacere. Pentru a îndepărta rezistențele, deșurubați șuruburile care le fixează cu atenție pentru a nu smulge cablurile de conectare.

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deconectați cablurile de conectare și montați o rezistență nouă în succesiune inversă.

COMPORTAMENT ÎN CAZ DE DEFECTIUNE

În caz de defecțiune, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și contactați Serviciul de Asistență.

**NEFOLOSIREA ÎNDELUNGATĂ
A APARATURII**

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acționați în felul următor:

- 1) acționați întrerupătorul separator al aparatului pentru a dezactiva conectarea la linia electrică principală.
- 2) curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe
- 3) ungeți cu un strat subțire de ulei alimentar suprafețele din oțel inoxidabil
- 4) efectuați toate operațiile de mentenanță
- 5) acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circulația aerului.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____
NUMĂR MATRICOL _____

RO**AVERTIZARE**

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare

Руководство по эксплуатации

Размеры	342
Технические данные	345
Специальные инструкции	351

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ PLUS 600

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
E6P2B	2 круглые конфорки	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 круглые конфорки	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 круглых конфорок	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 круглых конфорок с открытой подставкой	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 круглые конфорки + электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 круглых конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 круглых конфорок + электродуховка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ MACROS 700

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
E7P2B	2 круглые конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 квадратные конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 круглые конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 квадратные конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 круглых конфорок	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 квадратных конфорок	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 круглых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 квадратных конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 круглых конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 круглых конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 круглых конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 круглых конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	сплошная плита 4 зоны нагрева	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	сплошная плита 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ МАХИМА 900

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxD) Рабочая поверхность (общая H)
E9P2M	2 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9RQ2M	2 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (пластинами 4 kW)	2 усиленные квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 круглые конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (пластинами 4 kW)	4 усиленные квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 круглых конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 квадратных конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (пластинами 4 kW)	6 усиленных квадратных конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 круглые конфорки + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 квадратные конфорки + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (пластинами 4 kW)	4 усиленные квадратные конфорки + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 круглые конфорки + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 квадратные конфорки + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (пластинами 4 kW)	4 усиленные квадратные конфорки + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 круглых конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (пластинами 4 kW)	6 усиленных квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 круглых конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (пластинами 4 kW)	6 усиленных квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	инфракрасный усиленный 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	инфракрасный усиленный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	инфракрасный усиленный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	инфракрасный усиленный 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	сплошная плита 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S700

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxD) Рабочая поверхность (общая H)
SE7P2B/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S900

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
SE9PQ2M	2 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 квадратные конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 квадратных конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 квадратных конфорок + электродуховка 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	Инфракрасный 2 зоны нагрева с технической подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Инфракрасный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	Инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	Инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	Сплошная плита 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	Сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	Сплошная плита 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX900 TOP

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
LXE9PQ2	2 квадратные конфорки	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 квадратные конфорки	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	Инфракрасный 2 зоны нагрева	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	Инфракрасный 4 зоны нагрева	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Сплошная плита 4 зоны нагрева	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ PLUS 600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип НО7RNF	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.						
Е6Р2В	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
Е6Р2М	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
Е6Р4В	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
Е6Р4М	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
Е6Р6В	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
Е6Р6М	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
Е6Р4+FE1	11	4	2					3	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
Е6Р6+FE1	15	6	2					3	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
Е6Р6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
Е6Р2В/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
Е6Р4В/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
Е6Р2М/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
Е6Р4М/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
Е6Р4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ MASROS 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип Н07RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.						
ЕРР2В	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
ЕРР02В	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
ЕРР2М	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
ЕРР02М	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
ЕРР4В	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
ЕРР04В	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
ЕРР4М	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
ЕРР04М	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
ЕРР6В	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58
ЕРР06В	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69
ЕРР6М	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83
ЕРР06М	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95
ЕРР4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83
ЕРР4+FE	17,9	4	2,6						7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	100
ЕРР04+FE1	13,4			4	2,6			3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91
ЕРР04+FE	17,9			4	2,6				7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	106
ЕРР6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N ~	5x6	115
ЕРР6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N ~	5x6	129
ЕРР06+FE1	18,6			6	2,6			3				380-415 V3N ~	5x6	129
ЕРР06+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N ~	5x6	143
ЕРР2В/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
ЕРР4В/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
ЕРР2М/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
ЕРР4М/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
ЕРР4/VTR+FE1	15,8						4	3,2	3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85
ЕРР4/VTR+FE	20,3						4	3,2				380-415 V3N ~	5x6	100
ЕРРВ	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x1,5	80
ЕРРМ	9						4	2,25				380-415 V3N ~	5x2,1	100
ЕРР+FE	16,5						4	2,25				380-415 V3N ~	5x4	140
ЕРР+FE1	12						4	2,25	3			380-415 V3N ~	5x4	140

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ МАХИМА 900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка FE	Питание	Соединительные кабель тип HO7RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.						
EP92M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
EP902M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
EP902M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
EP94M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP904M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
EP96M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
EP906M	21			6	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
EP906M (P4/6)	24			6	4							380-415V3N~	5x6	136
EP94+FE1	17	4	3,5						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
EP904+FE1 (P4/4)	19			4	4				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
EP94+FE	21,5	4	3,5						3			380-415V3N~	5x10	104
EP904+FE	21,5			4	3,5					7,5		380-415V3N~	5x10	130
EP904+FE (P4/4)	23,5			4	4					7,5		380-415V3N~	5x10	138
EP96+FE1	24	6	3,5									380-415V3N~	5x6	113
EP906+FE1	24			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	152
EP906+FE1 (P4/6)	27			6	4				3			380-415V3N~	5x10	174
EP96+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415V3N~	5x10	155
EP906+FE	28,5			6	3,5				3			380-415V3N~	5x10	167
EP906+FE (P4/6)	31,5			6	4					7,5		380-415V3N~	5x10	189
EP2AMP/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
EP94MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	68
EP94P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415V3N~	5x10	104
EP94P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~	5x6	118
EP7PM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
EP7P+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
EP7P+FE1	17						4	3,5	3			380-415V3N~	5x6	150

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FEZ	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип Н07RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт		мм ²	кг
SE9P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE9P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE9P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415V3N~	5x4	90
SE9P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415V3N~	5x6	90

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FEZ	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип Н07RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт		мм ²	кг
SE9PQ2M	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415V3N~	5x6	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415V3N~	5x6	150

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX900 TOP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

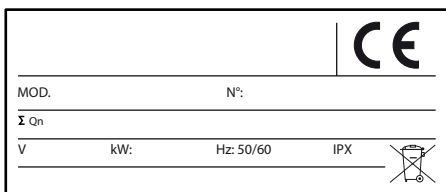
МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип HO7RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.						
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	90

Приборы соответствуют директивам ЕС:

2014/35/UC	Низковольтные системы
2014/30/UC	Электромагнитная совместимость
2011/65/EU	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/EC	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов
EN 60335-2-36	Безопасность электрического оборудования для коллективного использования, таких как плиты, печи, плиты и конфорки

Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.



Информация пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьей. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, отдельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

RU

Соответствующий отдельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.



ИНСТРУКЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, которые упоминаются в данном разделе, находятся вначале настоящего руководства.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте.

Камеры духовки выполнена из нержавеющей стали с изоляцией из стекловаты.

Дверка с двойной стенкой и теплоизоляцией оснащена ручкой и петлей с пружинным уравновешиванием.

Варочные поверхности с чугунными электроконфорками, сплошная варочная панель из стали, инфракрасные и индукционные варочные панели из стеклокерамики.

Ручки управления из синтетического материала, предохранительные устройства в ручном и автоматическом режиме, переключатели на 7 позиций и регуляторы тока с двойным контуром.

Правовые нормы технических правил и руководящих принципов

Производитель заявляет о том, что приборы находятся в соответствии с директивами ЕС и требует чтобы их установка выполнялась согласно действующим правилам.

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности
- действующие правила техники безопасности
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (CEI)
- действующие нормы и правила Пожарной охраны

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Передвижение и транспортировка

Устройства расположены на деревянном поддоне для облегчения перевозки и перемещения с помощью погрузчика как по внутренней территории завода так и для погрузки и разгрузки.

