



MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE ELETTRICHE - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	93	IT
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC STOVES - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	113	EN
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	133	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTROHERDE - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	153	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS ELÉCTRICAS - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	173	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE KEUKENS - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	193	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES ELÉTRICOS - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	213	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	233	EL
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ SPORÁKY - (Původní návod) Opzeť: Pročítajte prije korištenja aparata.	254	CS
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÉ SPORÁKY - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	274	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV ELEKTROMOS TŰZHELYEK - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	294	HU
BRUGERVEJLEDNINGER TIL ELEKTRISKE KOMFURER - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	314	DA
BRUKSANVISNING ELEKTRISKE KOMFYRER - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	334	NO
BRUKSANVISNING ELSPISAR - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	354	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE ELEKTRYCZNE - (instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	374	PL
MANUAL DE INSTRUCIUNI ARAGAZ ELECTRIC - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	394	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	414	RU
دليل استعمال المطبخ الكهربائية – (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	455	AR



IT

- Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase di installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere il paragrafo "MESSA IN OPERA", "INSTALLAZIONE" e "ALLACIAMENTO ELETTRICO".
- Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO" e "MANUTENZIONE".
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti.

EN

- Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING", "INSTALLATION" and "ELECTRICAL CONNECTION".
- The units need to be used and operated with some caution. See "INSTRUCTIONS FOR USE" and "MAINTENANCE INSTRUCTIONS".
- Do not clean the appliance with water jets.

FR

- Les appareils demandent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE", "INSTALLATION" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
- Les appareils demandent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir les paragraphes "INSTRUCTIONS D'EMPLOI" et "MAINTENANCE".
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

DE

- 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“, „INSTALLATION“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.
- Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „BETRIEBSANLEITUNG“ und „WARTUNG“.
- Reinigen Sie das Gerät mit Wasserstrahlen.

ES

- Los aparatos exigen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo "COLOCACIÓN", "INSTALACIÓN" y "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
- Los aparatos exigen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo "INSTRUCCIONES DE USO" y "MANTENIMIENTO".
- No limpie el aparato con chorros de agua.

NL

- Men dient enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen gedurende de installatie, plaatsing en/of bevestiging, aansluiting op het elektriciteitsnet. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" EN "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- Men dient enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen gedurende de werking en het gebruik van de apparaten. Zie paragraaf "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK" en "ONDERHOUD".
- Gebruik het apparaat niet schoon met waterstralen.

PT

- 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", "INSTALAÇÃO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".
- Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO" e "MANUTENÇÃO".
- Não limpe o aparelho com jactos de água.

GR

- Για την απευθείας σύνδεση στην ηλεκτρική τροφοδοσία, προβλέψτε και μια διάταξη αποσύνδεσης από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις που κατατάσσονται στη κατηγορία III για υπέρταση, σύμφωνα με τις διατάξεις εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από προσωπικό με κατάλληλα προσόντα για αποφυγή κάθε κινδύνου. Προσοχή!
- Η μονάδα πρέπει να είναι στερεωμένο σε ένα υποστήριγμα. Δείτε την ενότητα σχετικά με την εγκατάσταση.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με πίδακες νερού.

CS

- Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI", "INSTALACE" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".
- Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ" A "ÚDRŽBA".
- Ne čistíte uřeďaj s mlaznicama.

SK

- Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PŘÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU, INŠTALÁCIA“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.
- Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“ a „ÚDRŽBA“.
- Nečistite spotrebič s vodnými tryskami.

HU

- A készülékek bizonyos óvintézkedéseket igényelnek a beszerelés, elhelyezés és/vagy rögzítés, valamint az elektromos hálózatba való bekötés során. Lásd az "ÜZEMBE HELYEZÉS", "BESZERELÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdést.
- A készülékek bizonyos óvintézkedéseket igényelnek a használat és műköedés során. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" és "KARBANTARTÁS" bekezdést.
- Ne tisztítsa a készüléket vízsugár.

DA

- Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING", "INSTALLATION" og "EL-TILSLUTNING".
- Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittene "BRUGSANVISNING" og "VEDLIGEHOLDELSE".
- Rengør ikke apparatet med vandstråler.

NO

- Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING", "INSTALLASJON" og "ELEKTRISK TILKOBLING".
- Apparatene krever noen forholdsregler under drift og bruk. Se avsnittet "BRUKSANVISNING" og "VEDLIKEHOLD".
- Ikke rengjør apparatet med vannstråler.

SV

- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av apparaterna. Se texterna i avsnittet "DRIFTSÄTTNING", "INSTALLATION" och "NÄTANSLUTNING".
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER" och "UNDERHÅLL".
- Rengör inte apparaten med vattenstrålar.

PL

- Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub podłączenia 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” i „KONSERWACJA”.
- Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

RO

- Sunt necesare anumite precauții în faza de instalare, poziționare și/sau fixare și de conectare la rețeaua electrică a aparatelor. Consultați paragraful "PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE", "INSTALAREA" și "CONECTAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ".
- Sunt necesare anumite precauții în timpul folosirii și funcționării aparatelor. Consultați paragraful "INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ" și "ÎNTREȚINERE".
- Nu curățați aparatul cu jeturi de apă.

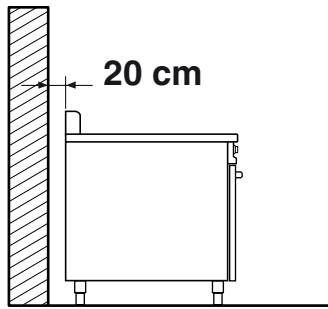
RU

- Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. Смотрите раздел "ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ", "УСТАНОВКА" и "ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ".
- Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ" и "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ".
- Запрещается мыть аппарат прямой струей воды

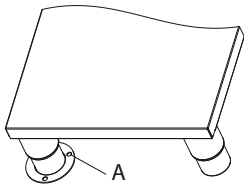
AR

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة التركيب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية.
راجع فقرة "التشغيل" و"التركيب" و"التوصيل الكهربائي".
- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال" و"الصيانة".
- لا تنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة.

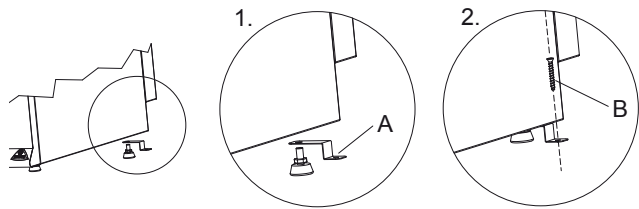
1



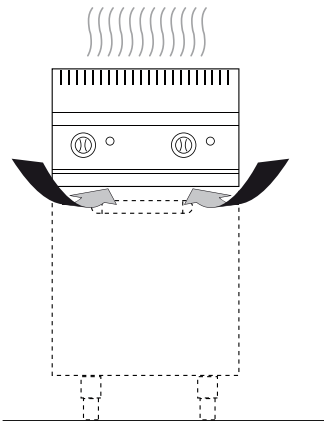
1a



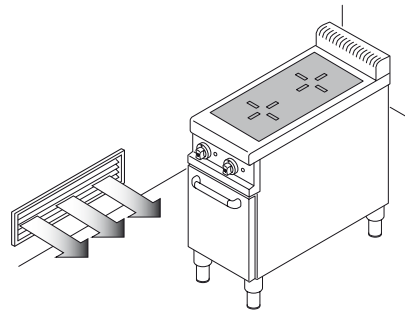
1b



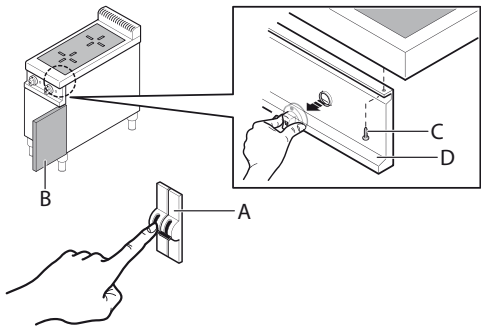
2



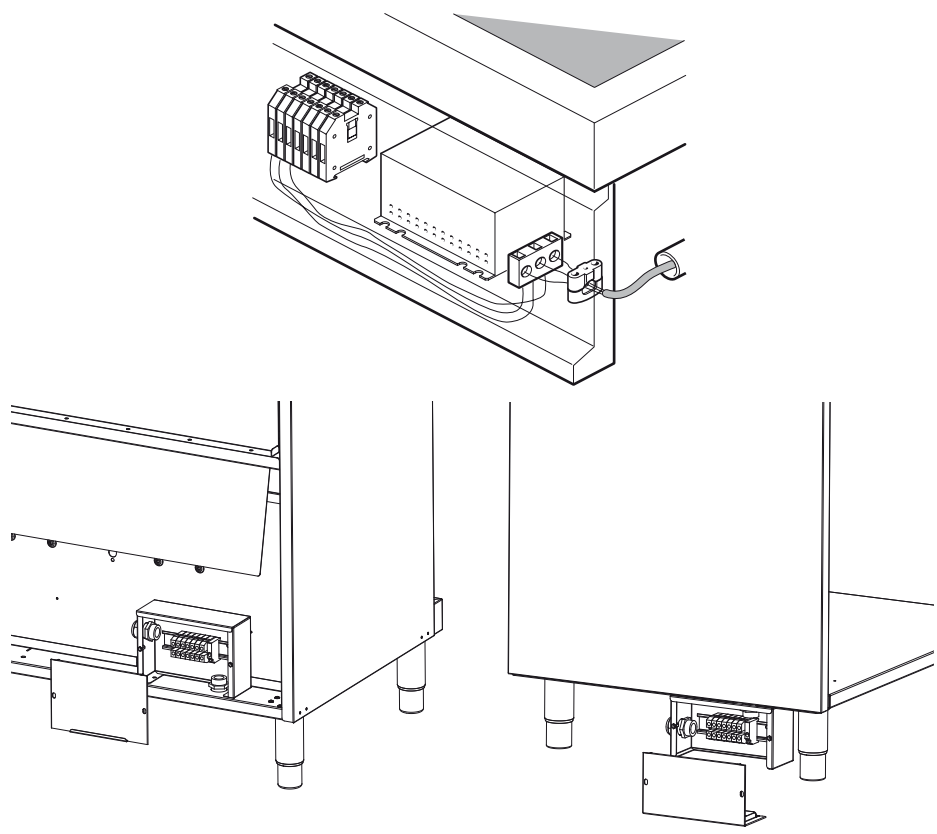
3



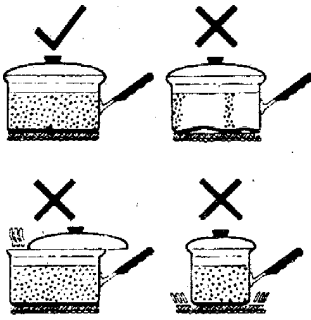
4



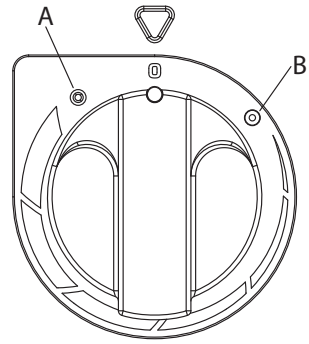
5



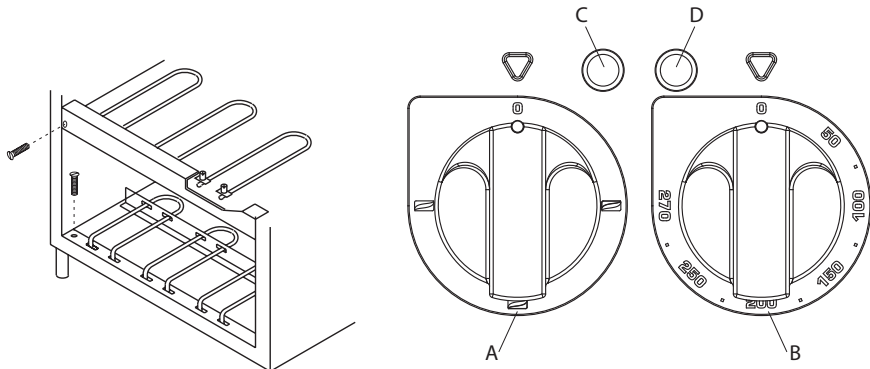
6



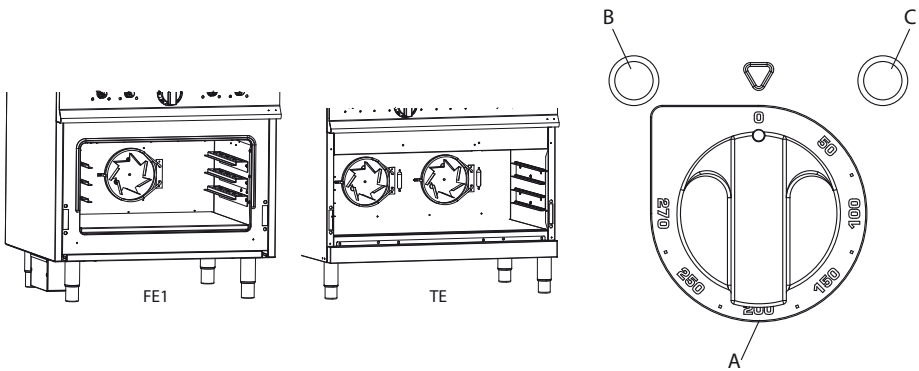
7



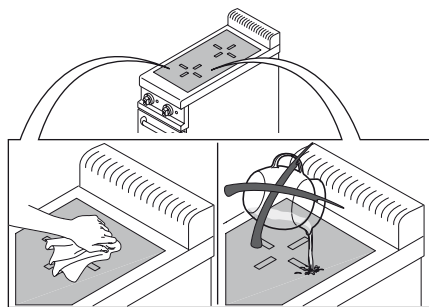
8



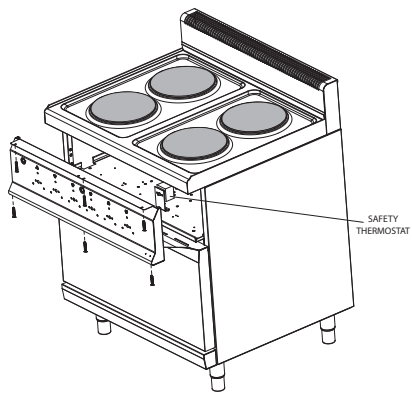
9



10



11



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 oversiktskjetema • Teckenforklaring till kopplingschema
 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 bipolare forno	Oven's bipolar switch	Interrupteur bipolaire four	Zweipoliger Schalter Ofen
B3	Selettore forno	Oven position switch	Sélecteur four	Wahlschalter Ofen
B4	Regolatore en. doppio circuito	Dual circuit regulator	Régulateur entrée double circuit	Energierегler Doppelschaltkreis
F1	Termostato di lavoro forno	Over 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	Resistenze 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
D1	Rilevatore vetro caldo	Glass temperature sensor	Détecteur verre chaud	Temperaturmessер Glas
S1	Scheda relè	Relay card	Fiche relais	Relaiskarte
F	Filtro	Filter	Filtre	Filter
G	Generatore	Generator	Générateur	Generator
B	Bobine induttore	Inductor coil	Bobines inducteur	Induktionsspulen
T	Temperatura bobine	Coil temperature	Température bobines	Spulentemperatur
P	Potenziometro	Potentiometer	Potentiomètre	Potentiometer
DS	Display	Display	Écran	Display

mA	Tablero de bornes de llegada linea	Klemmenbord inkomende lijn	Terminais de entrada da linha	Κλεμμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Klemmenbord aftakking	Terminais de derivação	Κλεμμοσειρά εκτροπής
B1	Commutador placa de cocción	Schakelaar kookplaat	Comutador da placa de cozedura cottura	Διακόπτης πλάκας ψησίματος
B2	Interruptor bipolar horno	Bipolaire ovenschakelaar	Interruptor bipolar do forno	Διπολικός διακόπτης φούρνου
B3	Selector horno	Keuzeschakelaar oven	Selector do forno	Επιλογέας φούρνου
B4	Regulador en. doble circuito	Regelaar en. Dubbel circuit	Regulador en. duplo circuito	Ρυθμιστής εις. διπλού κυκλώματος
F1	Termostato de funcionamiento horno	Werkthermostaat oven	Termostato de trabalho do forno	Θερμοστάτης λειτουργίας φούρνου
F2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato 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
D1	Detector cristal caliente	Melder warm glas	Detector de vidro quente	Ανχνευτής ζεστού γυαλιού
S1	Tarjeta relé	Kaart keuzeschakelaar	Placa do relé	Κάρτα ρελέ
F	Filtro	Filter	Filtro	Φίλτρο
G	Generador	Generator	Gerador	Γεννήτρια
B	Bobinas inductor	Bobine inductie	Bobinas do indutor	Πηνία επαγωγεία
T	Temperatura bobinas	Temperatuur bobine	Temperatura das bobinas	Θερμοκρασία πηνίων
P	Potenciómetro	Potentiometer	Potenciómetro	Ποτενσιόμετρο
DS	Pantalla	Display	Ecrã	Οθόνη

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

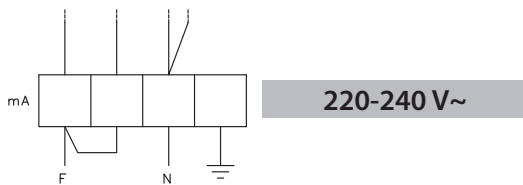
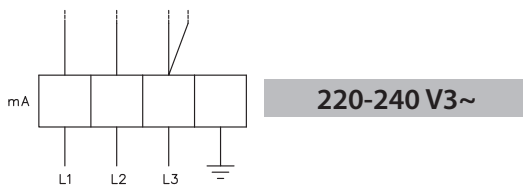
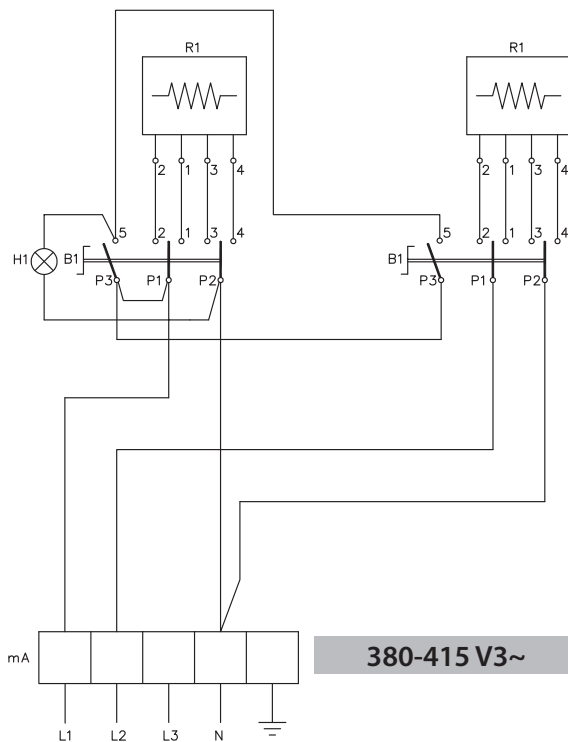
• قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة

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 kogeplate
B2	Dvoupólový spínač trouby	Dvojipólový spínač rúry	Bipoláris sütőkapcsoló	Bipolar afbryder til ovn
B3	Volič trouby	Volič rúry	Sütő választókapcsoló	Vælger til ovn
B4	Dvoubvodyový regulátor energie	Dvojvodyový regulátor energie	Kétrendszerű áramkör szabályzó	Reguleringsenhed en. dobbelt kredsløb
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	Kogeplate
R2/R3	Topná tělesa trouby (hor./spod.)	Ohrevné telesá 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
D1	Detektor tepleho skla	Detektor teplého skla	Üveg hőérzékelő	Faler for glas varmt
S1	Reléová karta	Reléová karta	Relékártya	Kort til relæ
F	Filtr	Filter	Szűrő	Filter
G	Generátor	Generátor	Generátor	Generator
B	Indukční cívky	Indukčné cievky	Induktor tekercs	Induktorspøler
T	Teplota cívky	Teplota cievok	Tekercs hőmérséklet	Temperatur spøler
P	Potenciometr	Potenciometer	Potenciométer	Potentiometer
DS	Displej	Displej	Kijelző (Display)	Display

mA	Terminalblokk	Uttagsslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletå de sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagsslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletå de derivatje
B1	Omkobler for kogeplate	Omkopplare för kokplatta	Przełącznik płyty gotującej	Comutator plită de gătit
B2	Topolet bryter for ovenen	Bipolár strömbrytare för ugn	Bipolarny wyłącznik piekarnika	Înterupător bipolar cuptor
B3	Valgbryter for ovenen	Väljarknapp för ugn	Selektor piekarnika	Selector cuptor
B4	Tokrets kraftregulator	Energieregler med dubbel krets	Regulator en. podwójnego obiegu	Regulator de en. circuit dublu
F1	Arbejdsthermostat for ovenen	Arbetsstermostat för ugn	Termostat roboczy piekarnika	Termostat de funcționare cuptor
F2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat awaryjny	Termostat de siguranță
H1	Grønn varselampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Zielona lampka kontrolna (napięcie)	Lampå de semnalizare verde (tensiune)
H2	Oransje varselampe (ovn)	Orange kontrollampa (ugn)	Pomarańczowa lampka kontrolna (piekarnik)	Lampå de semnalizare portocalie (cuptor)
R1	Kokeplate	Kokplatta	Płyta gotująca	Plită de gătit
R2/R3	Varmeelementer for ovenen (over/under)	Ugnsmotstånd (övre/nedre)	Rezystancja piekarnika (górne/dolne)	Rezistențe cuptor (sup./inf.)
R4	Varmeelement for ovenen FE1	Ugnsmotstånd FE1	Rezystancja piekarnika FE1	Rezistență cuptor FE1
M	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
D1	Varmedetektor for varmt glass	Givare för varmt glas	Detektor ciepłego szkła	Detector geam cald
S1	Relekort	Reläkort	Karta przekaźnika	Placă releu
F	Filter	Filter	Filtr	Filtru
G	Generator	Generator	Generator	Generator
B	Induksjonspøler	Induktanspole	Cewki indukcyjne	Bobine inductoare
T	Spoletemperatur	Spolarnas temperatur	Temperatura cewek	Temperaturå bobine
P	Potensiometer	Potentiometer	Potenciometr	Potentiometru
DS	Display	Display	Display	Display

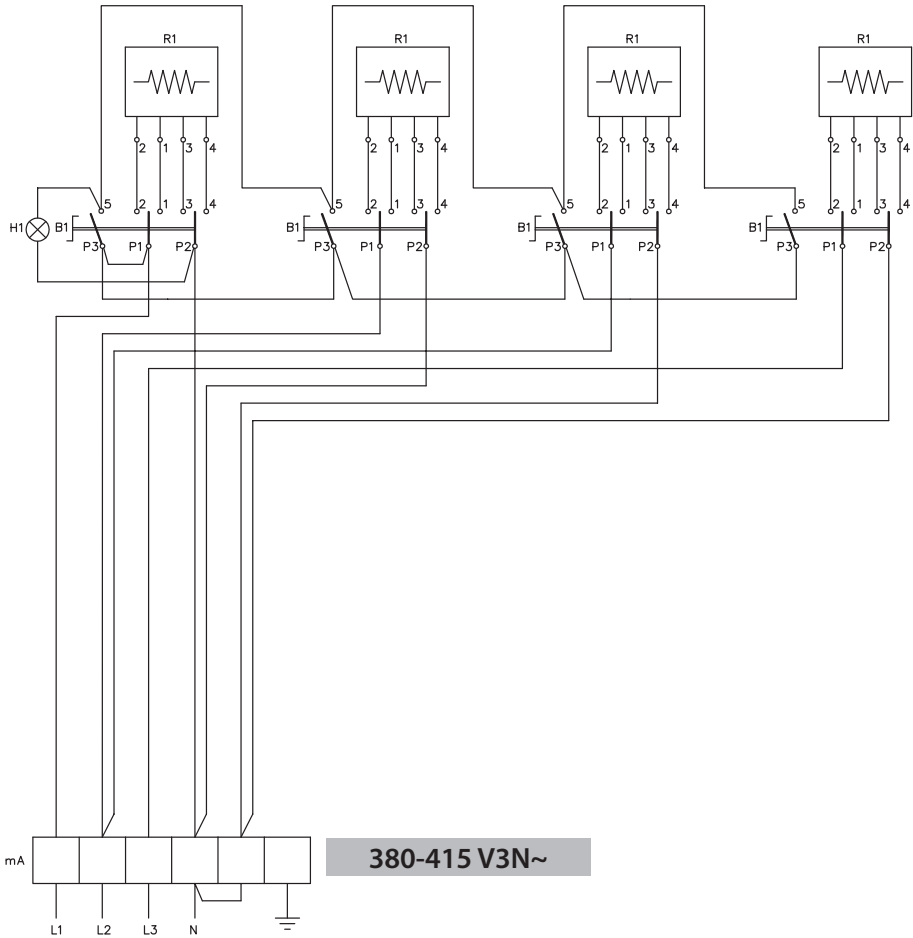
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • 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	Двуполюсный выключатель духовки	مفتاح كهربائي ثنائي القطب للفرن
B3	Переключатель духовки	مفتاح انتقاء الفرن
B4	Регулятор энкодер двойного контура	منظم الطاقة ثنائي الدائرة
F1	Рабочий термостат духовки	ثيرموستات لعمل الفرن
F2	Предохранительный термостат	ثيرموستات أمان
H1	Зеленая индикаторная лампочка (напряжение)	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر (فطية)
H2	Оранжевая индикаторная лампочка (духовка)	مصباح المؤشر الضوئي البرتقالي (فرن)
R1	Электроконфорка	صفيحة الطهي
R2/R3	Нагревательные элементы духовки (верх / низ)	مقاومة الفرن (العنوية السفلية)
R4	Нагревательный элемент духовки FE1	مقاومة الفرن FE1
M	Электровентилятор	مروحة كهربائية
D1	Датчик горячего стекла	جهاز لإحساس الزجاج الحار
S1	Плата реле	بطاقة المرخل
F	Фильтр	فلتر
G	Генератор	مولد
B	Катушки индуктора	ملف حثي
T	Температура катушек	درجة حرارة الملف الحثي
P	Потенциометр	جهاز لقياس فرق الجهد
DS	Дисплей	لوحة عرض

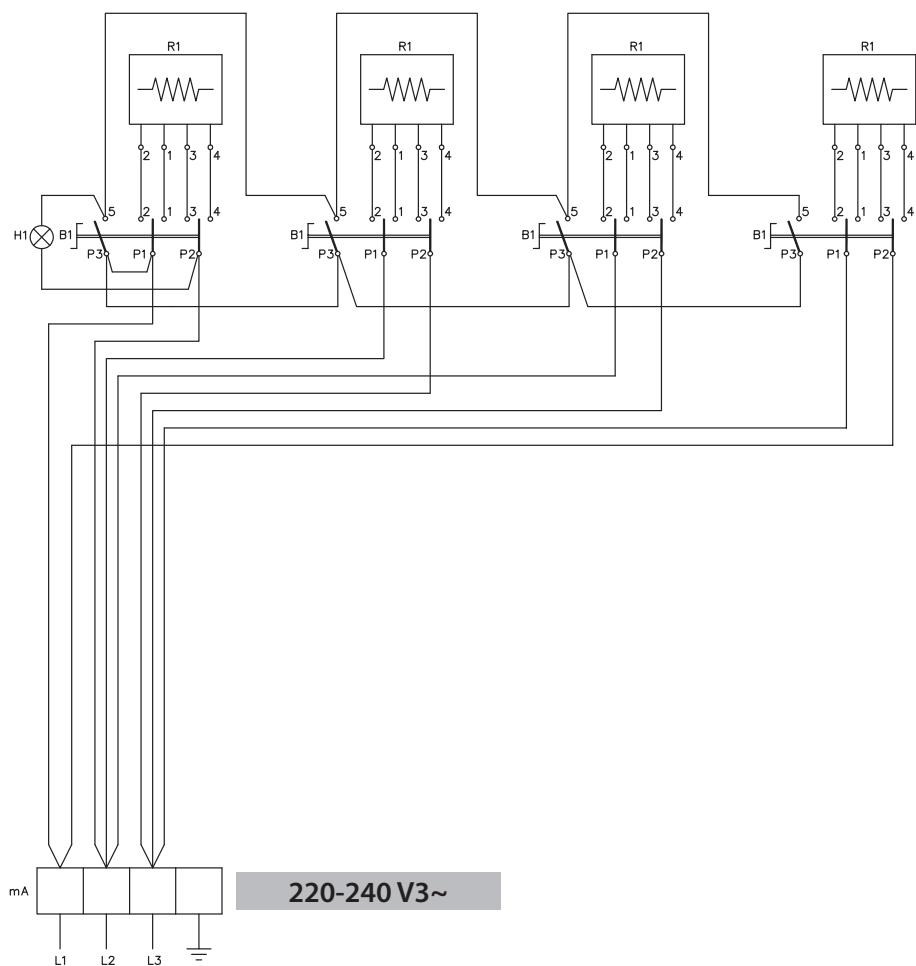

E6P2B · E6P2M · E7P2B · E7PQ2B · E7P2M · E7PQ2M · E9P2M · E9PQ2M


• Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shéma's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14




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


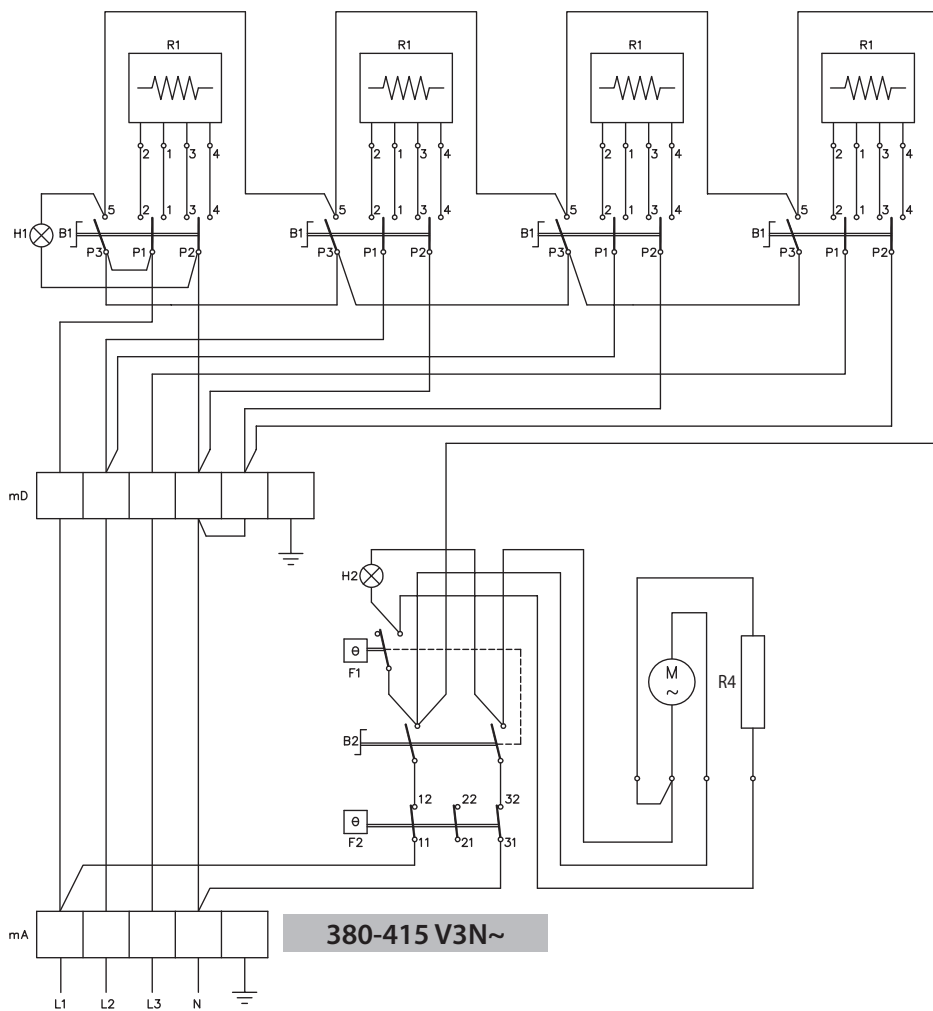
- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shéma's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémam naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendã scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14

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

- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektricische schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



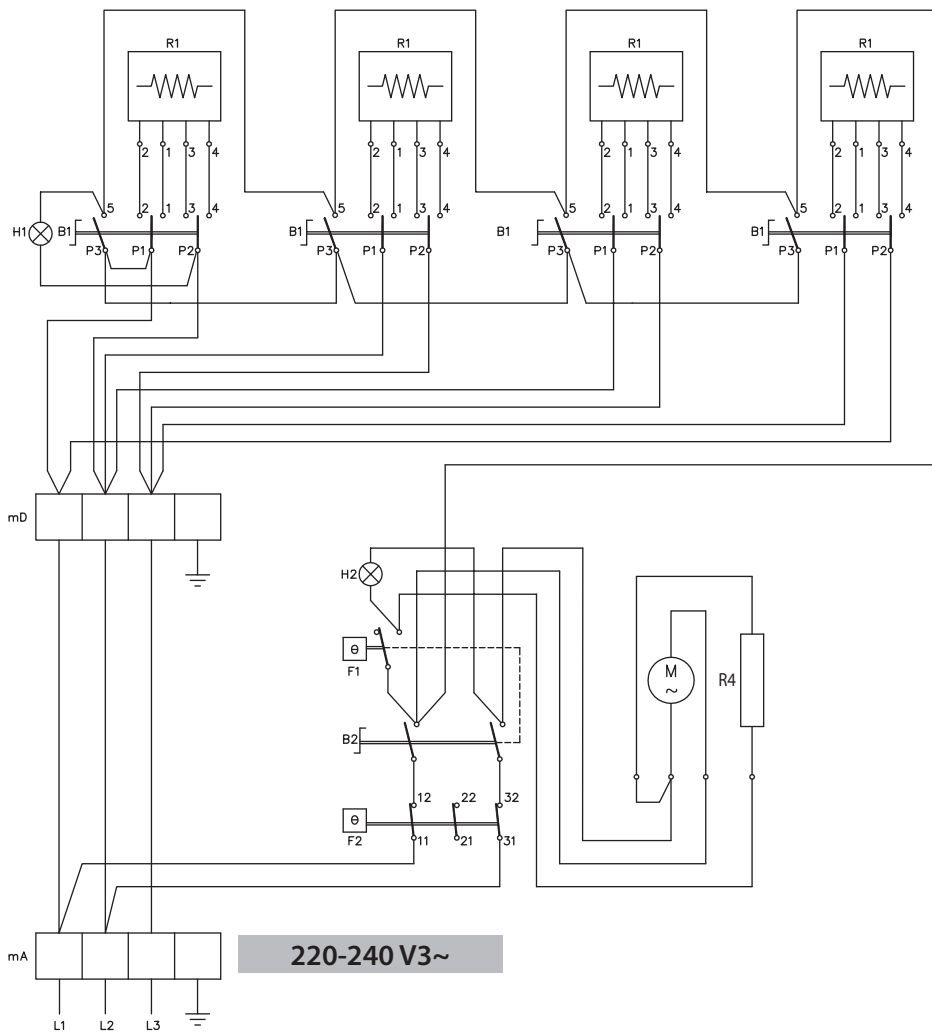
E6P4+FE1 · E7P4+FE1 · E7PQ4+FE1 · E9p4+FE1 · E9PQ4+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξάρτα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



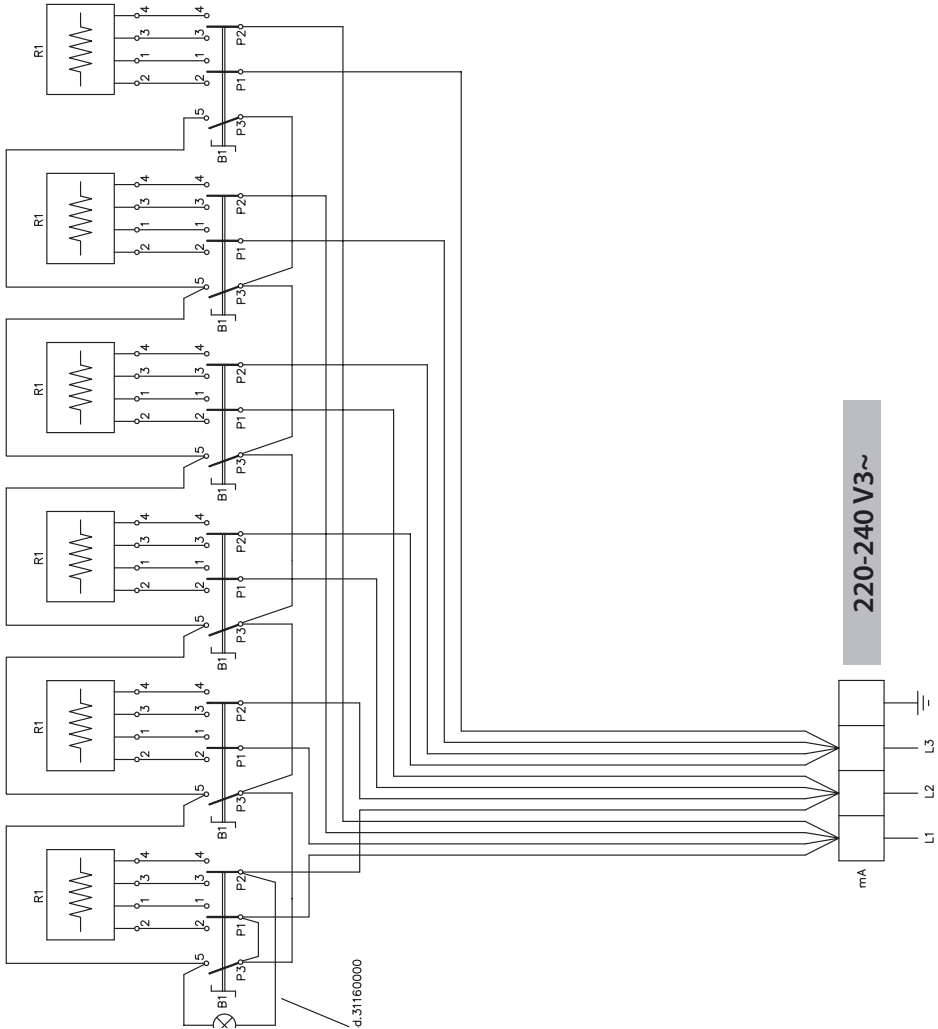
E6P4+FE1 · E7P4+FE1 · E7PQ4+FE1 · E9P4+FE1 · E9PQ4+FE1



- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



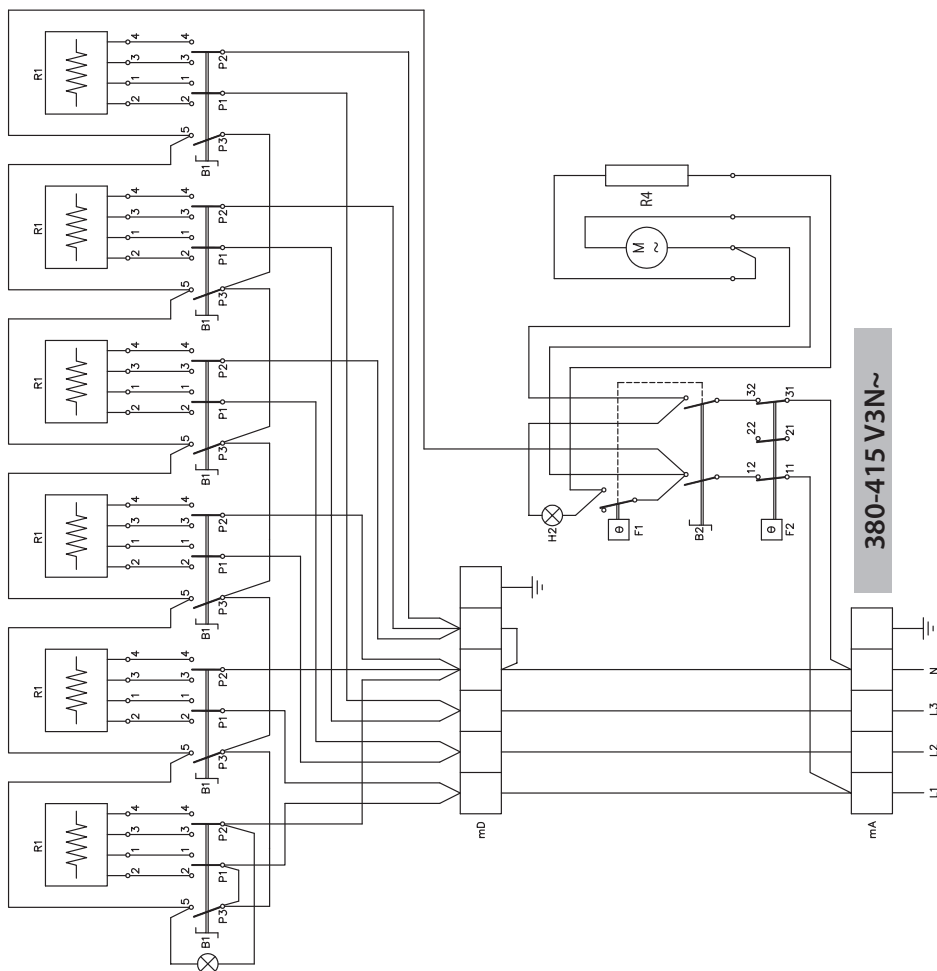
E6P6B · E6P6M · E7P6B · E7PQ6B · E7P6M · E7PQ6M · E9P6M · E9PQ6M