Упакованы в прочную картонную трехслойную упаковку с наклейкой, где указаны меры предосторожности по их передвижению. Эта этикетка содержит указания по перемещению, запрет на подъем с помощью крюков и хранение под открытым небом.

Предупреждает о наличии хрупких предметов внутри и что упаковка должна находится в вертикальном положении. Содержит указания как правильно открыть

упаковку. Снизу вверх.

Перед началом работ по установке освободите аппарат от упаковки. Некоторые детали защищены пленкой, которую необходимо осторожно снять.

Если есть остатки клея удалите его специальным подходящим веществом, например бензином. Запрещается использовать абразивные вещества.

Установить ножки прибора. Прибор необходимо выставить по уровню. Небольшие неровности можно откорректировать с помощью регулировки ножек. Главный рубильник или розетка должны быть легко доступными и недалеко от прибора.

Рекомендуем установить прибор под вытяжкой для быстрого вывода паров.

Местная вентиляция

В помещении, где устанавливается прибор, должны присутствовать вентиляционные отверстия для обеспечения надлежащей работы оборудования и для рециркуляции воздуха в самом помещении.

Вентиляционные отверстия должны быть соответствующих размеров, должны быть покрыты решетками и расположены в местах где они не могут быть загорожены. (Смотри Рис.2- Рис.3).

Предупреждение - предостережение

Не устанавливать оборудование возле других приборов которые нагреваются до высоких температур для предотвращения повреждения электрических компонентов.

Во время установки убедитесь что воздуховоды свободны от любых препятствий.

УСТАНОВКА

Установка, ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования должны выполняться квалифицированным персоналом. Все необходимые работы по установке должны выполняться в соответствии с действующими правилами. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае плохого функционирования из-за неправильной установки или не соответствующей правилам.

Установка моделей с боковой клеммной коробкой

должна выполняться на расстоянии 5 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок. Установка моделей с задней клеммной коробкой выполняется на расстоянии 50 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок.

В любом случае, прибор должен быть установлен / закреплен так, чтобы было возможным заменить силовую кабель после установки прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Для моделей:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

отдельно закрепить ножку к полу соответствующим дюбелем (смотри рис.1) соблюдая вышеуказанные минимальные установочные расстояния.

Кухонный инструмент весом меньше 40 кг должен крепиться на опорной поверхности с помощью крепежного комплекта (смотри рис.1b).

Выкрутить одну из ножек и вставить штифт в самое большое отверстие скобы "А", снова закрепить ножку и закрепить инструмент на опорной поверхности с помощью шурупа "В". Соблюдайте минимальные установочные расстояния.

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для прямого подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Для моделей LX возможно подключить / заменить кабель после крепления прибора.

Сзади есть технический отсек к которому легко добраться оператору в случае замены или подключения кабеля.

ВНИМАНИЕ!

Желто-зеленый кабель заземления никогда не должен быть прерван.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Выполнить подключение оборудования к сети питания как указано ниже (смотри Рис. 4 - Рис. 5):

- 1) Установите, если нет, рубильник (А) возле прибора с магнитно-тепловым расцепителем и блокировкой дифференциала.
- 2) Откройте дверцы если есть (В) и выверните шурупы (С) для снятия панели приборов (D).
- 3) Подключите рубильник (А) к клеммной колодке (Н) как показано на электрических схемах в конце руководства. Выбранный соединительный кабель должен иметь характеристики не ниже типа H07RN-F с температурой использования не меньше 80°C и сечение кабеля должно соответствовать

оборудованию (смотри технические данные в таблице).

- 4) Пропустите кабель через кабельный канал и затянуть зажимом, подсоединить проводники на соответствующих местах в клеммной колодке и затянуть их. Проводник желто-зеленый заземления не должен быть длиннее других проводников, чтобы в случае разрыва кабельного зажима, он не оторвался после кабеля напряжения.
- 5) Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен специальным кабелем типа H05RN-F или H07RN-F производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией, чтобы избежать любых рисков.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНАЯ СИСТЕМА

Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности и не будет возмещать ущерб вследствие неправильной и не соответствующей инструкциям установки.

ТЕСТИРОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Важно

Перед вводом в эксплуатацию необходимо провести тестирование установки, чтобы оценить оперативное состояние каждой отдельной комплектующей и выявить возможные аномалии. На этом этапе важно проверить что соблюдаются все условия безопасности и гигиены.

Для проведения тестирования выполните следующие проверки:

- 1) проверить чтобы напряжение сети соответствовало напряжению прибора
- 2) включить и выключить автоматический рубильник чтобы проверить электрическое соединение
- 3) проверить правильную работу предохранительных устройств

После проведения тестирования, если необходимо, обучить пользователя правильно вводить в эксплуатацию прибор в полной безопасности как предвиденно действующими правилами в Стране пользования прибором.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Этот тип устройства предназначен для

использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для непрерывного производства массы пищи.

ВНИМАНИЕ!

Используйте оборудование под присмотром и никогда не оставляйте его работать в холостую.

Световые индикаторы указывают включены или выключены все приборы.

Приборы не требуют особенных регулировок со стороны квалифицированного персонала, разве что только регулировки выполняемые на этапе эксплуатации со стороны пользователя.

Использовать исключительно аксессуары, рекомендуемые производителем.

Не использовать устройства для прямой тепловой обработки продуктов питания.

Для хорошей производительности и экономии электроэнергии используйте кастрюли и сковородки подходящие для электроплит (см. обозначения на дне наплитной посуды): дно должно быть толстым и совершенно ровным. (Рис.6)

Диаметр наплитной посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева, если он будет меньше у вас получится ненужный расход электроэнергии, лучше чтобы диаметр был больше. (Рис.6)

Дно кастрюль должно быть чистым и сухим а также и зона нагрева.

Во время первого использования оборудования вы можете почувствовать едкий запах или запах гари. После нескольких использования этот запах исчезнет.

После использования зоны нагрева остаются горячими на протяжении некоторого периода времени. Световые индикаторы остаточного тепла горят пока не остынет полностью стекло. Избегайте касания руками поверхности и держите детей подальше пока индикаторы остаточного тепла не отключатся.

Эти правила являются очень важными, если вы их не придерживаетесь могут возникнуть ситуации сбой в работе оборудования что может создать опасные ситуации для пользователя.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и психическими способностями, или с недостаточным опытом и

знаниями, за исключением если они находятся под присмотром и обучены пользованию прибором со стороны лиц отвечающих за их безопасность.

Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Обратите внимание на возможность скользкого пола вокруг прибора.

Панели помеченные символом  защищают доступ к частям под напряжением выше 400 В.

При выбросе шума, взвешенный уровень звукового давления A составляет менее 70 дБ (А).

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК

Включите рубильник отключения/включения питания прибора.

Для включения поверните ручку соответствующей зоны нагрева и выберите положение от 1 до 6, загорится индикатор, указывая, что устройство находится в работе.

Мы рекомендуем вам включить конфорки на максимальной температуре, и как только температура достигнута, поверните ручку на более низкий уровень. Чтобы выключить конфорку поверните ручку в положение "0".

6 для начала варки макс 5/10'

5 для приготовления при высокой температуре

4 для приготовления при средней температуре

3 для продолжения приготовления больших объемов пищи

2 для продолжения приготовления небольших объемов пищи

1 для поддержания пищи горячей или растопить масло

0 конфорка выключена

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СПЛОШНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Включите рубильник отключения/включения питания прибора.

Для включения поверните ручку соответствующую выбранной конфорки, индикатор загорится, показывая, что устройство находится в работе, продолжая вращение ручки, вы можете регулировать температуру приготовления.

Устройство оснащено 4 конфорки, нагрев происходит по всей поверхности.

Мы рекомендуем вам включить поверхность на максимальной температуре, и как только температура достигнута, поверните ручку на более низкий уровень. Чтобы выключить каждую зону нагрева поверните ручку в положение "0".

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ИНФРАКРАСНЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Включите рубильник отключения/включения питания прибора.

Для включения поверните ручку соответствующей зоны нагрева, загорится индикатор, указывая, что устройство находится в работе (см.Рис.7). Включается центральный нагревательный элемент, зона нагрева раскалится, поворачивая ручку вы можете регулировать температуру.

Для отключения нагревательных элементов поверните ручку на "0".

На варочной поверхности присутствует 4 световых индикатора соответствующих четырем варочным зонам.

Эти световые индикаторы указывают на высокую температуру и функционируют также на выключенном оборудовании.

Индикаторы горят до тех пор пока температура поверхности не упадет до безопасного для пользователя значения.

Прибор имеет 4 варочные зоны. Расположение этих зон отмечено кругами и нагрев происходит только внутри диаметров этих кругов.

ЧИСТКА СТЕКЛА

Мы рекомендуем чистить вашу плиту регулярно, желательно после каждого использования. Не использовать абразивные губки или абразивные моющие средства. Также избегайте агрессивных химических веществ, таких например, как спрей для чистки духовки, пятновыводящих средств, а также чистящих средств для ванной комнаты или средств универсального типа. В приложении вы найдете список рекомендуемых чистящих средств и защитных средств от повреждений, вызванных сахаром.

Для тщательной очистки сначала уберите крупные загрязнения и остатки пищи, используя специальный шпатель для чистки или специальную губку для чистки варочной поверхности из стеклокерамики.

Нанести несколько капель специального моющего средства на холодную поверхность и протереть бумажным кухонным полотенцем или чистой ветошью. А также можете использовать специальную губку (Vileda) для чистки варочной поверхности из стеклокерамики.

Для завершения чистки промыть варочную поверхность мокрой ветошью и вытереть на сухо сухой чистой ветошью.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА (ИНФРАКРАСНЫЕ – ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ)

Варочная поверхность прочная, но не является небьющейся и может быть повреждена острыми или твердыми предметами, которые могут упасть на нее.

Если вы обнаружили трещины, изломы или разрезы, не используйте прибор и свяжитесь с Службой обслуживания.

- Размер надплитной посуды всегда должен соответствовать размеру зоны нагрева.
- Используйте надплитную посуду с гладким дном, чтобы не повредить поверхность.
- Дно надплитной посуды должно совершенно точно соприкасаться с варочной зоной. Таким образом тепловая энергия передается наилучшим образом.
- Рекомендуем надплитную посуду с дном толщиной 2-3 мм если из эмалированной стали и 4-6 мм если из нержавеющей стали с двойным дном.
- Если вы используете холодную варочную панель в качестве рабочей поверхности не забывайте после использования помыть ее, чтобы избежать царапин от частиц грязи.
- Варочную поверхность запрещается использовать для размещения предметов.
- При перемещении надплитной посуды по варочной панели, всегда поднимайте ее, чтобы не поцарапать поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Если горячая варочная поверхность контактирует с пластмассой, алюминиевой фольгой, сахаром или пищей содержащей сахар необходимо немедленно удалить эти вещества с горячей зоны нагрева с помощью специального шпателя. Если эти вещества расплавятся могут повредить поверхность. Перед тем как приступить к приготовлению пищи содержащей много сахара рекомендуем обработать варочную поверхность соответствующим средством.

- ВНИМАНИЕ: Если на поверхности обнаружены трещины, немедленно отключите прибор или соответствующую его часть от электропитания.
- ВНИМАНИЕ: Не ставить пластмассовые емкости на горячую поверхность.

ВАЖНО!

Во избежание повреждения или ослабление прочности стекла, НЕ проливать воды на поверхность, если она еще горячая.

ПРАВИЛА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Металлические предметы будут нагреваться очень быстро, если они расположены на включенной зоне нагрева, поэтому не размещаем на индукционной варочной панели металлических материалов, таких как: жестяных банок, консервных банок, алюминиевой фольги, столовых приборов, колец, ключей, часов и т.п.).

Люди с кардиостимуляторами должны проконсультироваться со своим врачом, можно ли им находится вблизи с индукционной плитой.

Не класть на индукционную варочную поверхность

из стеклокерамики кредитные карточки, телефонные карточки, магнитные ленты или прочие магнитные предметы.

Индукционный генератор имеет внутреннюю систему охлаждения.

Проверяйте чтобы отверстия входа и выхода воздуха не были закрыты предметами (бумагой, ветошью и прочее). Это может привести к перегреву и как следствие к отключению индукции.

ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ НЕ БЫЛ ЗАКРЫТ ДОСТУП ВОЗДУХА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ДНЕ И КАМИНЕ ПРИБОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОТКЛЮЧЕНИЮ ПРИБОРА ЧЕРЕЗ ПЕРЕГРЕВ.

Следует избегать попадания жидкости в индукционный генератор (вода, масло или другое).

Запрещается мыть струей воды.

Запрещается трогать какую-либо деталь внутри индукционного генератора.

После использования, выключите плиту через устройства управления. Не полагайтесь на детектор посуды.

Во время использования аппарата, пользователь должен быть внимательным, что касается колец, часов и т.п., которые он носит, потому что они могут нагреваться в непосредственной близости от варочной поверхности. Задние части аппарата и рядом находящиеся зоны не должны иметь металлических предметов.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК

Все электродуховки оснащены предохранительным термостатом с ручным возвратом, который расположен за панелью управления.

Чтобы сбросить его необходимо снять панель управления, отвинтив крепежные винты, как показано на рис.11.

Электрическая духовка Тип FE (Рис. 8)

- ТЭНы находятся сверху (верхний нагрев) и внизу под дном отсека духовки (нижний нагрев)
- Регулировка температуры от 50 до 270°C выполняется с помощью термостата, соединенного с трехполюсным выключателем.
- можно одновременно или отдельно включить верхние и нижние ТЭНы.
- Световые индикаторы указывают когда аппарат включен.
- Варочная камера из нержавеющей стали
- В плитке с электрической духовкой нет выпускного коллектора.

Включение или выключение электродуховки типа FE
Включите рубильник отключения/включения питания прибора.

Для включения, поверните ручку (А) и выберите

верхние, нижние или те и другие ТЭНы, в зависимости от желаемого типа приготовления еды.

Световой индикатор (С) загорится, показывая, что духовка работает, но нагревательные элементы не производят еще жара.

Поверните ручку (В) для включения нагревательных элементов, индикатор (D) загорится, продолжая вращать ручку можно выбрать желаемую температуру приготовления пищи.

Световой индикатор (D) погаснет, когда достигается заданная температура, нагревательные элементы отключаются.

Когда температура падает ниже установленного значения, индикатор (D) загорается и нагревательные элементы снова включаются.

Чтобы переключить духовку поверните обе ручки в положение "О".

Электрические духовки тип FE1; FE2; TE (с вентилятором) (рис.9)

- В этом типе духовок жар идет от задней стенки камеры и вентиляторы однородно распределяют его.
- Мотовентиляторы находятся на задней стороне духовки в центре круговых ТЭНов.
- Регулировка температуры от 50 до 270°C выполняется с помощью термостата соединенного с двухполюсным выключателем.
- Световой индикатор указывает когда аппарат включен.
- Варочная камера из нержавеющей стали
- В плитке с электрической духовкой нет выпускного коллектора

Включение и выключение электродуховок типа FE1; FE2; TE

Включите рубильник отключения/включения питания прибора.

Для включения поверните ручку (А) до нужной температуры, загорается индикаторная лампочка (В), указывая, что духовка работает, световой индикатор (С) загорится, указывая, что ТЭНы включены.

Световой индикатор (С) погаснет, когда достигается заданная температура, ТЭНы выключены, но вентилятор продолжает работать.

Когда температура падает ниже установленного значения, индикатор (С) загорается и ТЭНы снова включаются.

Чтобы выключить духовку поверните ручку в положение "О" На первом обороте ручки можно только включить вентилятор (загорится только зеленый световой индикатор (В) для функций охлаждения или размораживания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Никогда не используйте духовку без нижнего противня.

При открытии дверцы духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке духовки необходимо выключить и оставить остыть прибор.
- В случае прибора на электропитании отключить рубильник для прекращения подачи питания.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы.

Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо розвести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. **Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.**

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющей стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite).

Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

Не чистить аппарат под прямой струей воды или парочистящими устройствами.

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть досуха чистой ветошью.

Проводите проверку прибора как минимум раз в год и в связи с этим рекомендуем заключить соглашение о техобслуживании.

Замена ТЭНов электрических духовок.