- Legenda shemi elektrici na pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pag. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



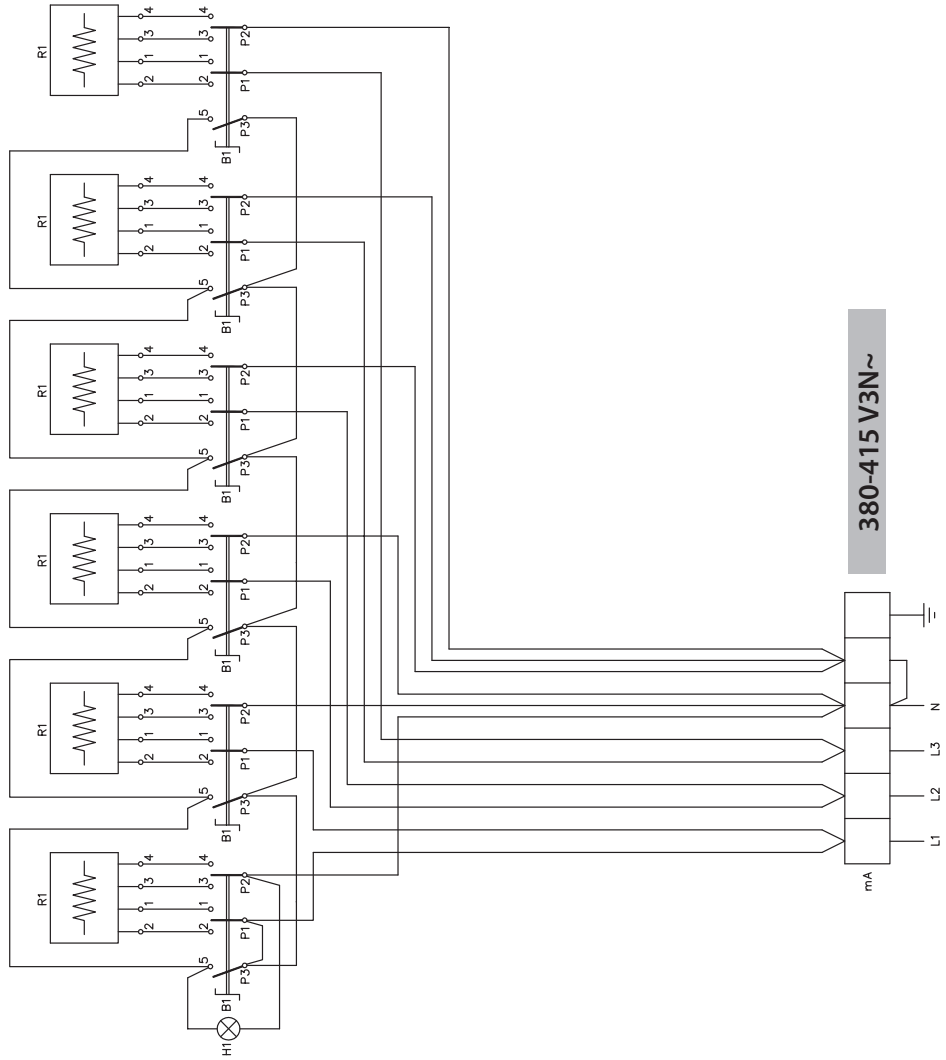
E6P6+FE1 · E7P6+FE1 · E7PQ6+FE1 · E9P6+FE1 · E9PQ6+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



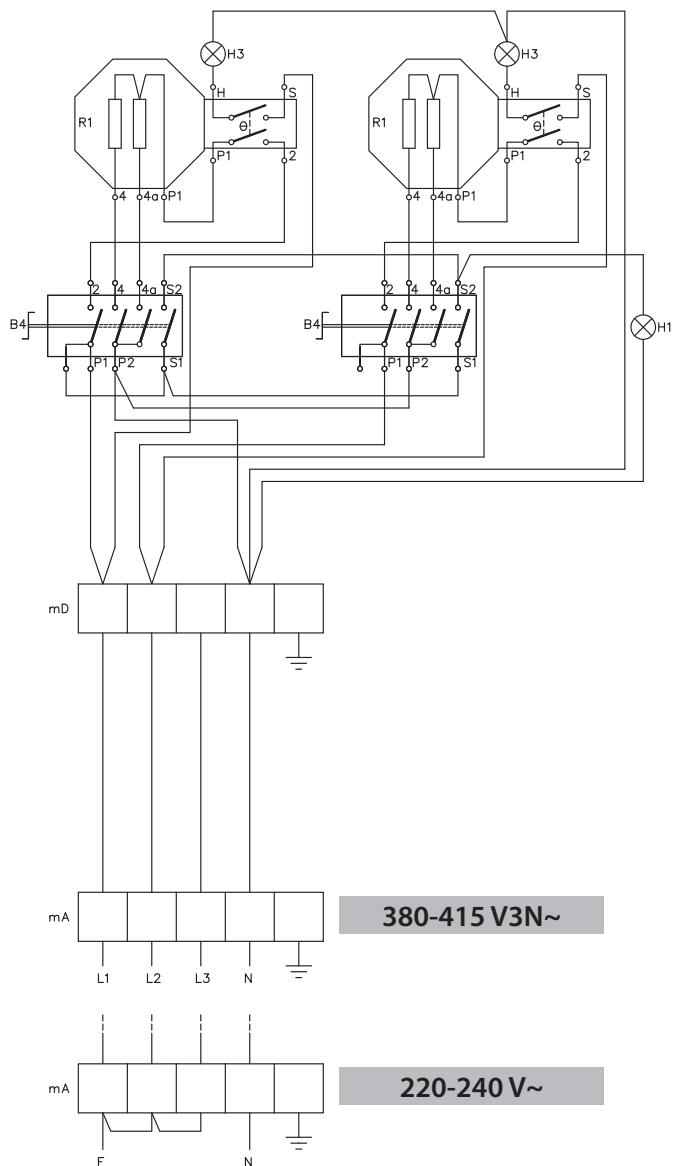
E6P6B · E6P6M · E7P6B · E7PQ6B · E7P6M · E7PQ6M · E9P6M · E9PQ6M



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pag. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 12/13/14 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



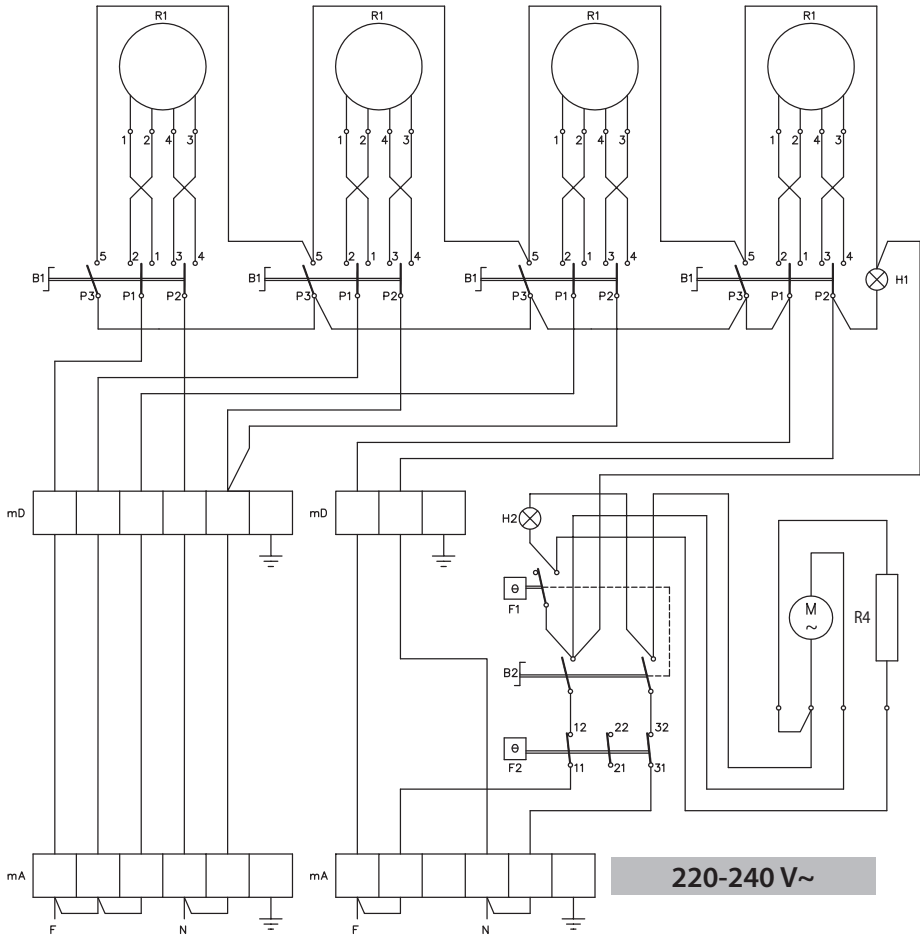
E6P2B/VTR · E6P2M/VTR · E7P2B/VTR · E7P2M/VTR



• Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



E6P4+FE1 · E7P4+FE1

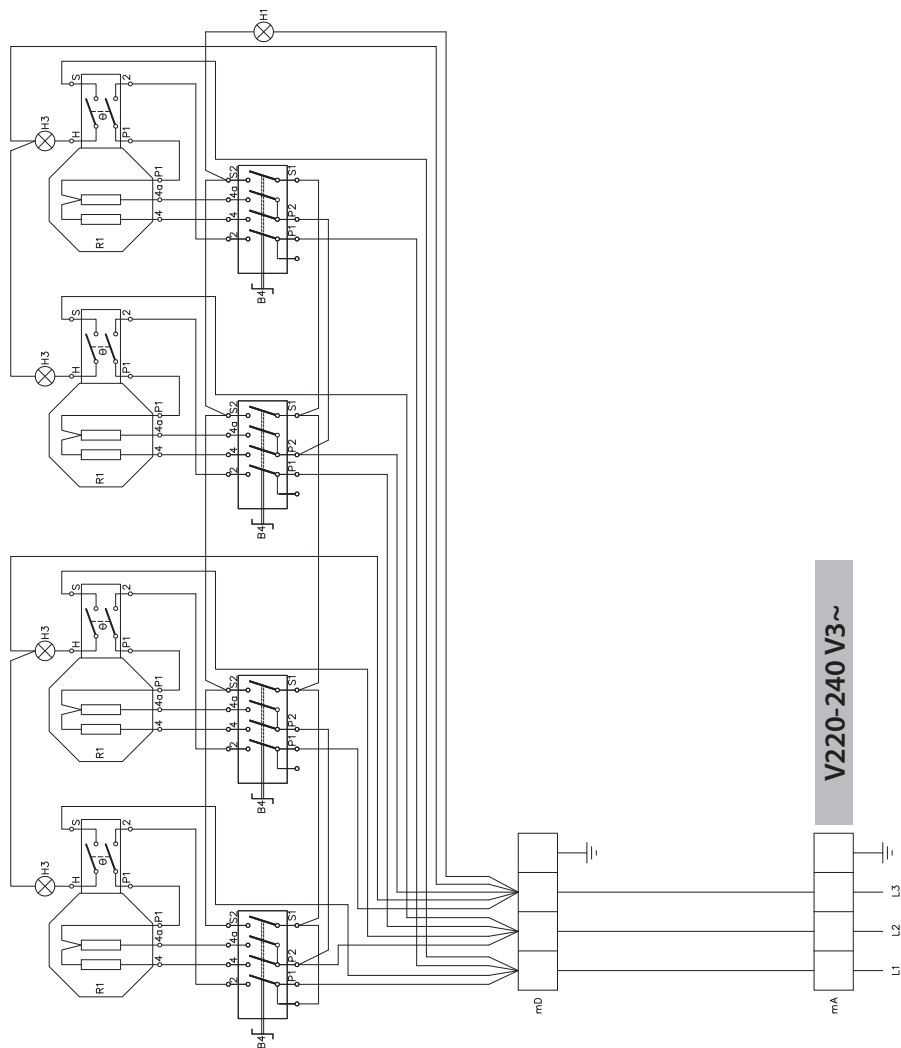


220-240 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



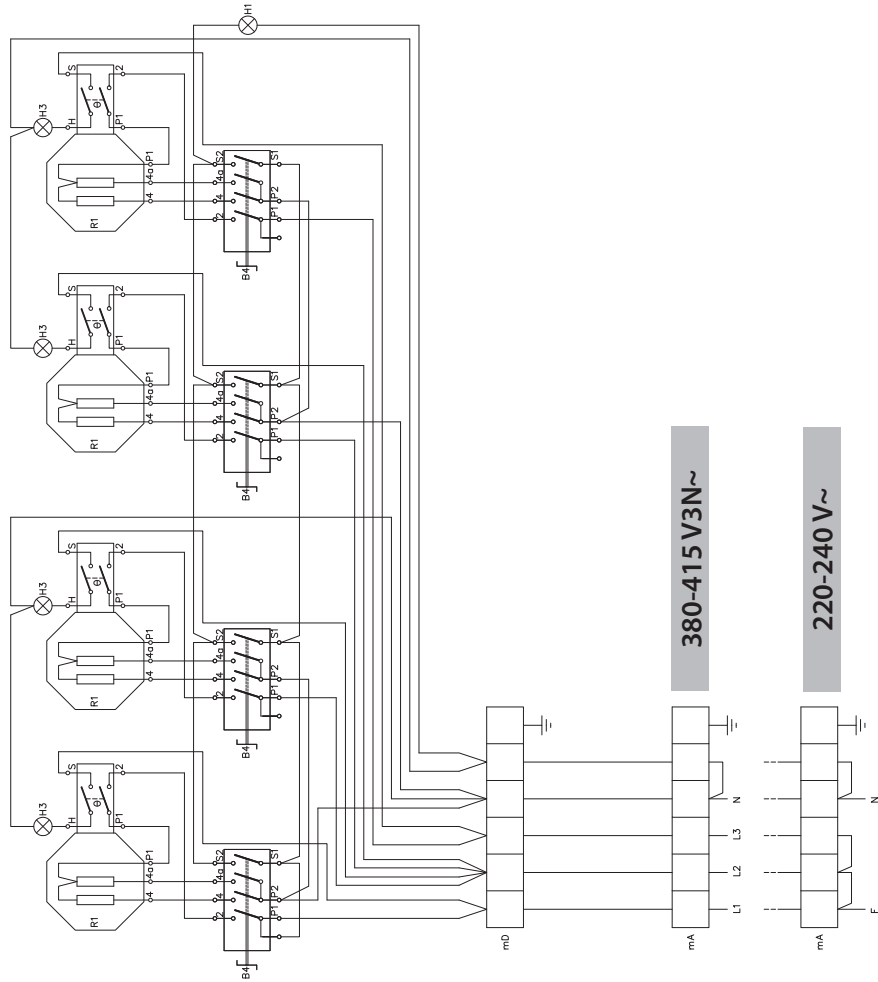
E6P4B/VTR · E6P4M/VTR · E7P4B/VTR · E7P4M/VTR



- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelemgyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصفحة 14/13/12



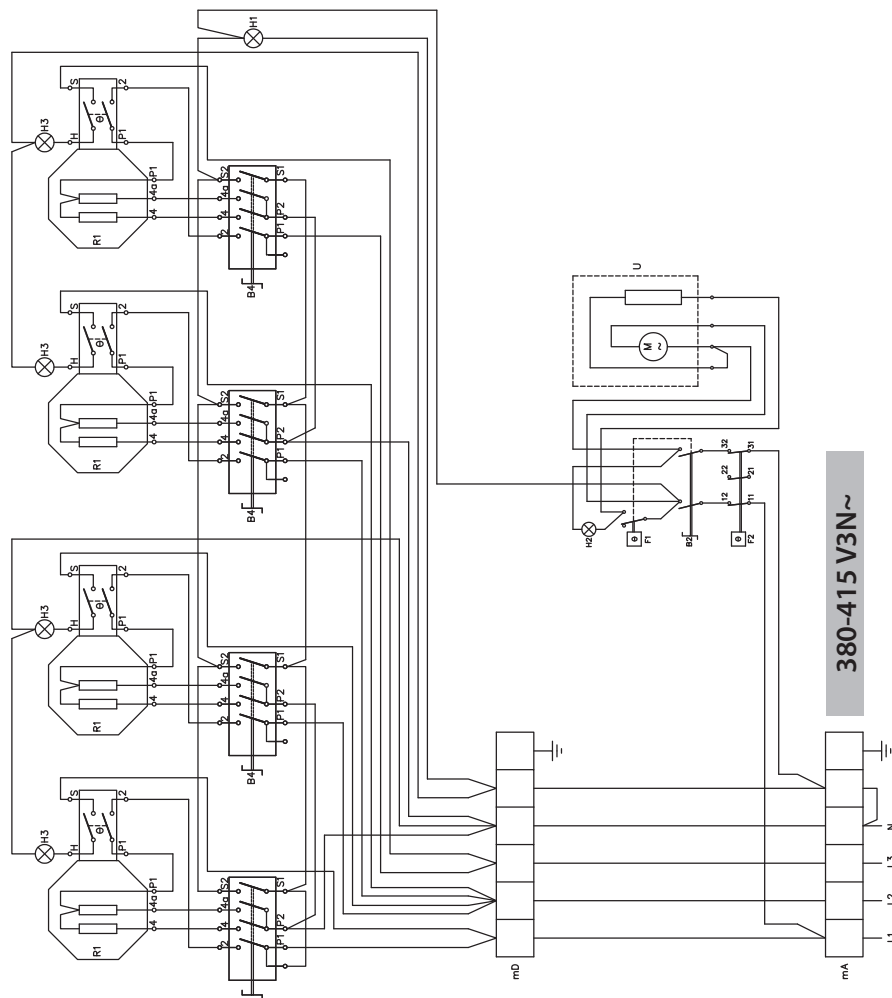
E6P4B/VTR · E6P4M/VTR · E7P4B/VTR · E7P4M/VTR



- Legenda schemi elettricce la pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendá scheme electricce la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



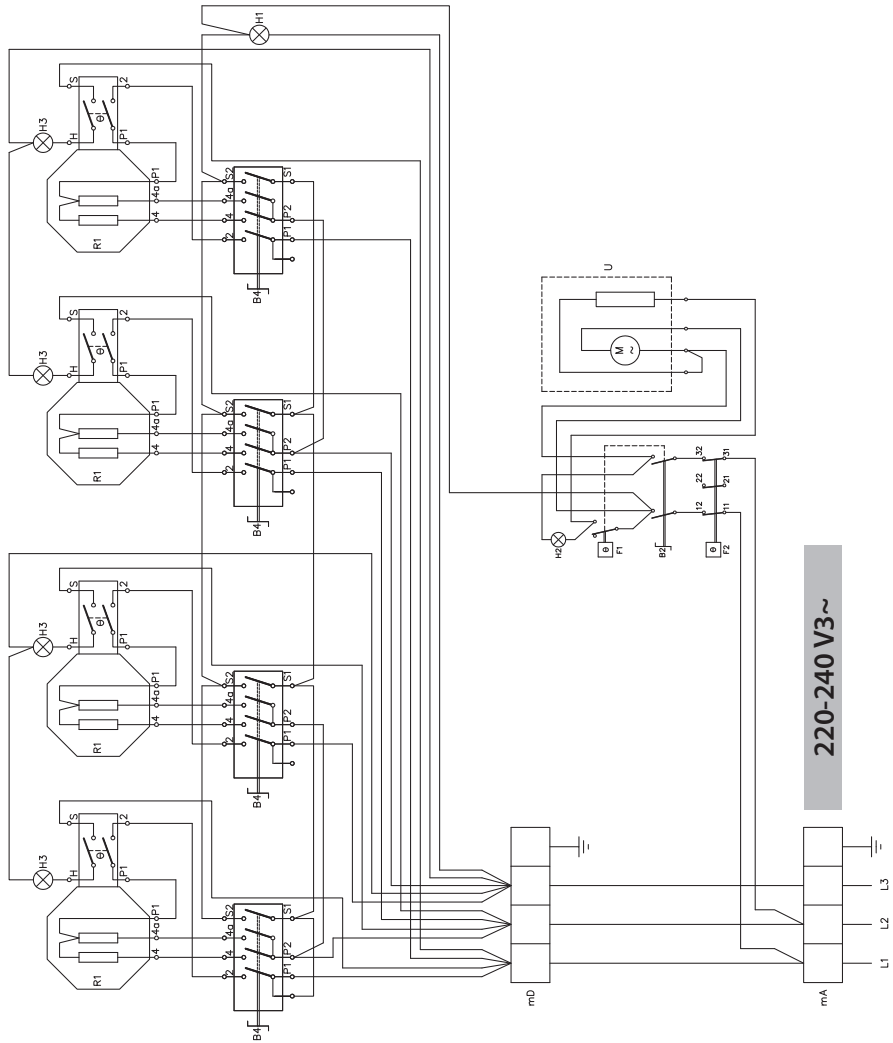
E6P4/VTR+FE1 · E7P4/VTR+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriške shémaš op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεγόμτα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémam naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schématow elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendaš scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحۃ 12/13/14



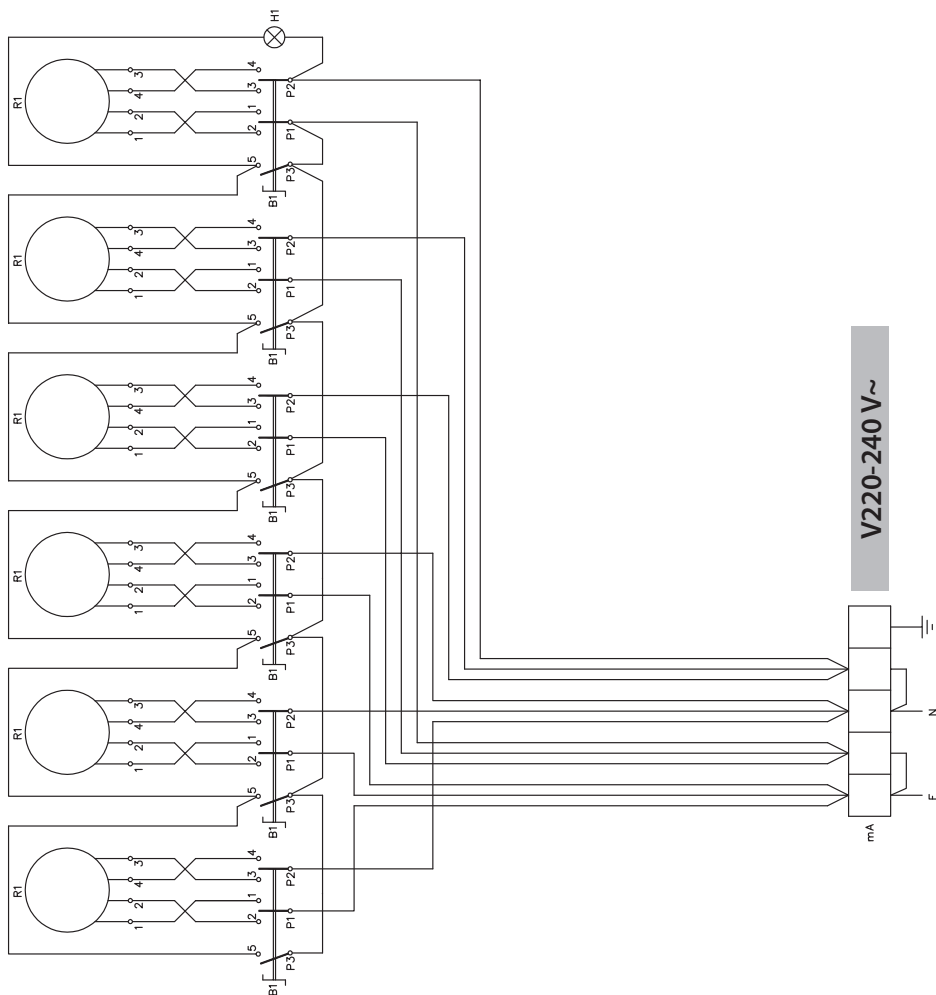
E6P4/VTR+FE1 · E7P4/VTR+FE1



- Legenda schemi elettricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektricishe schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



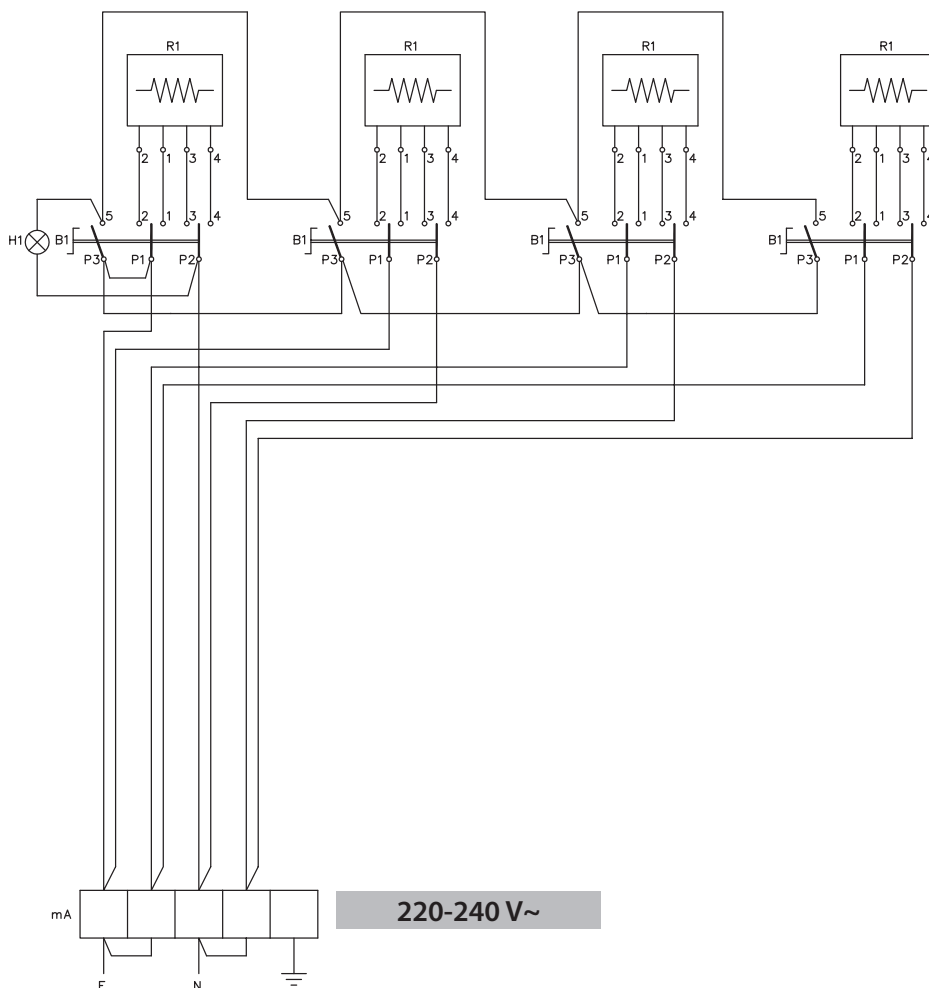
E6P6B · E6P6M · E7P6B · E7P6M



- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektricche schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



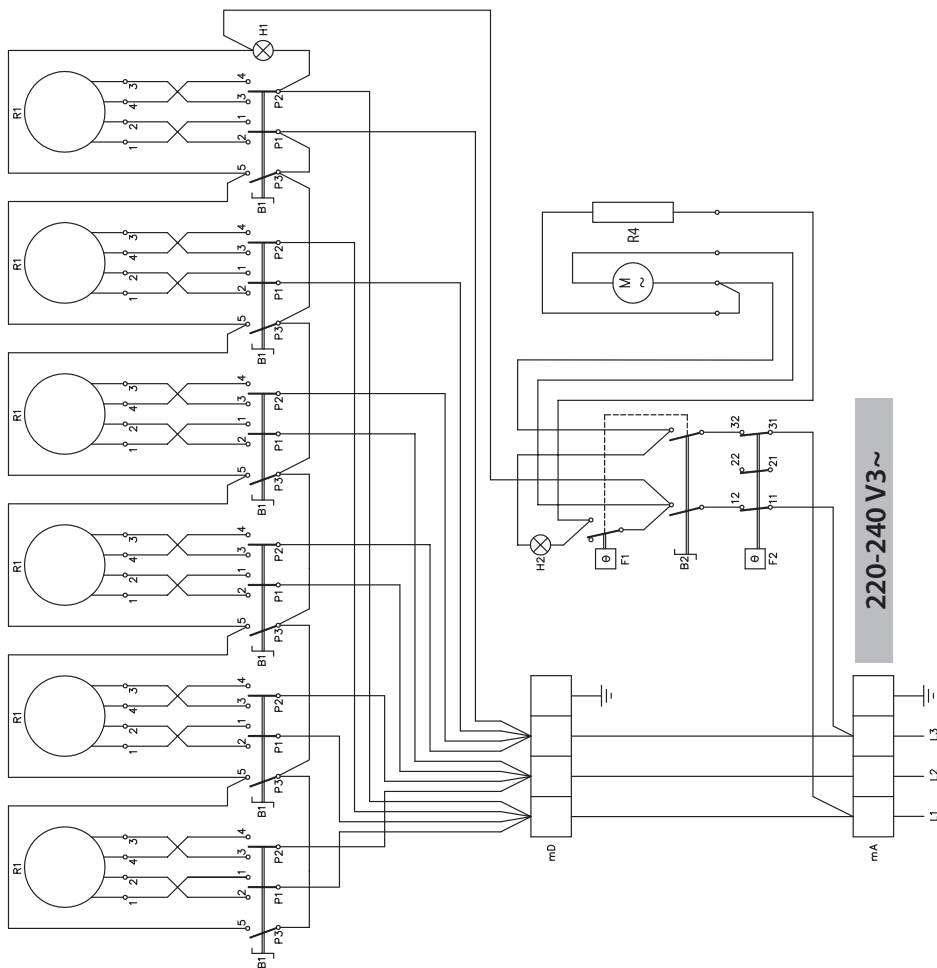
E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémam naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



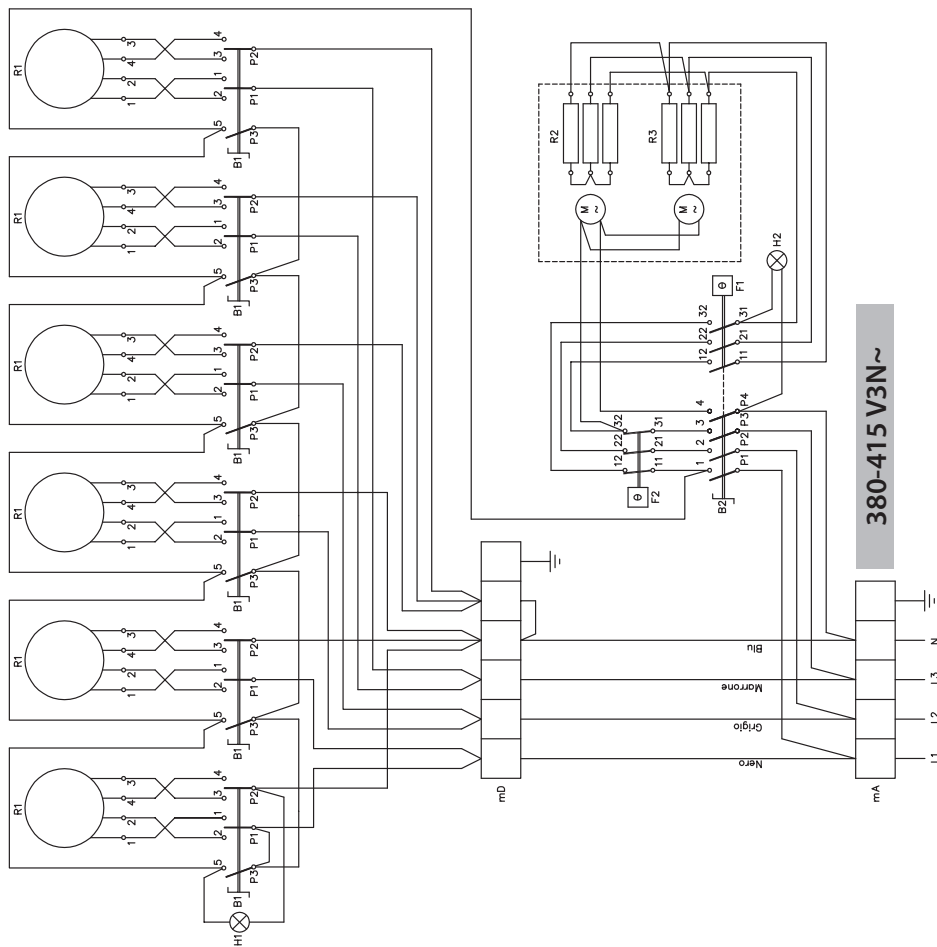
E6P6+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



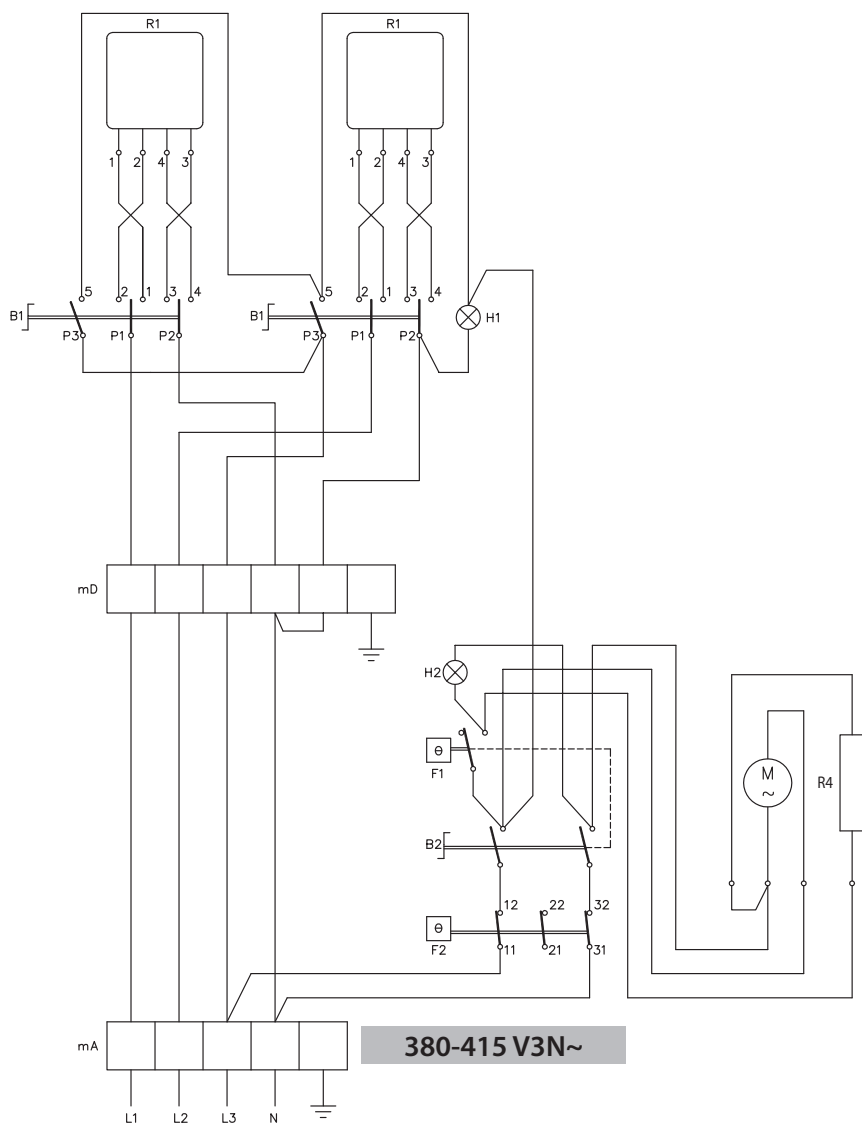
E6P6+TE



- Legenda schemi elettricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyaraztat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electricke la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تسمية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



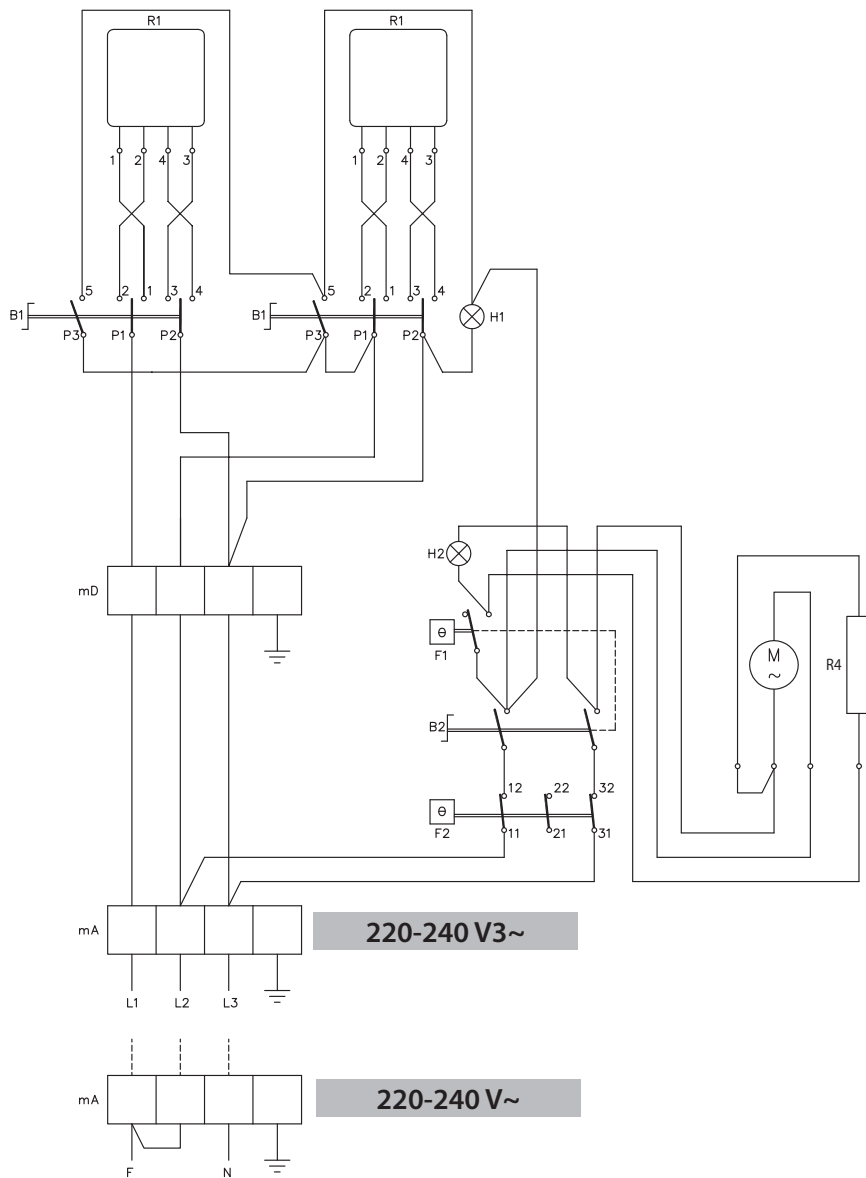
E6PQ2H6+FE1



• Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



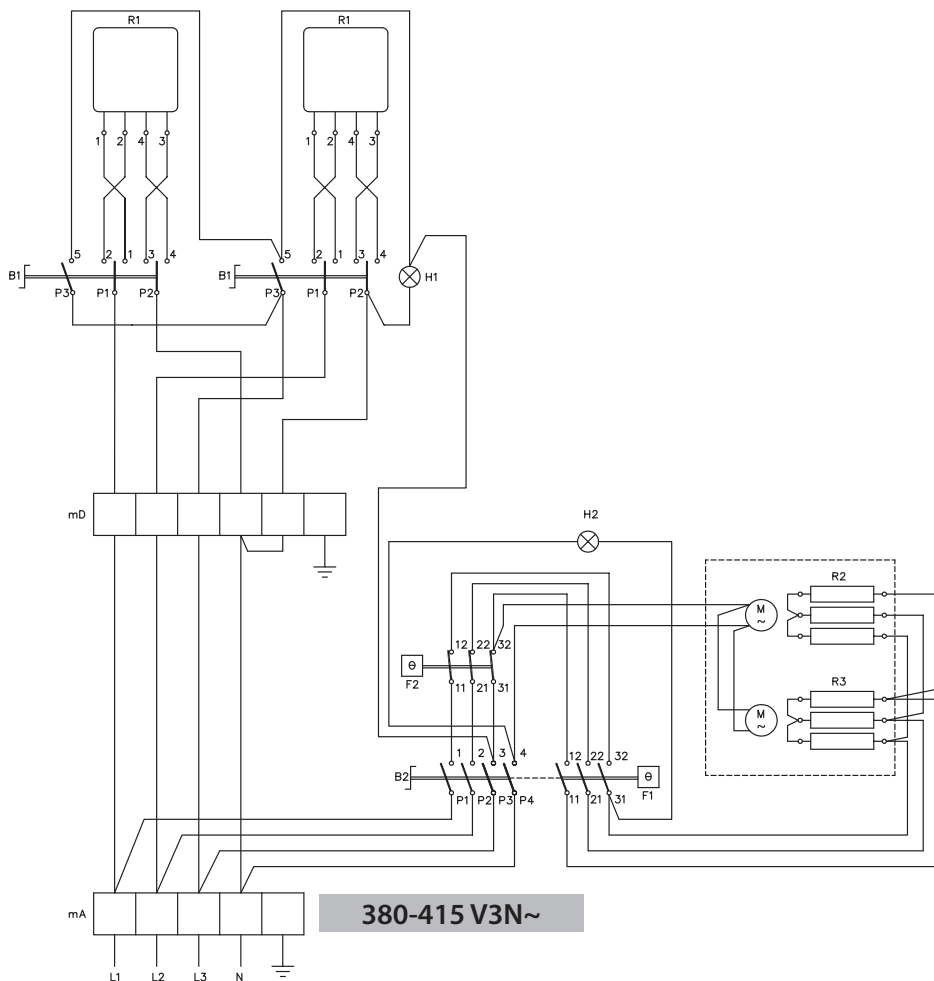
E6PQ2H6+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 14/13/12