Отключить выключатель подачи питания к аппарату чтобы полностью обесточить его. В духовках FE нижние ТЭНы расположены под дном и верхние на потолке камеры духовки. В духовке FE1 ТЭН закреплен за транспортером на задней стенке камеры духового шкафа. Чтобы снять ТЭНы необходимо отвинтить винты которые их крепят и уделить внимание чтобы не сорвать соединительные провода. С помощью отвертки отсоединить провода и установить новый ТЭН.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПРИБОРА

Если прибор должен долгое время не работать выполните следующие действия:

- 1) Отключить рубильник прибора чтобы отсоединить его от основной линии подачи питания.
- 2) Аккуратно очистить прибор и вокруг находящиеся зоны.
- 3) Нанести тонкий слой пищевого растительного масла поверхности из нержавеющей стали.
- 4) Выполнить все операции по техническому обслуживанию.
- 5) Накрыть аппарат чехлом и оставить несколько отверстий для вентиляции.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

В случае поломки немедленно отключить от питания аппарат и обратиться в Сервисный центр.

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем.

Любая процедура по обслуживанию должна выполняться только квалифицированным персоналом.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ИНДЕКС: _____ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: _____

ПРОВИНЦИЯ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР** _____**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, содержащиеся в данной брошюре, которые возникли вследствие ошибок при переписывании или печати, а также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет полезными или необходимыми, без ущерба для основных характеристик. Производитель не несет никакой ответственности, если правила, указанные в данном руководстве, не соблюдаются. Производитель не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неправильной установкой, повреждениями, плохим обслуживанием, неумением в обращении.

استبدال المركبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية موردة من قبل الشركة الصانعة يجب أن تتم أعمال الصيانة فقط من قبل فني مختص ومؤهّل لهذا الغرض. افحص الجهاز على الأقل مرة في السنة. ولهذا الغرض ننصح المستخدم بصك عقد صيانة.

استبدال مقاومات الأفران الكهربائية

افصل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز، لكي يتم بهذا الشكل، تتواجد FE فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. في الأفران نوع المقاومات السفلية تحت قعر حجرة الطهي، بينما تتواجد المقاومات (FE العلوية في الجزء العلوي من حجرة الطهي. في الأفران نوع، تتواجد المقاومة خلف الناقل المتواجد على الجدار الخلفي لحجرة الطهي. لإبعاد المقاومة، فك البراغي التي تثبتها واحرص على عدم نزع كبلات التوصيل الكهربائي. افصل كبلات التوصيل الكهربائي من خلال الاستعانة بمفك براغي، ثم ركب مقاومة جديدة حسب الترتيب العكسي.

توقف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- 1) استعمل مفتاح العزل المتواجد على الجهاز لكي تفصل هذا الأخير عن الشبكة الكهربائية.
- 2) نظف الجهاز والمناطق المحيطة به بعناية تامة
- 3) ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي
- 4) أجري جميع أعمال الصيانة
- 5) غطي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء.

ما العمل في حالة العطب

في حالة العطب، افصل الجهاز فوراً عن الشبكة الكهربائية واتصل بقسم الرعاية الفنية.

شهادة ضمان

اسم الشركة: _____
 الشارع: _____
 الرقم البريدي: _____ المدينة: _____
 المقاطعة: _____ تاريخ التركيب: _____

الموديل:

رقم الجهاز:

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة من التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

صفيحة الزجاج-السيراميك التي تعمل بنظام الحث. الموّلد الذي يعمل بالحثّ مزود بنظام تبريد داخلي. يجب الانتباه إلى عدم إعاقة تدفق هواء التبريد عبر الثقوب المتواجدة على القعر وعلى مدخنة الجهاز. يمكن أن يؤدي ذلك إلى الإطفاء بسبب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد. يجب العمل على ثلاثي وصول السوائل إلى داخل الموّلد الذي يعمل بالحثّ (ماء وزيت وغيرها). لا تنتفخ مطلقاً من خلال دقّ الماء. لا تلمس أي جزء داخل الموّلد الذي يعمل بالحثّ. بعد الاستعمال، أطفأ سطح الطهي بواسطة آلية التحكم الخاصة به. لا تعتمد على كاشف القورور.

تنبيه!

لدى استعمال الجهاز، يجب الانتباه إلى مايلبسه المستعمل من أشياء مثل الخواتم، الساعات التي قد تسخن إذا اقتربت كثيراً من سطوح الطبخ. يجب أن يكون الجزء الخلفي من الجهاز خالياً تماماً من الأشياء المعدنية وكذلك الأمكنة القريبة منه.

تشغيل الأفران الكهربائية

جميع الأفران مزودة في ثيرموستات أمان يعاد ضبطه يدوياً ويتواجد خلف لوحة التحكم. لإعادة ضبط الثيرموستات، أهد لوحة التحكم من خلال فك براغي التثبيت وحسب ما هو مبين في الشكل ١١.

فرن كهربائي نوع FE (شكل ٨)

- تتواجد المقاومات في الجزء العلوي (حرارة علوية) وتحت القعر (حرارة سفلية).
- يتم ضبط درجة الحرارة ما بين ٥٠ و ٢٧٠ درجة مئوية بواسطة ثيرموستات موصول بمفتاح ثلاثي القطب.
- يمكن تشغيل المقاومات العلوية والسفلية سوياً أو بشكل منفرد.
- تدل المؤشرات الضوئية على أن الجهاز يشتغل.
- حجرة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ.
- لا يحتوي المطبخ المزود بفرن كهربائي على مُجمّع للدخان

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE

شغل المفتاح الكهربائي للجهاز. للإشعال، لفّ القبضة A واختار عناصر التسخين العلوية أو السفلية أو كلاهما، وذلك حسب نوع الطهي المطلوب استعماله. يُشعل المصباح C لكي يشير أن الفرن يعمل، ولكن عناصر التسخين ما زالت لا تولّد حرارة. لفّ القبضة B لتشغيل عناصر التسخين. يُشعل عند ذلك المؤشر الضوئي D، ومن خلال الاستمرار بلفّ القبضة يمكن اختيار درجات حرارة الطهي المطلوبة. يُطفأ المؤشر الضوئي D، عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، وبهذا الشكل تتوقف عناصر التسخين عن العمل. عندما تهبط رجة الحرارة تحت القيمة المضبوطة، يُشعل عندها المؤشر الضوئي D وتشتغل عناصر التسخين من جديد. لإطفاء الفرن، لفّ كلا القبضتين إلى الوضعية O.

أفران كهربائية نوع FE1 ونوع FE2 ونوع TE (مهواة) (شكل ٩)

- في هذا النوع من الأفران تأتي الحرارة من خلف حجرة الطهي وتعمل المراوح على توزيع الحرارة بشكل متجانس. تتواجد المراوح المزودة بمحرك خلف الفرن وفي وسط المقاومات الدائرية.

- يتم ضبط درجة الحرارة ما بين ٥٠ و ٢٧٠ درجة مئوية بواسطة ثيرموستات موصول بمفتاح ثنائي القطب.
- يشير المؤشر الضوئي إلى أن الجهاز يعمل.
- حجرة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ.
- لا يحتوي المطبخ المزود بفرن كهربائي على مُجمّع للدخان

إشعال وإطفاء الأفران الكهربائية نوع FE1 ونوع FE2 ونوع TE

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. للإشعال، لفّ القبضة A وضعها على درجة الحرارة المطلوبة. يُشعل المصباح B لكي يشير أن الفرن يعمل، بينما يُشعل المصباح C لكي يشير أن عنصر التسخين فعال. يُطفأ المؤشر الضوئي C، عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ويتوقف عنصر التسخين عن العمل، بينما تستمر المروحة بالعمل. عندما تهبط رجة الحرارة تحت القيمة المضبوطة، يُشعل عندها المؤشر الضوئي C ويشتغل عنصر التسخين من جديد. لإطفاء الفرن، لفّ القبضة إلى الوضعية O. عند سماع أول طقّة للقبضة، تبدأ المروحة فقط بالعمل (يُشعل فقط المؤشر الضوئي الأخضر B) من أجل القيام بوظيفة التبريد أو تنويع الجليد.

تنبيه!

لا تستعمل الفرن مطلقاً بدون استخدام قعر حجرة الفرن. يجب الانتباه لدى فتح باب الفرن إلى البخار الساخن الذي قد يخرج منه.

الصيانة

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، أوقف التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح العزل.
تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أساخ مستعصية أو الأسيوتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفّة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.
لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التآكل. ولنفس السبب، يجب عدم ملائمة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش صمارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنجة اصطناعي (على سبيل المثال إسفنجة من نوع سكوتش برايت).
لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرزيات.
عدم تنظيف الجهاز بتوجيه الماء مباشرة نحوه أو بواسطة أجهزة التنظيف بالبخار.
بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بواسطة الماء التنظيف، ثم جفّف جيداً من خلال استعمال قطعة قماش.

كل مرة استعمال. لا تستعمل قطعة إسفنج حاكّة أو مساحيق حاكّة. لا تستعمل أيضاً المواد الكيماوية الفعّالة، مثل "السبراى" الذي يستخدم لتنظيف الفرن والمنتجات التي تستخدم ضد بقع السوخ وكذلك منظّفات الحمام أو المنظّفات بشكل عام. يرفق مع هذا الكتيّب قائمة بالمنظّفات التي ينصح باستعمالها والمنتجات التي تحمي جهازك من الأضرار الناتجة عن السكر.

لتنظيف الجهاز بشكل جيد، أزل قِل كل شيء بقايا الطعام من خلال استخدام فرشاة تنظيف أو قطعة إسفنج خاصة بتنظيف سطوح الطهي المصنوعة من الزجاج-السيراميك. بعد ذلك أسكب بضع قطرات من المنظف الخاص على سطح الطهي البارد وافرك بورق التنشيف أو بواسطة قطعة قماش نظيفة. وبدلاً عن ذلك، يمكنك استعمال قطعة إسفنج خاصة (Vileda) من أجل تنظيف سطوح الطهي المصنوعة من الزجاج-السيراميك.

تنبيهات عامة

(سطوح تعمل بالأشعة دون الحمراء - سطوح تعمل بالحث)

سطح الطهي قوي ولكنه قابل للكسر ويمكن أن يتعرض للتلّف إذا سقطت عليه أشياء صلبة أو مدبّبة في حالة كسر أو تشقّق الزجاج، لا تستعمل الجهاز واتصل فوراً بقسم الرعاية الفنيّة. يجب أن يكون حجم وعاء الطهي متناسب دائماً مع منطقة الطهي. استعمل أوعية طهي ذات قعر أملس خوفاً من تعرّض سطح الطهي إلى التلف.

يجب أن يستند قعر وعاء الطهي بشكل تام على منطقة الطهي؛ لأنه بهذا الشكل يتم نقل الطاقة الحرارية بشكل أفضل. ننصح باستعمال أوعية طهي يكون سمك قعرها 2-3 ملم إذا كانت مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا و 4-6 ملم إذا كانت من الفولاذ الغير قابل للصدأ. - يجب عدم استعمال سطوح الطهي لإسناد الأشياء. - عند نقل وعاء متواجد على سطح الطهي، يجب مراعاة رفعه خوفاً من خدش سطح الطهي.

تنبيه!

في حالة ملامسة سطح الطهي للبلستيك أو فيلم من الألمنيوم أو السكر أو طعام يحتوي على سكر، يجب إبعاد هذه العناصر على الفور عن منطقة الطهي الحارة من خلال استعمال الأداة الخاصة لهذا الغرض. يمكن أن تؤدي هذه المواد إلى تلف سطح الطهي في حالة انصهارها. قبل طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر، ننصح دائماً بمعالجة سطح الطهي بواسطة منتج خاص. - تنبيه: في حالة وجود شقوق على السطح، أفضل الجهاز أو الجزء المعني بالتلف فوراً عن الشبكة الكهربائية. - تنبيه: لا تضع أشياء مصنوعة من البلاستيك على السطوح الساخنة.

تنبيه!

لتلاشي تلف أو إضعاف تركيبية الزجاج، لا تسكب ماء على سطح الطهي عندما يكون ساخناً.


تنبيهات ذات صلة بالحث!

الأشياء المعدنية تسخن بسرعة في حالة وضعها فوق منطقة التسخين التي تشتعل، لذلك لا تسند على سطح الطهي بالحث مواد معدنية مثل: علب ومرطبات وأوراق الألمنيوم ومعلّقات وشوك وسكاكين وخواتم ومفاتيح وساعات وغيرها.

يجب على الأشخاص المركبين جهاز لتنظيف نبضات القلب (بيس ميكرو)، استشارة الطبيب لمعرفة فيما إذا كان بإمكانهم التواجد بالقرب من سطح طهي مع مولّد يعمل بالحث أم لا.

لا تستند بطاقات اعتماد أو بطاقات هاتف أو أشرطة مغناطيسية على

يجب الانتباه في حالة أن تكون الأرضية حول الجهاز زلقة.

تنبيه: الألواح التي تحمل الرمز  تحمي المستخدم من الوصول إلى الأجزاء التي تزيد الفلظيّة فيها عن 400 فولت.

يقبل مستوى الضجيج A عن 70 ديسيبل (A).

تشغيل الصفايح الكهربائية

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. لإشعال الجهاز، لفّ القبضة المطابقة لمنطقة التسخين المختارة، ثم اختر وضعية من 1 إلى 6. يشعل المؤشر الضوئي لكي يشير إلى أن الجهاز يعمل. ينصح بإشعال الصفايح ضمن أقصى درجة حرارة (وضعية 6)، وعندما تصل إلى درجة الحرارة القصوى، ضع القبضة على درجة حرارة أقل.

يتم إطفاء كل صفيحة من خلال لفّ القبضة على الوضعية "0".

6 عند بدء الطهي ولمدة 01/5 دقائق كحد أقصى

5 للطهي بدرجة حرارة عالية

4 للطهي بدرجة حرارة متوسطة

3 للاستمرار بطهي كميات كبيرة

2 للاستمرار بطهي كميات صغيرة

1 للحفاظ على سخونة الطعام وصهر الزبدة

0 الصفيحة مطفاة

تشغيل الصفيحة الصلبة الكهربائية

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. لإشعال الجهاز، لفّ القبضة المطابقة لمنطقة التسخين المختارة. يشعل المؤشر الضوئي لكي يشير إلى أن الجهاز يعمل. يمكن ضبط درجات حرارة الطهي المطلوبة من خلال الاستمرار بلفّ القبضة. الجهاز مزوّد في 4 مناطق طهي، وتتم عملية التسخين على كامل السطح.

ينصح بإشعال الصفيحة على أقصى درجة حرارة، وعندما تصل إلى درجة الحرارة القصوى، ضع القبضة على درجة حرارة أقل.

يتم إطفاء كل منطقة من خلال لفّ القبضة على الوضعية «0».

تشغيل السطوح التي تعمل بالأشعة دون الحمراء

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. لإشعال الجهاز، لفّ القبضة المطابقة لمنطقة التسخين المختارة. يُشعل المؤشر الضوئي لكي يشير إلى أن الجهاز يعمل (راجع الشكل 7). يُشعل عنصر التسخين المركزي، وتصبح المنطقة المعنية بشكل تدريجي متوهجة. يمكن ضبط درجات حرارة الطهي المطلوبة من خلال الاستمرار بلفّ القبضة.

لإطفاء عناصر التسخين، ضع القبضة على المؤشر "0".

يتواجد على سطح لتهي 4 مؤشرات ضوئية مطابقة لمناطق الطهي الأربعة.

تدل هذه الإشارات إلى درجات الحرارة العالية، وحتى عندما يكون الجهاز مطفاً.

تبقى المؤشرات مشعلة إلى غاية أن تهبط درجة حرارة السطح وتصل إلى قيمة لا تشكل خطر على المستخدم.

الجهاز مزوّد في 4 مناطق طهي. وهذه المناطق محددة بواسطة دوائر، وتتم عملية التسخين فقط في المنطقة المتواجدة داخل هذه الدوائر.

تنظيف الزجاج

ننصحك بغسل سطح الطهي بشكل منتظم، وإذا كان بالإمكان بعد

التركيب الخاطئ أو الغير مطابقة للتعليمات.

فحص الجهاز

هام

قبل تشغيل الجهاز يجب فحص التجهيزات من أجل تقييم شروط العمل لكل مركب والتحقق من عدم وجود شذوذ.

في هذه المرحلة، من المهم التحقق من احترام جميع شروط السلامة والصحة.

تحقق مما يلي لفحص الجهاز:

- 1) تحقق من أن فلتية الشبكة الكهربائية مطابقة لفلتية الجهاز.
 - 2) استعمل مفتاح العزل التلقائي للتحقق من التوصيل الكهربائي.
 - 3) تحقق من عمل أجهزة الأمان بشكل سليم.
- بعد إجراء الفحص، درّب عند الضرورة الشخص الذي يقوم باستخدام الجهاز، لكي يكتسب المهارات اللازمة لتشغيل الجهاز بشكل أمين حسب ما تنص عليه النظم السائدة في بلد الاستخدام.