E6PQ2P9+TE

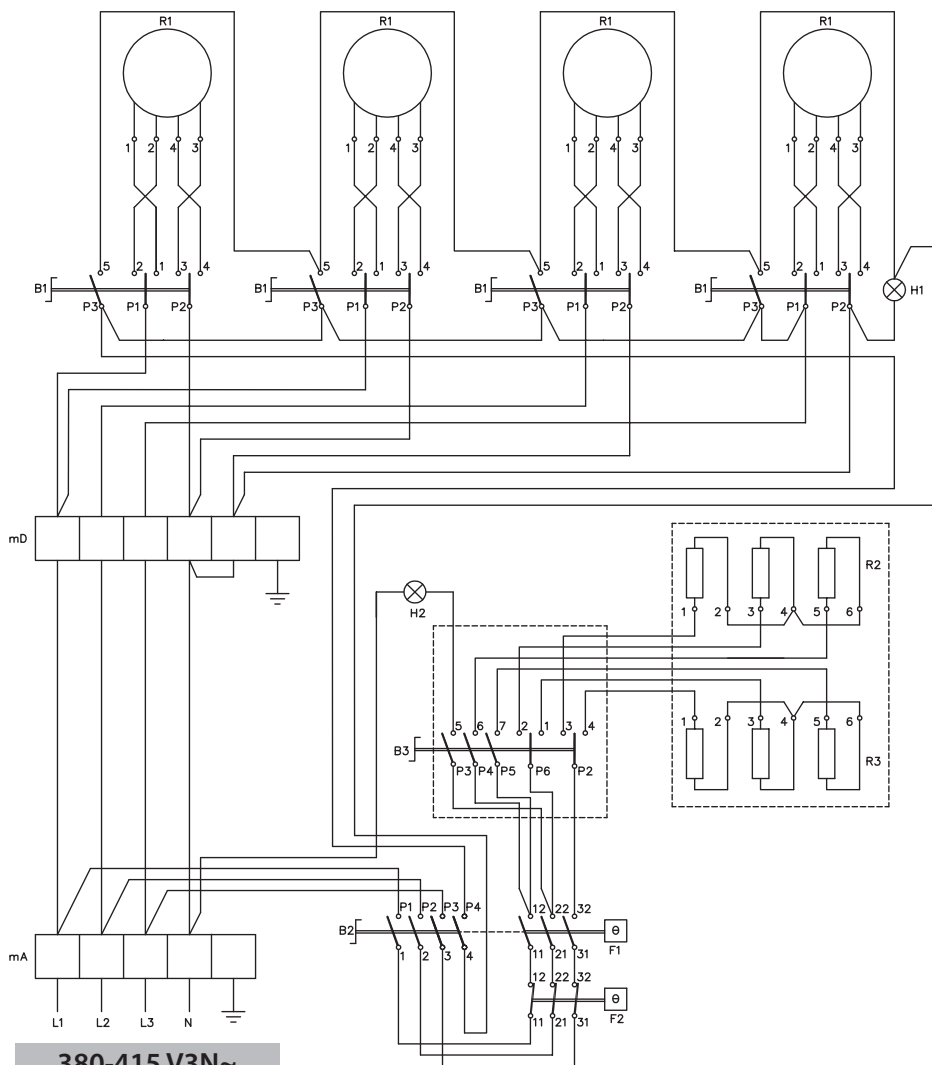


• Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electricie la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



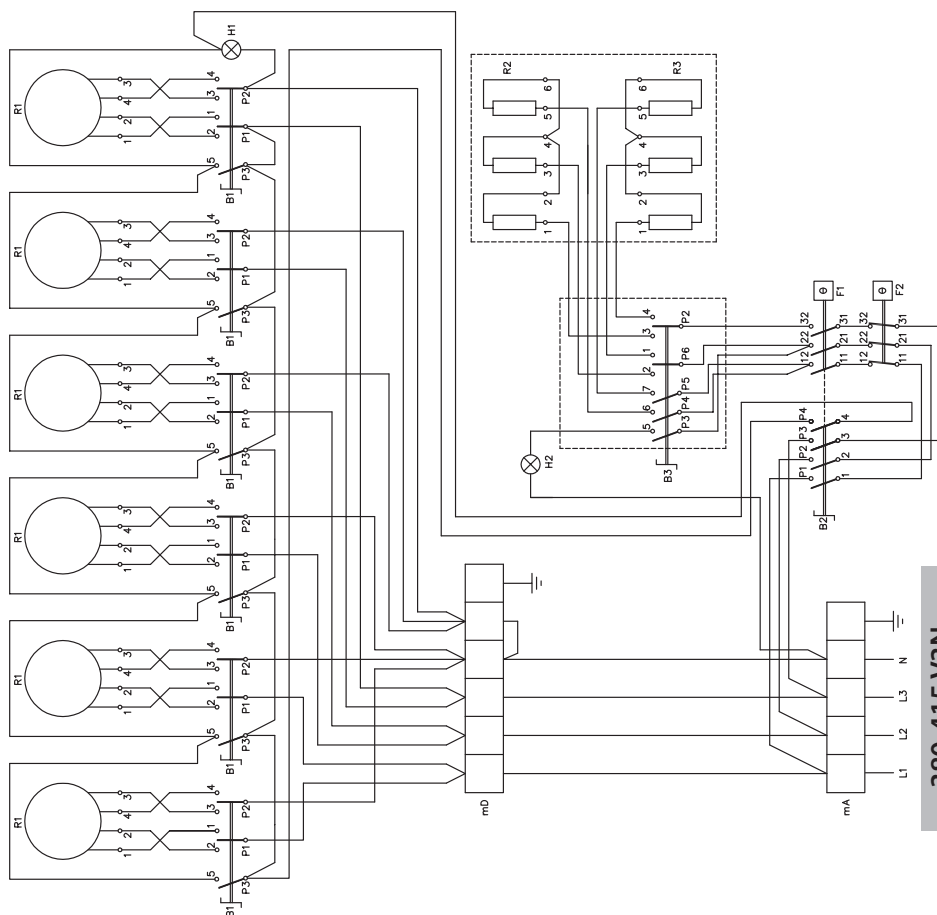
E7P4+FE · E9P4+FE



- Legenda shemi eletrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



E7P6+FE · E9P6+FE



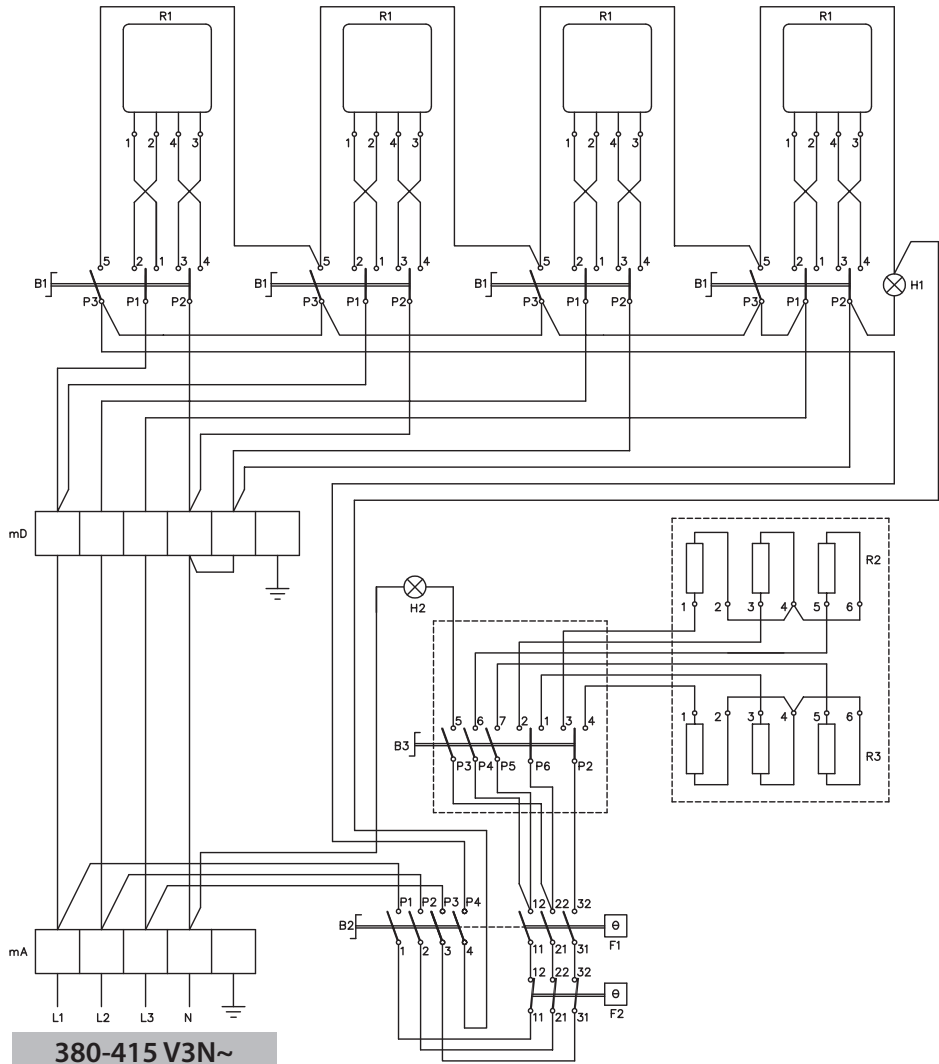
- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naležete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsdiagram på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



380-415 V3N~



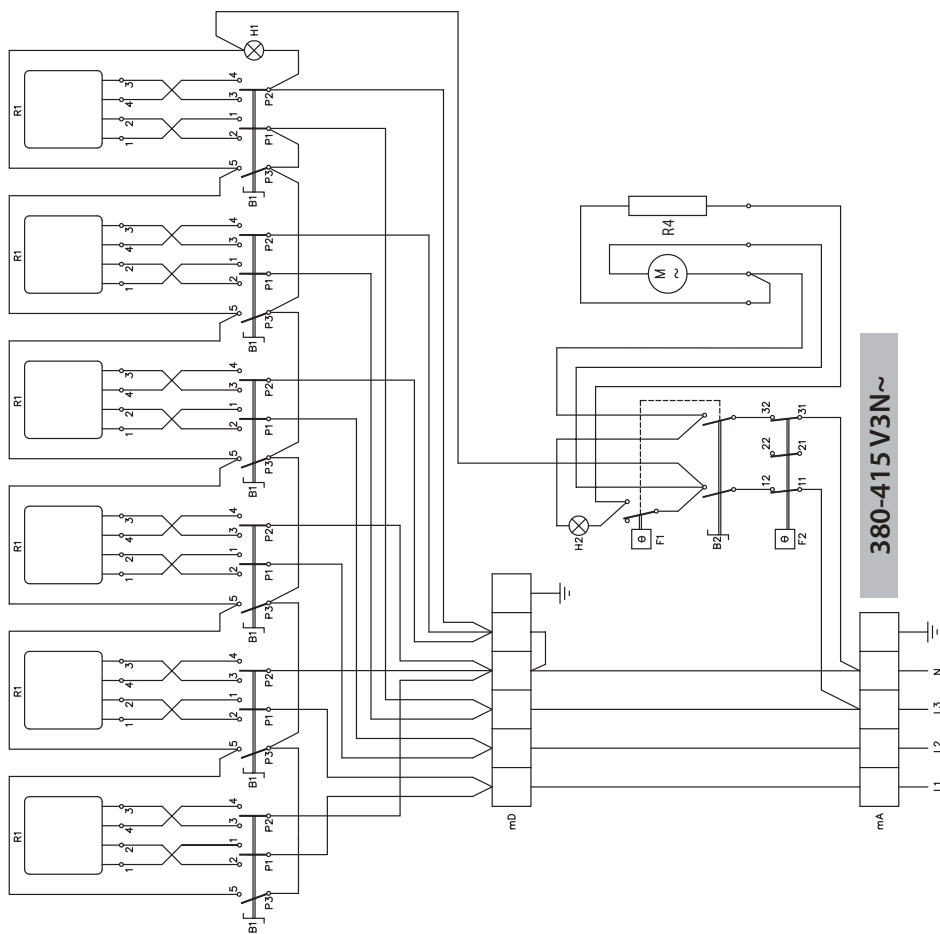
E7PQ4+FE · E9PQ4+FE · SE9PQ4+FE



• Legenda schemi elettricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektrische schéma's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



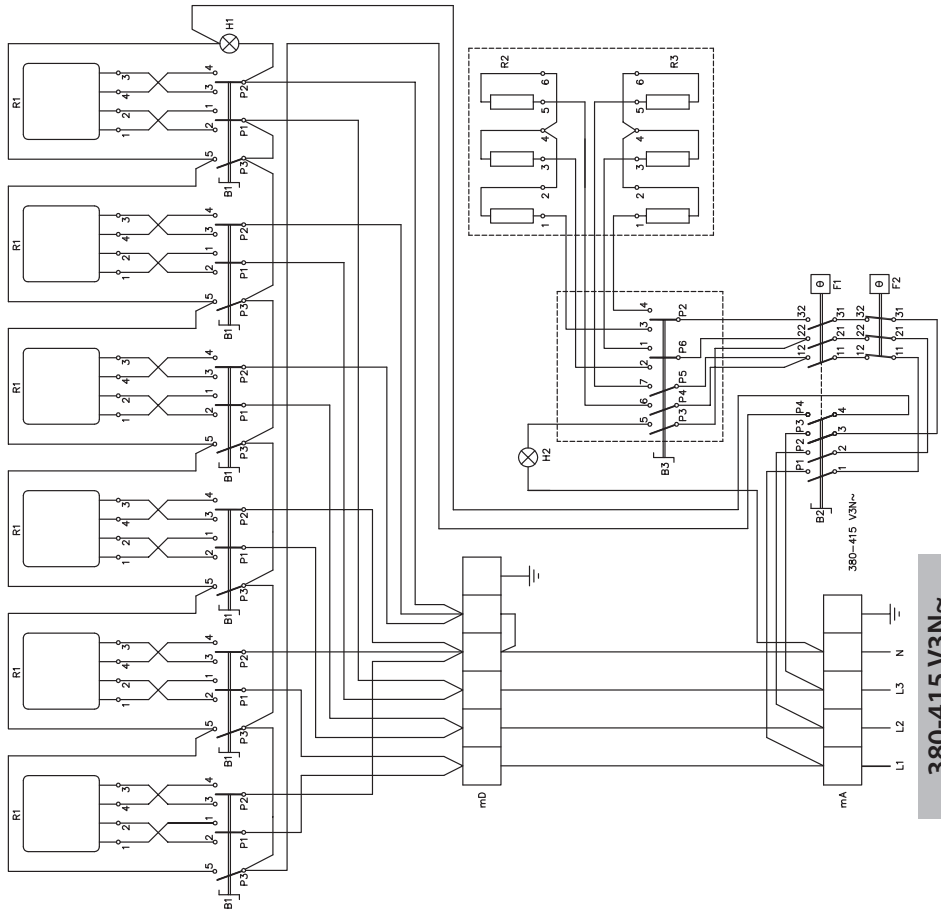
E9PQ6+FE1 · E9PQ6+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schéma's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 12/13/14 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendă scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للحلطات الكهربائية صفحة 14/13/12



E7PQ6+FE · E9PQ6+FE · SE9PQ6+FE

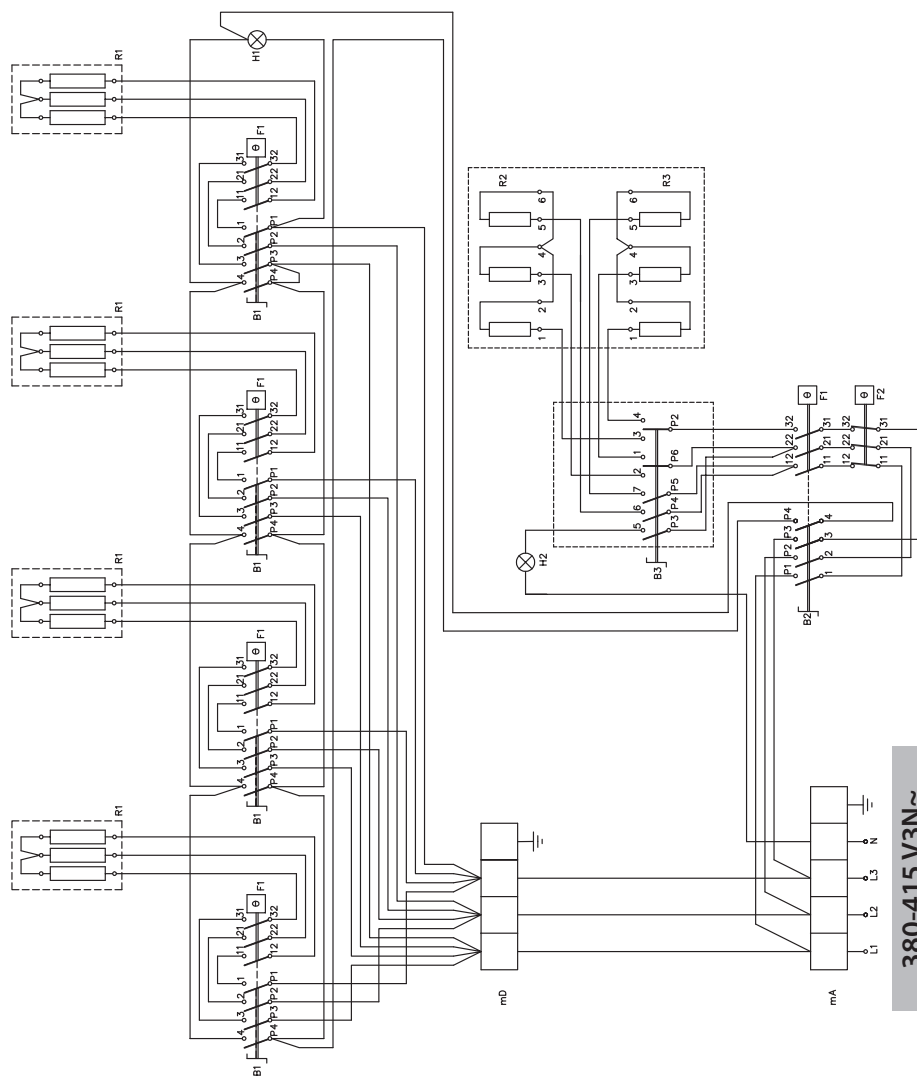


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendă scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 14/13/12



E7TP+FE · E9TP+FE

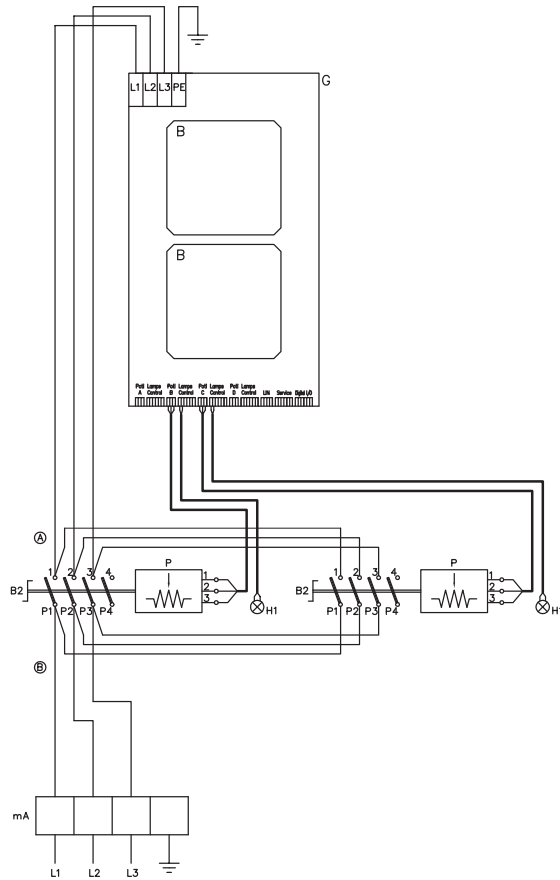


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó lemagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربيّة بصفحة 14/13/12



E7P2M/IND

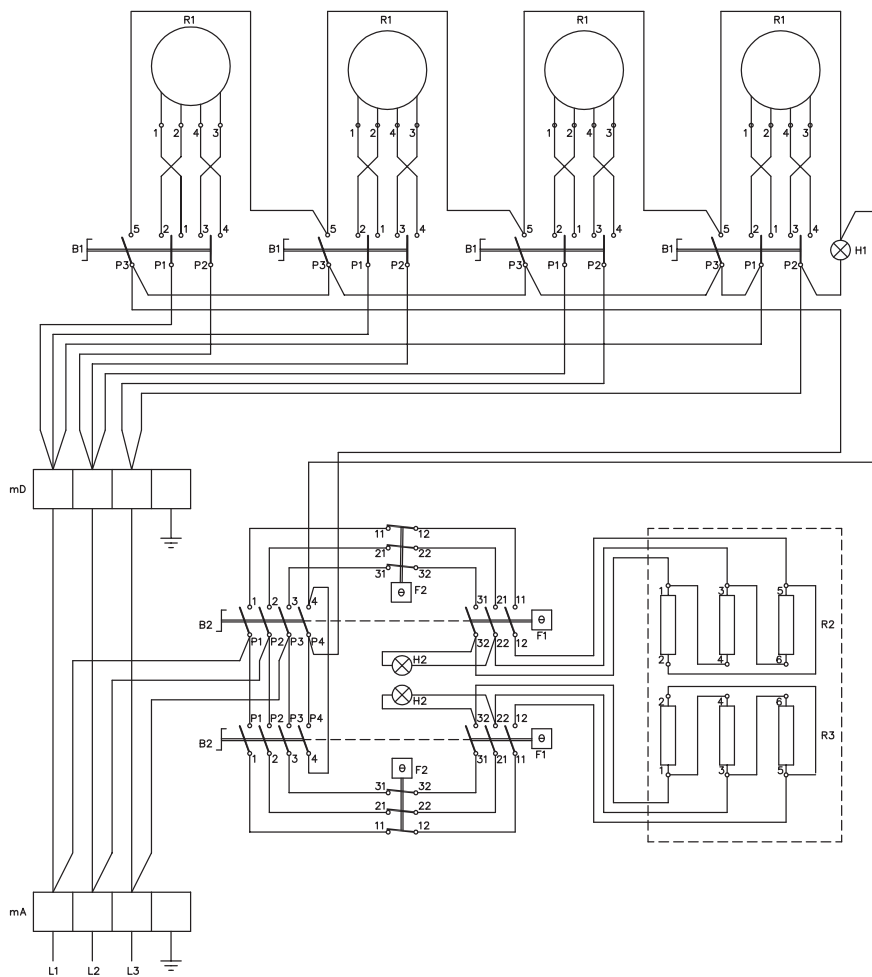


380-415 V3~

- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrica la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



E7P4+FE

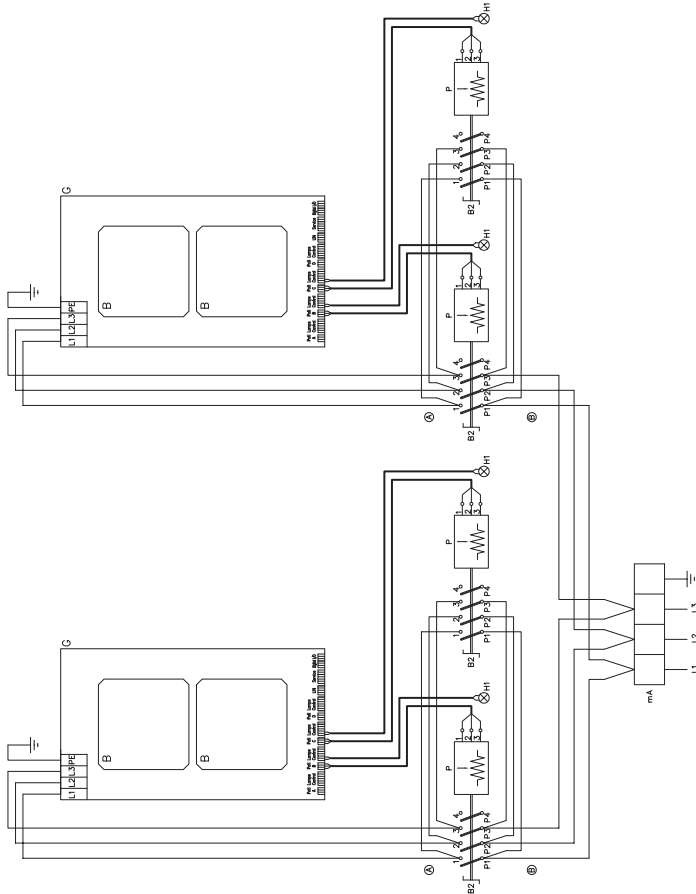


220-240 V3~

- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- 14/13/12 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



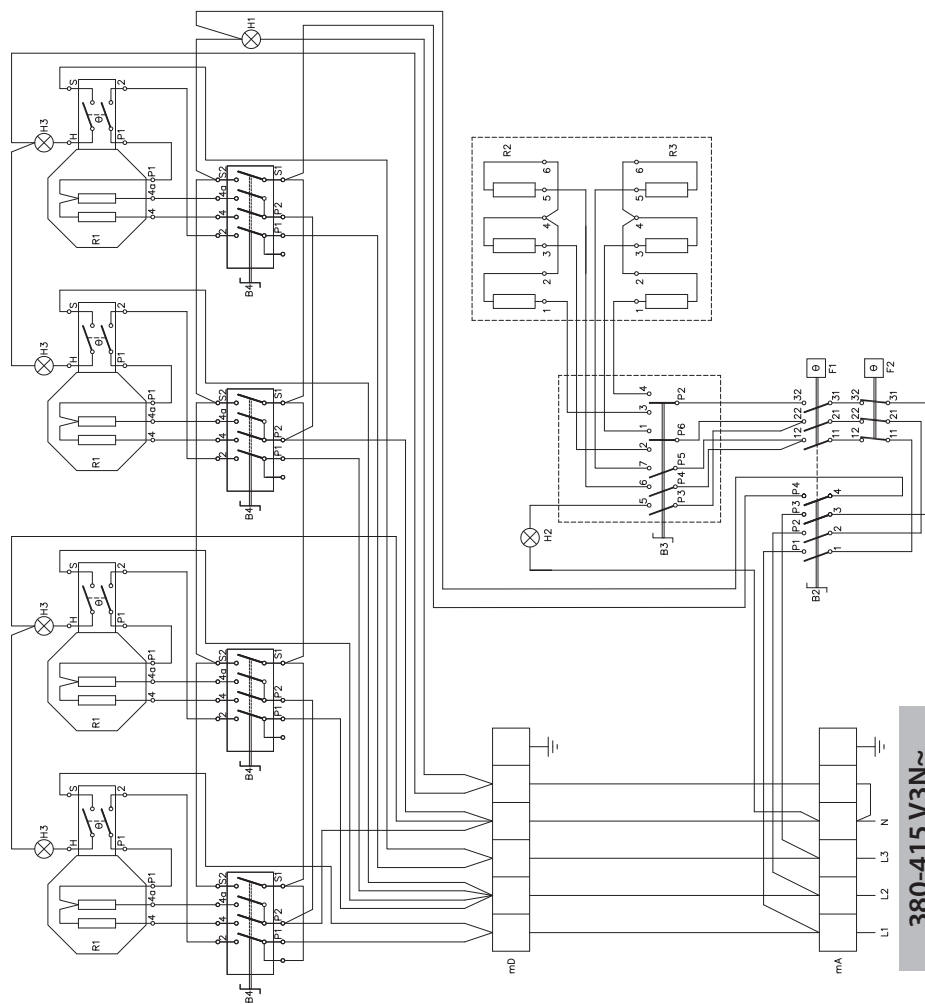
E7P4M/IND

380-415 V \sim

- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 14/13/12



E7P4/VTR+FE

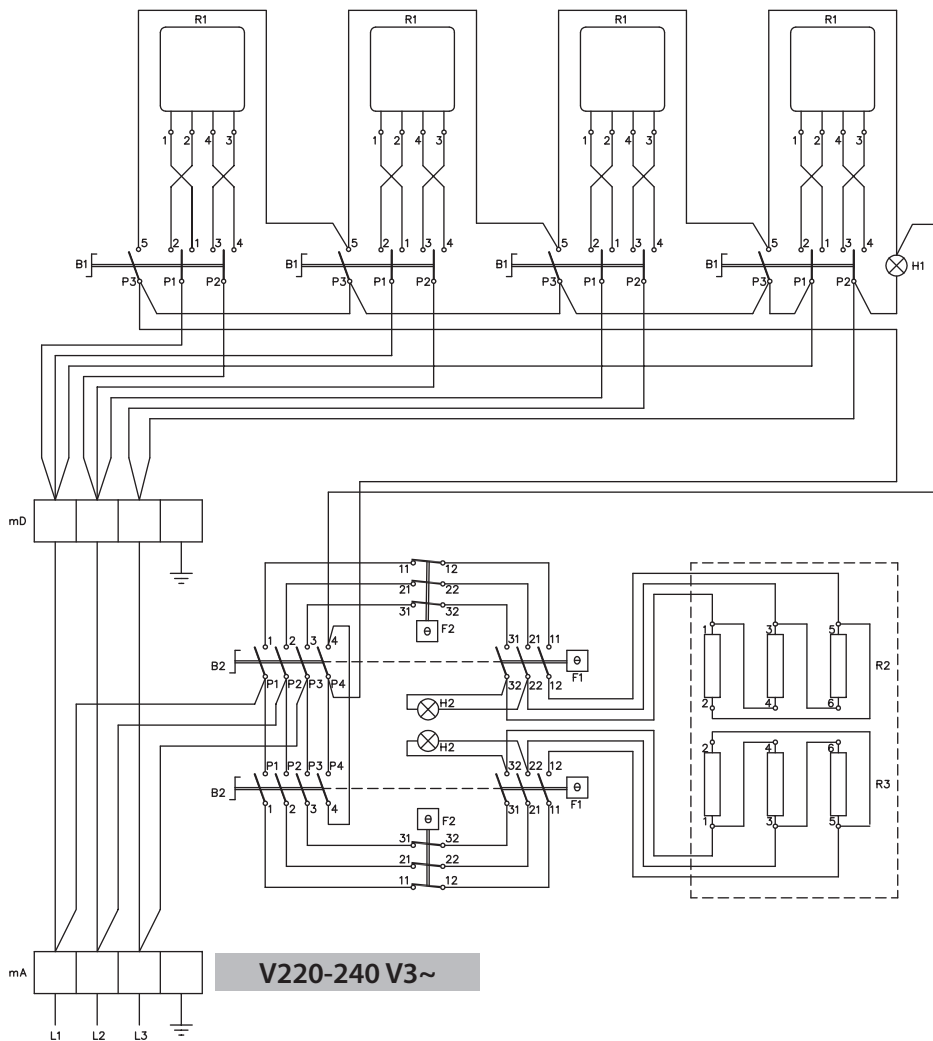


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



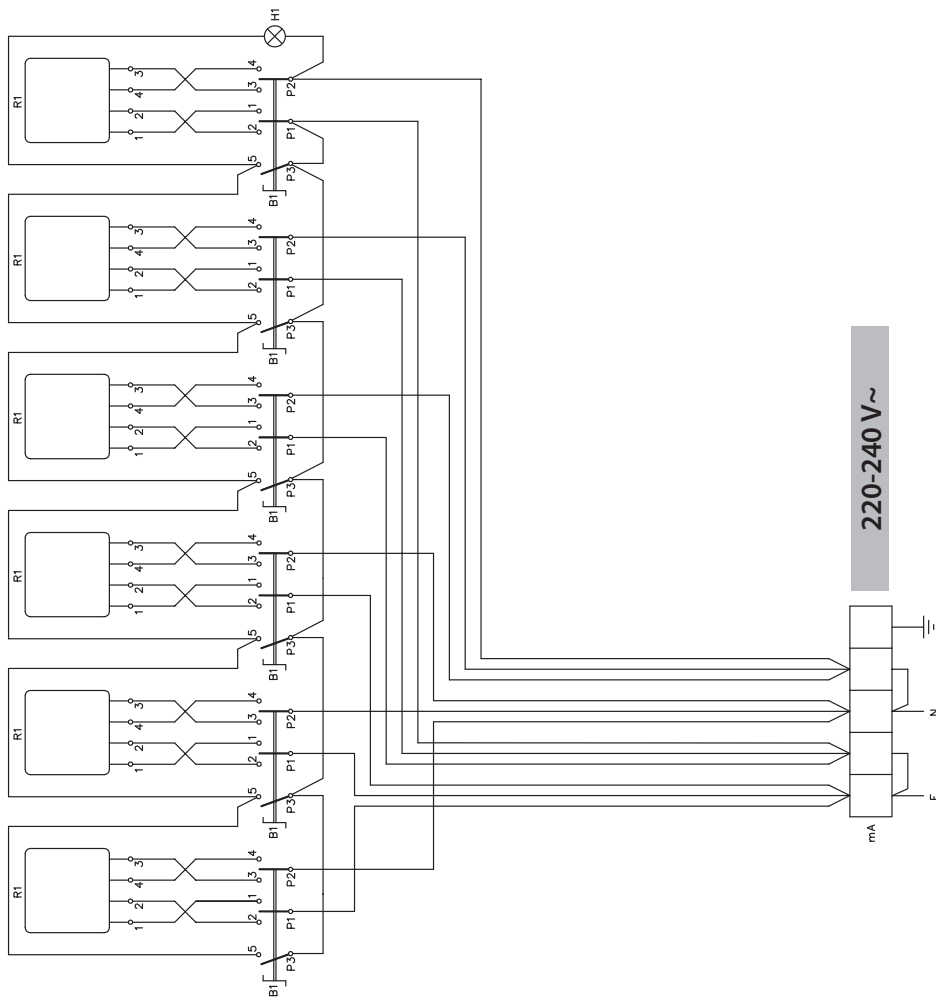
E7PQ4+FE



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



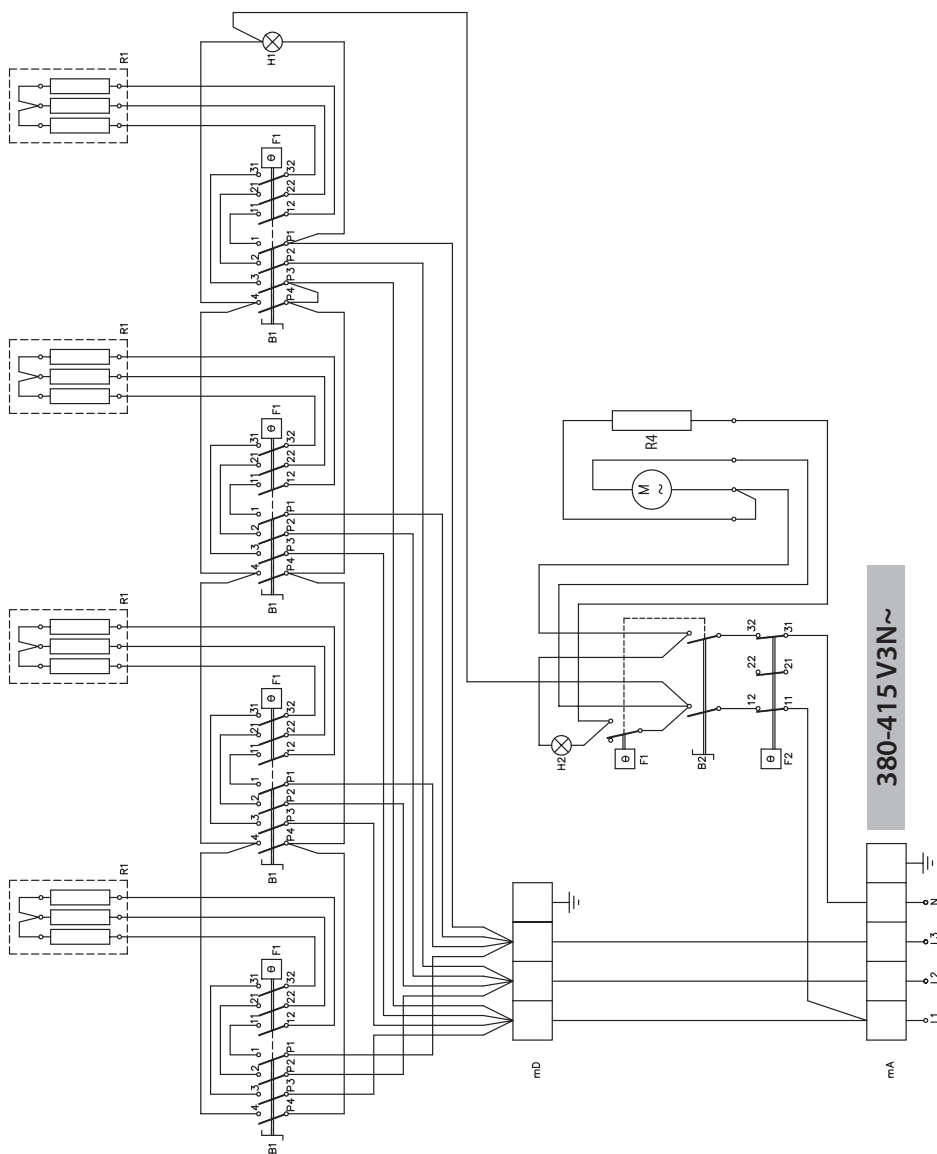
E7PQ6B · E7PQ6M



- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektricche schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصفحة 14/13/12



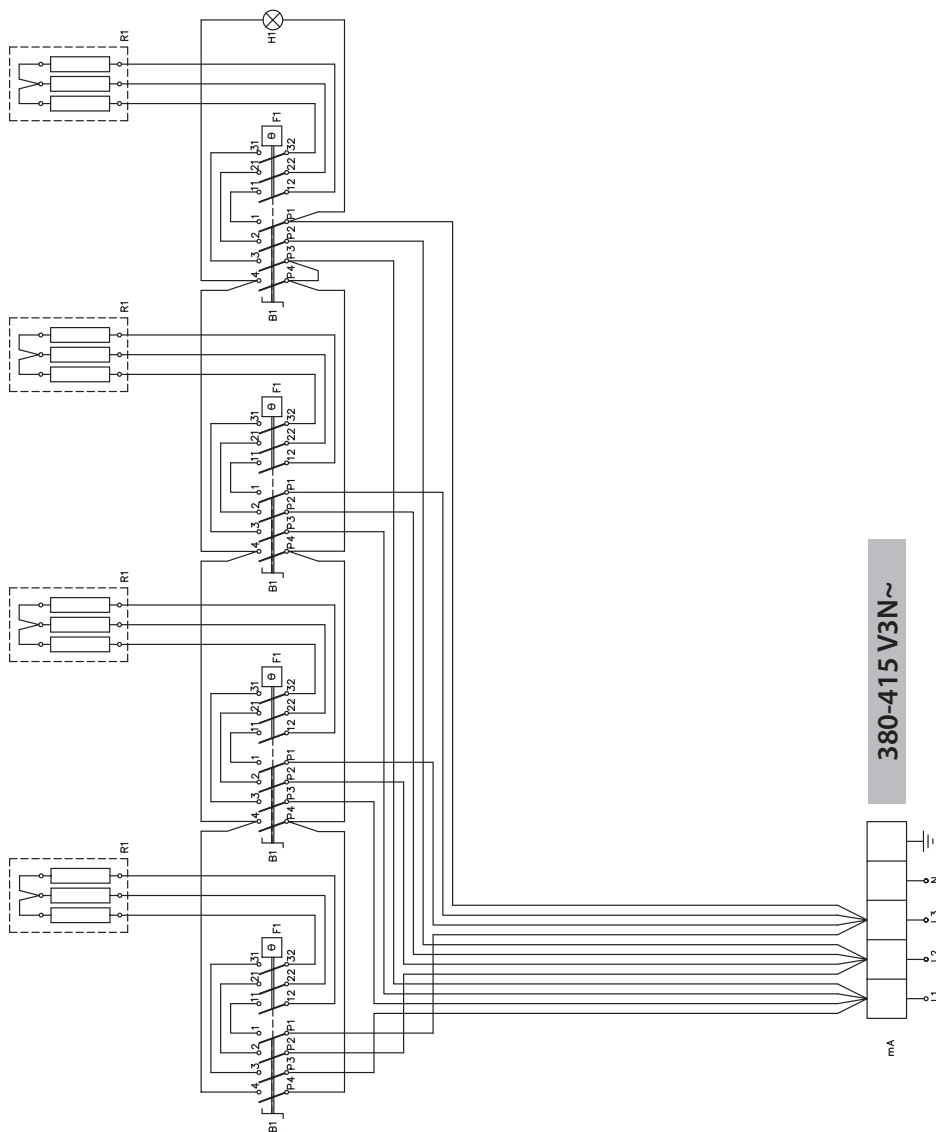
E7TP+FE1



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιάρια ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