تعليمات الاستعمال

يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات

والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات كبيرة ومستمرة من الأطعمة.

تنبيه!

راقب الأجهزة دائما وهي تعمل، ولا تستخدمها مطلقاً وهي فارغة. تدل المؤشرات الضوئية على حالة الإشعال أو الإطفاء لجميع المعدات.

لا تتطلب الأجهزة أعمال ضبط محددة من قبل الفني المختص، زيادة على أعمال الضبط التي يقوم بها المستخدم أثناء الاستعمال.

استخدم فقط معدات تتصح بها الشركة الصانعة.

لا تستخدم الأجهزة لطهي المواد الغذائية بشكل مباشر.

الحصول على أداء بمستوى جيد والتوفير من استهلاك الطاقة، استخدم قدر مناسب للطهي بواسطة الكهرياء (راجع بطاقات المعلومات المتواجدة عادة على قعرها): يجب أن يكون القعر سميك ومسطح بشكل تام. (شكل 6)

يجب أن يكون قطر الأوعية مساوي كحد أدنى لقطر منطقة الطهي المختارة، وإذا كان أقل من ذلك، يتم في هذه الحالة إهدار للطاقة بدون فائدة، وبالتالي من المستحسن أن يكون أكبر من قطر منطقة الطهي. (شكل 6)

يجب أن يكون قعر القدور وسطح الطهي نظيف وجاف. عند استعمال الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة كريهة أو رائحة حريق. تتلاشى هذه الظاهرة بشكل كامل بعد استعمال الجهاز مرتين أو ثلاثة مرات.

بعد الاستعمال، تبقى المناطق ساخنة لفترة من الوقت. تبقى مؤشرات الحرارة المتبقية مشتعلة إلى غاية أن يبرد الزجاج. يجب مراعاة عدم وضع اليدين وإبعاد الأطفال عن الجهاز إلى غاية أن تطفأ مؤشرات الحرارة المتبقية.

هذه النظم هامة جداً، لأنه في حالة إهمالها يمكن أن يعمل الجهاز بشكل خاطئ وتنتشأ حالات تشكل خطر على المستخدم.

يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلا إذا تم مراقبتهم أو تدريبهم على استعمال الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

يجب حراسة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

على السطح الاستنادي بواسطة عُدّة التركيب الموردة (راجع الشكل 1b).

فك أحد الأقدام، ثم أدخل المسمار في الثقب الأكبر للكثيفة A، ومن بعدها ثبت القدم ثانية، ثم ثبت العدة على السطح الاستنادي من خلال استخدام البراغي B. يجب دائماً مراعاة أبعاد الحد الأدنى للتركيب.

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي. قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي. عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تريب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة

وبشكل مطابق لنظم التريب، III تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحملولة من الفئة

يمكن توصيل/استبدال أبل التغذية الكهربائية بعد تثبيت الجهاز. L.X بخصوص الموديلات

وبالفعل يتواجد خلف الجهاز، حجرة فنية من السهل أن يصل إليها الفني القائم على تنفيذ عمليات التريب المداورة أعلاه.

تنبيه!

يجب عدم قطع كبل التاريز الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

التوصيل الكهربائي

أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية حسب ما هو مبين (راجع شكل 4 - شكل 5):

1) ركب إذا كان غير متوفر مفتاح عزل (A) بالقرب من الجهاز مع إعتاق مغناطيسي حراري وإقفال تفاضلي.

2) افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة، ثم فك البراغي (C) من أجل فك الغطاء (D).

3) أوصل مفتاح العزل بلوحة أطراف التوصيل (H)، حسب ما هو مبين في الشكل وفي المخططات الكهربائية المتواجدة في نهاية الكتلوج. يجب أن لا تقل مواصفات كبل التوصيل الكهربائي عن مواصفات كبل من نوع H07RN-F مع درجة حرارة استعمال لا تقل عن 80 مئوية، كما يجب أن يكون ذات مقطع مناسب للجهاز (راجع المعلومات الفنية على الجداول).

4) مرّر الكبل عبر دليل تمرير الكبل، ثم شدّ مثبت الكبل وأوصل الموصلات بشكل مطابق لأطراف التوصيل المتواجدة داخل اللوحة ومن بعدها تبيها. يجب أن يكون كبل التاريز الأصفر-الأخضر أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل.

5) إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله بكبل خاص نوع H05RN-F أو نوع H07RN-F يتم الحصول عليه من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل لتلاشي وقوع أي خطر.

مستساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية. وهو مميز بالرمز:



تنبيه!

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن



تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في هذا الفصل على الصفحات الأولى من هذا الكتيب.

مواصفات الجهاز

تركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، مع 4 أقدام (الارتفاع قابل للتعديل).

حجرة الفرن مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ مع عزل من صوف الزجاج. الباب مكون من جدار مضاعف ومعزول حراريا ومزود بمقبض ومفصل مع زنبرك متوازن.

رفوف طهي مع صفايح كهربائية من حديد الزهر وصفيحة صلبة من الفولاذ ورفوف من الزجاج-السيراميك للطهي بالأشعة دون الحمراء. مقابض تحكم مصنوعة من المواد الاصطناعية والبلاستيك مع إعادة ضبط بشكل يدوي أو أوتوماتيكي وعاكسات تيار مع 7 وضعيات ومنظمات للطاقة ثنائية الدائرة.

المتطلبات القانونية والتقنية

تتصرح الشراة المصنعة بأن الأجهزة مطابقة للتوجيهات الأوروبية وتطلب بأن تتم عملية الترابيب ضمن احترام النظم السائدة. عند القيام بعملية الترابيب، يجب احترام الشروط التالية:

- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق

- نظم الوقاية من الحوادث

- تعليمات اللجنة الكهروتقنية الإيطالية السائدة

- أنظمة الإطفاء السائدة

تحذيرات - تنبيهات

للا تركيب الجهاز بالقرب من أجهزة أخرى تصل درجة حرارتها درجات عالية خوفا من تلف المركبات الكهربائية. أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شفط وطرده الهواء خالية من أي عائق.

التركيب

يجب أن تتم عملية تركيب وتشغيل وصيانة الجهاز من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض. يجب تنفيذ جميع أعمال التركيب بشكل مطابق للنظم السائدة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حالة عمل الجهاز بشكل غير صحيح نتيجة لعملية تركيب خاطئة وغير مطابقة للنظم السائدة.

يجب تركيب الموديلات ذات العاضات على الجانبين بحيث تبعد 5 سم عن الجدار الخلفي و 50 سم عن الجدارين الجانبيين. بينما يجب تركيب الموديلات ذات العاضات من الخلف بحيث تبعد 50 سم عن الجدار الخلفي و 50 سم عن الجدارين الجانبيين.

في جميع الأحوال، يجب تركيب/تثبيت الجهاز بشكل يسمح من استبدال كبل التغذية الكهربائية بعد تركيب الجهاز نفسه.

تنبيهات:

في حالة تركيب الموديلات:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR
- E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

بشكل منفرد (ليس على شكل صفا)، ثبتت قدم منع الانقلاب على الأرضية بواسطة مسامير ملولبة (راجع شكل 1a) مع مراعاة احترام أبعاد الحد الأدنى للتركيب المبينة أعلاه.

المعدات القائمة بذاتها والتي يقل وزنها عن 40 كجم، يجب تثبيتها

التشغيل

المعالجة والنقل

توضع الأجهزة على سفالة (باله) من الخشب لتسهيل نقلها ومعالجتها بواسطة الرفاعات الشوكية أو العربات سواء داخل المصنع أو عند تحميلها وتوزيعها. يتم تغطيتها بأغلفة من الكرتون الموج بثلاثة طبقات ويوضع عليها إشارات لاصقة مطبوعة. تشمل هذه الإشارات على تعليمات حول كيفية معالجتها وتمنع من رفعها بواسطة المشابك ومن تعريض الغلاف إلى العوامل الجوية.

كما تنتبه أيضاً العامل على وجود أشياء هشة في الداخل وحول الوضعية العمودية التي يجب أن يتخذها الغلاف. زيادة على ذلك، تنتبه الإشارات حول كيفية فتح الغلاف بالشكل الصحيح، أي من الأسفل نحو الأعلى.

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعده الغلاف عن الجهاز. بعض القطع محمية بواسطة فيلم لاصق، يجب إبعاده بحرص.

إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بواسطة العناصر المناسبة، مثل البنزين. لا تستعمل على الإطلاق عناصر حاكة. ركب أقدام الجهاز. يجب التحقق من استواء الجهاز بواسطة ميزان التسوية. يمكن التغلب على عدم استواء الجهاز من خلال تعديل ارتفاع الأقدام نفسها. يجب أن يكون المفتاح الكهربائي الرئيسي أو المأخذ الكهربائي بالقرب من الجهاز ومن السهل الوصول إليهما.

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

2014/35/UC	فأطية منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/EU	تصنيفات على وضع مواد خطيرة على أجهزة كهربائية وإلكترونية
2006/42/EC	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للإستعمال المنزلي وماشابه ذلك
EN 60335-2-36	أمان وسلامة الأجهزة الكهربائية التجارية مثل المطابخ والأفران والمواقد وسطوح الطهي

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

CE	
عدد:	الموديل:
I Qn	
IPX	هيرتس: ٦٠/٥٠
	كيلوات: فولت:

معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 2012\19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والإستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للتقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الإستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الإستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمتج امكانية الإستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

المعلومات الفنية

مطبخ كهربائية مجموعة - LX900 TOP

لقد الأقصى لوزن الجهاز وهو فارغ	كل التغذية الكهربائية نوع H07RN-F	التغذية الكهربائية	TE قرن	FE قرن	FE1 قرن	مناطق الطهي		صفائح مرتبة		صفائح مستترة		الاسمية القدرة	الموديل
						عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
40	4x4 - 5x2,5	220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~						4	2			8	LXE9P02
67	4x10 - 5x6	220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~						4	4			16	LXE9P04
30	5x2,5	380-415 V3N ~				4	2					8	LXE9P2P/VTR
83	5x4	380-415 V3N ~				4	4					16	LXE9P4P/VTR
90	5x2,5	380-415 V3N ~				3,5	4					14	LXE9TP

المعلومات الفنية

مطابخ كهربائية مجموعة - S700

لحد الأقصى لوزن الجهاز وفراغ	كل التغذية الكهربائية نوع HOTRNF	التغذية الكهربائية	فرن TE	فرن FE	فرن FE2	مناطق الطهي		صفايح مرئية		صفايح مستندرة		القدرة الاسمية	الموديل
						عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
20	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	2					6,4	SE7P2B/VTR
40	3x10 - 4x6 - 5x4	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	4					12,8	SE7P4B/VTR
90	5x4	380-415V3N ~			4,68	3,2	4					17,48	SE7P4/VTR+FE2
90	5x6	380-415V3N ~		7,5		3,2	4					20,3	SE7P4/VTR+FE

المعلومات الفنية

مطابخ كهربائية مجموعة - S900

لحد الأقصى لوزن الجهاز وفراغ	كل التغذية الكهربائية نوع HOTRNF	التغذية الكهربائية	فرن TE	فرن FE	فرن FE2	مناطق الطهي	صفايح مرئية		صفايح مستندرة		القدرة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
49	4x4 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~									8	SE9PQ2M
80	4x10 - 5x6	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				4	4				16	SE9PQ4M
121	5x6	380-415V3N ~				4	6				24	SE9PQ6M
133	5x10	380-415V3N ~		7,5		4	4				23,5	SE9PQ4+FE
133	5x10	380-415V3N ~		7,5	4,68	4	4				20,68	SE9PQ4+FE2
179	5x10	380-415V3N ~		7,5		4	6				31,5	SE9PQ6+FE
179	5x10	380-415V3N ~		7,5	4,68	4	6				28,68	SE9PQ6+FE2
40	5x2,5	380-415V3N ~				2	4				8	SE9P2MP/VTR
87	5x4	380-415V3N ~				4	4				16	SE9P4MP/VTR
113	5x6	380-415V3N ~		7,5		4	4				23,5	SE9P4P/VTR+FE
133	5x6	380-415V3N ~		7,5	4,68	4	4				20,68	SE9P4P/VTR+FE2
110	5x2,5	380-415V3N ~				3,5	4				14	SE9TPM
150	5x6	380-415V3N ~		7,5		3,5	4				21,5	SE9TP+FE
150	5x6	380-415V3N ~		7,5	4,68	3,5	4				18,68	SE9TP+FE2

مطابخ كهربائية مجموعة - MAXIMA 900 - المعلومات الفنية

الحد الأقصى لوزن الجوار وهو طراز	كل التفتيش الكهربائية نوع HOTRNF	التفتيش الكهربائية	TE	فرن FE	فرن FE1	مناطق الطهي		صفائح مرئية		صفائح مستديرة		القدرة الاسمية		الموديل
						عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	
48	4x4-5x1,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~								3,5	2	7	E9P2M	
56	4x4-5x1,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	2				7	E9PQ2M	
56	5x4-5x2,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	2				8	E9PQ2M (P4/2) E9V4M	
87	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	4				14	E9PQ4M	
87	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	4				16	E9PQ4M (P4/4)	
108	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	6				21	E9P6M	
136	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	6				21	E9PQ6M	
114	5x6	380-415 V3N~					4	6				24	E9PQ6M (P4/6)	
124	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3		3,5	4				17	E9P4+FE1	
104	5x10	380-415 V3N~			3		4	4				19	E9PQ4+FE1	
130	5x10	380-415 V3N~		7,5						3,5	4	21,5	E9P4+FE	
138	5x10	380-415 V3N~		7,5			3,5	4				21,5	E9PQ4+FE	
113	5x6	380-415 V3N~		7,5			4	4				23,5	E9PQ4+FE (P4/4)	
152	5x10	380-415 V3N~			3					3,5	6	24	E9P6+FE1	
174	5x10	380-415 V3N~			3		3,5	6				24	E9PQ6+FE1	
155	5x10	380-415 V3N~			3		4	6				27	E9PQ6+FE1 (P4/6)	
167	5x10	380-415 V3N~		7,5								28,5	E9P6+FE	
189	5x10	380-415 V3N~		7,5			3,5	6				28,5	E9PQ6+FE	
179	5x10	380-415 V3N~		7,5			4	6				31,5	E9PQ6+FE (P4/6)	
40	5x2,5	380-415 V3N~					4	6				8	E9P2MP/VTR	
68	5x4	380-415 V3N~					4	4				16	E9P4MP/VTR	
104	5x10	380-415 V3N~			3		4	4				19	E9P4P/VTR+FE1	
118	5x6	380-415 V3N~		7,5			4	4				23,5	E9P4P/VTR+FE	
110	5x2,5	380-415 V3N~					3,5	4				14	E9TPM	
150	5x6	380-415 V3N~		7,5			3,5	4				21,5	E9TP+FE	
150	5x6	380-415 V3N~			3		3,5	4				17	E9TP+FE1	

مطابخ كهربائية مجموعة - MACROS 700

المعلومات الفنية

لوح الأوصاف الجهاز ونوعه	كلل التغذية الكهربائية نوع HOTRINF	التغذية الكهربائية	TE فون	FE فون	FE1 فون	مناطق الطهي	صفائح مرتبة		صفائح مستديرة		الرقعة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
24	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	2	2,6	2	E7P2B
28	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	2	2,6	2	E7PQBZ
37	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	2	2,6	2	E7P2M
41	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	2	2,6	4	E7PQ2M
41	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	4	2,6	4	E7P4B
49	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	4	2,6	4	E7PQ4B
59	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	4	2,6	4	E7P4M
67	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	4	2,6	6	E7PQ4M
58	4x10 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	6	2,6	6	E7P6B
69	4x10 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	6	2,6	6	E7PQ6B
83	4x10 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	6	2,6	6	E7P6M
95	4x10 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~						2,6	6	2,6	6	E7PQ6M
83	4x10 - 5x4	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~			3			2,6	4	2,6	4	E7P4+FE1
100	4x10 - 5x6	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	7,5		3			2,6	4	2,6	4	E7P4+FE
91	4x10 - 5x4	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~		7,5	3			2,6	4	2,6	4	E7PQ4+FE1
106	4x10 - 5x6	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~		7,5	3			2,6	6	2,6	6	E7PQ4+FE
115	5x6	380-415V3N ~			3			2,6	6	2,6	6	E7P6+FE1
129	5x6	380-415V3N ~		7,5	3			2,6	6	2,6	6	E7P6+FE
129	5x6	380-415V3N ~		7,5	3			2,6	6	2,6	6	E7PQ6+FE1
143	5x6	380-415V3N ~		7,5	3			2,6	6	2,6	6	E7PQ6+FE
22	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	2	2,6	6	2,6	6	E7P2B+VTR
42	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	4	2,6	6	2,6	6	E7P4B+VTR
42	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	2	2,6	6	2,6	6	E7P2M+VTR
65	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~				3,2	4	2,6	6	2,6	6	E7P4M+VTR
85	4x10 - 5x2,5	220-240V3 ~ / 380-415V3N ~			3	3,2	4	2,6	6	2,6	6	E7P4+VTR+FE1
100	5x6	380-415V3N ~	7,5			3,2	4	2,6	6	2,6	6	E7P4+VTR+FE
80	5x1,5	380-415V3N ~				2,25	4	2,6	6	2,6	6	E7P6B
100	5x2,1	380-415V3N ~				2,25	4	2,6	6	2,6	6	E7TPM
140	5x4	380-415V3N ~	7,5			2,25	4	2,6	6	2,6	6	E7P+FE
140	5x4	380-415V3N ~			3	2,25	4	2,6	6	2,6	6	E7TP+FE1