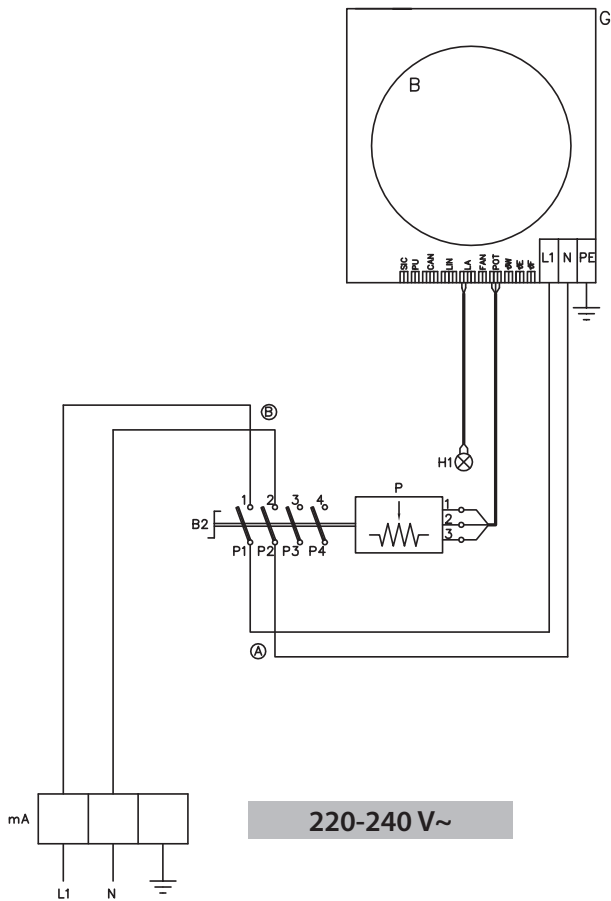
E7TPB · E7TPM



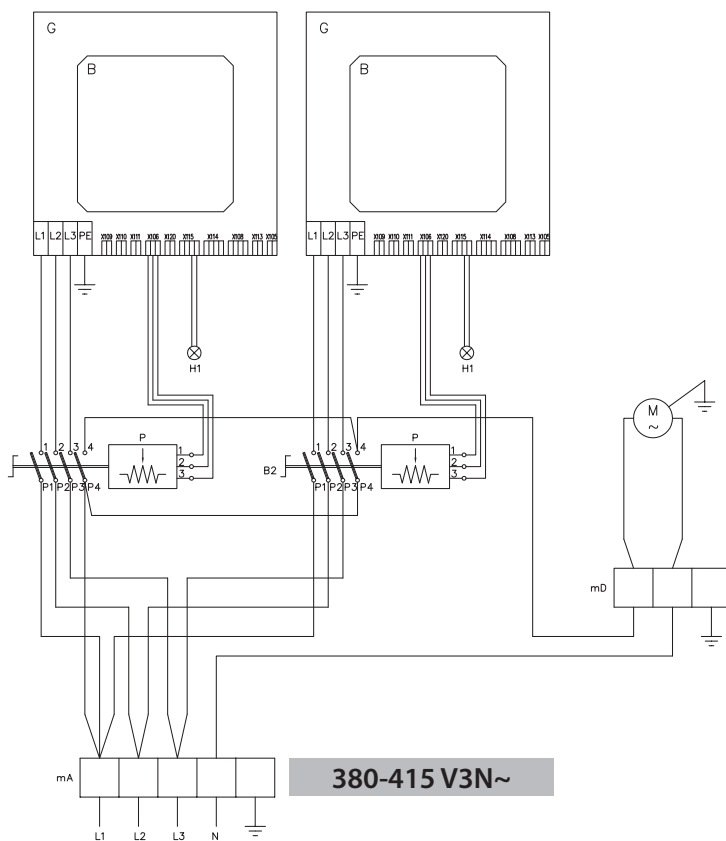
- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



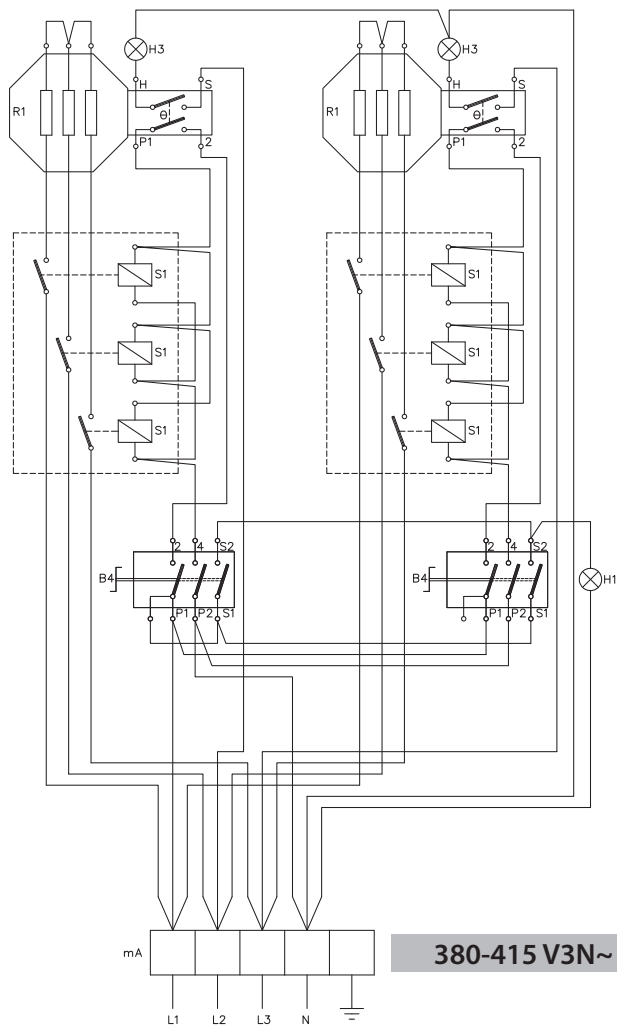
E7WOK/IND



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξάρτα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14

**E9P2M/IND · SE9P2M/IND · LXE9P2/IND**

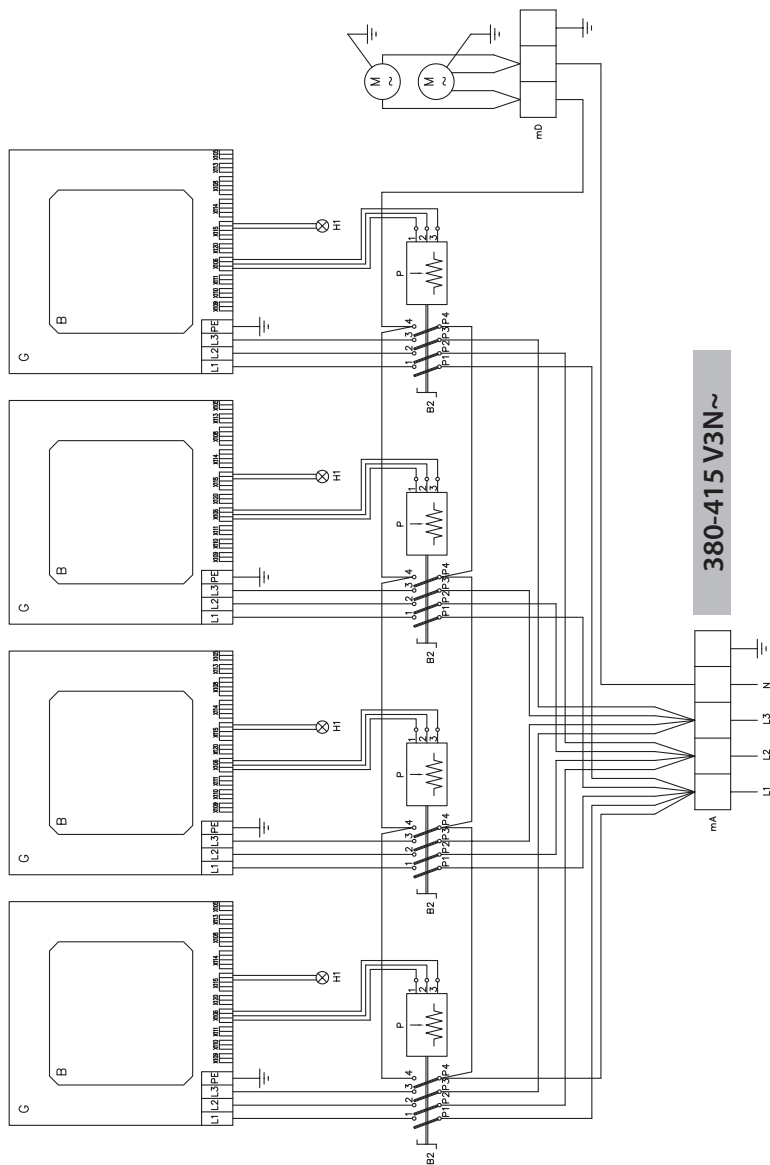
- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة صفحة 14/13/12


E9P2M/VTR · E9P2MP/VTR · SE9P2MP/VTR · LXE9P2P


- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



E9P4M/IND · SE9P4M/IND · LXE9P4/IND

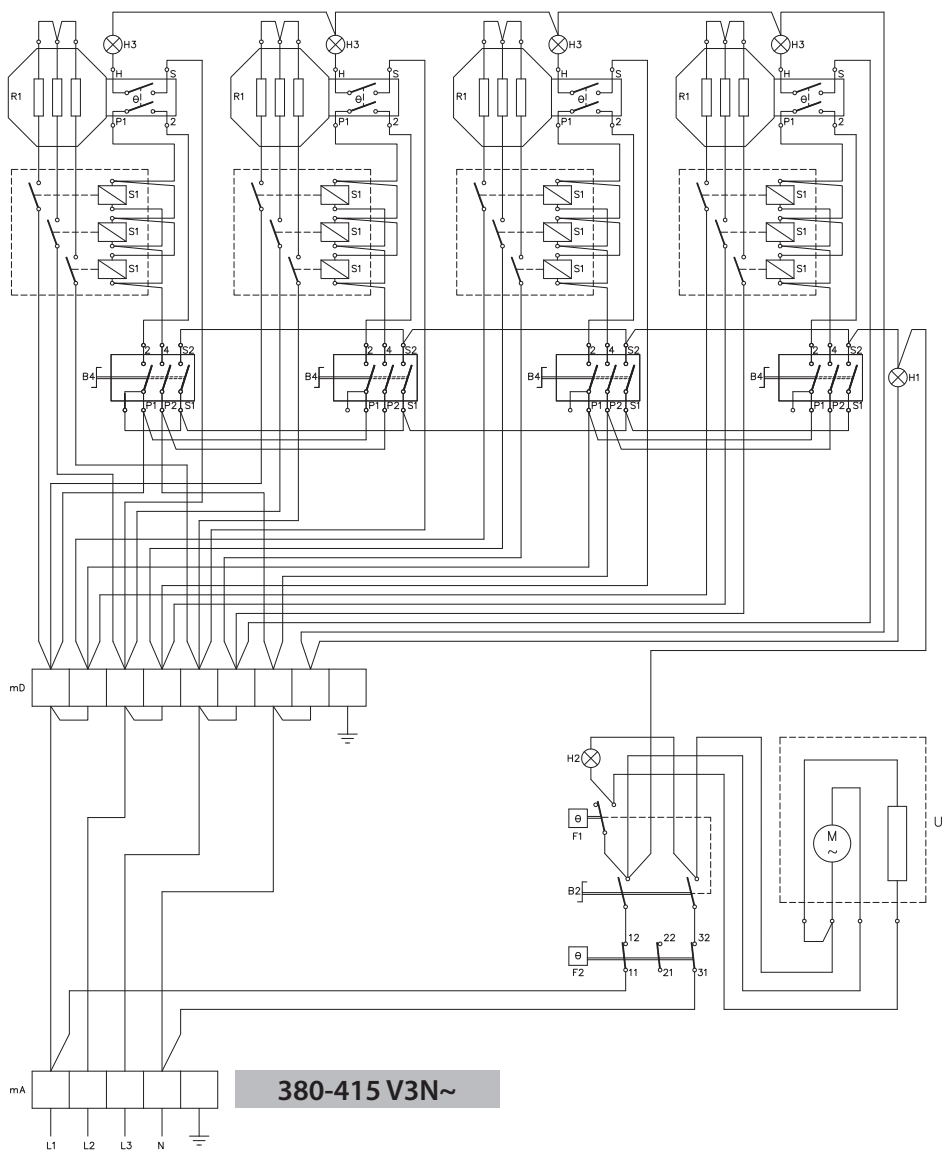


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum nalezete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



E9P4/VTR+FE1 · E9P4P/VTR+FE1

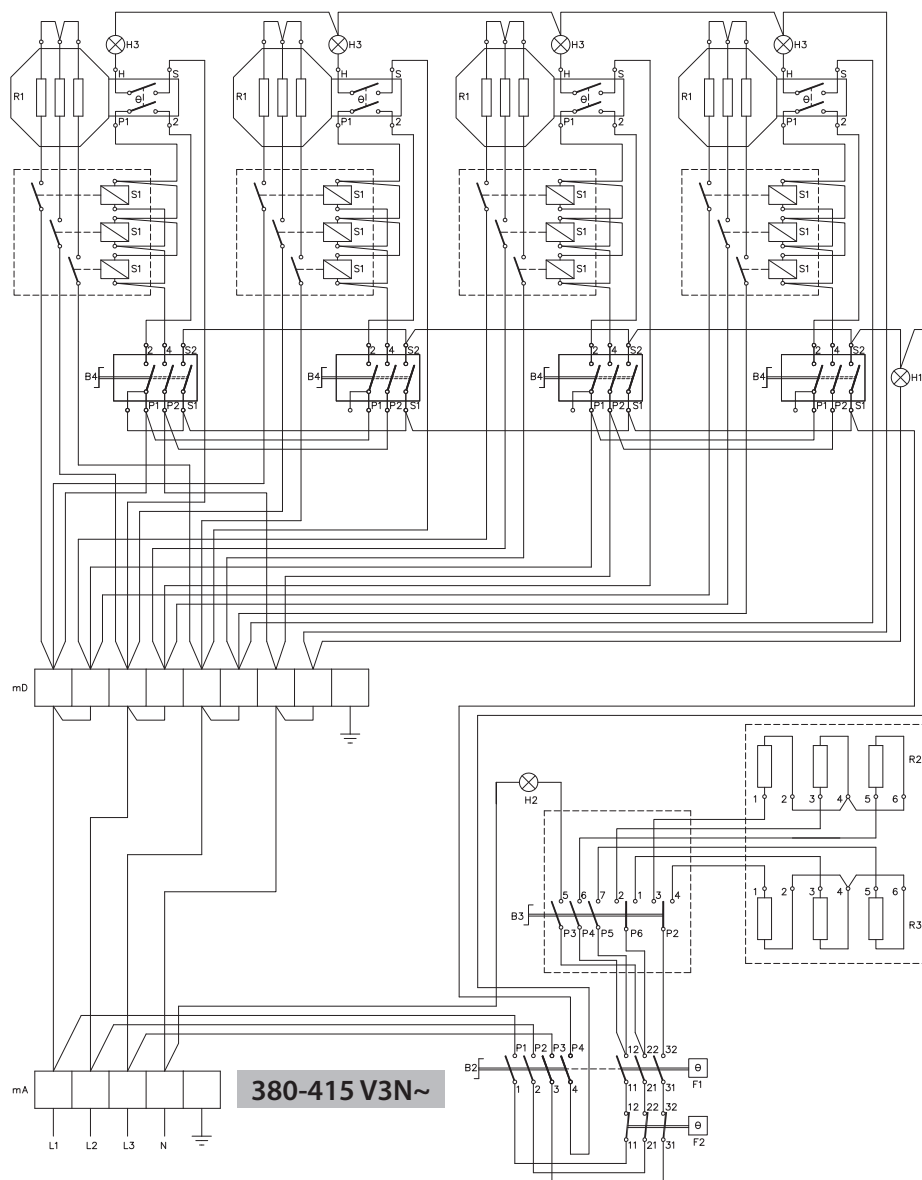


380-415 V3N~

- Legenda shemi eletricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas elétricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



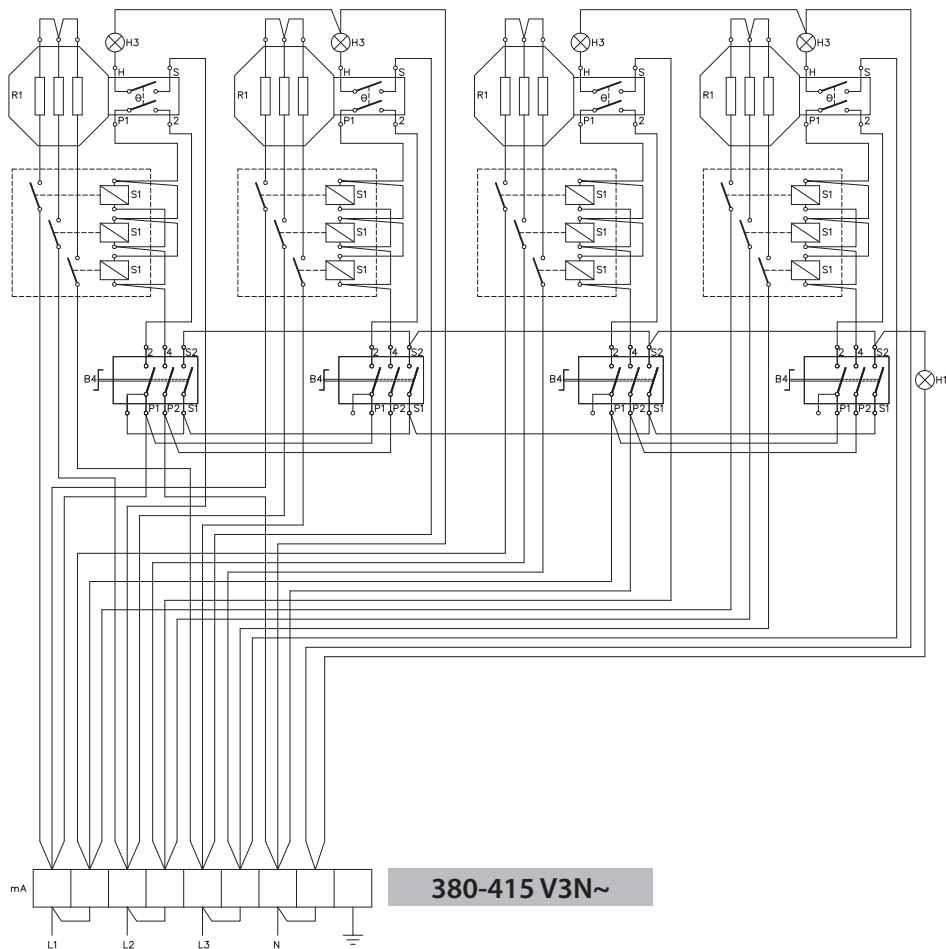
E9P4/VTR+FE · E9P49/VTR+FE · SE9P4P/VTR+FE



- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektrische schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



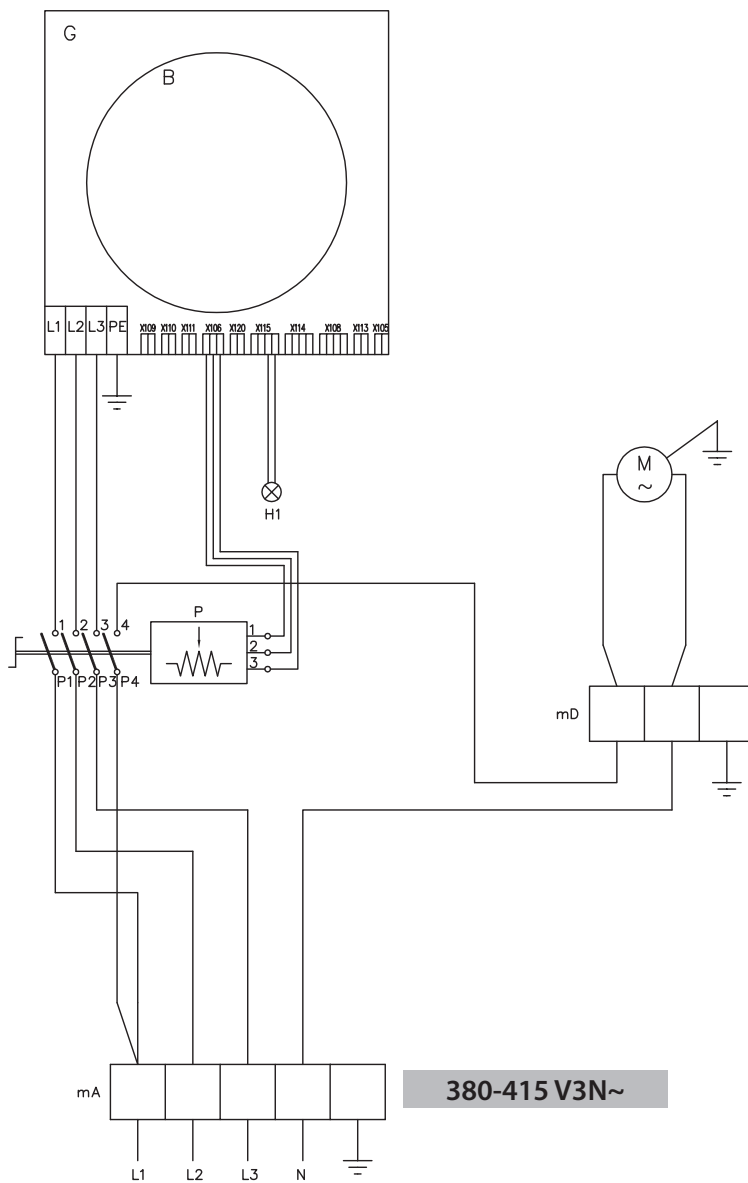
E9P4M/VTR · E9P4MP/VTR · SE9P4MP/VTR · LXE9P4P/VTR



- Legenda shemi eletricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 12/13/14



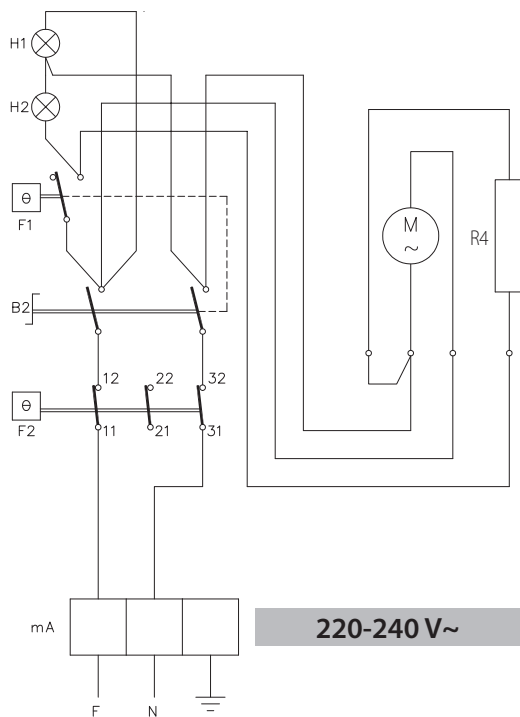
E9WOK/IND · SE9WOK/IND · LXE9WOK/IND



- Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεζόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



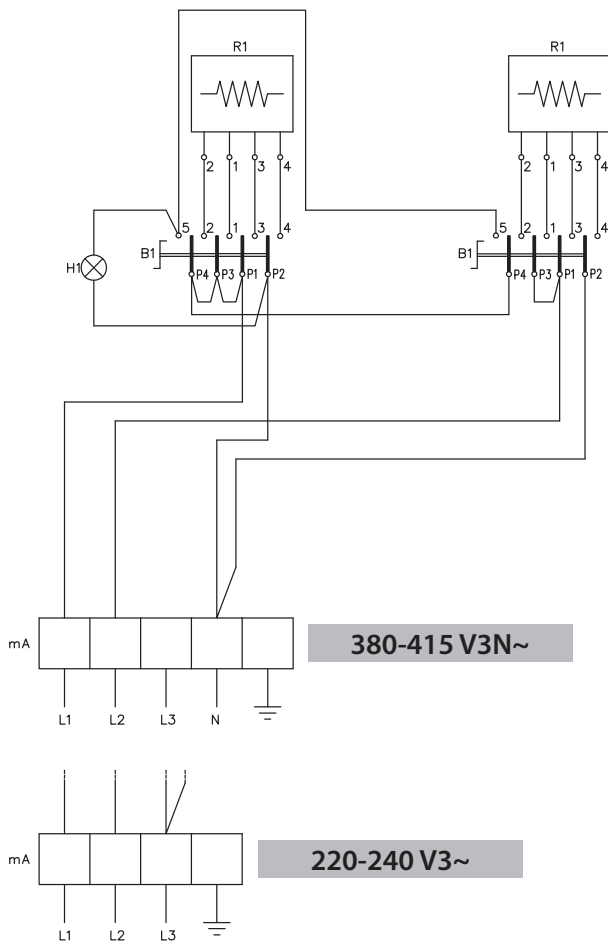
FE1



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 14/13/12



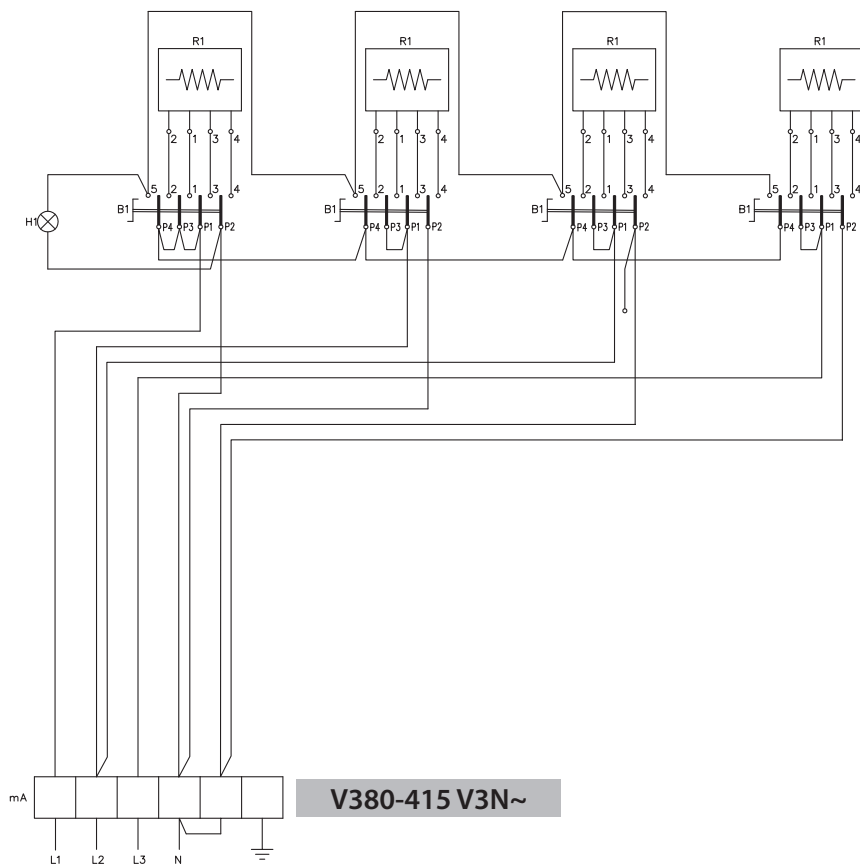
LXE9PQ2 · SE9PQ2M · E9PQ2M-P4/2



• Legenda schemi elettricci a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektricsho schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
 • Legendu k elektrickým schémátům nalezete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
 • Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
 • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 12/13/14



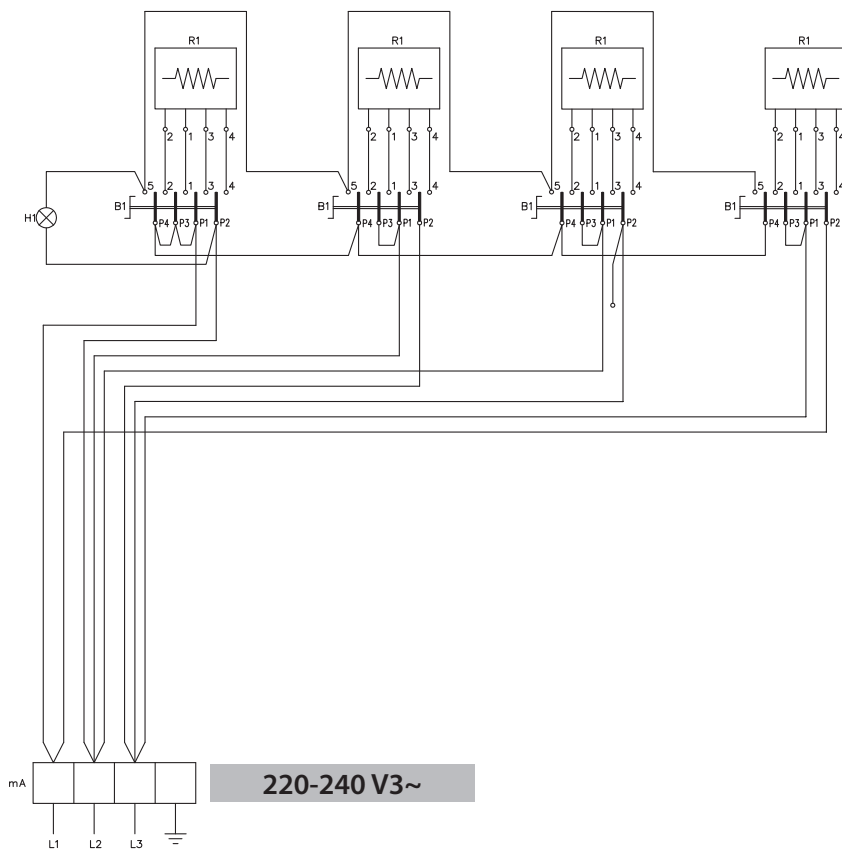
LXE9PQ4 · SE9PQ4M · E9PQ4M-P4/4



- Legenda schemi elettrici a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξάρτα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legendã scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



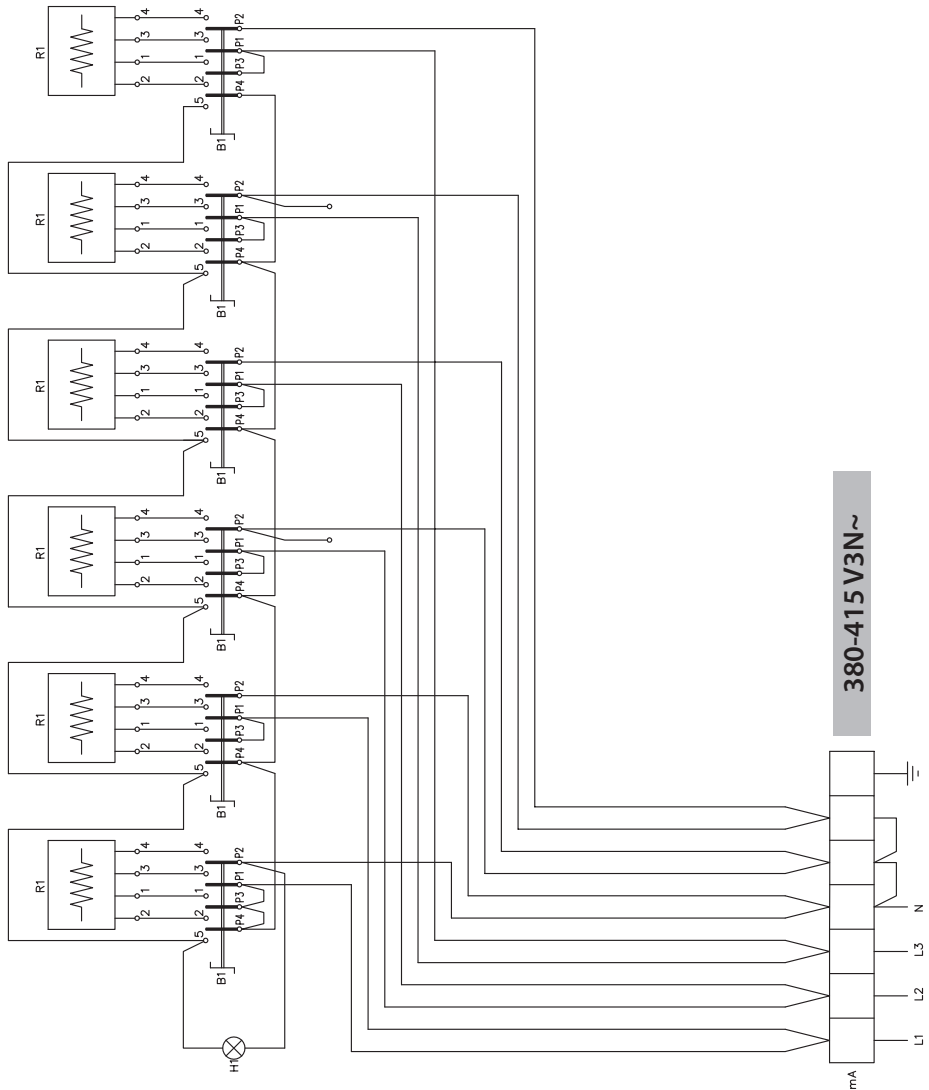
LXE9PQ4 · SE9PQ4M · E9PQ4M-P4/4



• Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
• Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
• Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
• Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



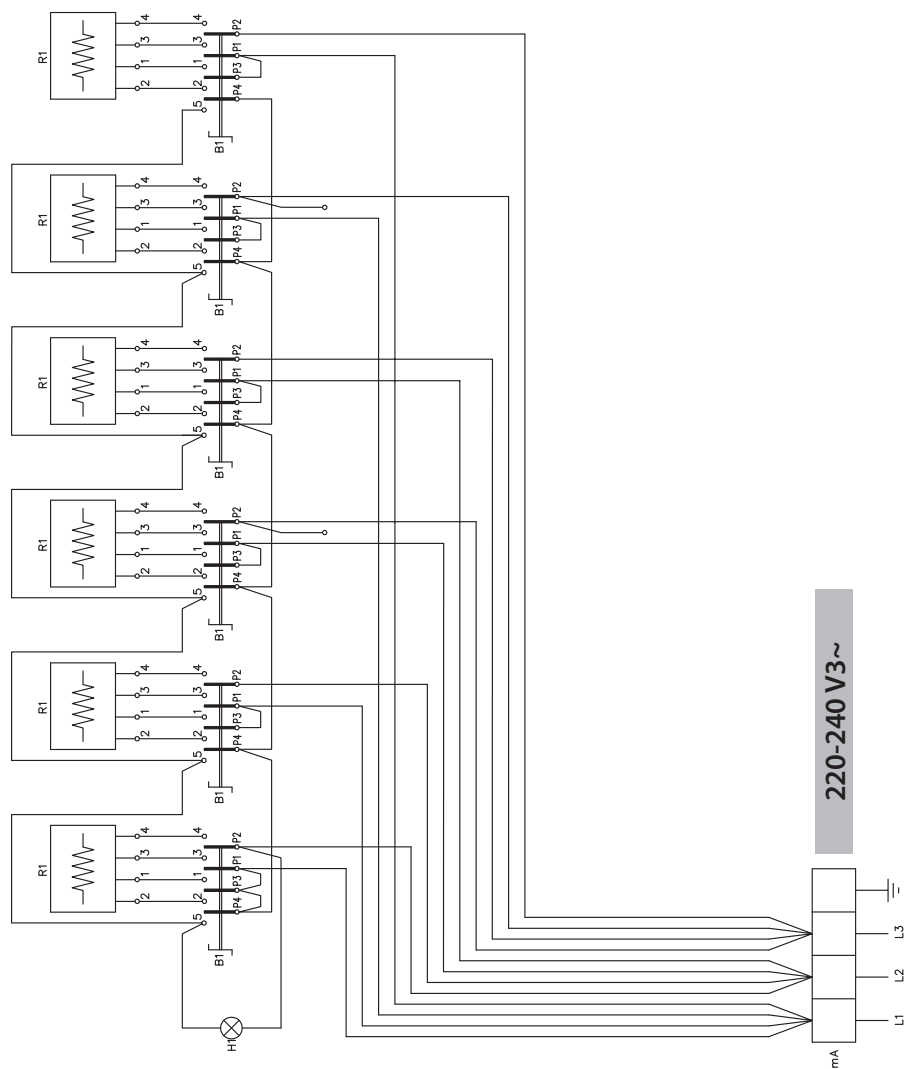
SE9PQ6M · E9PQ6M-P4/6



- Legenda schemi elettricci a pag. 12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske shema's op pag. 12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingsscheman på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electrice la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية صفحة 14/13/12



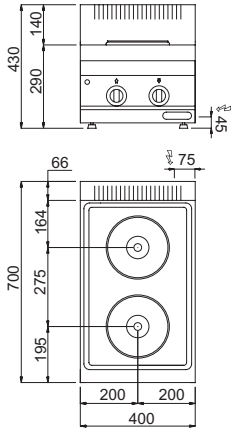
SE9PQ6M · E9PQ6M-P4/6



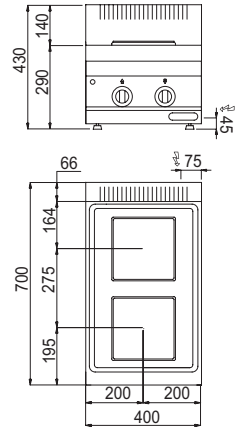
- Legenda schemi elettrici a pag.12/13/14 • Legend for wiring diagrams on page 12/13/14 • Légende des schémas électriques à la page 12/13/14 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 12/13/14
- Legenda diagramas eléctricos en la pág. 12/13/14 • Legenda elektriske schema's op pag.12/13/14 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 12/13/14 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 12/13/14
- Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 12/13/14 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 12/13/14 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 12/13/14. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 12/13/14 • Symbolforklaring elektriske oversigtsskjema, side. 12/13/14 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 12/13/14
- Opis schematów elektrycznych na str. 12/13/14 • Legenda scheme electriche la pag. 12/13/14 • Условные обозначения электрических схем на страницах 12/13/14
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 14/13/12



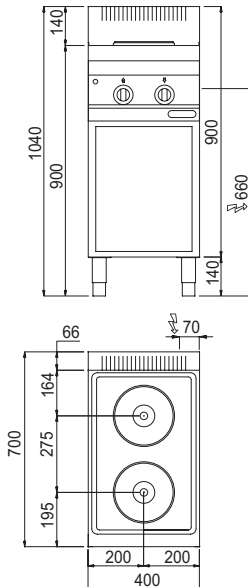
E7P2B



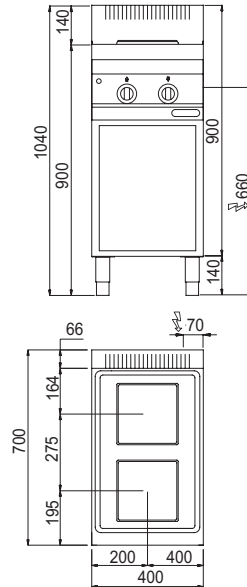
E7PQ2B



EP7P2M

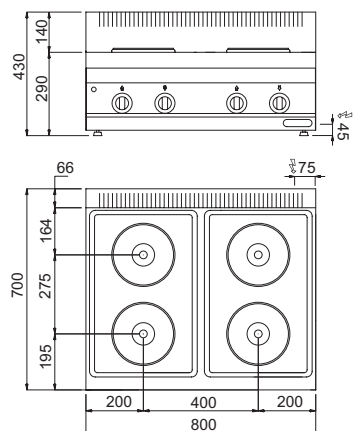


E7PQ2M

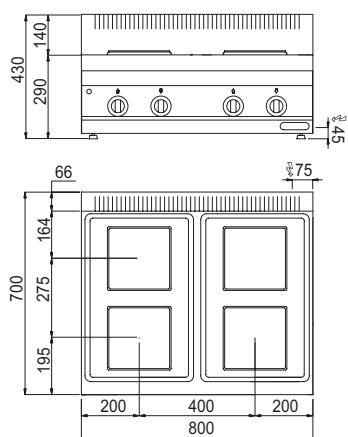




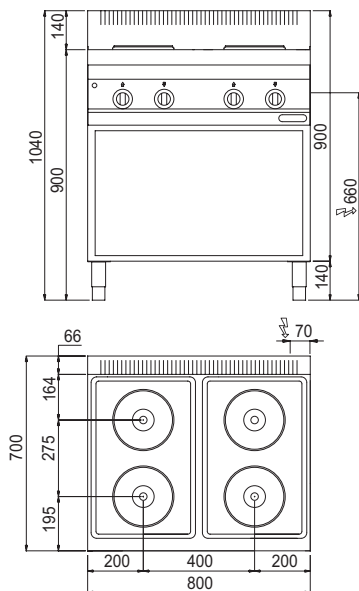
E7P4B



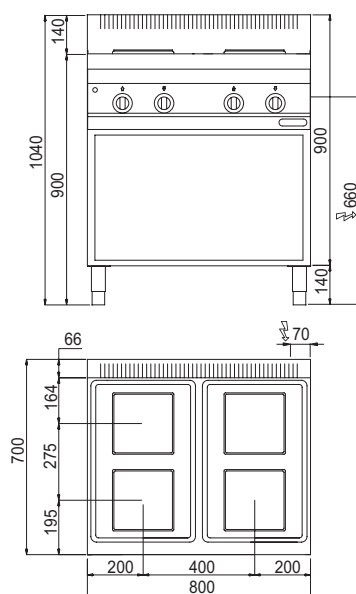
E7PQ4B



E7P4M

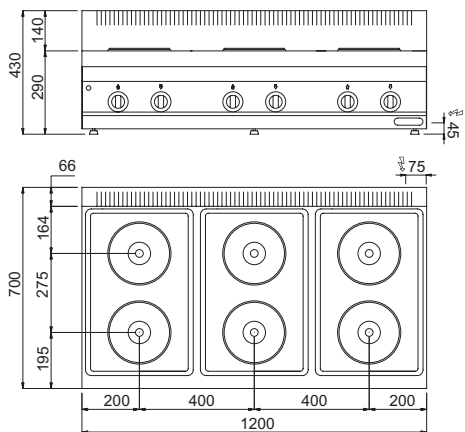


E7PQ4M

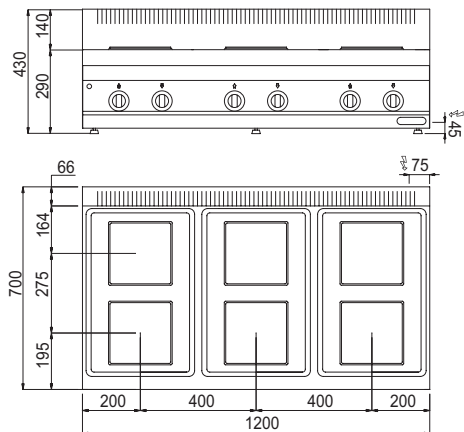




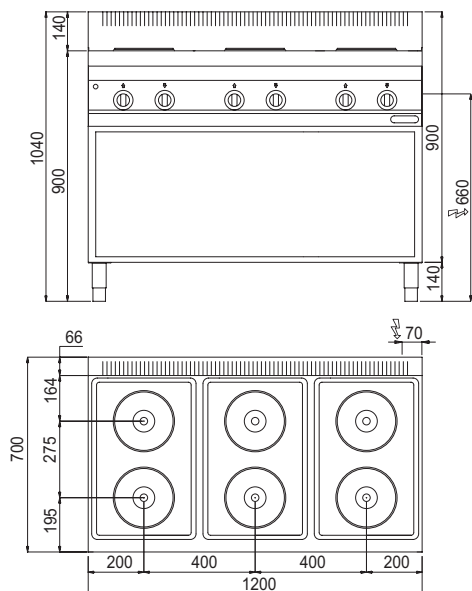
E7P6B



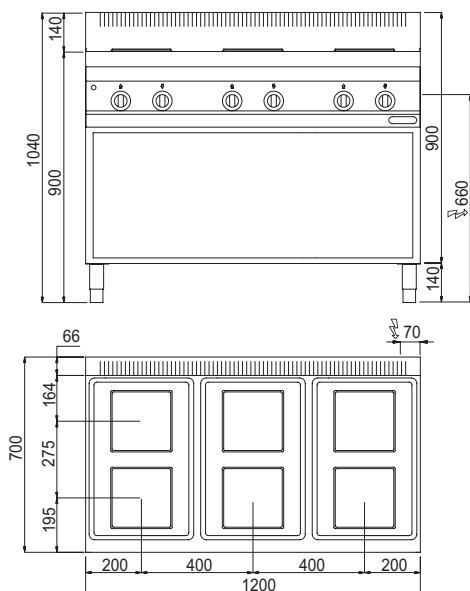
E7PQ6B

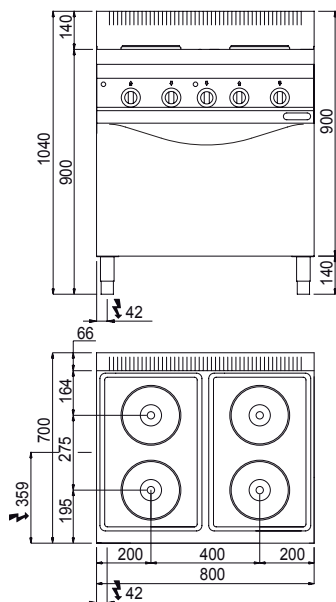
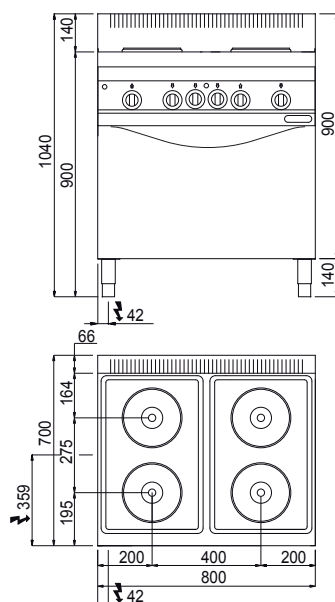
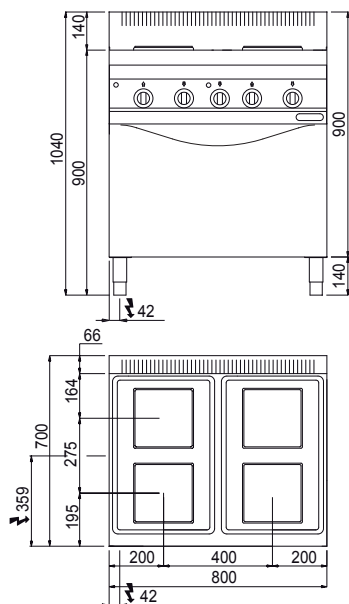
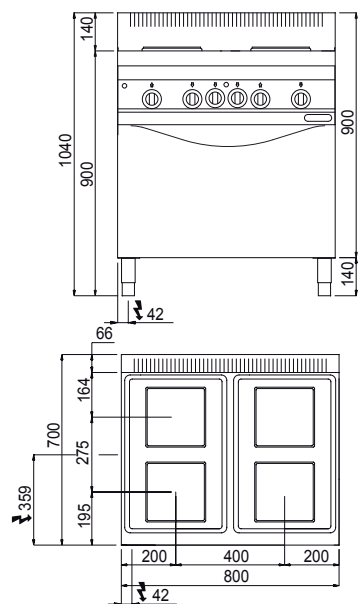


E7P6M



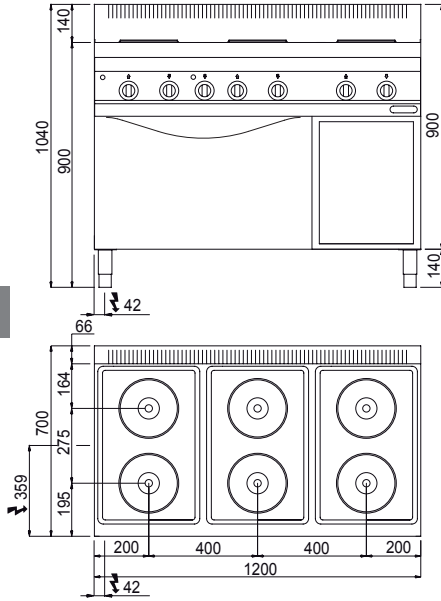
E7PQ6M



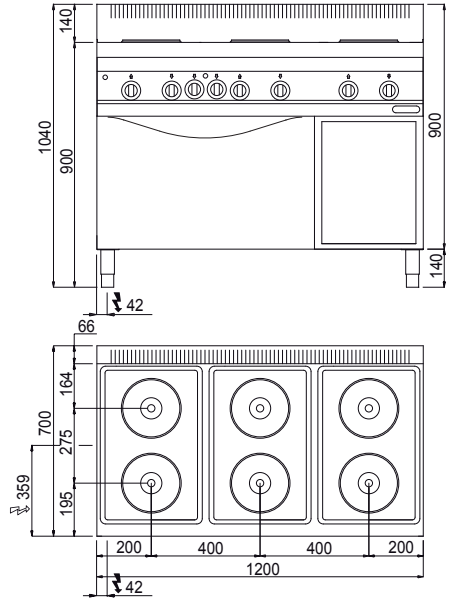
**E7P4+FE1****E7P4+FE****E7PQ4+FE1****E7PQ4+FE**



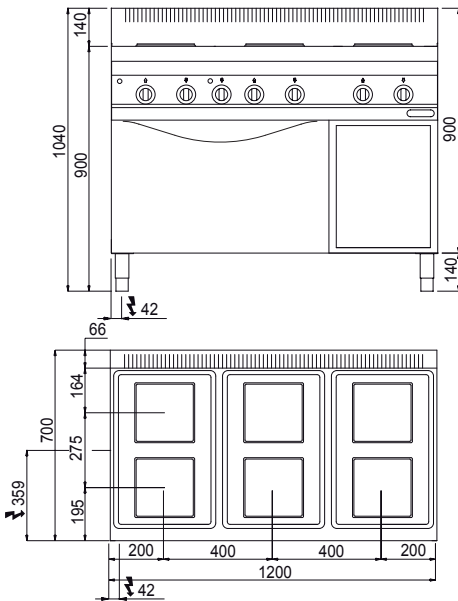
E7P6+FE1



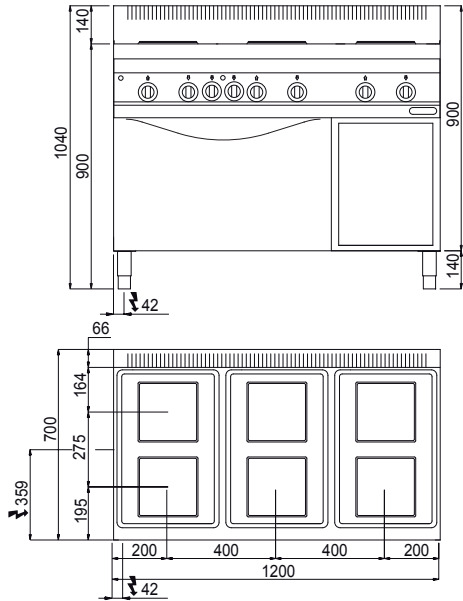
E7P6+FE



E7PQ6+FE1

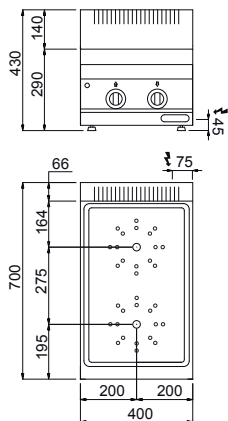


E7PQ6+FE

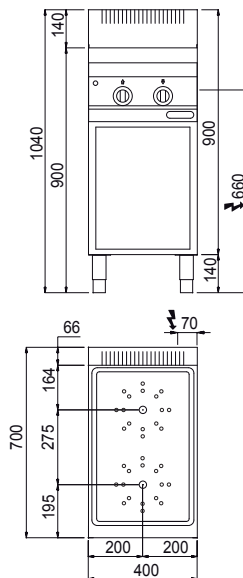




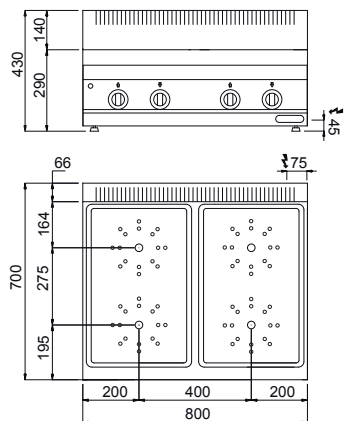
E7P2B/VTR



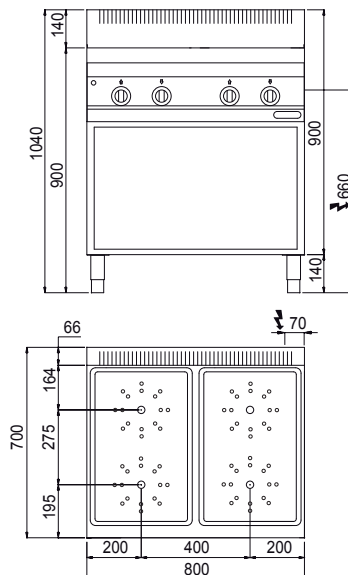
E7P2M/VTR



E7P4B/VTR

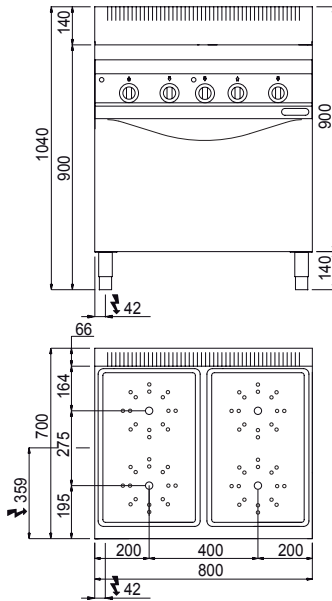


E7P4M/VTR

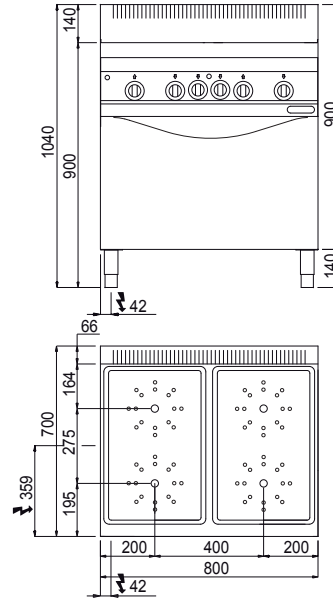




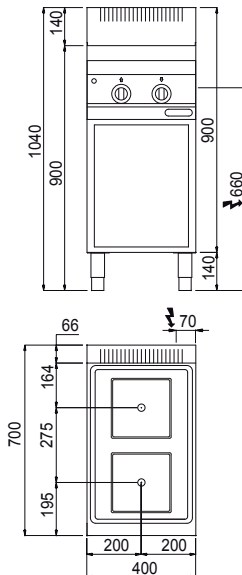
E7P4/VTR+FE1



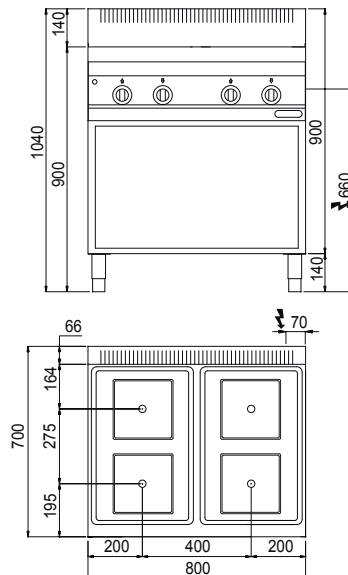
E7P4/VTR+FE



E7P2M/IND

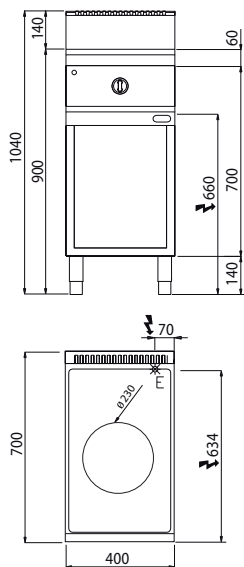


E7P4M/IND



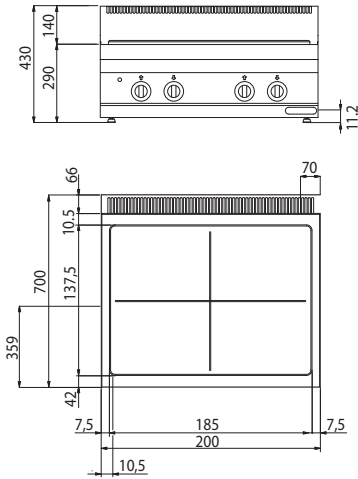


E7WOK/IND

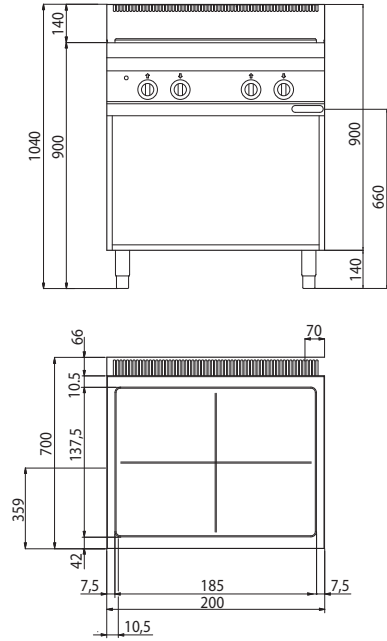




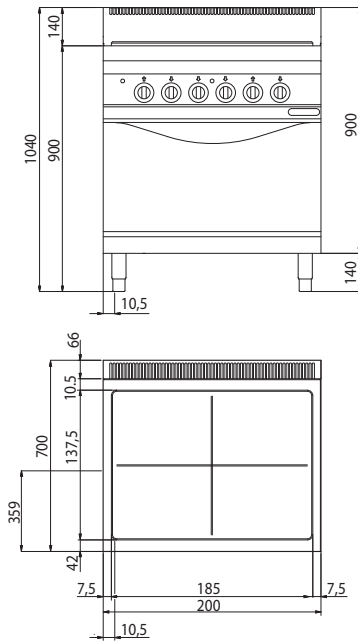
E7TPB



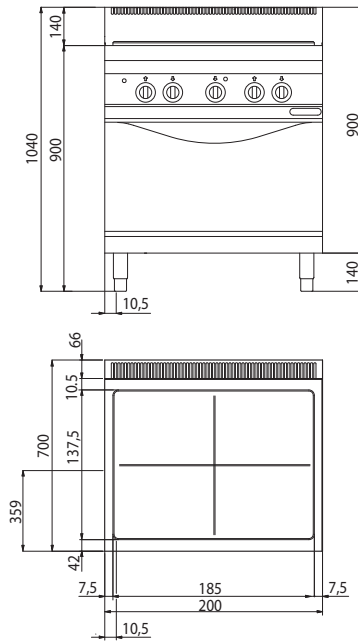
E7TPM



E7TP+FE

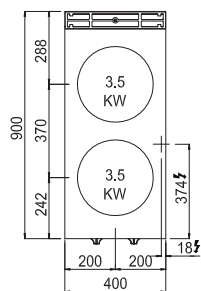
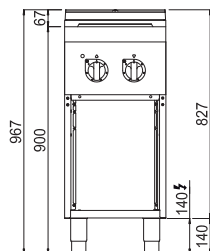


E7TP+FE1

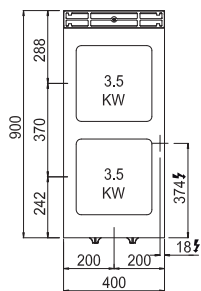
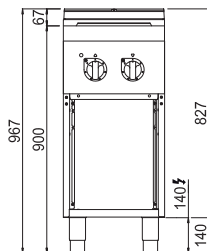




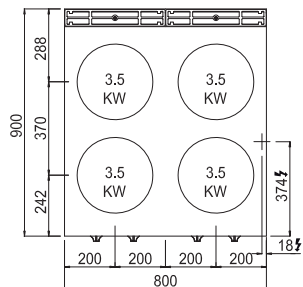
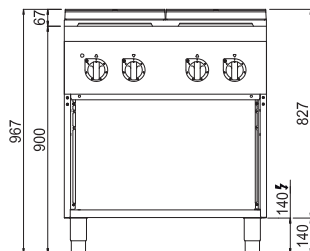
E9P2M



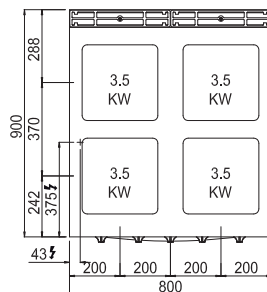
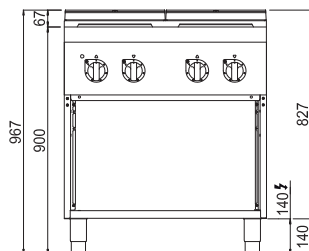
E9PQ2M



E9P4M

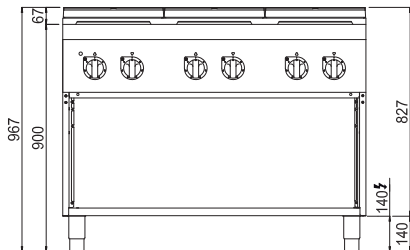


E9PQ4M

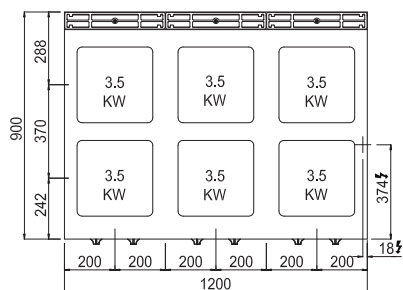
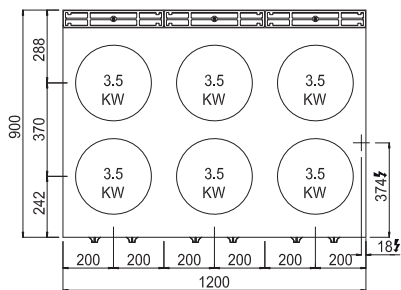
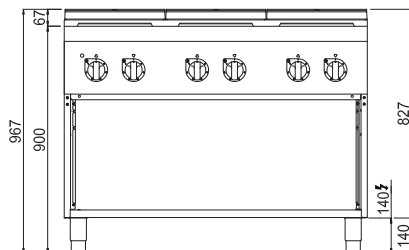


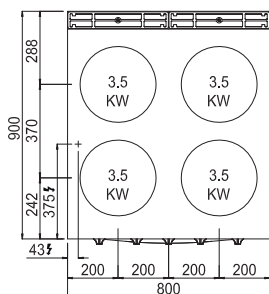
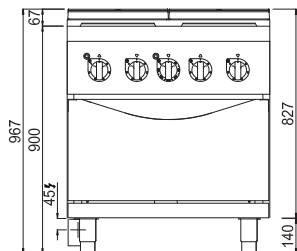
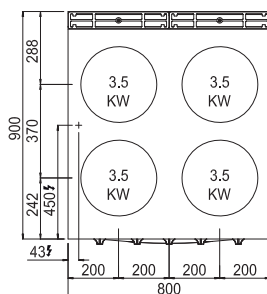
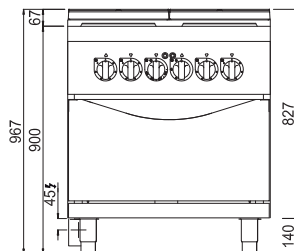
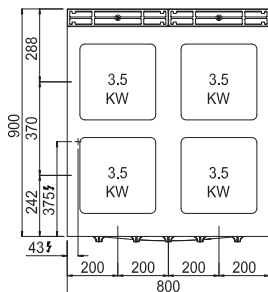
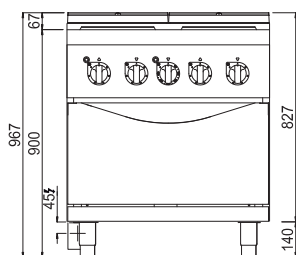
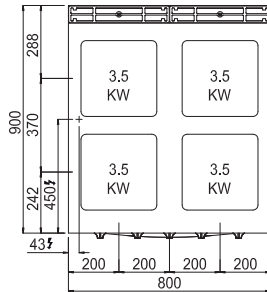
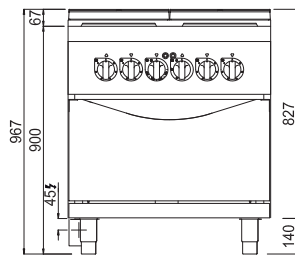


E9P6M



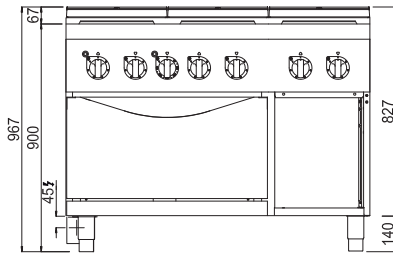
E9PQ6M



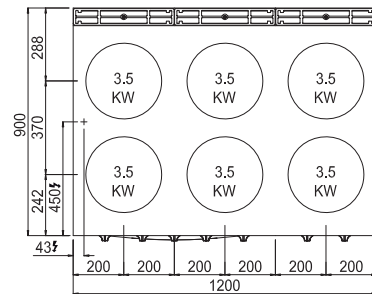
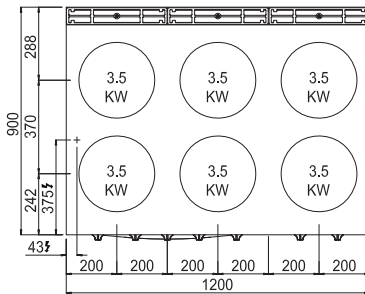
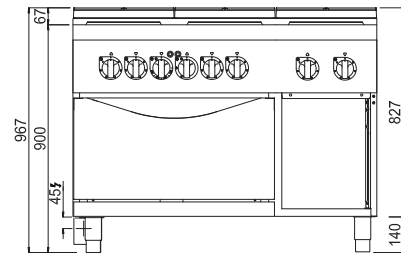
**E9P4+FE1****E9P4+FE****E9PQ4+FE1****E9PQ4+FE**



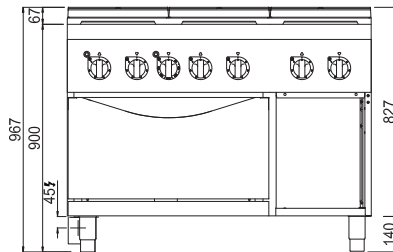
E9P6+FE1



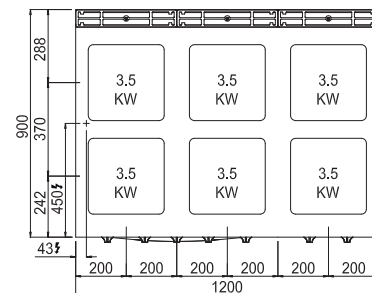
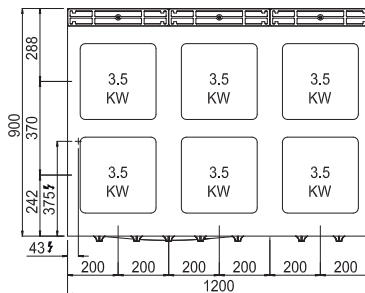
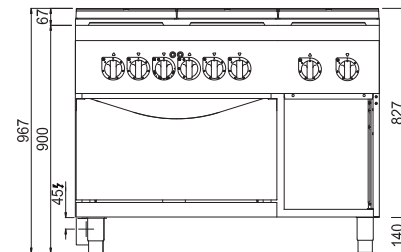
E9P6+FE

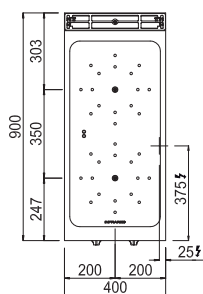
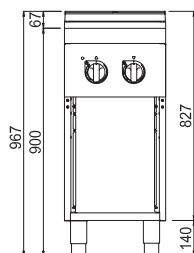
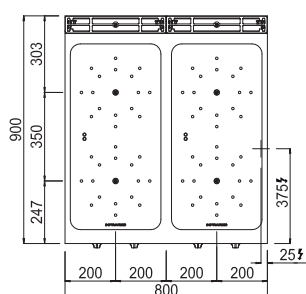
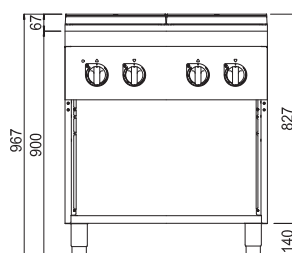
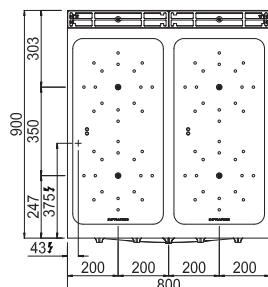
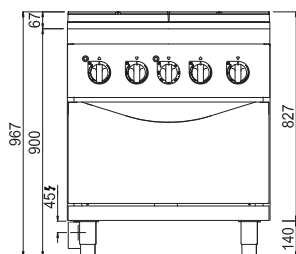
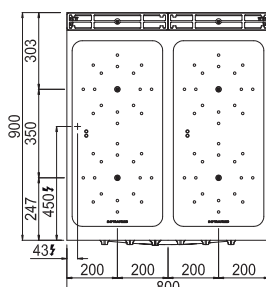
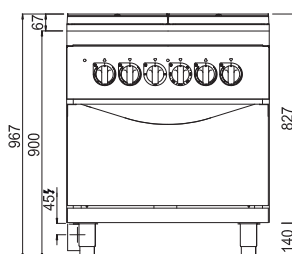


E9PQ6+FE1



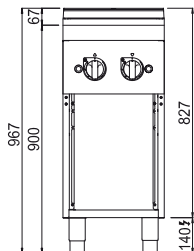
E9PQ6+FE



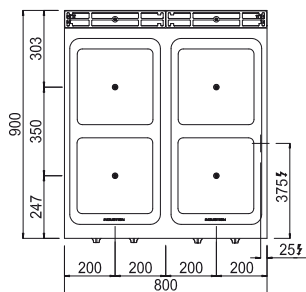
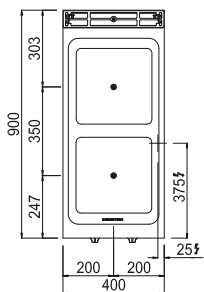
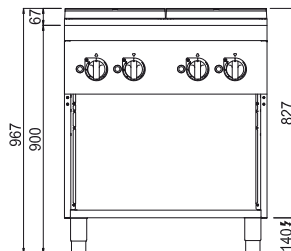
**E9P2M/VTR****E9P4M/VTR-E9P4MP/VTR****E9P4M/VTR+FE1 - E9P4MP/VTR+FE1****E9P4M/VTR+FE - E9P4MP/VTR+FE**



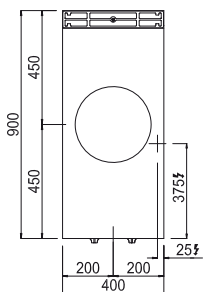
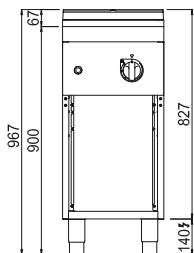
E9P2M/IND



E9P4M/IND

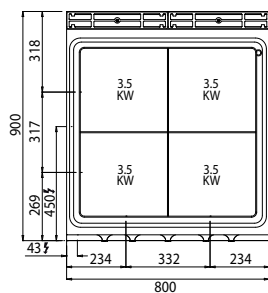
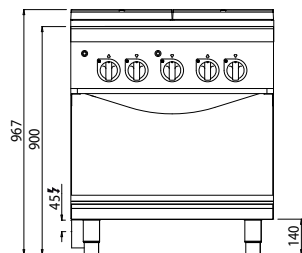


E9WOK/IND

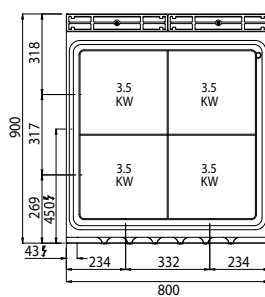
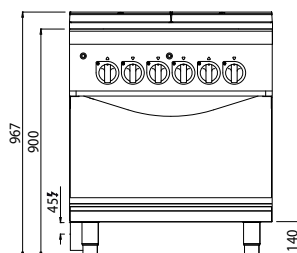




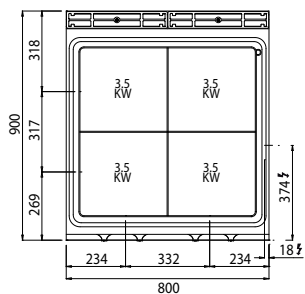
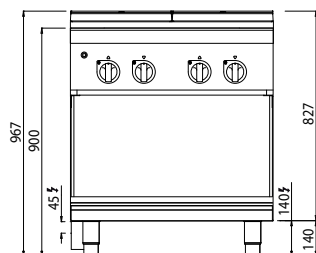
E9TP+FE1



E9TP+FE

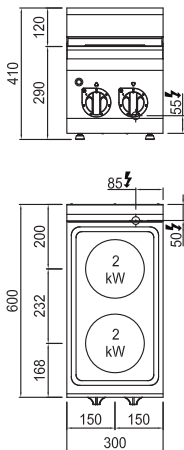


E9TPM

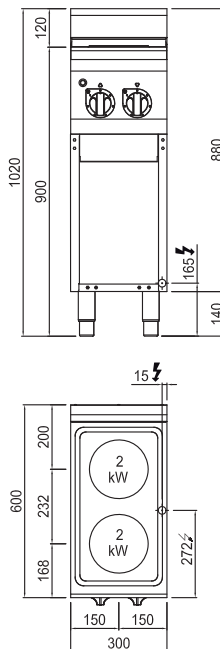




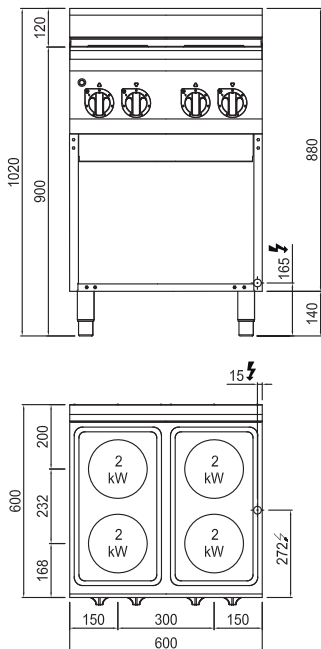
E6P2B



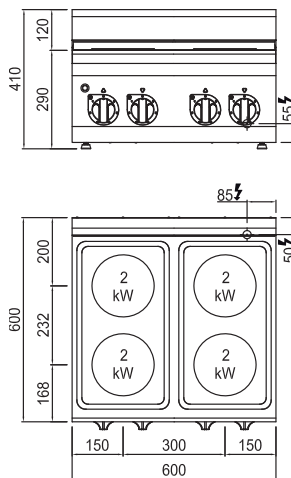
E6P2M

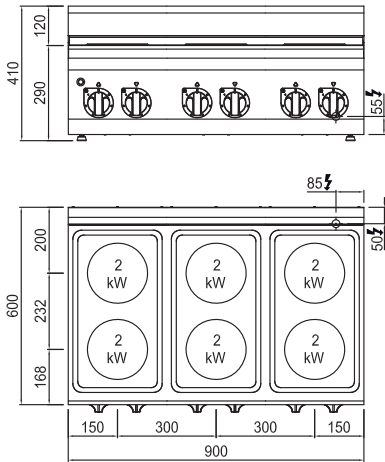
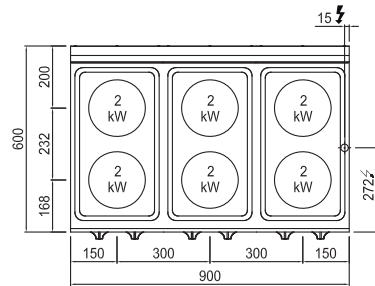
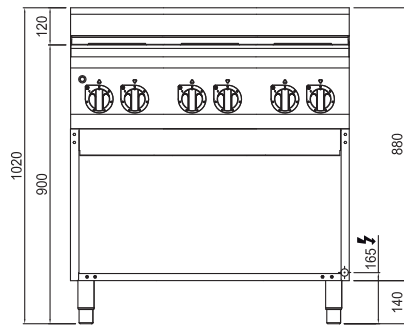
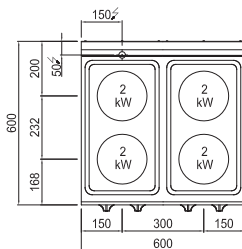
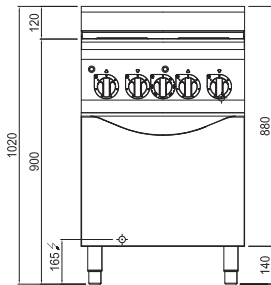
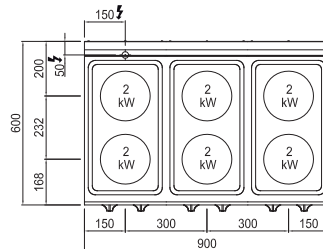
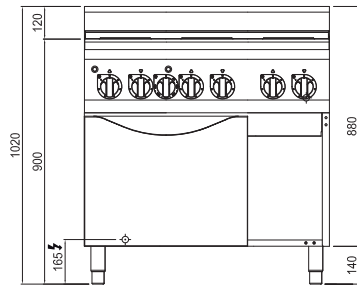


E6P4M



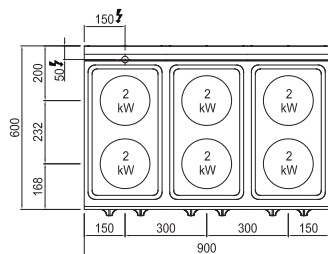
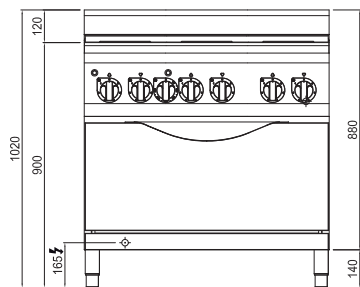
E6P4B



**E6P6B****E6P6M****E6P4 + FE1****E6P6 + FE1**

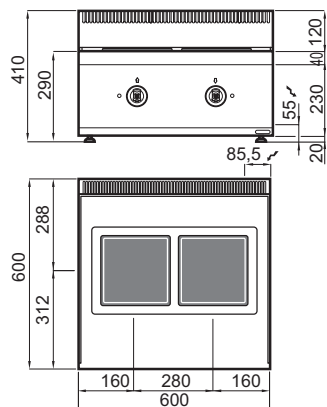


E6P6+TE

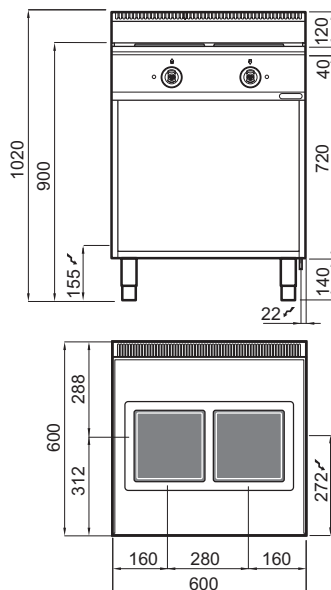




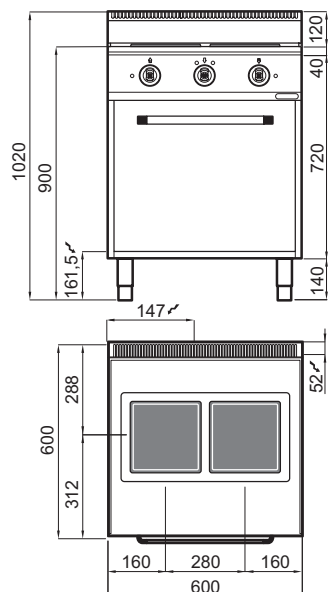
E6PQ2BH6



E6PQ2MH6

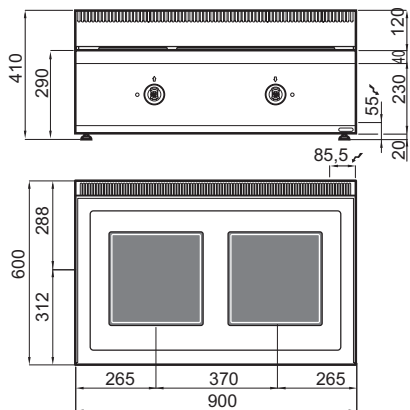


E6PQ2H6+FE1

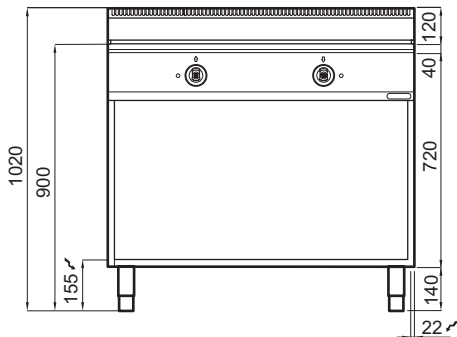




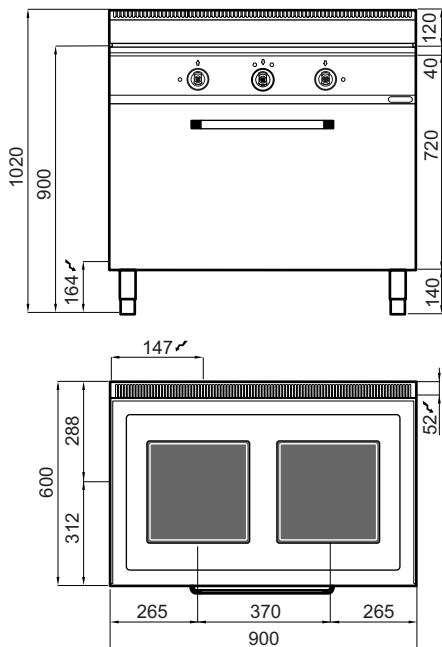
E6PQ2BP9



E6PQ2MP9

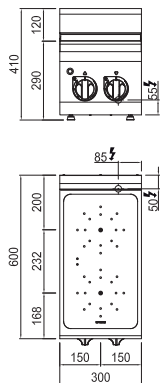


E6PQ2P9+TE

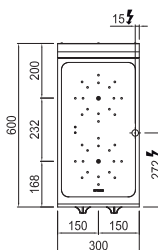
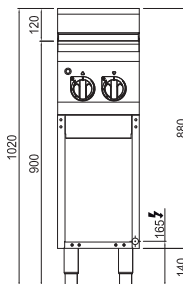




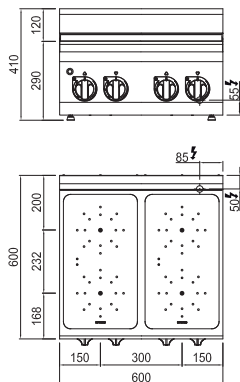
E6P2B/VTR



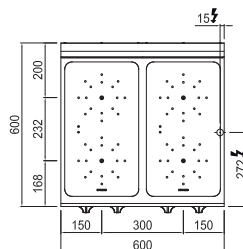
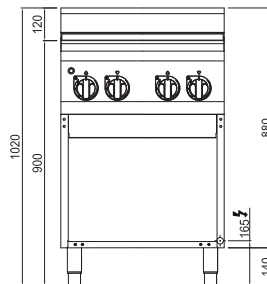
E6P2M/VTR



E6P4B/VTR

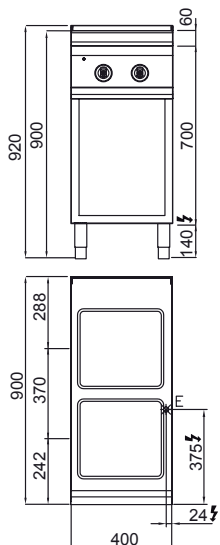


E6P4M/VTR

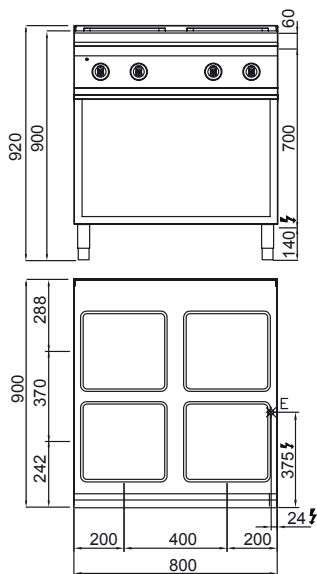




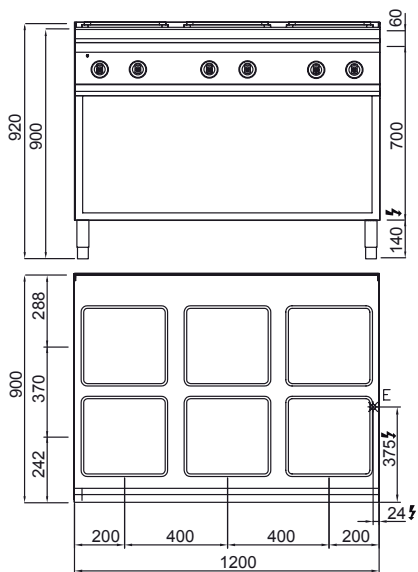
SE9PQ2M



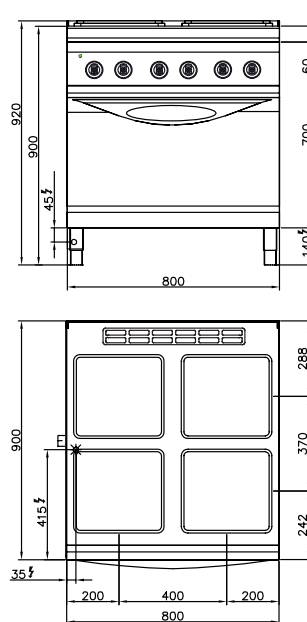
SE9PQ4M



SE9PQ6M

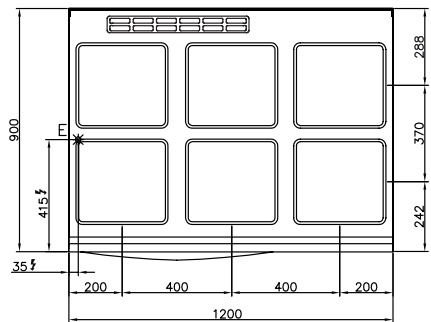
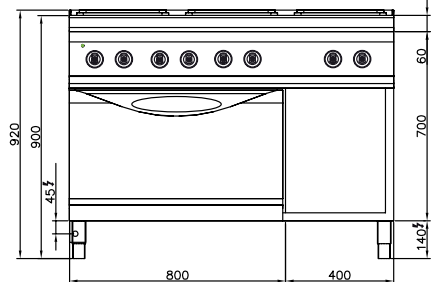


SE9PQ4+FE



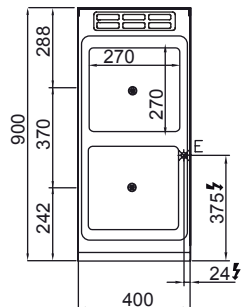
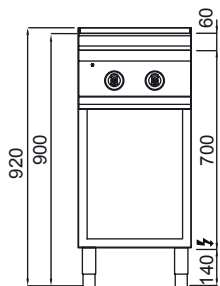


SE9PQ6+FE

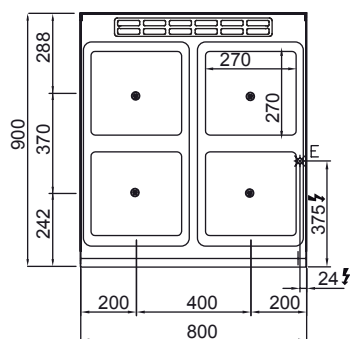
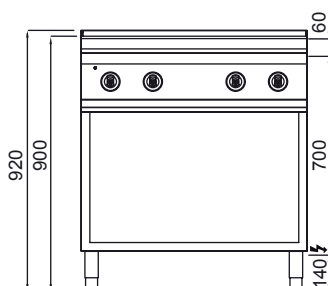




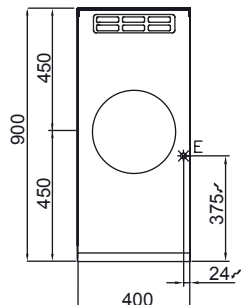
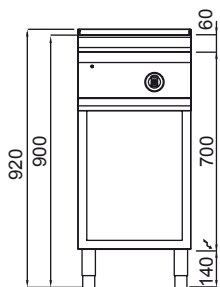
SE9P2M/IND



SE9P4M/IND

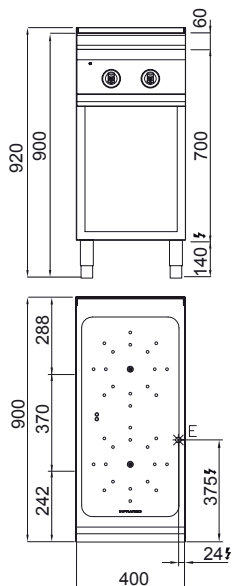


SE9WOK/IND

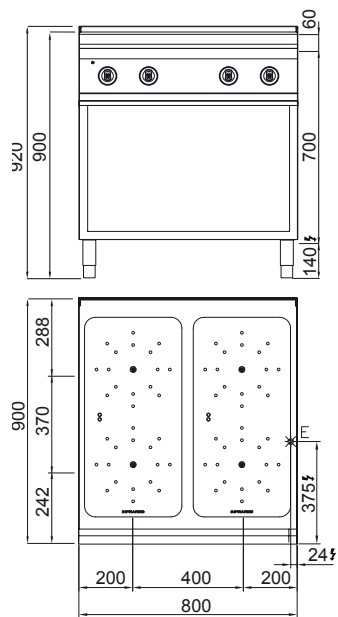




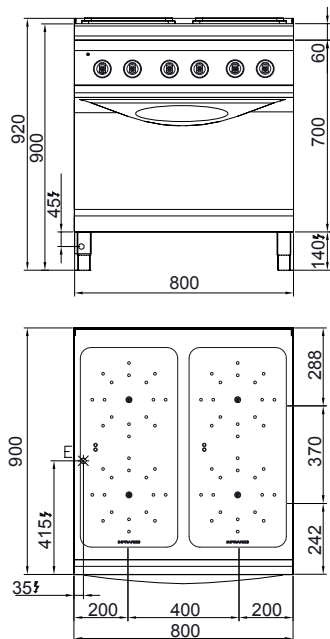
SE9P2MP/VTR



SE9P4MP/VTR

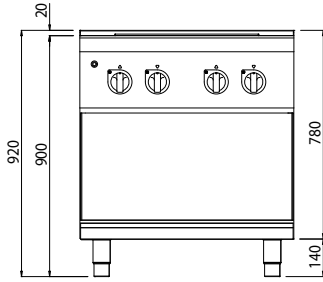


SE9P4P/VTR+FE

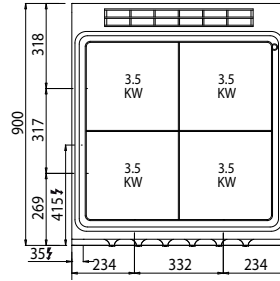
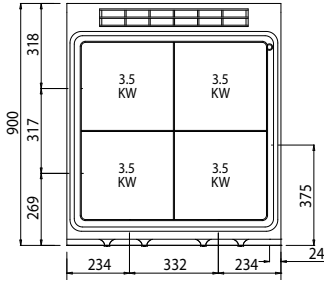
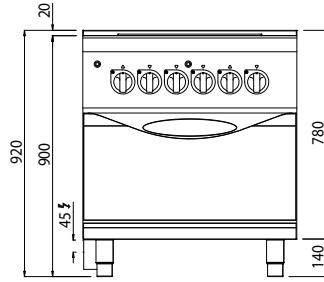




SE9TPM

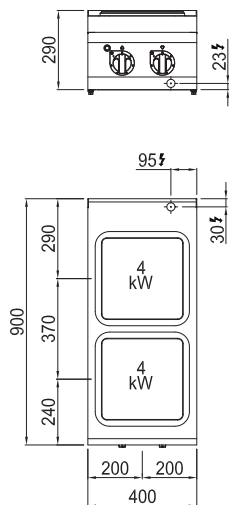


SE9TPM+FE

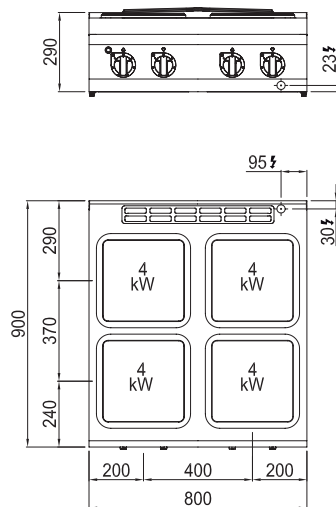




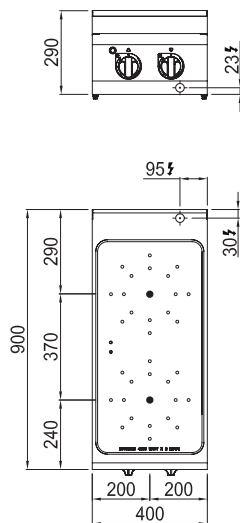
LXE9PQ2



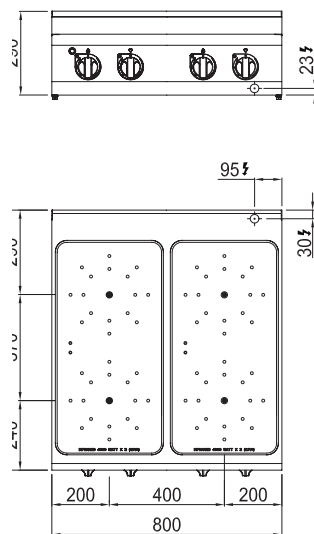
LXE9PQ4



LXE9P2P/VTR

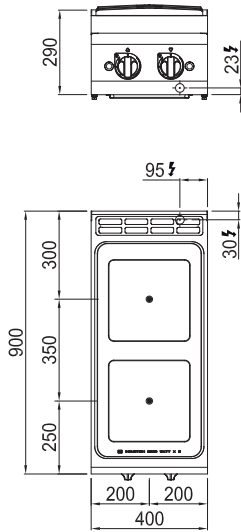


LXE9P4P/VTR

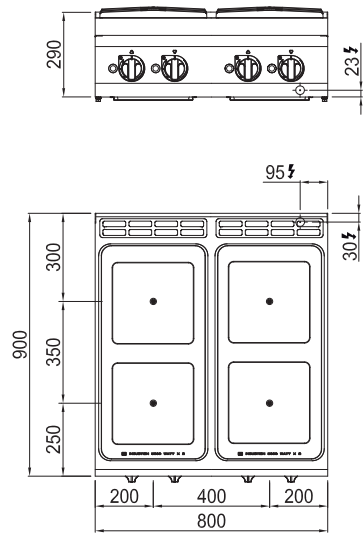




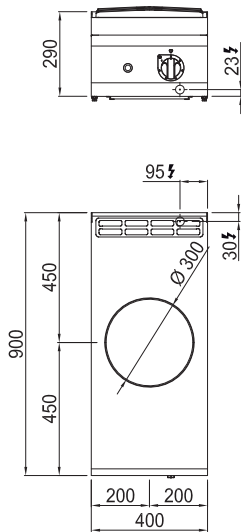
LXE9P2/IND



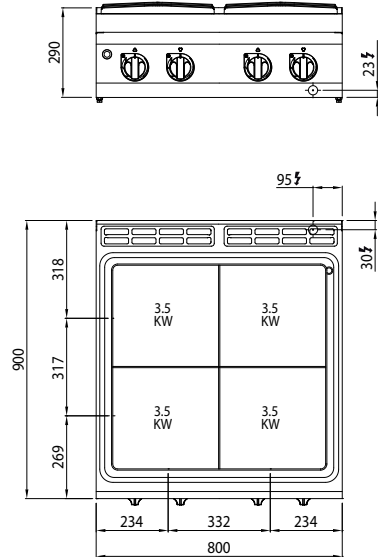
LXE9P4/IND



LXE9WOK/IND



LXE9TP



Manuale d'istruzioni

Dimensioni	94
Dati tecnici	98
Istruzioni specifiche	103

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E6P2B	2 piastre tonde	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 piastre tonde con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 piastre tonde	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 piastre tonde	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 piastre tonde + forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	infrarosso 2 zone	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infrarosso 4 zone	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infrarosso 2 zone con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 piastre quadre high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 piastre quadre high power con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 piastre quadre high power + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 piastre quadre max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 piastre quadre max power con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 piastre quadre max power + forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

CUCINE ELETTRICHE SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7P2B	2 piastre tonde	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 piastre quadre	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 piastre tonde con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 piastre tonde	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 piastre quadre	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 piastre tonde	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 piastre quadre	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarosso 2 zone	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarosso 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarosso 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	tuttapietra 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

CUCINE ELETTRICHE SERIE 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)h
E9PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	2 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 piastre tonde con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 piastre tonde con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	4 piastre quadre potenziate + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 piastre tonde + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 piastre quadre + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate + forno elettrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 piastre tonde + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	6 piastre quadre potenziate + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/VTR	infrarosso 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarosso potenziato 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarosso potenziato 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infrarosso 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infrarosso potenziato 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infrarosso potenziato 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

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)h
SE9PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	infrarosso 2 zone con vano tecnico	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	infrarosso 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infrarosso 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	tuttapietra 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	tuttapietra 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE LX TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9PQ2	2 piastre quadre	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 piastre quadre	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	infrarosso 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infrarosso 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2/IND	induzione 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	induzione 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok a induzione	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	tuttapietra 4 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h

CUCINE ELETTRICHE - SERIE 600

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
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kg	
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13		
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21		
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24		
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34		
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35		
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47		
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66		
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79		
E6P6+TE	17,2	6	2						5,2			380-415V3N~	5x6	75		
E6P2B/VTR	3,6			2	1,8		2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18		
E6P4B/VTR	7,2			4	1,8		4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28		
E6P2M/VTR	3,6			2	1,8		2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30		
E6P4M/VTR	7,2			4	1,8		4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50		
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6		2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21		
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6		2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31		
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6		2	2,6	3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63		
E6PQ2BP9	8		2	4		2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33		
E6PQ2MP9	13,2		2	4		2	4		5,2			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45		
E6PQ2P9+TE			2	4		2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85		

MODELLO	Potenza nominale		Plastre tonde		Plastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno IE	Alimentazione		Cavo di allacciamento tipo H07RNF		Peso massimo apparecchio a vuoto	
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kg	kg
E7P2B	2	2,6	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17			
E7PQ2B	2	2,6	2	2,6	2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21			
E7P2M	2	2,6	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27			
E7PQ2M	2	2,6	2	2,6	2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31			
E7P4B	4	2,6	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27			
E7PQ4B	4	2,6	4	2,6	4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37			
E7P4M	4	2,6	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44			
E7PQ4M	4	2,6	4	2,6	4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52			
E7P6B	6	2,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38			
E7PQ6B	6	2,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49			
E7P6M	6	2,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63			
E7PQ6M	6	2,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75			
E7P4+FE1	4	2,6	4	2,6			3					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80			
E7P4+FE	4	2,6	4	2,6			3	7,5				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85			
E7PQ4+FE1	4	2,6	4	2,6	4	2,6	3	7,5				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80			
E7PQ4+FE	4	2,6	4	2,6	4	2,6	3	7,5				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91			
E7P6+FE1	6	2,6	6	2,6			3					380-415V3N~	5x6	95			
E7P6+FE	6	2,6	6	2,6			3	7,5				380-415V3N~	5x6	109			
E7PQ6+FE1	6	2,6	6	2,6	6	2,6	3					380-415V3N~	5x6	109			
E7PQ6+FE	6	2,6	6	2,6	6	2,6	3	7,5				380-415V3N~	5x6	123			
E7P2B+VTR	5				2	2,5						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18			
E7P4B+VTR	10				4	2,5						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28			
E7P2M+VTR	5				2	2,5						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31			
E7P4M+VTR	10				4	2,5						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50			
E7P4+VTR+FE1	13				4	2,5	3					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71			
E7P4+VTR+FE	17,5				4	2,5	4	7,5				380-415V3N~	5x6	85			
E7P2M+IND	7				2	3,5						380-415V3N~	5x2,5	62			
E7P4M+IND	14				4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	87			
E7WOK+IND	3,5				1	3,5						220-240V~	3x2,5	62			
E7TPB	9				4	2,25						380-415V3N~	5x2,5	70			
E7TPM	9				4	2,25						380-415V3N~	5x2,5	88			
E7TP+FE	16,5				4	2,25		7,5				380-415V3N~	5x4	130			
E7TP+FE1	12				4	2,25	3					380-415V3N~	5x4	125			

CUCINE ELETTRICHE - SERIE 900

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
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	
E9P2M	7	3,5	2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7		2	3,5	2	3,5	2	3,5				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4	2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14	3,5	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14		4	3,5	4	3,5	4	3,5				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21	3,5	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21		6	3,5	6	3,5	6	3,5				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4	6	4						380-415 V3N~	5x10	125	
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5	4	3,5	4	3,5	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE1	17		4	3,5	4	3,5	4	3,5	3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	19		4	4	4	4			3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5	3,5	4	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5		4	3,5	4	3,5	4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4	4	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5	6	3,5	6	3,5	3			380-415 V3N~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24		6	3,5	6	3,5	6	3,5	3			380-415 V3N~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4	6	4			3			380-415 V3N~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5	3,5	6	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5		6	3,5	6	3,5	6	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4	6	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8						2	3,4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6						4	3,4				380-415 V3N~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6						4	3,4	3			380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1						4	3,4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	4	7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
E9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3~	5x2,5	70	
E9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	160	
E9TP+FE1	17						4	3,5	3			380-415 V3N~	5x6	150	

CUCINE ELETTRICHE - SERIE S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		Piastrine tonde		Piastrine quadre		Zone cottura		Forno FEI	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo HO7RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2						380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160

CUCINE ELETTRICHE - SERIE LX TOP

DATI TECNICI


MODELLO	Potenza nominale		Piastrine tonde		Piastrine quadre		Zone cottura		Forno FEI	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo HO7RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
LXE9PQ2	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	95

Gli apparecchi sono conformi alle direttive e normative europee:

2006/95/CE	- Bassa tensione
2007/108/CE	- EMC (Compatibilità elettromagnetica)
93/68	- Regolamentazioni macchine
98/37	- Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento.
EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

IT



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

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. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. 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 del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

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 e induzione 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 edili 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.

Effettuare l'installazione degli apparecchi mantenendo una distanza dalle pareti laterali non inferiore a 20 cm (vedere fig. 1).

Gli apparecchi che montano la morsettiera di allacciamento in posizione laterale, dovranno essere installati ad una distanza di almeno 50 cm dalla parete laterale. I modelli

che montano la morsettiera di allacciamento nella parte posteriore dovranno essere installati ad una distanza di almeno 50 cm dalla parete posteriore.

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 - E7P2M/IND

- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND

- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR

- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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 morsettiera (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 morsettiera 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 risarcisce 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

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.

Attenzione i pannelli marcati con il simbolo  proteggono l'accesso a parti che generano radiazione elettromagnetica non ionizzante.

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. Posizionandosi sull'interruttore (A) (vedere riferimenti 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 avere una maggiore potenza riscaldante posizionare la manopola sull'indicatore (B). Importante: si deve sentire il "click" di inserimento in questo modo si attiverà anche l'elemento riscaldante esterno, a questo punto la regolazione della temperatura avverrà per entrambi gli elementi.

Nota: i piani a infrarosso serie 900 hanno un solo elemento riscaldante per ogni zona di cottura.

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.

MESSA IN ESERCIZIO PIANI A INDUZIONE**ATTENZIONE:**

Il piano in vetroceramica è riscaldato dal calore emanato dal fondo della pentola. Per evitare scottature o lesioni non toccare il piano in vetroceramica durante l'uso.

- Collegare l'attrezzatura alla rete dopo essersi accertati che la tensione erogata corrisponda a quella indicata sulla targhetta tecnica dell'attrezzatura.
- Posizionare le pentole in corrispondenza delle zone contrassegnate sul piano in vetroceramica.
- Ruotare la manopola in senso orario: si accende la spia verde.

In assenza della pentola la spia verde lampeggia.


- Regolare la potenza mediante la rotazione della manopola.

Quando si toglie la pentola l'induttore non eroga potenza, quando si riposiziona riparte subito con la stessa potenza impostata. Se la pentola è tolta l'induttore rimane in stand-by e non vi è consumo di energia se non quello delle lampade spia.

SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola in senso orario o antiorario fino a riportarlo nella posizione di riposo "OFF"
- Certe parti del generatore restano sotto tensione anche con manopola in posizione "OFF". Pertanto, in caso di manutenzione, scollegare prima l'attrezzatura dalla rete.
- Assicuratevi che nessun liquido arrivi all'interno del generatore ad induzione sia durante il normale utilizzo, che durante la pulizia o manutenzione del componente.

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

Con i piani a induzione si devono utilizzare le pentole specifiche per la cottura a induzione: verificare che sulle pentole sia presente il simbolo  che identifica la cottura ad induzione.

I piani a induzione non devono essere usati per scaldare oggetti diversi da quelli sopra menzionati.

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 detersivo 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 - INDUZIONE)

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.

AVVERTENZE INDUZIONE

Gli oggetti metallici si surriscaldano molto velocemente se sono posizionati nella zona riscaldante in funzione, pertanto non appoggiare sul piano di cottura a induzione materiali metallici come : lattine, barattoli, fogli di alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc...).

Le persone con pace-maker devono consultare il proprio medico per verificare se possono stare o no nelle vicinanze di un piano di cottura con generatore ad induzione.

Non appoggiare carte di credito, carte telefoniche, nastri magnetici o altri oggetti magnetici sulla piastra in vetroceramica con sistema ad induzione.

Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno.

PRESTATE ATTENZIONE CHE NON SIA IMPEDITO IL FLUSSO DELL'ARIA DI RAFFRESCAMENTO ATTRAVERSO I FORI POSTI SUL FONDO E SUL CAMINO DELL'ATREZZATURA. CIÒ POTREBBE CAUSARE LO SPEGNIMENTO PER SURRISCALDAMENTO.

Evitare di fare entrare liquidi nel generatore ad induzione (acqua, olio o altro).

Non pulire assolutamente con getto d'acqua.

Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione.

Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando.

Non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

RISOLUZIONE PROBLEMI INDUZIONE SERIE 900

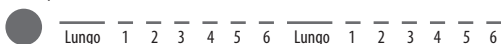
Errore	Causa	Soluzione
Riscaldamento insufficiente della zona di cottura	Pentola di materiale non adatto	Usare una pentola di materiale adatto
Riscaldamento continuo della zona di cottura a temperatura	Interruttore manopola rotto	Controllare/sostituire l'interruttore
La zona di cottura si accende anche se non c'è la pentola	Sensore di rilevamento della pentola guasto	Sostituire il generatore/ripararlo
Si riscaldano piccole parti di metallo	Sensore di rilevamento della pentola guasto	Sostituire il generatore/ripararlo
La zona di cottura non viene riscaldata	Fondo della pentola con \varnothing inferiore a 12 cm	Usare una pentola adatta
L'apparecchio non si accende	Fusibili/ corrente generale interrotti	Controllare il collegamento alla rete elettrica
I fusibili si bruciano all'accensione dell'apparecchio	Corto circuito nel generatore	Sostituire il generatore /ripararlo
Le zone di cottura non si riscaldano	Generatore guasto	Sostituire il generatore / ripararlo

IT

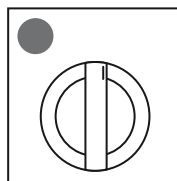
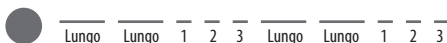
Codice di errore

I guasti possono essere rilevati in base alla durata e alla frequenza di lampeggiamento della spia verde. I lampeggiamenti corrispondono ad uno specifico codice di errore. La spia verde lampeggia una volta (E1) o due (E2) e poi seguono lampeggiamenti brevi regolari a seconda del numero di errore. La stessa sequenza viene ripetuta più volte.

Esempio: errore codice E1 06:



Esempio: errore codice E2 03:



Messaggi di errore dal generatore

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E1 01	Sovraccarico elettrico	Pentola di materiale non adatto, bobina rotta o difettosa	Usare una pentola di materiale adatto, controllare la bobina
E1 02	Non c'è corrente nell'induttore	Errore di collegamento dell'induttore	Collegare l'induttore correttamente
E1 03	Temperatura IGBT troppo alta	Prese d'aria bloccate, ventola ostruita, sensore di temperatura difettoso	Liberare le prese d'aria, pulire la ventola, controllare la rotazione della ventola
E1 04	Zona di cottura a temperature troppo alta o troppo bassa	Pentola vuota, sensore della temperatura guasto	Togliere la pentola, spegnere e aspettare che la zona di cottura si raffreddi, verificare se è necessario sostituire il sensore della temperatura
E1 05	Centralina di controllo guasta	Centralina difettosa o cablaggio difettoso	Controllare o sostituire l'unità operativa, controllare il cablaggio dell'unità
E1 06	Temperatura interna troppo alta	Prese d'aria bloccate, ventola ostruita, sensore di temperatura difettoso, vicinanza a fonti di calore esterne	Liberare le prese d'aria. Pulire la ventola. Allontanare le fonti di calore esterne. Abbassare la temperatura ambiente
E1 07	Sensore di temperatura della zona di cottura	Il sensore di temperatura delle bobine è in cortocircuito	Sostituire / controllare il sensore di temperatura
E1 08	Mancanza di fase rete elettrica	Caduta di fase della rete elettrica o della sincronizzazione della rete	Controllare la fornitura della rete elettrica
E1 10	Errore di comunicazione	Errore di bus LIN o CAN, nessun collegamento tra tastiera e generatore	Togliere la spina dalla rete elettrica e controllare il collegamento

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E1 11	Errore di inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'unità	Aspettare: il dispositivo effettua il reset ogni 30 secondi circa.
E1 12	Guasto nella rete elettrica	Guasto durante la misurazione della corrente della rete elettrica	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 13	Errore di collegamento della rete elettrica	Voltaggio della rete troppo alto o troppo basso	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 14	Errore dell'adattatore della rete elettrica	Voltaggio della rete troppo alto o troppo basso	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 15	Circuiti elettrici di protezione	Pentola vuota, sensore difettoso	Togliere la pentola, spegnere e aspettare che la zona di cottura si raffreddi, verificare se è necessario sostituire il sensore della temperatura, scollegare il generatore e ricollegarlo dopo un paio di minuti.

IT

Messaggi di errore dai comandi digitali

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E2 01	Tastierino sempre acceso	Acqua o pentole sul display o tasto difettoso	Pulire la superficie del display o sostituire l'unità di controllo digitale
E2 10	Interruzione di collegamento	Collegamento difettoso tra il tastierino e il generatore	Sostituire il cavo di collegamento
E2 11	Errore di autodiagnosi	Software di autodiagnosi guasto	Spegnere e accendere e se il problema permane contattare il Servizio Clienti
E2 13	Dati di configurazione non validi	Il dispositivo non trova validi dati di configurazione	Contattare il Servizio Clienti
E2 14	Tensione elettrica	Problemi con la tensione del tastierino	Reset automatico

RISOLUZIONE PROBLEMI INDUZIONE SERIE 700

Errore	Possibile causa	Interventi da eseguire da personale formato ed autorizzato
Nessun riscaldamento (lampada di funzionamento spenta)	Nessuna alimentazione	Verificare se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (spina inserita) e se l'interruttore generale è acceso. Verificare i fusibili (sono presenti anche in alcuni apparecchi da appoggio)
	Potenzimetro in pos. SPENTO	Girare il potenziometro in pos. ACCESO
	Int. generale in pos. SPENTO o non premuto	Premere o girare l'interruttore gen. in pos. ACCESO
	Pentola con diametro del fondo inf. a 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta
	Pentola posta fuori dal centro della zona di cottura	Porre la pentola al centro
	Pentola non adatta (vedi punto 1)	Utilizzare una pentola adatta
Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore	

Errore	Possibile causa	Interventi da eseguire da personale formato ed autorizzato
Potenza insufficiente (lampada di funzionamento accesa)	Pentola poco performante	Utilizzare una pentola di qualità superiore, confrontare livello di erogazione con la pentola precedente
	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che le uscite e le entrate dell'aria siano libere
	Filtro aria ostruito	Pulire o sostituire il filtro aria
	Temperatura ambientale troppo elevata (il sistema di raffreddamento non riesce a mantenere le temp. ottimali, vedi punto 2)	Verificare che non venga aspirata aria calda, ridurre la temperatura dell'aria in entrata o quella dell'ambiente (non deve essere superiore a 40°C / 110 °F)
	Manca una fase	Verificare i fusibili
Nessuna reazione se girate il potenziometro	Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore
	Potenziometro difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti). Il ventilatore è acceso	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che le uscite e le entrate dell'aria siano libere
	Ventilatore ostruito	Pulire o sostituire il ventilatore
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti). Il ventilatore è spento	Ventilatore difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti, situazione dopo uso intenso)	Induttanza o zona di cottura surriscaldata	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
	Pentola vuota	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
	Pentola con olio surriscaldato	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
Piccoli oggetti metallici (cucchiai, coltelli) vengono riscaldati se posati sulla zona di cottura	Riconoscimento pentola fuori taratura	Tarare nuovamente il riconoscimento pentola (solo tramite il personale tecnico del produttore!)

Segnalazione errori sul display



Cortocircuito sensore di temperatura; temperatura induttanza troppo bassa (<50°C; lampeggio ogni 5 sec.)



Temperatura induttanza troppo elevata; interruzione sensore di temperatura



Pentola mancante; pentola non rilevata (diametro troppo piccolo)



Pentola non adatta, cortocircuito induttanza (valore µh troppo basso)



Temperatura dissipatore troppo elevata (> 100°C); cortocircuito del sensore sul dissipatore



Temperatura dissipatore troppo bassa (> 1°C); cortocircuito del sensore sul dissipatore



Potenziometro mancante o difettoso; Valore errato (>10,75 kOhm)



Elettronica o.k. (in stand-by), potenziometro in posizione "0"



Display difettoso o non collegato



Accensione dopo scollegamento dalla rete elettrica AC Fase L1 e L3 < 150V (se salta L2, il piano funziona con potenza ridotta)



Errore software generatore (Standard IO DEVICE 1 o 2 non disponibile)



Attenzione: Corrente DC > 350 mA (Troppi ventilatori ausiliari collegati o ventilatori guasti)



Attenzione: Ventilatore non collegato o bloccato (lampeggio a 5 Sec. dalla messa in funzione, poi lampeggio di 1 sec. ogni 10 sec.)

In caso di problemi non elencati nella presente tabella rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza qualificato.

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; 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; 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.

AVVERTENZA !

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

IT

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

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 è 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.

COMPORTEMENTO 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	114
Technical data	118
Specific instructions	123

ELECTRIC STOVES – SERIES 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
E6PQ2BH6	2 High Power square plates	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 High Power square plates + compartment	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 High Power square plates + 1/1 GN electric oven	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 Max Power square plates	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 Max Power square plates with compartment	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 Max Power square plates + electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELECTRIC STOVES - SERIES 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 + 1/1 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
E7P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 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

EN

ELECTRIC STOVES – SERIES 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
E9P2M/VTR	2-zone infrared hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	2-zone upgraded infrared hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	4-zone infrared hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4-zone upgraded infrared hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	4-zone infrared hob + 1/1 GN electric oven	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
E9P4/VTR+FE	4-zone infrared hob + 2/1 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
E9P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 square plates + 2/1 GN electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
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
SE9P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
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

ELECTRIC STOVES – SERIES LX 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
LXE9P2/IND	2-zone induction hob	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	4-zone induction hob	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	Induction wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	4-zone Solid top plate	mm 400 x 900 x 290 (320)h

EN

ELECTRIC STOVES – SERIES 600

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	HOT/RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	13
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	21
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	24
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	34
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	35
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	47
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	66
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415V3N~	5x6	75
E6P2B/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	18
E6P4B/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	28
E6P2M/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	30
E6P4M/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	50
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	21
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	63
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	33
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	45
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FEI oven	FE oven	TE Oven	Power supply		HO7RNF connection cable	Maximum weight of the unit
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E7P2B	2	2,6	2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2		2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2		2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2		2	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4		4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4		4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4		4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4		4	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6		6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6		6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6		6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6		6	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4		4	2,6								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9		4	2,6				3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x6	85
E7PQ4+FE1	13,4		4	2,6				3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9		4	2,6				3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x6	91
E7P6+FE1	18,6		6	2,6				3	7,5			380-415 V3N ~		5x6	95
E7P6+FE	23,1		6	2,6					7,5			380-415 V3N ~		5x6	109
E7PQ6+FE1	18,6		6	2,6				3	7,5			380-415 V3N ~		5x6	109
E7PQ6+FE	23,1		6	2,6					7,5			380-415 V3N ~		5x6	123
E7P2B/VTR	5		6	2,6								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10		4	2,5								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5		2	2,5								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10		4	2,5								220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13		4	2,5	3							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~		4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5		4	2,5					7,5			380-415 V3N ~		5x6	85
E7P2M/IND	7		2	3,5								380-415 V3N ~		5x2,5	62
E7P4M/IND	14		4	3,5								380-415 V3N ~		5x2,5	87
E7W0K/IND	3,5		1	3,5								220-240 V ~		3x2,5	62
E7TPB	9		4	2,25								380-415 V3N ~		5x2,5	70
E7TPM	9		4	2,25								380-415 V3N ~		5x2,5	88
E7TP+FE	16,5		4	2,25					7,5			380-415 V3N ~		5x4	130
E7TP+FE1	12		4	2,25				3				380-415 V3N ~		5x4	125

ELECTRIC STOVES – SERIES 900

TECHNICAL DATA

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	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E9P2M	7	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7		3,5	2	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8			2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		3,5	4	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16			4	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		3,5	6	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24			6	4							380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		3,5	4	3,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19			4	4			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		3,5	4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5			4	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		3,5	6	3,5			3				380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27			6	4			3				380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5		3,5	6	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5			6	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8			2	3,4			2	3,4			380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2M/VTR	8			2	4			2	4			380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6			4	3,4			4	3,4			380-415 V3N~	5x4	73
E9P4M/VTR	16			4	4			4	4			380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6			4	3,4			3	3,4			380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19			4	4			3	4			380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1			4	3,4			3	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5			4	4			3	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10			2	5							380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20			4	5							380-415 V3N~	5x6	90
E9W0K/IND	5			1	5							380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14			4	3,5							380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17			4	3,5			3				380-415 V3N~	5x6	150

ELECTRIC STOVES – SERIES S900

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	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW				
											kW			
SE9P02M	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x6-5x2,5	50
SE9P04M	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	73
SE9P06M	24		6	4								380-415V3N~	5x10	125
SE9P04+FE	23,5		4	4				7,5				380-415V3N~	5x10	113
SE9P06+FE	31,5		6	4				7,5				380-415V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x6	90
SE9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415V3N~	5x6	160

ELECTRIC STOVES – SERIES LX TOP

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	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW				
											kW			
LXE9PQ2	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x6-5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	60
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x6	70
LXE9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	95


The units are in conformity with the European directives:

2006/95/CE	- low voltage
2007/108/EC	- EMC (electromagnetic compatibility)
93/68	- Machine regulations
98/37	- Machine regulations and particular reference regulations.
EN 60335-1 e 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°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

EN



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

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, infrared tops and glass ceramic induction plates.

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.

Install the appliances, keeping it a distance of more than 20 cm from the side walls (see Fig. 1).

The appliances equipped with a connection terminal board on their side should be installed at a distance of more than 50 cm from the side wall. The models equipped with the connection terminal board on their back should be installed at a distance of more than 50 cm from the wall.

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

EN

WARNING:

If the following models:

- EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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

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.

Attention: the panels marked with the symbol  protect the user from accessing parts that generate non-ionizing electromagnetic radiation.

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 SOLID TOP PLATE

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.

Turn the switch to position (A) (see Fig. 7) to 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 have more heating power, position the knob to position (B).

Important: you should hear a "click" to know that the external heating element is also activated; now the temperatures of both heating elements will be adjusted.

Note: the Series 900 infrared hobs have only one heating element per cooking area.

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.

STARTING UP INDUCTION HOBS

ATTENTION:

The glass ceramic hob is heated from underneath the cooking vessel. To avoid burn injuries, don't touch the hob while the unit is operating.


- Connect the appliance to the mains after making sure that the supplied voltage complies with the voltage given in the technical plate of the appliance.
- Position the cooking vessel on the areas marked on the hob.
- Turn the knob clockwise: the green light switches on. If there is no a cooking vessel, the green light will flash.
- Turn the knob to adjust the power.

If the pan is removed, the inductor does not supply power, when the pan is positioned again, the inductor starts again with the same set power. If the pan is removed, the inductor is in stand-by mode and no energy is used except for the lights.

TURNING OFF

- Rotate the knob clockwise or anticlockwise up to the "OFF" position.
- A few parts of the generator are still live even when the knob is "OFF"; therefore, we recommend disconnecting the appliance from the mains before servicing the unit.
- Make sure that no liquid touches the induction generator either during the normal operations or while the component is cleaned or serviced.

PROPER USE

The induction cookers must be used only with specific cooking vessels; therefore, check that the vessel is marked with a symbol  that states it is suitable for induction cooking.

The induction hobs must be used with specific cooking vessels only.

CLEANING THE GLASS

We recommend that you clean the cookers regularly, possibly after each use. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning 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.

WARNING RELEVANT TO INDUCTION HOBS

Metal objects get hot very fast; therefore, while the unit is operating, don't rest metal objects such as cans, tins, foil, cutlery, rings, keys, watches, etc. on it.

People with a pacemaker should ask their doctor if they can use an induction cooker.

Do not rest credit cards, phone cards, magnetic strip or other magnetic objects on the glass ceramic cooker.

The induction generator integrates a cooling system.

PAY ATTENTION THAT THE FLOW OF COOLING AIR THROUGH THE PERFORATIONS IN THE BOTTOM AND BURNER OF THE APPLIANCE IS NOT OBSTRUCTED. THIS MAY CAUSE THE APPLIANCE TO SWITCH OFF DUE TO OVERHEATING.

Make sure that the input and output air holes are not covered by paper, cloth, or other objects; that can cause overheating and switch off the induction system.

Do not spill liquids (e.g. water, oil, etc.) into the induction generator.

Do not use a water jet to clean the unit.

Do not touch any parts of the induction generator.

After use, turn off the hob through its control device.

Do not rely on the detector of cookware.

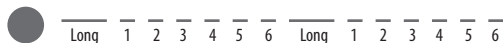
TROUBLESHOOTING SERIES 900 INDUCTION HOBS

Error	Cause	Solution
Insufficient heating of cooking zone	The pan is made of an unsuitable material	Use a suitable pan
Continuous heating of cooking zone at maximum power	The knob switch is broken	Check / replace the knob switch
The cooking zone starts up when there isn't a pan in place	The pan detection sensor is faulty	Replace the generator / have it repaired
Small metal objects are heated up	The pan detection sensor is faulty	Replace the generator / have it repaired
The cooking zone doesn't get warm	The diameter of the pan bottom is less than 12 cm	Use a suitable pan
No reaction from the appliance	Mains fuse / main supply interrupted	Check mains connection
Fuses blown when the unit is switched on	Short-circuit in generator	Replace the generator / have it repaired
The cooking zones don't get warm	The generator is faulty	Replace the generator / have it repaired

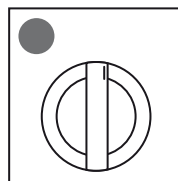
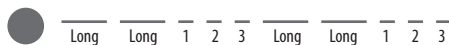
Error code pattern

Faults can be detected according to the duration and frequency of the green light blinking. The blinking gives an error code pattern. The green lamp blinking one (E1) or two (E2) long flashes and then short regular flashes according to the specific error number. This pattern is constantly repeated.

For example: error code E1 06:



For example: error code E2 03:



Error messages from the generator

Error No.	Fault	Cause	Solution
E1 01	Electrical overloading	Unsuitable pan or wrong or faulty coil	Use a suitable pan, check the coil
E1 02	No power in the inductor	Inductor connection failure	Connect the inductor properly
E1 03	The IGBT temperature is too high	Air intakes are blocked. The fan is clogged. The temperature sensor is broken	Clean the air intakes. Clean fan. Check the fan rotation
E1 04	The cooking zone temperature is too high or too low	The pan is empty; the temperature sensor is faulty	Remove the pan, switch off the unit and wait until the cooking plate has cooled down; check the operation of the temperature sensor
E1 05	Failure of the control unit	The control unit is defective or wiring is defective	Check or replace the operating unit; check the unit's wiring harness
E1 06	The internal temperature is too high	Air intakes are blocked. The fan is clogged. The temperature sensor is broken. The unit is too close to other heat sources	Clean the air intakes. Clean fan. Keep the unit away from other heat sources. Lower the ambient temperature.
E1 07	Cooking zone temperature sensor	The temperature sensor of the coils is short circuited	Replace / check the temperature sensor
E1 08	Mains phase failure	Breakdown of the mains phase or mains phase or mains synchronization	Check mains supply

Error No.	Fault	Cause	Solution
E1 10	Communication error	Failure on LIN or CAN-Bus. No connection between keyboard and generator	Disconnect from mains and check connection
E1 11	Initialization error	Failure while initializing the hardware	Just wait. The device will be reset approx. every 30s
E1 12	Failure in mains current	Failure while measuring the mains current	Check mains connection
E1 13	Mains connection error	Mains voltage is too high or too low	Check mains connection
E1 14	Mains adaptor error	Mains voltage is too high or too low	Check mains connection
E1 15	Protective electrical circuits	Empty pan, defective sensor	Remove the pan, switch off and wait until the cooking plate has cooled down. Maybe the temperature sensor has to be replaced. Disconnect the generator and reconnect it again after a couple of minutes

Fault messages from digital controls

Error No.	Name	Cause	Solution
E2 01	Key pad permanently on	Water or cookware on the display or defective key button	Clean the display surface or replace the digital control unit
E2 10	Wiring interruption	Faulty connection between the key pad and the generator	Replace the connecting cable
E2 11	Self diagnosis error	Self-diagnosis software is broken	Switch the unit off and on; if the problem continues, call Customer Care Service
E2 13	Invalid configuration data	The device can't find valid configuration data	Contact Customer Care Service
E2 14	Supply voltage	Problem with the supply voltage of the key pad	Automatic reset

EN

TROUBLESHOOTING SERIES 700 INDUCTION COOKERS

Fault	Cause	Operations to be performed by trained and authorized personnel
No heating (operating light off)	No power	Check the connection of the unit to the mains (insert the plug into the outlet) and make sure the main switch is on. Check the operation of the fuses (some stand alone units fit fuses)
	Potentiometer is in the OFF position	Turn the potentiometer to the ON position
	The main switch is off or has not been pressed	Press or turn the main switch to the ON position
	The cooking vessel has a diameter smaller than 12 cm.	Use a suitable cooking vessel
	The cooking vessel is not positioned in the center of the cooking area	Place the cooking vessel in the center of the cooking area
	Unsuitable cooking vessel (see item 1)	Use a suitable cooking vessel
	The unit is faulty	Disconnect the unit and call for your retailer

Fault	Cause	Operations to be performed by trained and authorized personnel
Insufficient power (the operating light is ON)	The cooking vessel is not performing properly	Use a better quality cooking vessel. Compare the power supply level with the previous vessel
	The cooling system is clogged	Make sure the air inputs and outputs are free
	The air filter is clogged	Clean or replace the air filter
	Room temperature is too high (the cooling system can't keep the correct temperature, see item 2)	Make sure that the unit does not intake hot air. Reduce either the temperature of input air or the room temperature (temperature must not be higher than 40°C / 110 °F)
	A phase is missing	Check the fuses
No reaction when the potentiometer is turned	The unit is faulty	Disconnect the unit and call your retailer
	The potentiometer is faulty	Disconnect the unit and call your retailer
Alternating power supply (off/on in few minutes). The fan is ON	The cooling system is clogged	Make sure the air inputs and outputs are free
	The fan is clogged	Clean or replace the fan
Alternating power supply (off/on in few minutes). The fan is OFF	The fan is faulty	Disconnect the unit and call your retailer
	Overheating of inductance or cooking area	Switch the unit off, remove the cooking vessel and wait for the cooking area to cool down
Alternating power supply (off/on in few minutes, occurs after heavy duty)	Empty cooking vessel	Switch the unit off, remove the vessel and wait for the cooking area to cool down
	Cooking vessel with overheated oil	Switch the unit off, remove the vessel and wait for the cooking area to cool down
	The sensor which detects the presence of the cooking vessel is regulated incorrectly	Regulate the sensor which detects the presence of the cooking vessel.
Small metal objects (such as spoons or knives) are heated if they are rested on the cooking area		

EN

Displayed faults



Short-circuit of temperature sensor; too low inductance temperature (<50°C; flash every 5 seconds)



Too high inductance temperature; temperature sensor interrupted



Pan missing; pan not detected (too small diameter)



Unsuitable pan, inductance short-circuit (too low μ h value)



Too high temperature of the heat sink (> 100°C); short-circuit of the heat sink's sensor



Too low heat sink temperature (> 1°C); short-circuit of the heat sink's sensor



Missing or faulty potentiometer; wrong value (>10,75 kOhm)



Electronics OK (in stand-by), potentiometer in position "0"



Faulty or disconnected display



Switching on after the disconnection from the AC mains. Phase L1 and L3 < 150V (if L2 skips, the unit performs poorly)



Software Generator Error
(Standard IO DEVICE 1 o 2 unavailable)



Attention: DC current >350 mA (too many fans are connected or fans are broken)



Attention: fan not connected or blocked (flash after 5 seconds from the start-up, then a flash every 1 second for 10 seconds)

In the event that a problem occurs and is not listed in the above table, call for a qualified technical assistance.

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.

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.

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

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

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	134
Données techniques	138
Instructions spécifiques	143

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE 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
E6PQ2BH6	2 plaques carrées high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 plaques carrées high power sur élément à jour	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 plaques carrées high power + four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 plaques carrées max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 plaques carrées max power sur élément à jour	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 plaques carrées max power + four électrique Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE 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
E7P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 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

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE 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
E9P2M/VTR	Infrarouge 2 zones sur élément à jour	mm 400 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
E9P4M/VTR	Infrarouge 4 zones sur élément à jour	mm 800 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
E9P4/VTR+FE1	Infrarouge 4 zones + four électrique 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	Infrarouge 4 zones + four électrique 2/1 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
E9P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 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
SE9P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 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

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX 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
LXE9P2/IND	Induction 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	Induction 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok à induction	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	plaque coup de feu 4 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h

FR

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE 600

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 HO/RNF		Poids maximum de l'appareil à vide
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79	
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415V3N~	5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2				2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2				2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2				2	2,6			3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8				2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	13,2				2	4				5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE					2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque(s) rondes		Plaque(s) carrées		Zones de cuisson		Four FEI	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type HO7RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6									220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE1	17,9	4	2,6					3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	85
E7PQ4+FE	13,4			4	2,6			3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3	7,5			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x6	91
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5			380-415 V3N ~	5x6	95
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3	7,5			380-415 V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6				7,5			380-415 V3N ~	5x6	123
E7P2B/VTR	5			2	2,5							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10			4	2,5							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5			2	2,5							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10			4	2,5							220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5			3				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5				7,5			380-415 V3N ~	5x6	85
E7P2M/IND	7			2	3,5							380-415 V3N ~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14			4	3,5							380-415 V3N ~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5			1	3,5							220-240 V ~	3x2,5	62
E7TPB	9			4	2,25							380-415 V3N ~	5x2,5	70
E7TPM	9			4	2,25							380-415 V3N ~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5			4	2,25				7,5			380-415 V3N ~	5x4	130
E7TP+FE1	12			4	2,25			3				380-415 V3N ~	5x4	125

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900

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 H07RN-F		Poids maximum de l'appareil à vide
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E9P2M	7	3,5	2	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7		2	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14	3,5	4	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14		4	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21	3,5	6	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21		6	3,5								220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4								380-415 V3N ~	5x10	125	
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5			3					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE1	17		4	3,5			3					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	19		4	4			3					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5	3,5	4	3,5					7,5			380-415 V3N ~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5		4	3,5					7,5			380-415 V3N ~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5								380-415 V3N ~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24		6	3,5								380-415 V3N ~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4								380-415 V3N ~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5	3,5	6	3,5								380-415 V3N ~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5		6	3,5					7,5			380-415 V3N ~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N ~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8				2	3,4						380-415 V3N ~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8				2	4						380-415 V3N ~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6				4	3,4						380-415 V3N ~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N ~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6				4	3,4						380-415 V3N ~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19				4	4						380-415 V3N ~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1				4	3,4						380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N ~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N ~	5x6	90	
E9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3 ~	5x2,5	70	
E9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N ~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N ~	5x6	160	
E9TP+FE1	17				4	3,5						380-415 V3N ~	5x6	150	

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

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
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			kW	kg	
SE9PQ2M	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~		4x6 - 5x2,5	50	
SE9PQ4M	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~		4x10 - 5x6	73	
SE9PQ6M	24		6	4								380-415V3N~		5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415V3N~		5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415V3N~		5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~		5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~		5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415V3N~		5x10	113	
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415V3N~		5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415V3N~		5x6	90	
SE9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~		5x2,5	70	
SE9TPM	14						4	3,5				380-415V3N~		5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~		5x6	160	

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX TOP

DONNÉES TECHNIQUES

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
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			kW	kg	
LXE9PQ2	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~		4x6 - 5x2,5	40	
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~		4x10 - 5x6	60	
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~		5x2,5	40	
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~		5x6	60	
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415V3N~		5x2,5	55	
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415V3N~		5x6	70	
LXE9W0K/IND	5						1	5				380-415V3N~		5x2,5	55	
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~		5x2,5	95	

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2006/95/CE

- Basse tension

2007/108/CE

- EMC (compatibilité électromagnétique)

93/68

- Réglementations machines

98/37


- Réglementations machines et normes particulières de référence.

EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

FR



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes 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 et induction 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.

Installer les appareils en maintenant une distance des parois latérales non inférieure à 20 cm (voir fig. 1).

Les appareils dont le bornier de branchement est en position latérale doivent être installés à une distance de 50 cm minimum de la paroi latérale. Les modèles dont le bornier de branchement est dans la partie arrière doivent

être installés à une distance de 50 cm minimum de la paroi arrière.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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).

FR

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

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.

Attention : les panneaux avec le symbole  protègent de l'accès à des parties qui produisent des radiations électromagnétiques non ionisantes.

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

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".

FR

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. En tournant l'interrupteur sur (A) (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 obtenir une plus grande puissance chauffante, positionner la poignée sur (B). Important : on doit entendre le "déclat" d'activation qui indique que l'élément chauffant externe a été activé ; à ce stade, le réglage de la température est effectué sur les deux éléments.

Note : les plans infrarouge série 900 possèdent un seul élément chauffant pour chaque zone de cuisson.

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.

MISE EN SERVICE DES PLANS À INDUCTION

ATTENTION :

Le plan en vitrocéramique est chauffé par la chaleur provenant du dessous de la casserole.

Pour éviter toute blessure, ne pas toucher le plan en vitrocéramique pendant l'utilisation.


- Brancher l'équipement au secteur après avoir vérifié que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaquette technique de l'équipement.
- Positionner les casseroles au niveau des zones marquées sur le plan en vitrocéramique.
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre : le voyant vert s'allume. Si la casserole n'est pas présente, le voyant vert clignote.
- Régler la puissance en tournant la poignée.

Lorsque la casserole est enlevée, l'inducteur ne fournit pas de puissance, lorsque la casserole est repositionnée, l'inducteur se remet en marche à la même puissance réglée. Lorsque la casserole est enlevée, l'inducteur reste en pause et aucune consommation d'énergie ne se produit à l'exception de celle des voyants lumineux.

EXTINCTION

- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF"
- Certaines parties du générateur sont sous tension même si la poignée est sur "OFF". Par conséquent, avant d'effectuer toute opération de maintenance, débrancher l'équipement du secteur.
- Vérifier qu'aucun liquide n'arrive à l'intérieur du générateur à induction pendant l'utilisation normale et pendant le nettoyage ou la maintenance du composant.

POSSIBILITÉS D'UTILISATION

Avec les plans à induction, n'utiliser que les casseroles spécifiques pour la cuisson à induction : vérifier que le symbole  indiquant la cuisson à induction est présent sur les casseroles.

Les plans à induction ne doivent pas être utilisés pour chauffer des objets différents de ceux indiqués ci-dessus.

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 nettoyants 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 durs 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.

AVERTISSEMENTS INDUCTION

Les objets métalliques se surchauffent très rapidement s'ils sont positionnés sur la zone chauffante en fonction, ne pas poser sur le plan de cuisson à induction des matériaux métalliques tels que canettes, boîtes, papier d'aluminium, couverts, bagues, clés, montres, etc.

Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin pour vérifier si elles peuvent stationner près d'un plan de cuisson avec générateur à induction.

Ne pas poser des cartes de crédit, des cartes téléphoniques, des bandes magnétiques ou d'autres objets magnétiques sur la plaque en vitrocéramique avec système à induction.

Le générateur à induction a un système de refroidissement interne.

Veiller à ce que les trous d'entrée et de sortie de l'air ne soient pas obstrués par des objets (papier, chiffons, etc.). Cela pourrait provoquer le chauffage excessif et par conséquent l'extinction de l'induction.

Ne pas faire entrer de liquides dans le générateur à induction (eau, huile, etc.).

Ne pas nettoyer avec un jet d'eau.

Ne toucher aucune pièce interne du générateur à induction.

Après utilisation, éteignez la table de cuisson grâce à son dispositif de contrôle.

Ne comptez pas sur le détecteur d'ustensiles de cuisine.

SOLUTION DES PROBLÈMES INDUCTION SÉRIE 900

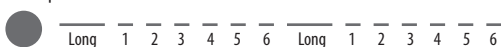
Erreur	Cause	Solution
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole d'une matière inadaptée	Utiliser une casserole d'une matière adaptée
Chauffage continu de la zone de cuisson à température maximale	Interrupteur de la poignée cassé	Vérifier/remplacer l'interrupteur
La zone de cuisson s'allume même si aucune casserole n'est présente	Capteur de détection de la casserole en panne	Remplacer le générateur/le réparer
De petites parties de métal chauffent	Capteur de détection de la casserole en panne	Remplacer le générateur/le réparer
La zone de cuisson ne chauffe pas	Fond de la casserole ayant un Ø inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole adaptée
L'appareil ne s'allume pas	Fusibles / courant général coupés	Vérifier le branchement au secteur
Les fusibles sautent lors de l'allumage de l'appareil	Court-circuit dans le générateur	Remplacer le générateur / le réparer
Les zones de cuisson ne chauffent pas	Générateur en panne	Remplacer le générateur / le réparer

Code d'erreur

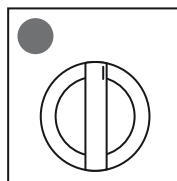
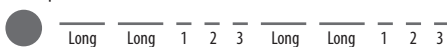
Les pannes peuvent être détectées en fonction de la durée et de la fréquence de clignotement du témoin lumineux vert. Les clignotements correspondent à un code d'erreur spécifique. Le voyant vert clignote une fois (E1) ou deux (E2) puis des clignotements brefs réguliers suivent en fonction du code de l'erreur. La même fréquence est répétée plusieurs fois.

FR

Exemple : erreur code E1 06 :



Exemple : erreur code E2 03 :



Messages d'erreur du générateur

Erreur N°	Panne	Cause	Solution
E1 01	Surcharge électrique	Casserole d'une matière inadaptée, bobine cassée ou défectueuse	Utiliser une casserole d'une matière adaptée, vérifier la bobine
E1 02	Pas de courant de l'inducteur	Erreur de branchement de l'inducteur	Brancher correctement l'inducteur
E1 03	Température IGBT trop élevée	Prises d'air bouchées, ventilateur obstrué, capteur de température défectueux	Libérer les prises d'air, nettoyer le ventilateur, vérifier la rotation du ventilateur
E1 04	Zone de cuisson à température trop élevée ou trop basse	Casserole vide, capteur de la température en panne	Enlever la casserole, éteindre et attendre que la zone de cuisson refroidisse, vérifier s'il est nécessaire de remplacer le capteur de température
E1 05	Unité centrale de contrôle en panne	Unité centrale défectueuse ou câblage défectueux	Vérifier ou remplacer l'unité opérationnelle, vérifier le câblage de l'unité
E1 06	Température interne trop élevée	Prises d'air bouchées, ventilateur obstrué, capteur de température défectueux, proximité à des sources de chaleur externes	Libérer les prises d'air. Nettoyer le ventilateur. Éloigner les sources de chaleur externes. Diminuer la température ambiante
E1 07	Capteur de température de la zone de cuisson	Le capteur de température des bobines est en court-circuit	Remplacer / vérifier le capteur de température

Erreur N°	Panne	Cause	Solution
E1 08	Absence de phase du secteur	Chute de phase du secteur ou de la synchronisation du secteur	Vérifier la fourniture du secteur
E1 10	Erreur de communication	Erreur de bus LIN ou CAN, aucun branchement entre le clavier et le générateur	Débrancher la fiche du secteur et vérifier le branchement
E1 11	Erreur d'initialisation	Erreur pendant l'initialisation de l'unité	Attendre : le dispositif effectue la réinitialisation environ toutes les 30 secondes.
E1 12	Panne du secteur	Panne pendant la mesure du courant du secteur	Vérifier le branchement au secteur
E1 13	Erreur de branchement du secteur	Voltage du secteur trop élevé ou trop bas	Vérifier le branchement au secteur
E1 14	Erreur de l'adaptateur du secteur	Voltage du secteur trop élevé ou trop bas	Vérifier le branchement au secteur
E1 15	Circuits électriques de protection	Casserole vide, capteur défectueux	Enlever la casserole, éteindre et attendre que la zone de cuisson refroidisse, vérifier s'il est nécessaire de remplacer le capteur de température, débrancher le générateur et le rebrancher au bout de quelques minutes.

Messages d'erreur des commandes numériques

Erreur N°	Panne	Cause	Solution
E2 01	Clavier toujours allumé	Eau ou casseroles sur l'écran ou touche défectueuse	Nettoyer la surface de l'écran ou remplacer l'unité de contrôle numérique
E2 10	Interruption de branchement	Branchement défectueux entre le clavier et le générateur	Remplacer le câble de branchement
E2 11	Erreur d'autodiagnostic	Logiciel d'autodiagnostic en panne	Éteindre et rallumer et si le problème persiste, contacter le Service Clients
E2 13	Données de configuration non valables	Le dispositif ne trouve pas de données de configuration valables	Contactez le Service Clients
E2 14	Tension électrique	Problèmes avec la tension du clavier	Réinitialisation automatique

FR

SOLUTION DES PROBLÈMES INDUCTION SÉRIE 700

Erreur	Cause possible	Interventions à exécuter par du personnel formé et autorisé
Aucun chauffage (voyant de fonctionnement éteint)	Absence d'alimentation	Vérifier que l'appareil est branché au secteur (fiche insérée) et que l'interrupteur général est allumé. Vérifier les fusibles (ils sont aussi présents dans certains appareils à poser)
	Potentiomètre sur ÉTEINT	Tourner le potentiomètre sur ALLUMÉ
	Int. général sur ÉTEINT ou non pressé	Presser ou tourner l'interrupteur général sur ALLUMÉ
	Casserole ayant un diamètre du fond inf. à 12 cm.	Utiliser une casserole adaptée
	Casserole positionnée hors du centre de la zone de cuisson	Positionner la casserole au centre
	Casserole inadaptée (voir point 1)	Utiliser une casserole adaptée
	Appareil défectueux	Débrancher l'appareil et s'adresser au revendeur

Erreur	Cause possible	Interventions à exécuter par du personnel formé et autorisé
Puissance insuffisante (voyant de fonctionnement allumé)	Casserole basses prestations	Utiliser une casserole de qualité supérieure, confronter le niveau de prestation avec la casserole précédente
	Système de refroidissement obstrué	Vérifier que les sorties et les entrées de l'air ne sont pas obstruées
	Filtre à air obstrué	Nettoyer ou remplacer le filtre à air
	Température ambiante trop élevée (le système de refroidissement ne maintient pas les températures optimales, voir point 2)	Vérifier que l'air chaud n'est pas aspiré, réduire la température de l'air en entrée ou la température ambiante (qui ne doit pas dépasser 40°C / 110 °F)
	Absence d'une phase	Vérifier les fusibles
	Appareil défectueux	Débrancher l'appareil et s'adresser au revendeur
Aucune réaction en tournant le potentiomètre	Potentiomètre défectueux	Débrancher l'appareil et s'adresser au revendeur
Fourniture alternée (allumé/éteint en quelques minutes). Le ventilateur est allumé.	Système de refroidissement obstrué	Vérifier que les sorties et les entrées de l'air sont libres
	Ventilateur obstrué	Nettoyer ou remplacer le ventilateur
Fourniture alternée (allumé/éteint en quelques minutes). Le ventilateur est éteint.	Ventilateur défectueux	Débrancher l'appareil et s'adresser au revendeur
Fourniture alternée (allumé/éteint en quelques minutes, situation après une utilisation intense)	Inductance ou zone de cuisson surchauffée	Éteindre l'appareil, enlever la casserole et attendre que la zone refroidisse
	Casserole vide	Éteindre l'appareil, enlever la casserole et attendre que la zone refroidisse
	Casserole avec huile surchauffée	Éteindre l'appareil, enlever la casserole et attendre que la zone refroidisse
De petits objets en métal (cuillères, couteaux) sont surchauffés s'ils sont posés sur la zone de cuisson	Reconnaissance de présence de casserole hors tarage	Tarer de nouveau la reconnaissance de la casserole (exclusivement par le personnel technique du fabricant !)

FR

Signalisation des erreurs sur l'écran



Court-circuit capteur de température ; température inductance trop basse (<50°C ; clignotement toutes les 5 sec.)



Température inductance trop élevée ; interruption capteur de température



Casserole absente ; casserole non détectée (diamètre trop petit)



Casserole inadaptée, court-circuit inductance (valeur μ h trop basse)



Température du dissipateur trop élevée (> 100°C) ; court-circuit du capteur sur le dissipateur



Température du dissipateur trop basse (> 1°C) ; court-circuit du capteur sur le dissipateur



Potentiomètre absent ou défectueux ; valeur erronée (>10,75 kOhm)



Électronique OK (stand-by), potentiomètre sur "0"



Écran défectueux ou non branché



Allumage après le débranchement du secteur AC Phase L1 et L3 < 150V (si L2 saute, le plan fonctionne à puissance réduite)



Erreur logiciel générateur (Standard IO DEVICE 1 o 2 indisponible)



Attention : Courant DC>350 mA (trop de ventilateurs auxiliaires ou ventilateurs en panne)



Attention : Ventilateur non branché ou bloqué (clignotement 5 sec. après la mise en fonction, puis clignotement de 1 sec. toutes les 10 sec.)

En cas de problèmes non présents dans ce tableau, contacter un centre d'assistance qualifié.

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 ; 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 ; 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.

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.

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

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	154
Technische Daten	158
Installationsanleitung	163

ELEKTROHERDE SERIE 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
E6PQ2BH6	2 quadratische High Power-Platten	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 quadratische High Power-Platten mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 quadratische High Power-Platten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 quadratische Max Power-Platten	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 quadratische Max Power-Platten mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 quadratische Max Power-Platten + Elektrobackofen Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTROHERDE SERIE 700

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
E7P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 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

DE

ELEKTROHERDE SERIE 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
E9P2M/VTR	Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Hochleistungs-Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 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
E9P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 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
SE9P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 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

ELEKTROHERDE SERIE LX 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
LXE9P2/IND	Induktion 2 Bereiche	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	Induktion 4 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	Induktions-Wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	Glühplatten 4 Bereiche	mm 400 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
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E6P2B	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2					3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79	
E6P6+TE	17,2	6	2						5,2		380-415V3N~	5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2			2	2,6			3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE	13,2			2	4				5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

ELEKTROHERDE SERIE 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quadr. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H10/RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91
E7P6+FE1	18,6	6	2,6									380-415V3N~	5x6	95
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6							380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6				7,5			380-415V3N~	5x6	123
E7P2B/VTR	5											220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10						2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5						2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10						4	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13						4	2,5	3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5						4	2,5	7,5			380-415V3N~	5x6	85
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415V3N~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3x2,5	62
E7TPB	9						4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	70
E7TPM	9						4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415V3N~	5x4	130
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415V3N~	5x4	125

DE

ELEKTROHERDE SERIE 900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Hemilistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung		Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kg
E9P2M	7	3,5											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7	3,5	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	3,5	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14	3,5	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	3,5	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21	3,5	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4									380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17	3,5	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19		4	4					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	3,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5	3,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4						7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24	3,5	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4					3				380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	3,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5	3,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4						7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8				2	3,4							380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2M/VTR	8				2	4							380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6				4	3,4							380-415 V3N~	5x4	73
E9P4M/VTR	16				4	4							380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6				4	3,4			3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19				4	4			3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1				4	3,4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5				4	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10				2	5							380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20				4	5							380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5				1	5							380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14				4	3,5							380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5				4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17				4	3,5			3				380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTROHERDE SERIE S900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FEI	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4				7,5				380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4				7,5				380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	160

ELEKTROHERDE SERIE LX TOP

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FEI	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
LXE9PQ2	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95


DE

Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

- | | |
|----------------------------|--|
| 2006/95/CE | - Niederspannungsrichtlinie |
| 2007/108/CE | - EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit) |
| 93/68 | - Maschinenrichtlinie |
| 98/37 | - Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen. |
| EN 60335-1 e 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.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

DE



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

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- und Induktionsplatten aus Glaskeramik.

Drehshalter aus Kunststoff, Sicherheitseinrichtungen mit manueller und 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 Klebereste 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.

Halten Sie bei der Installation der Geräte einen Abstand von mindestens 20 cm von den Seitenwänden ein (siehe Abb. 1).

Geräte, deren Anschlussklemmbrett seitlich angebracht ist, müssen mit einem Abstand von mindestens 50 cm von der entsprechenden Seitenwand montiert werden. Modelle, deren Anschlussklemmbrett sich auf der Rückseite befindet, müssen mit einem Abstand von mindestens 50 cm von der rückseitigen Wand montiert werden.

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 - E7P2M/IND

- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND

- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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

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.

Achtung: Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Paneele schützen vor einem Zugang zu Teilen, die nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlungen generieren. .

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

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 KOFHFELDER

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. Wenn Sie den Schalter auf die Anzeige (A) drehen (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. Um eine größere Heizleistung zu erzielen, stellen Sie den Drehschalter auf die Anzeige (B). Wichtig: Sie müssen beim Einschalten einen "Klick" hören: auf diese Weise ist auch das externe Heizelement in Betrieb und die Temperaturregelung geschieht für beide Elemente.

Hinweis: Die Infrarotkochfelder der Serie 900 haben nur ein Heizelement pro Kochbereich.

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

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.

DE

INBETRIEBNAHME DER INDUKTION SKOFHFELDER

ACHTUNG:

Das Glaskeramikkochfeld wird über die von unterhalb des Topfboden ausgehende Hitze erwärmt. Zur Vorbeugung von Verbrennungen oder Verletzungen vermeiden Sie es, das Glaskeramikkochfeld während des Betriebs zu berühren.


- Schließen Sie das Gerät an das Netz an, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Positionieren Sie die Töpfe in Übereinstimmung mit den auf dem Glaskeramikkochfeld angegebenen Bereichen.
- Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn, sodass sich die grüne Kontrollleuchte einschaltet. Falls kein Topf vorhanden ist, blinkt die grüne Leuchte.
- Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Drehschalter ein.

Sobald man den Topf von der Platte nimmt, gibt das Induktionskochfeld keine Leistung mehr ab. Wenn man ihn wieder aufstellt, nimmt das Kochfeld sofort wieder die voreingestellte Leistungsabgabe auf. Solange der Topf nicht auf der Platte steht, bleibt das Gerät im Standby-Betrieb, und der Energieverbrauch beschränkt sich auf den Verbrauch der Kontrollleuchten.

AUSSCHALTEN

- Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeiger- oder im Gegenuhrzeigersinn, bis in die Position "OFF"
- Verschiedene Teile des Generators stehen auch dann unter Spannung, wenn der Drehschalter auf "OFF" steht. Trennen Sie das Gerät daher vor Wartungsarbeiten vom Netz.
- Stellen Sie sicher, dass sowohl während des normalen Betriebs als auch während der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten keinerlei Flüssigkeiten ins Inneren des Induktionsgenerators gelangen.

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Auf Induktionskochfeldern müssen spezielle, für das Induktionskochen geeignete Töpfe verwendet werden: vergewissern Sie sich, dass auf Ihren Töpfen das Symbol  für Induktionskochfelder vorhanden ist.

Induktionskochfelder dürfen nicht für die Erwärmung anderer als der oben genannten Gegenstände verwendet werden.

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 Reinigungssprays 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.

ALLGEMEINE 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 Kochbereich 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 Reinigungspachtel 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.

HINWEISE INDUKTION

Gegenstände aus Metall erhitzen sich sehr schnell, wenn sie in der Nähe des eingeschalteten Kochbereichs positioniert werden. Legen Sie daher keine metallischen Materialien auf dem Kochfeld ab, wie zum Beispiel Dosen, Büchsen, Aluminiumfolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren usw.

Benutzer, die einen Herzschrittmacher tragen, müssen vorab ihren Arzt konsultieren, um zu prüfen, ob sie sich in der Nähe eines Kochfelds mit Induktionsgenerator aufhalten können.

Legen Sie keine Kredit- oder Telefonkarten, Magnetbänder oder andere magnetische Gegenstände auf dem Induktionskochfeld ab.

Der Induktionsgenerator ist mit einem internen Kühlsystem ausgestattet.

BITTE ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER KÜHLUFTFLUSS DURCH DIE ÖFFNUNGEN IM UNTEREN BEREICH UND AM KAMIN DES GERÄTES NICHT BEHINDERT WIRD. DIES KÖNNTE ZU EINEM AUSSCHALTEN DES GERÄTES WEGEN ÜBERHITZUNG FÜHREN.

Achten Sie darauf, dass die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen nicht von Gegenständen verdeckt werden (Papier, Lappen o.ä.). Dies könnte eine übermäßige Erhitzung und als Folge ein Ausschalten des Induktionsgenerators mit sich bringen.

Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in den Induktionsgenerator (Wasser, Öl o.ä.).

Reinigen Sie ihn auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl.

Berühren Sie keines der Teile im Inneren des Induktionsgenerators.

Nach Gebrauch schalten Sie das Kochfeld durch seine Steuergerät.

Auf dem Detektor von Kochgeschirr nicht verlassen.

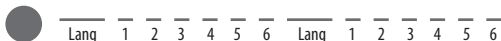
PROBLEMLÖSUNG INDUKTION SERIE 900

Fehler	Ursache	Lösung
Ungenügende Erhitzung des Kochfelds	Topf aus nicht geeignetem Material	Topf aus geeignetem Material verwenden
Kontinuierliche Erhitzung des Kochbereichs auf maximale Temperatur	Drehesalter defekt	Schalter prüfen/ austauschen
Der Kochbereich schaltet sich auch ohne Topf ein	Sensor zur Topferkennung defekt	Generator austauschen/ reparieren
Es werden nur kleine Metallbereiche erhitzt	Sensor zur Topferkennung defekt	Generator austauschen/ reparieren
Das Kochfeld erhitzt sich nicht	Durchmesser des Topfbodens kleiner als 12 cm	Geeigneten Topf verwenden
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherungen/ Hauptstromversorgung unterbrochen	Anschluss an das Stromnetz prüfen
Die Sicherungen brennen beim Einschalten des Geräts durch	Kurzschluss im Generator	Generator austauschen/ reparieren
Die Kochfelder erhitzen sich nicht	Generator defekt	Generator austauschen/ reparieren

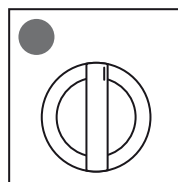
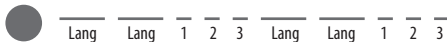
Fehlercodes

Die Störungen können an der Blinkdauer und -frequenz der grünen Kontrollleuchte erkannt werden. Der Blinkmodus entspricht jeweils einem spezifischen Fehlercode. Die grüne Kontrollleuchte blinkt einmal (E1) oder zweimal (E2), und anschließend folgen in Abhängigkeit vom Fehlercode kurze, regelmäßige Blinkimpulse. Dieselbe Abfolge wird mehrmals wiederholt.

Beispiel: Fehlercode E1 06:



Beispiel: Fehlercode E2 03:



Fehlermeldungen vom Generator

Fehler Nr.	Störung	Ursache	Lösung
E1 01	Elektrische Überlast	Topf aus nicht geeignetem Material, Spule defekt	Topf aus geeignetem Material verwenden, Spule prüfen
E1 02	Kein Strom im Induktor	Anschlussfehler Induktor	Induktor korrekt anschließen
E1 03	IGBT-Temperatur zu hoch	Lufteinlässe blockiert, Ventilator verstopft, Temperatursensor defekt	Lufteinlässe frei machen, Ventilator reinigen, Rotation des Ventilators prüfen
E1 04	Zu hohe oder zu niedrige Temperatur im Kochbereich	Topf leer, Temperatursensor defekt	Topf entfernen, ausschalten und warten, bis das Kochfeld abkühlt, prüfen, ob der Temperatursensor ausgetauscht werden muss
E1 05	Steuerung defekt	Steuerung defekt oder Verkabelung defekt	Steuereinheit prüfen oder austauschen, Verkabelung der Einheit prüfen
E1 06	Innentemperatur zu hoch	Lufteinlässe blockiert, Ventilator verstopft, Temperatursensor defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Lufteinlässe frei machen, Ventilator reinigen. Externe Wärmequellen entfernen. Umgebungstemperatur reduzieren.
E1 07	Temperatursensor des Kochfelds	Kurzschluss des Temperatursensors der Spulen	Temperatursensor austauschen/ überprüfen

Fehler Nr.	Störung	Ursache	Lösung
E1 08	Keine Phase vom Stromnetz	Ausfall der Phase des Stromnetzes oder der Synchronisierung des Stromnetzes	Elektrische Stromversorgung prüfen
E1 10	Kommunikationsfehler	Fehler im LIN-Bus oder im CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastenfeld und Generator	Netzstecker ziehen und Anschluss überprüfen
E1 11	Initialisierungsfehler	Fehler während der Initialisierung des Geräts	Bitte warten: das Gerät nimmt alle 30 Sekunden ca. einen Reset vor.
E1 12	Störung im Stromnetz	Störung während der Messung des Netzstroms	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 13	Anschlussfehler des Stromnetzes	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 14	Fehler beim Adapter des Stromnetzes	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 15	Elektrische Schutzschaltungen	Topf leer, Sensor defekt	Topf entfernen, ausschalten und warten, bis das Kochfeld abkühlt, prüfen, ob der Temperatursensor ausgetauscht werden muss, Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschließen.

Fehlermeldungen von den digitalen Bedienelementen

Fehler Nr.	Beschreibung	Ursache	Lösung
E2 01	Tastenfeld immer eingeschaltet	Wasser oder Töpfe auf dem Display oder defekte Taste	Displayoberfläche reinigen oder digitale Steuereinheit austauschen
E2 10	Unterbrochene Verbindung	Verbindung zwischen dem Tastenfeld und dem Generator defekt	Verbindungskabel austauschen
E2 11	Selbstdiagnosefehler	Selbstdiagnose-Software defekt	Aus- und wieder einschalten. Falls das Problem bestehen bleibt, den Kundendienst kontaktieren.
E2 13	Konfigurationsdaten ungültig	Das Gerät findet keine gültigen Konfigurationsdaten	Kundendienst kontaktieren
E2 14	Stromspannung	Probleme mit der Spannung des Tastenfelds	Automatischer Reset

DE














PROBLEMLÖSUNG INDUKTION SERIE 700

Fehler	Mögliche Ursachen	Von eingewiesenem, autorisiertem Personal durchzuführende Eingriffe
Keine Erhitzung (Betriebsleuchte ausgeschaltet)	Keine Versorgung	Prüfen, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist (Stecker eingeführt) und ob der Hauptschalter eingeschaltet ist. Sicherungen prüfen (sie sind auch bei einigen Tischmodellen vorhanden)
	Potentiometer in Pos. AUS	Potentiometer in Pos. EIN bringen
	Hauptschalter in Pos. AUS oder nicht gedrückt	Hauptschalter drücken oder in Pos. EIN bringen
	Durchmesser des Topfbodens kleiner als 12 cm.	Geeigneten Topf verwenden
	Topf außerhalb der Mitte des Kochfelds aufgesetzt	Topf in die Mitte stellen
	Topf nicht geeignet (siehe Punkt 1)	Geeigneten Topf verwenden
Gerät defekt	Gerät vom Netz trennen und den Vertragshändler kontaktieren	

Fehler	Mögliche Ursachen	Von eingewiesenem, autorisiertem Personal durchzuführende Eingriffe
Ungenügende Leistung (Betriebsleuchte eingeschaltet)	Wenig leistungsstarker Topf	Topf höherer Qualität einsetzen, Abgabeleistung mit dem vorherigen Topf vergleichen
	Kühlsystem verstopft	Sicherstellen, dass die Luften- und -auslässe frei sind
	Luftfilter verstopft	Luftfilter reinigen oder auswechseln
	Umgebungstemperatur zu hoch (das Kühlsystem kann die Optimaltemperaturen nicht halten, siehe Punkt 2)	Sicherstellen, dass keine warme Luft angesaugt wird, Lufttemperatur am Einlass oder Umgebungstemperatur reduzieren (sie darf nicht über 40°C / 110 °F liegen)
	Eine Phase fehlt	Sicherungen prüfen
Keinerlei Reaktion durch Drehen des Potentiometers	Gerät defekt	Gerät vom Netz trennen und den Vertragshändler kontaktieren
	Potentiometer defekt	Gerät vom Netz trennen und den Vertragshändler kontaktieren
Wechselnde Leistungsabgabe (Ein/- Ausschalten in wenigen Minuten). Der Ventilator ist eingeschaltet.	Kühlsystem verstopft	Sicherstellen, dass die Luften- und -auslässe frei sind
	Ventilator verstopft	Ventilator reinigen oder auswechseln
Wechselnde Leistungsabgabe (Ein/- Ausschalten in wenigen Minuten). Der Ventilator ist ausgeschaltet.	Ventilator defekt	Gerät vom Netz trennen und den Vertragshändler kontaktieren
Wechselnde Leistungsabgabe (Ein/- Ausschalten in wenigen Minuten, Eintreten nach intensivem Gebrauch)	Induktanz oder Kochfeld überhitzt	Gerät ausschalten, Topf herunternehmen und abwarten, bis sich der Bereich abkühlt
	Topf leer	Gerät ausschalten, Topf herunternehmen und abwarten, bis sich der Bereich abkühlt
	Topf mit überhitztem Öl	Gerät ausschalten, Topf herunternehmen und abwarten, bis sich der Bereich abkühlt
Kleine Gegenstände aus Metall (Löffel, Messer) werden erhitzt, wenn sie auf dem Kochfeld abgelegt werden	Topferkennung nicht korrekt eingestellt	Topferkennung neu einstellen (nur durch technisches Personal des Herstellers möglich!)

DE

Segnalazione errori sul display

	Kurzschluss Temperatursensor; Temperatur Induktanz zu niedrig (<50°C; Blinkimpuls alle 5 Sek.)		Elektronik OK (im Standby), Potentiometer in Position "0"
	Temperatur Induktanz zu hoch; Ausfall Temperatursensor		Display defekt oder nicht angeschlossen
	Kein Topf; keine Topferkennung (Durchmesser zu klein)		Einschalten nach Trennen vom Stromnetz AC. Phase L1 und L3 < 150V (falls L2 ausfällt, funktioniert das Kochfeld mit reduzierter Leistung)
	Topf nicht geeignet, Kurzschluss Induktanz (Wert µh zu niedrig)		Softwarefehler Generator (Standard IO DEVICE 1 o 2 nicht verfügbar)
	Temperatur Wärmeableiter zu hoch (> 100°C); Kurzschluss des Sensors am Wärmeableiter		Achtung: Strom DC>350 mA (zu viele Hilfsventilatoren angeschlossen oder Ventilatoren defekt)
	Temperatur Wärmeableiter zu niedrig (> 1°C); Kurzschluss des Sensors am Wärmeableiter		Achtung: Ventilator nicht angeschlossen oder blockiert (Blinkimpuls ca. 5 Sek. nach Inbetriebnahme, dann 1-sekündiger Blinkimpuls alle 10 Sek.)
	Potentiometer fehlt oder defekt; Wert falsch (>10,75 kOhm)		

Bei Problemen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind, wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein qualifiziertes Kundendienstzentrum.

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 Elektrobackofen 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; 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; 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.

DE

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.

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

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	174
Datos técnicos	178
Instrucciones para la instalación	183

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 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
E6PQ2BH6	2 placas cuadradas high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 placas high power con compartimento visto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 placas cuadradas high power + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 placas cuadradas max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 placas cuadradas max power con compartimento visto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 placas cuadradas max power + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 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
E7P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 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

ES

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 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
E9P2M/VTR	infrarrojos 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarrojos potenciado 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infrarrojos 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarrojos potenciado 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	infrarrojos 4 zonas + horno eléctrico 2/1 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
E9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 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
SE9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 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

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX 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
LXE9P2/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok de inducción	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	placa radiante 4 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ES

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo HO7RNF		Peso máximo del aparato en vacío
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79	
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415V3N~	5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6				2	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2				4	1,8						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2				2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2				2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2				2	2,6		3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8				2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	8				2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE	13,2				2	4				5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 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 H07RNF		Peso máximo del aparato en vacío
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kV	
E7P2B	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	5,2			2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2			2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4			4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4			4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6			6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6			6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6				3				220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80	
E7P4+FE	17,9	4	2,6				3	7,5			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	85	
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6		3				220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6		3	7,5			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	91	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6				3				380-415V3N ~	5x6	95	
E7P6+FE	23,1	6	2,6				3	7,5			380-415V3N ~	5x6	109	
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6		3				380-415V3N ~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6		3	7,5			380-415V3N ~	5x6	123	
E7P2B+VTR	5					2	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P4B+VTR	10					4	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7P2M+VTR	5					2	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4M+VTR	10					4	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7P4+VTR+FE1	13					4	2,5	3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	71	
E7P4+VTR+FE	17,5					4	2,5	7,5			380-415V3N ~	5x6	85	
E7P2M+IND	7			2	3,5						380-415V3N ~	5x2,5	62	
E7P4M+IND	14			4	3,5						380-415V3N ~	5x2,5	87	
E7WOK+IND	3,5			1	3,5						220-240V ~	3x2,5	62	
E7TPB	9			4	2,25						380-415V3N ~	5x2,5	70	
E7TPM	9			4	2,25						380-415V3N ~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5			4	2,25			7,5			380-415V3N ~	5x4	130	
E7TP+FE1	12			4	2,25			3			380-415V3N ~	5x4	125	

ES

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo HO7RNF		Peso máximo del aparato en vacío
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E9P2M	7	3,5	2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7		2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14		4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21		6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125	
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE	17		4	3,5				3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19		4	4				3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5		4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24		6	3,5				3				380-415 V3N~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4				3				380-415 V3N~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5		6	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8				2	3,4						380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6				4	3,4						380-415 V3N~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6				4	3,4		3				380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19				4	4		3				380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1				4	3,4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5				4	4		4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90	
E9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3~	5x2,5	70	
E9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160	
E9TP+FE1	17				4	3,5		3				380-415 V3N~	5x6	150	

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FEI	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo HO7RNF	Peso máximo del aparato en vacío
		n.		n.		n.							
		kW	n.	kW	n.	kW	n.						
SE9PQ2M	8		2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4							380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4			2	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4			2	7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2					380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4					380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4		7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5					380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5					380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5					380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5					380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5		7,5			380-415 V3N~	5x6	160

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FEI	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo HO7RNF	Peso máximo del aparato en vacío
		n.		n.		n.							
		kW	n.	kW	n.	kW	n.						
LXE9PQ2	8		2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8				2	4					380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16				4	4					380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10				2	5					380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20				4	5					380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5				1	5					380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14				4	3,5					380-415 V3N~	5x2,5	95

ES

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2006/95/CE

- baja tensión

2007/108/CE

- EMC (compatibilidad electromagnética)

93/68

- Reglamentaciones máquinas

98/37


- Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia.

EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

ES



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricciones del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a 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 propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

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 e inducción 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 montar los 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.

Instale los aparatos dejando una distancia de las paredes laterales que no sea inferior a 20 cm (véase la fig. 1).

Los aparatos que se monten con el tablero de bornes de conexión en el lado tendrán que instalarse a una distancia de 50 cm como mínimo de la pared lateral. Los modelos que se monten con el tablero de bornes de conexión en la parte trasera tendrán que instalarse a una distancia de 50 cm como mínimo de la pared trasera.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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 enroskar 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 fíjelos. 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

¡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.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas que generan radiación electromagnética no ionizante.

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

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".

ES

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. Colocándose en el interruptor (A) (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 conseguir una mayor potencia de calentamiento ponga el mando en el indicador (B). Importante: se tiene que oír el "clic" de activación; de este modo se activará también el elemento calentador externo, entonces la regulación de la temperatura se producirá en ambos elementos.

Nota: las placas de infrarrojos de la serie 900 tienen un solo elemento calentador para cada zona de cocción.

Para desactivar los elementos calentadores ponga el mando en el indicador "O".

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.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE PLACAS DE INDUCCIÓN

ATENCIÓN:

La placa de vitrocerámica se calienta gracias al calor que emana el fondo de la olla. Para evitar quemaduras o lesiones no toque la placa de vitrocerámica cuando se esté utilizando.


- Conecte el equipo a la red una vez que esté seguro de que la tensión suministrada corresponda a la que se indica en la placa técnica del equipo.
- Coloque las ollas donde están marcadas las zonas en la placa de vitrocerámica.
- Gire el mando a la derecha: se encenderá el testigo verde.
Cuando la olla no está colocada el testigo verde parpadea.
- Regule la potencia girando el mando.

Cuando se quita la olla el inductor no suministra potencia y cuando se vuelve a colocar se activa de nuevo de inmediato a la misma potencia regulada. Si la olla se quita el inductor permanece en stand-by y se consume únicamente la energía de la luz testigo.

APAGADO

- Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta que esté en la posición de reposo "OFF".
- Algunas partes del generador permanecen bajo tensión incluso con el mando en la posición "OFF". Por lo tanto, cuando se tenga que realizar el mantenimiento, desconecte antes el equipo de la red.
- Asegúrese de que no llegue ningún líquido al generador de inducción tanto cuando se esté utilizando normalmente como cuando se esté limpiando o llevando a cabo el mantenimiento del componente.

POSIBILIDADES DE USO

Con las placas de inducción se tienen que utilizar ollas específicas para cocinar por inducción: compruebe que en las ollas aparezca el símbolo  que identifica la cocción por inducción.

Las placas de inducción no tienen que utilizarse para calentar objetos que no sean los que se han mencionado anteriormente.

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.

ES

ADVERTENCIAS INDUCCIÓN

Los objetos metálicos se sobrecalientan muy rápidamente cuando se colocan en la zona de calentamiento en marcha, por tanto no apoye sobre la placa de cocción de inducción materiales metálicos como: latas, botes, hojas de aluminio, cubiertos, anillos, llaves, relojes, etc.

Las personas con marcapasos tienen que consultar con el médico para comprobar si pueden estar o no cerca de una placa de cocción con generador de inducción.

No apoye tarjetas de crédito, de teléfono, cintas magnéticas u otros objetos magnéticos sobre la placa de vitrocerámica con sistema de inducción.

El generador de inducción posee un sistema de enfriamiento interno.

PRESTE ATENCIÓN A QUE NO SE IMPIDA EL FLUJO DEL AIRE DE REFRIGERACIÓN A TRAVÉS DE LOS ORIFICIOS SITUADOS EN EL FONDO Y EN EL CONDUCTO DE EVACUACIÓN DEL EQUIPO. ESO PODRÍA CAUSAR EL APAGADO POR SOBRECALENTAMIENTO.

Tenga cuidado de que los orificios de entrada y salida del aire no estén obstruidos con objetos (papel, paños, etc.). Esto podría causar un calentamiento excesivo y el consiguiente apagado de la inducción.

Evite que entre líquido en el generador de inducción (agua, aceite, etc.).

No la limpie en ningún caso con chorro de agua.

No toque ninguna pieza interna del generador de inducción.

Después de su uso, apague la placa a través de su dispositivo de control.

No confíe en el detector de utensilios de cocina.

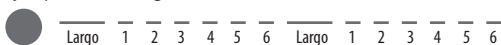
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS INDUCCIÓN SERIE 900

Error	Causa	Solución
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Olla de material no apropiado	Utilice una olla de material apropiado
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la temperatura máxima	Interruptor de mando roto	Controle/sustituya el interruptor
La zona de cocción se enciende aunque no esté la olla	Sensor de detección de la olla averiado	Sustituya el generador/repárelo
Se calientan pequeñas partes de metal	Sensor de detección de la olla averiado	Sustituya el generador/repárelo
La zona de cocción no se calienta	Fondo de la olla con Ø inferior a 12 cm	Utilice una olla apropiada
El aparato no se enciende	Fusibles/corriente general desconectados	Controle la conexión a la red eléctrica
Los fusibles se queman cuando se enciende el aparato	Cortocircuito en el generador	Sustituya el generador/repárelo
Las zonas de cocción no se calientan	Generador averiado	Sustituya el generador/repárelo

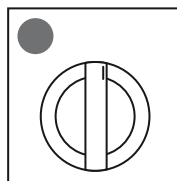
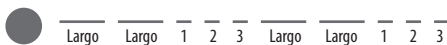
Código de error

Las averías pueden detectarse según la duración y la frecuencia de parpadeo del testigo. Los parpadeos corresponden a un código de error específico. El testigo verde parpadea una vez (E1) o dos (E2) y luego siguen unos parpadeos breves y regulares según el número de error. La misma secuencia se repite varias veces.

Ejemplo: error código E1 06:



Ejemplo: error código E2 03:



ES

Mensajes de error del generador

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 01	Sobrecarga eléctrica	Olla de material no apropiado, bobina rota o defectuosa	Utilice una olla de material apropiado, controle la bobina
E1 02	No hay corriente en el inductor	Error de conexión del inductor	Conecte el inductor correctamente
E1 03	Temperatura IGBT demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Libere las tomas de aire, limpie el ventilador, controle la rotación del ventilador
E1 04	Zona de cocción a temperatura demasiado alta o demasiado baja	Olla vacía, sensor de temperatura averiado	Quite la olla, apáguela y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si es necesario sustituir el sensor de temperatura
E1 05	Centralita de control averiada	Centralita defectuosa, cableado defectuoso	Controle o sustituya la unidad operativa, controle el cableado de la unidad
E1 06	Temperatura interna demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso, proximidad a fuentes de calor externas	Libere las tomas de aire. Limpie el ventilador. Aleje las fuentes de calor externas. Baje la temperatura ambiente
E1 07	Sensor de temperatura de la zona de cocción	El sensor de temperatura de las bobinas está en cortocircuito	Sustituya/controle el sensor de temperatura
E1 08	Ausencia fase red eléctrica	Caída de fase de la red eléctrica o de la sincronización de la red	Controle el suministro de la red eléctrica

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 10	Error de comunicación	Error de bus LIN o CAN, no hay ninguna conexión entre el teclado y el generador	Quite el enchufe de la red eléctrica y controle la conexión
E1 11	Error de inicialización	Error durante la inicialización de la unidad	Espere: el dispositivo efectúa el reseteo cada 30 segundos aproximadamente
E1 12	Avería en la red eléctrica	Avería durante la medición de la corriente de la red eléctrica	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 13	Error de conexión de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 14	Error del adaptador de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 15	Circuitos eléctricos de protección	Olla vacía, sensor defectuoso	Quite la olla, apague y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si hay que sustituir el sensor de la temperatura, desconecte el generador y vuelva a conectarlo unos dos minutos después

Mensajes de error de los mandos digitales

Error N.º	Descripción	Causa	Solución
E2 01	Teclado siempre encendido	Agua u olla en la pantalla o tecla defectuosa	Limpie la superficie de la pantalla o sustituya la unidad de control digital
E2 10	Interrupción de conexión	Conexión defectuosa entre el teclado y el generador	Sustituya el cable de conexión
E2 11	Error de autodiagnóstico	Software de autodiagnóstico averiado	Apague y encienda y si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
E2 13	Datos de configuración no válidos	El dispositivo no considera válidos los datos de configuración	Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
E2 14	Tensión eléctrica	Problemas con la tensión del teclado	Reseteo automático

ES














RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS INDUCCIÓN SERIE 700

Error	Causa posible	Intervenciones a cargo de personal formado y autorizado
No hay ningún calentamiento (testigo de funcionamiento apagado)	No hay alimentación	Compruebe si el aparato está conectado a la red eléctrica (enchufe conectado), compruebe que el interruptor general está encendido. Compruebe los fusibles (también los hay en algunos aparatos de apoyo)
	Potenciómetro en la pos. APAGADO	Gire el potenciómetro a la pos. ENCENDIDO
	Int. general en la pos. APAGADO o no pulsado	Pulse o gire el int. general a la pos. ENCENDIDO
	Olla con diámetro del fondo inf. a 12 cm	Utilice una olla apropiada
	Olla colocada fuera del centro de la zona de cocción	Coloque la olla en el centro
	Olla no apropiada (véase el punto 1)	Utilice una olla apropiada
	Aparato defectuoso	Desconecte el aparato y acuda al revendedor

Error	Causa posible	Intervenciones a cargo de personal formado y autorizado
Potencia insuficiente (testigo de funcionamiento encendido)	Olla de bajo rendimiento	Utilice una olla de calidad superior, compare el nivel de suministro con la olla anterior
	Sistema de enfriamiento obstruido	Compruebe que las salidas y las entradas del aire estén libres
	Filtro del aire obstruido	Limpie o sustituya el filtro del aire
	Temperatura ambiente demasiado alta (el sistema de enfriamiento no logra mantener las temp. ideales, véase el punto 2)	Compruebe que no se aspire aire caliente, baje la temperatura del aire que entra o la del ambiente (no tiene que ser superior a 40°C/110°F)
	Falta una fase	Compruebe los fusibles
No hay reacción si se gira el potenciómetro	Aparato defectuoso	Desconecte el aparato y acuda al revendedor
	Potenciómetro defectuoso	Desconecte el aparato y acuda al revendedor
Suministro alterno (encendido/apagado en pocos minutos). El ventilador está encendido	Sistema de enfriamiento obstruido	Compruebe que las salidas y las entradas del aire estén libres
	Ventilador obstruido	Limpie o sustituya el ventilador
Suministro alterno (encendido/apagado en pocos minutos). El ventilador está apagado	Ventilador defectuoso	Desconecte el aparato y acuda al revendedor
Suministro alterno (encendido/apagado en pocos minutos, situación después de un uso intenso)	Inductancia o zona de cocción sobrecalentada	Apague el aparato, quite la olla y espere que la zona se enfríe
	Olla vacía	Apague el aparato, quite la olla y espere que la zona se enfríe
	Olla con aceite sobrecalentado	Apague el aparato, quite la olla y espere que la zona se enfríe
Pequeños objetos metálicos (cucharas, cuchillos) se calientan si se colocan encima de la zona de cocción	Reconocimiento olla fuera de calibrado	Calibre de nuevo el reconocimiento de la olla (únicamente personal técnico del fabricante!)

ES

Señalización de errores en la pantalla

	Cortocircuito sensor de temperatura; temperatura inductancia demasiado baja (<50°C; parpadeo cada 5 s)		Electrónica ok (en stand-by), potenciómetro en la posición "0"
	Temperatura inductancia demasiado alta; desconexión sensor de temperatura		Pantalla defectuosa o desconectada
	Olla ausente; olla no detectada (diámetro demasiado pequeño)		Encendido tras desconexión de la red eléctrica AC Fase L1 y L3 < 150 V (si salta L2 la placa funciona con potencia reducida)
	Olla no apropiada, cortocircuito inductancia (valor μ h demasiado bajo)		Error del software del generador (Standard IO DEVICE 1 o 2 indisponible)
	Temperatura disipador demasiado alta (> 100°C); cortocircuito del sensor del disipador		Atención: corriente DC>350 mA (demasiados ventiladores auxiliares conectados o ventiladores averiados)
	Temperatura disipador demasiado baja (> 1°C); cortocircuito del sensor del disipador		Atención: ventilador no conectado o bloqueado (parpadea 5 s antes de la puesta en marcha y luego 1 s cada 10 s)
	Potenciómetro ausente o defectuoso; valor incorrecto (>10,75 kOhm)		

En caso de que se detecten problemas que no se contemplen en esta tabla acuda exclusivamente a un centro de asistencia cualificado.

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; 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; 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.

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

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 fijadas 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	194
Technische gegevens	198
Instructies voor de installatie	203

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE 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
E6PQ2BH6	2 vierkante kookplaten high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 vierkante kookplaten high power met open onderbouw	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 vierkante kookplaten high power + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 vierkante kookplaten max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 vierkante kookplaten max power met open onderbouw	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 vierkante kookplaten max power + elektrische oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE 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 1/1GN	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 1/1GN	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
E7P2M/IND	inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	inductie wok met open onderbouw	mm 400 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 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
E9P2M/VTR	infrarood 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Infrarood versterkt 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	Infrarood 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Infrarood versterkt 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	Infrarood 4 zones+elektrische oven 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	Infrarood 4 zones + elektrische oven 2/1 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
E9P2M/IND	inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	inductie wok met open onderbouw	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 vierkante platen+elektrische oven 2/1 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
SE9P2M/IND	inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	inductie wok met open onderbouw	mm 400 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

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE LX 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
LXE9P2/IND	inductie 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	inductie 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	inductie wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	gloeiplaat 4 zones	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE 600

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen		Ronde platen		Werkante platen		Kookzone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNLF	Maximum gewicht leeg apparaat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2						3		5,2	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2						3		5,2	220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79
E6P6+TE	17,2	6	2								5,2	380-415V3N~	5x6	75
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2						2	2,6				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2						2	2,6				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2						2	2,6	3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8						2	4				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	13,2						2	4			5,2	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE							2	4			5,2	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE 700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding		Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	kg
E7P2B	2	2,6	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	2	2,6	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	2	2,6										220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	2	2,6	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	4	2,6										220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	4	2,6	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	4	2,6										220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	4	2,6	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	6	2,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	6	2,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	6	2,6										220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	6	2,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	4	2,6	4	2,6			3					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7P4+FE	4	2,6	4	2,6			3	7,5				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85	
E7PQ4+FE1	4	2,6	4	2,6			3					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE	4	2,6	4	2,6			3	7,5				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7P6+FE1	6	2,6	6	2,6			3					380-415V3N~	5x6	95	
E7P6+FE	6	2,6	6	2,6			3	7,5				380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE1	6	2,6	6	2,6			3					380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	6	2,6	6	2,6			3	7,5				380-415V3N~	5x6	123	
E7P2B+VTR	5						2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P4B+VTR	10						4	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7P2M+VTR	5						2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4M+VTR	10						4	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7P4+VTR+FE1	13						4	2,5	3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71	
E7P4+VTR+FE	17,5						4	2,5	7,5			380-415V3N~	5x6	85	
E7P2M+IND	7						2	3,5				380-415V3N~	5x2,5	62	
E7P4M+IND	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	87	
E7WOK+IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3x2,5	62	
E7TPB	9						4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TPM	9						4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5						4	2,25	7,5			380-415V3N~	5x4	130	
E7TP+FE1	12						4	2,25	3			380-415V3N~	5x4	125	

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE 900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingslabel type H07RNF		Maximum gewicht leeg apparaat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	
E9P2M	7	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7	3,5	2	3,5	2	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4	2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14	3,5	4	3,5	4	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21	3,5	6	3,5	6	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4	6	4						380-415 V3N~	5x10	125	
E9P4+FE1	17	3,5						3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE1	17	3,5	4	3,5	4	3,5		3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	19		4	4	4	4		3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5	3,5							7,5			380-415 V3N~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5	3,5	4	3,5	4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4	4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
E9P6+FE1	24	3,5						3				380-415 V3N~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24	3,5	6	3,5	6	3,5		3				380-415 V3N~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4	6	4		3				380-415 V3N~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5	3,5							7,5			380-415 V3N~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5	3,5	6	3,5	6	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4	6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8						2	3,4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6						4	3,4				380-415 V3N~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6						4	3,4				380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4				380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1						4	3,4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
E9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3~	5x2,5	70	
E9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	160	
E9TP+FE1	17						4	3,5				380-415 V3N~	5x6	150	

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FEI	Oven FE	Oven IE	Voeding	Aansluitingskabel type: H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW				
											n.			
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2						380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160

CUCINE ELETTRICHE - SERIE LX TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FEI	Oven FE	Oven IE	Voeding	Aansluitingskabel type: H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW				
											n.			
LXE9PQ2	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	95

De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG

EMC-richtlijn 2004/108/EG (elektromagnetische compatibiliteit)


Machinereglementeringen 93/68

Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen 98/37.

EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

NL



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibele verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

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 en inductie 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.

Voordat 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 produkten 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 afvoerkanaal 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.

Bij de installatie van de apparaten dient men rekening te houden dat ze niet minder dan 20 cm (zie fig. 1) van de

muren geplaatst worden.

De apparaten waarbij het aansluitingsklembord aan de zijkant is bevestigd dienen minstens 50 cm van de zijwand geïnstalleerd te worden. De modellen die het aansluitingsklembord aan de achterkant hebben dienen minstens 50 cm van de achterwand 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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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.

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 scheidingschakelaar (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 scheidingschakelaar (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 gearde 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.

EQUIPOTENTIAL

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

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 als wel 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.

Attentie: De panelen die gemarkeerd zijn met het symbool  beschermen de toegang tot de onderdelen die niet-ioniserende elektromagnetische straling produceren.

Bij de emissie van geluid, is de geluidsdruk A minder dan 70 dB(A)

INBEDIJFSTELLING 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 "O" 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

INBEDIJFSTELLING 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 "O" 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. Door aan de knop te draaien(A) (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 een hogere temperatuur te bereiken de knop op teller (B) zetten.

Belangrijk: men dient de "klik" van het inschakelen te horen, op deze manier treedt ook het buitenste verwarmingselement in werking, op dit punt wordt de temperatuur van beide elementen geregeld.

Noot: De platen van de Infrarood serie 900 hebben een enkel verwarmingselement voor iedere kookzone.

Om de verwarmingselementen uit te schakelen de knop op stand "0" 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 .

INBEDRIJFSTELLING INDUCTIEKOOKPLAAT**ATTENTIE:**

De glaskeramische plaat is verwarmd door de afgegeven warmte van de onderkant van de pan. Om brandwonden te vermijden de glaskeramische plaat niet aanraken tijdens het gebruik.

a) Koppel het apparaat pas aan het elektriciteitsnet nadat men zich ervan verzekerd heeft dat de geleverde spanning overeenkomt met de spanning die is aangegeven op het technisch plaatje van het apparaat.

b) Plaats de pannen overeenkomstig de aangegeven zones op de glaskeramische kookplaat..

c) Draai de knop met de wijzers van de klok mee:het groene lampje gaat branden.

Als er geen pan aanwezig is gaat het groene lampje knipperen.

d) Regel het vermogen door aan de knop te draaien.

Wanneer men de pan weghaalt levert de inductor geen vermogen, als men de pan weer terugzet slaat hij direct weer aan met hetzelfde vermogen waarop hij is ingesteld. Als de pan is weggehaald blijft de inductor in stand-by en verbruikt geen energie behalve die van het controlelampje.


UITSCHAKELLEN

- Draai de knop met de klok mee of tegen de klok in totdat hij op "OFF" staat.

- Bepaalde delen van de generator blijven onder spanning ook als de knop op "OFF" staat. In geval van onderhoud dient men het apparaat van het net los te koppelen.

- Men dient zich ervan te verzekeren dat er geen enkele vloeistof in de binnenkant van de inductie generator komt zowel tijdens normaal gebruik als tijdens de schoonmaak of het onderhoud van het onderdeel.

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

Voor inductiekookplaten dient men speciale pannen voor inductiekoken te gebruiken: controleer of de pannen het symbool  hebben dat aangeeft dat ze geschikt zijn om op inductieplaten te koken.

De inductiekookplaten dienen niet te worden gebruikt om andere voorwerpen dan hierboven aangegeven op te warmen.

SCHOONMAKEN VAN HET GLAS

We raden u aan om uw kookplaat regelmatig en bij voorkeur na ieder gebruik schoon te maken. Geen schuurmiddelen 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 WAARSCHUWINGEN (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.

WAARSCHUWINGEN INDUCTIE

Metalen voorwerpen warmen zeer snel op als ze zich in de buurt van de in werking zijnde kookplaat bevinden, daarom geen metalen voorwerpen zoals: blikjes, bestek, ringen, sleutels, horloges enz. op de inductiekookplaat leggen.

Personen die een pace-maker dragen dienen een arts te raadplegen om zich ervan te verzekeren dat ze wel of niet in de nabijheid van een kookplaat met inductiegenerator mogen verkeren.

Geen credit-cards, telefoonkaarten, of andere magnetische voorwerpen op de keramische kookplaat met inductiesysteem neerleggen.

De inductiegenerator heeft een intern afkoelingsstelsel.

Let op dat de filters voor de binnenkomende- en uitgaande lucht niet worden geblokkeerd door voorwerpen (papier,doekjes e.d.). Dit zou een overmatige verhitting kunnen veroorzaken met als gevolg het uitschakelen van de inductie.

LET OP DAT DE KOUDE LUCHTTOEVOER MIDDELS DE GATEN OP DE BODEM EN IN DE LUCHTAFVOERPIJP VAN HET APPARAAT NIET WORDEN BELEMMERD. DIT ZOU HET UITDOVEN DOOR OVERVERHITTING KUNNEN VEROORZAKEN.

Vermijd dat vloeistoffen (water,olie e.d.) in de inductiegenerator komen.

In géén geval met stromend water schoonmaken.

De binnenste gedeelten van de inductie generator niet aanraken!

Na gebruik, zet de kookplaat door middel van haar controle-apparaat.

Vertrouw niet op de detector van kookgerei.

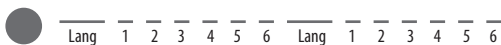
OPLOSSING PROBLEEM INDUCTIE SERIE 900

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Onvoldoende verwarming van de kookzone	Pan van ongeschikt materiaal	Gebruik een pan van geschikt materiaal
Continue verwarming van de kookzone op de hoogste temperatuur	Knop Schakelaar kapot	Controleer/vervang de schakelaar
De kookzone gaat aan ook als er géén pan op staat	De sensor aanwezigheid pan kapot	Vervang/repareer de generator
Alleen kleine gedeelten metaal worden verwarmd	De sensor aanwezigheid pan kapot	Vervang/repareer de generator
De kookzone wordt niet verwarmd	Onderkant van de pan heeft \varnothing kleiner dan 12 cm	Gebruik een geschikte pan
Het apparaat gaat niet aan	zekeringen/ hoofdstroom onderbroken	Controleer de verbinding met het elektriciteitsnet
De zekeringen branden door bij het aansteken van het apparaat	Kortsluiting in de generator	Vervang/repareer de generator
De kookzones worden niet warm	Storing generator	Vervang/repareer de generator

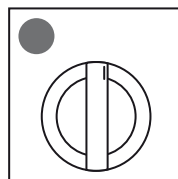
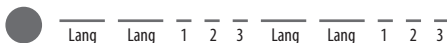
Foutmelding

De storingen kunnen worden opgespoord op basis van de duur en frequentie van het knippen van het groene lampje. Het knippen correspondeert met een speciale foutencode. Het groene lampje knippert één keer (E1) of twee (E2) en dan volgt een regelmatig geknipper overeenkomstig met het nummer van de fout. Dezelfde reeks wordt meerdere keren herhaald.

Bijvoorbeeld: foutmelding code E1 06:



Bijvoorbeeld: foutmelding code E2 03:



NL

Foutmeldingen van de generator

Foutmelding N.º	Storing	Oorzaak	Oplossing
E1 01	Elektrische overbelasting	Pan van ongeschikt materiaal, bobine kapot of defect	Gebruik een pan van geschikt materiaal, controleer de bobine
E1 02	Er is geen stroom in de inductor	Fout in de aansluiting van de inductor	Sluit de inductor correct aan
E1 03	Temperatuur IGBT te hoog	Ventilatieopening geblokkeerd, ventilator geblokkeerd, temperatuursensor defect	Ventilatieopeningen vrijmaken, ventilator schoonmaken, de draaiing van de ventilator controleren
E1 04	Kookzone met te hoge of te lage temperaturen	Lege pan, temperatuursensor kapot	Neem de pan weg, uitschakelen en wachten totdat de kookzone is afgekoeld, controleren of de temperatuursensor vervangen dient te worden
E1 05	Storing controle besturing	Defecte beturing of defecte bedrading	Controleer of vervang de bedieningseenheid, controleer de bedrading van de eenheid
E1 06	Binnentemperatuur te hoog	Ventilatieopeningen geblokkeerd, ventilator geblokkeerd, temperatuursensor defect, te dichtbij andere warmtebronnen	Ventilatieopeningen vrijmaken. Ventilator schoonmaken. Warmtebronnen verwijderen. Omgevingstemperatuur verlagen

Foutmelding N.º	Storing	Oorzaak	Oplossing
E1 07	Temperatuursensor van de kookzone	De temperatuursensor van de bobine maakt kortsluiting	Vervang/ controleer de temperatuursensor
E1 08	Ontbreken elektrische fase	Uitvallen van de stroom. Uitvallen elektrische fase of van de synchronisatie van het netwerk	Controleer de voorziening van het elektriciteitsnet
E1 10	Communicatiestoring	Fout van bus LIN of CAN , geen enkele verbinding tussen bedieningspaneel en generator	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer de aansluiting
E1 11	Fout in het formatteren	Fout tijdens het formatteren van het apparaat	Wachten: het apparaat voert ca iedere 30 seconden een reset uit.
E1 12	Storing in het elektriciteitsnet	Storing gedurende de meting van de stroom van het elektriciteitsnet	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 13	Fout in de aansluiting op het elektriciteitsnet	Netspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 14	Fout van de adapter van het elektriciteitsnet	Netspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 15	Elektrische beschermingscircuits	Lege pan, defecte sensor	Neem de pan weg, uitzetten en wachten tot de kookzone is afgekoeld, controleren of het nodig is de temperatuursensor te vervangen, koppel de generator los en koppel hem na een paar minuten weer vast.

Foutmeldingen van de digitale commando's

Foutmelding N.º	Omschrijving	Oorzaak	Oplossing
E2 01	Bedieningspaneel staat altijd aan	Water of pannen op het display of defecte toets	Het oppervlak van het display schoonmaken of de digitale controle eenheid vervangen
E2 10	Onderbreking van de aansluiting	Defecte verbinding tussen het bedieningspaneel en de generator	Vervang de verbindingskabel
E2 11	Fout autodiagnose	Software autodiagnose defect	Uitchecken en weer inschakelen en als het probleem blijft contact opnemen met de Klantenservice
E2 13	Ongeldige configuratie gegevens	Het apparaat vindt geen geldige configuratiegegevens	Contact opnemen met de Klantenservice
E2 14	Elektrische spanning	Problemen met de spanning van het bedieningspaneel	Automatische Reset

RISOLUZIONE PROBLEMI INDUZIONE SERIE 700

Errore	Possibile causa	Interventi da eseguire da personale formato ed autorizzato
Geen verwarming (lampje app. in werking is uit)	Geen voeding	Controleren of het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet (stekker in stopcontact) en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld. Controleren van de zekeringen (ook aanwezig in enkele losse apparaten)
	Potentiometer op stand UIT	Draai de potentiometer op stand AAN
	Hoofdschakelaar op stand UIT of niet ingedrukt	Druk of draai de hoofdschakelaar op stand AAN
	Pan met diameter onderkant kleiner dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan
	Pan buiten het centrum van de kookzone geplaatst	Plaats de pan in het centrum
	Ongeschikte pan (zie punt 1)	Gebruik een geschikte pan
Gebrekkige stroomtoevoer (bedieningslampje brandt)	Apparaat defect	Apparaat loskoppelen en zich tot verkoper wenden
	Pan van mindere kwaliteit	Gebruik een pan van betere kwaliteit, vergelijk het geleverde niveau met de vorige pan
	Afkoelingsysteem geblokkeerd	Controleren of de lucht in- en uitgangen vrij zijn
	Luchtfilter geblokkeerd	Luchtfilter schoonmaken of vervangen
	Omgevingstemperatuur te hoog (het afkoelingsysteem is niet in staat de optimale temp. te behouden zie punt 2)	Controleer dat er geen warme lucht opgezogen wordt, verlaag de temperatuur van de inkomende lucht of die van de omgeving (mag niet hoger zijn dan 40°C / 110 °F)
	Ontbreken van een fase	Controleer de zekeringen
Geen reactie als men aan de potentiometer draait	Apparaat defect	Apparaat loskoppelen en zich tot de verkoper wenden
	Potentiometer defect	Apparaat loskoppelen en zich tot de verkoper wenden
Afwisselende toevoer (aan/uit in enkele minuten). De ventilator is ingeschakeld	Afkoelingsysteem geblokkeerd	Controleren of de in- en uitgangen van de luchttoevoer vrij zijn
	Ventilator geblokkeerd	Ventilator schoonmaken of vervangen
Afwisselende toevoer (aan/uit in enkele minuten). De ventilator is uitgeschakeld	Ventilator defect	Apparaat loskoppelen en zich tot de verkoper wenden
	Inductor of kookzone oververhit	Apparaat uitschakelen, pan verwijderen en wachten tot de zone is afgekoeld
Afwisselende toevoer (aan/uit in enkele minuten, situatie na intensief gebruik)	Lege pan	Apparaat uitschakelen, pan verwijderen en wachten tot de zone is afgekoeld
	Pan met te hete olie	Apparaat uitschakelen, pan verwijderen en wachten tot de zone is afgekoeld
Kleine metalen voorwerpen (lepels, messen) worden verwarmd als men ze op de kookzone laat liggen	Herkennen van niet gekalibreerde pan	Opnieuw kalibreren herkenning pan (alleen door technisch personeel van de fabrikant!)

NL

Foutmeldingen op display



Kortsluiting temperatuur sensor; inductie - temperatuur te laag (<50°C; knippert iedere 5 sec.)



Inductie-temperatuur te hoog; onderbreking temperatuursensor



Pan ontbreekt; pan niet opgemerkt (te kleine diameter)










Ongeschikte pan, kortsluiting inductor (µh waarde te laag)



Temperatuur koelplaat te hoog (> 100°C); kortsluiting van de sensor op de koelplaat



Temperatuur koelplaat te laag (> 1°C); kortsluiting van de sensor op de koelplaat

	Potentiometer ontbreekt of heeft defect; Verkeerde waarde (>10,75 kOhm)
	Elektronica o.k. (in stand-by), potentiometer op stand "0"
	Display defect of niet aangesloten
	Ingeschakeld nadat het van het elektriciteitsnet is losgekoppeld AC Fase L1 en L3 < 150V (als L2 wegvalt, werkt de plaat met verminderd vermogen)
	Fout generator Software (Standard IO DEVICE 1 o 2 niet beschikbaar)
	Waarschuwing: Stroom DC > 350 mA (teveel extra ventilatoren aangesloten of kapotte ventilatoren)
	Waarschuwing: Ventilator niet aangesloten of geblokkeerd (knippert 5 Sec. Na de inwerkingstelling, knippert daarna 1 sec. iedere 10 sec.)

In geval van problemen niet vermeld in de aanwezige tabel dient men zich uitsluitend tot een erkende servicedienst te wenden.

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 "0" zetten.

Elektrische ovens type FE1; 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; 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 "0" draaien. Bij de eerste draai aan de knop werkt de ventilator alleen (alleen lampje (B) gaat branden) voor de functies afkoelen of ontdooien.

WAARSCHUWING !

De ovens nooit gebruiken zonder de ovenbodem.

ONDERHOUD

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar 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 ijzeren 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.

Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten.

Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

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

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;

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	214
Dados técnicos	218
Instruções para a instalação	223

FOGÕES ELÉCTRICOS SÉRIE 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
E6PQ2BH6	2 placas quadradas high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 placas quadradas high power com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 placas quadradas high power + forno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 placas quadradas max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 placas quadradas max power com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 placas quadradas max power + forno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE 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
E7P2M/IND	indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok a indução com compartimento aberto	mm 400 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 ELÉCTRICOS SÉRIE 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
E9P2M/VTR	infravermelho 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infravermelho potenciado 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infravermelho 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infravermelho potenciado 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	infravermelho 4 zonas + forno eléctrico 2/1 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
E9P2M/IND	indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok a indução com compartimento aberto	mm 400 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

FOGÕES ELÉCTRICOS 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
SE9PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 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
SE9P2M/IND	indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok a indução com compartimento aberto	mm 400 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

FOGÕES ELÉCTRICOS SÉRIE LX 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
LXE9P2/IND	indução 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	indução 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok a indução	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	placa total 4 zonas	mm 400 x 900 x 290 (320)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE 600

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Placas retangulares		Placas quadradas		Zonas de cozedura	Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo HO7RNF		Peso máximo do aparelho vazio
		n.	kW	n.	kW						n.	kW	
E6P2B	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2				3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79	
E6P6+TE	17,2	6	2					5,2		380-415V3N~	5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6			2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2			4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6			2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2			4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2			2	2,6		3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8			2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	8			2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE	13,2			2	4			5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE 700

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
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E7P2B	5,2	2	2,6	2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2	2	2,6	2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2	2	2,6	2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	85
E7PQ4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6			3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6			3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	91
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3			380-415V3N ~	5x6	95
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5		380-415V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6			3			380-415V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6			3	7,5		380-415V3N ~	5x6	123
E7P2B/VTR	5					2	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10					4	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5					2	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10					4	2,5				220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13					4	2,5	3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5					4	2,5	3	7,5		380-415V3N ~	5x6	85
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415V3N ~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415V3N ~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5					1	3,5				220-240V ~	3x2,5	62
E7TPB	9					4	2,25				380-415V3N ~	5x2,5	70
E7TPM	9					4	2,25				380-415V3N ~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5					4	2,25		7,5		380-415V3N ~	5x4	130
E7TP+FE1	12					4	2,25	3			380-415V3N ~	5x4	125

PT

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE 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
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kg	
E9P2M	7	3,5	2	3,5	2	3,5	2	3,5				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7		2		2		2					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2		2		2					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14		4		4		4					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14		4		4		4					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4		4		4					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21		6		6		6					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21		6		6		6					220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6		6		6					380-415 V3N ~	5x10	125	
E9P4+FE1	17		4		4		4		3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE1	17		4		4		4		3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	19		4		4		4		3			220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5		4		4		4		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5		4		4		4		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4		4		4		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P6+FE1	24		6		6		6		3			380-415 V3N ~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24