المعلومات الفنية

مطابخ كهربائية مجموعة - PLUS 600

الحد الأقصى لوزن الجهاز و هو فارغ	كل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	TE فرن كيلواط	FE فرن كيلواط	FE1 فرن كيلواط	مناطق الطهي كيلواط	صفائح مرصعة		صفائح مستديرة		القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
							عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
21	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	2	2	4	E6P2B
29	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	2	2	4	E6P2M
29	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	4	2	8	E6P4B
47	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	4	2	8	E6P4M
50	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	6	2	12	E6P6B
75	3x10 - 4x4 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~						2	6	2	12	E6P6M
68	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3			2	4	2	11	E6P4+FE1
87	4x10 - 5x4	220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3			2	6	2	15	E6P6+FE1
102	5x4	380-415 V3N~	5,2					2	6	2	17,2	E6P6+TE
19	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~				1,8	2				3,6	E6P2B/VTR
36	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~				1,8	4				7,2	E6P4B/VTR
27	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~				1,8	2				3,6	E6P2M/VTR
52	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~				1,8	4				7,2	E6P4M/VTR
70	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3	1,8	4				10,2	E6P4/VTR+FE1

مطابخ كهربائية مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE7P2B/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	400×730×290 (430) ملم
SE7P4B/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	800×730×290 (430) ملم
SE7P4/VTR+FE2	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	800×730×900 (1040) ملم
SE7P4/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	800×730×900 (1040) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9PQ2M	2 صفيحة مربعة مع حيز	400×900×900 (960) ملم
SE9PQ4M	4 صفايح مربعة مع حيز	800×900×900 (960) ملم
SE9PQ6M	6 صفايح مربعة مع حيز	1200×900×900 (960) ملم
SE9PQ4+FE	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	800×900×900 (960) ملم
SE9PQ4+FE2	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	800×900×900 (960) ملم
SE9PQ6+FE	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	1200×900×900 (960) ملم
SE9PQ6+FE2	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	1200×900×900 (960) ملم
SE9P2MP/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز فني	400×900×900 (960) ملم
SE9P4MP/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	800×900×900 (960) ملم
SE9P4P/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	800×900×900 (960) ملم
SE9P4P/VTR+FE2	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	800×900×900 (960) ملم
SE9TPM	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق مع حيز	800×900×900 (960) ملم
SE9TPM+FE	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/2	800×900×900 (960) ملم
SE9TPM+FE2	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/1	800×900×900 (960) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9PQ2	2 صفيحة مربعة	400×900×290 (320) ملم
LXE9PQ4	4 صفايح مربعة	800×900×290 (320) ملم
LXE9P2P/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	400×900×290 (320) ملم
LXE9P4P/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	800×900×290 (320) ملم
LXE9TP	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق	400×900×290 (320) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة MAXIMA 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9P2M	2 صفيحة مستديرة مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9PQ2M	2 صفيحة مربعة مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9PQ2M	2 صفيحة مربعة مقويتان مع حيز (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×400 (960) ملم
E9P4M	4 صفايح مستديرة مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4M	4 صفايح مربعة مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4M	4 صفايح مربعة مقوية مع حيز (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×800 (960) ملم
E9P6M	6 صفايح مستديرة مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6M	6 صفايح مربعة مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6M	6 صفايح مربعة مقوية مع حيز (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×1200 (960) ملم
E9P4+FE1	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE1	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE1	4 صفايح مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/1 (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×800 (960) ملم
E9P4+FE	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE	4 صفايح مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/2 (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×800 (960) ملم
E9P6+FE1	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE1	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE1	6 صفايح مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/1 (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×1200 (960) ملم
E9P6+FE	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE	6 صفايح مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/2 (صفيحة بقره 4 كيلوات)	900×900×1200 (960) ملم
E9P2MP/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9P4MP/VTR	4 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9P4P/VTR+FE1	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9P4P/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9TPM	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9TP+FE	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9TP+FE1	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة MACROS 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E7P2B	2 صفيحة مستديرة	ملم (430) 290×700×400
E7PQ2B	2 صفيحة مربعة	ملم (430) 290×700×400
E7P2M	2 صفيحة مستديرة مع حيز	ملم (1040) 900×700×400
E7PQ2M	2 صفيحة مربعة مع حيز	ملم (1040) 900×700×400
E7P4B	4 صفايح مستديرة	ملم (430) 290×700×800
E7PQ4B	4 صفايح مربعة	ملم (430) 290×700×800
E7P4M	4 صفايح مستديرة مع حيز	ملم (1040) 900×700×800
E7PQ4M	4 صفايح مربعة مع حيز	ملم (1040) 900×700×800
E7P6B	6 صفايح مستديرة	ملم (430) 900×700×1200
E7PQ6B	6 صفايح مربعة	ملم (430) 900×700×1200
E7P6M	6 صفايح مستديرة مع حيز	ملم (1040) 900×700×1200
E7PQ6M	6 صفايح مربعة مع حيز	ملم (1040) 900×700×1200
E7P4+FE1	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×800
E7P4+FE	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×800
E7PQ4+FE1	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×800
E7PQ4+FE	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×800
E7P6+FE1	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×1200
E7P6+FE	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×1200
E7PQ6+FE1	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×1200
E7PQ6+FE	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×1200
E7P2B/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	ملم (430) 290×700×400
E7P4B/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	ملم (430) 290×700×800
E7P2M/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	ملم (1040) 900×700×400
E7P4M/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	ملم (1040) 900×700×800
E7P4/VTR+FE1	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×800
E7P4/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×800
E7TPB	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق	ملم (430) 290×700×800
E7TPM	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق مع حيز	ملم (1040) 900×700×800
E7TP+FE	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/2	ملم (1040) 900×700×800
E7TP+FE1	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/1	ملم (1040) 900×700×800

مطابخ كهربائية مجموعة PLUS 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E6P2B	2 صفحة مستديرة	300×600×290 (430) ملم
E6P2M	2 صفحة مستديرة مع حيز	300×600×290 (1040) ملم
E6P4B	4 صفحات مستديرة	300×600×290 (430) ملم
E6P4M	4 صفحات مستديرة	300×600×900 (1040) ملم
E6P6B	6 صفحات مستديرة	300×600×290 (430) ملم
E6P6M	6 صفحات مستديرة مع حيز	300×600×900 (1040) ملم
E6P4+FE1	4 صفحات مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	300×600×900 (1040) ملم
E6P6+FE1	6 صفحات مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	300×600×900 (1040) ملم
E6P6+TE	6 صفحات مستديرة + فرن كهربائي	300×600×900 (1040) ملم
E6P2B/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	300×600×290 (430) ملم
E6P4B/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	300×600×290 (430) ملم
E6P2M/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	300×600×900 (1040) ملم
E6P4M/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	300×600×900 (1040) ملم
E6P4/VTR+FE1	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	300×600×900 (1040) ملم

كتيب التعليمات

372	القياسات
368	المعلومات الفنية
362	تعليمات محدّدة





cod. 31876900

Ed. 09/17

BERTO'S[®] S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy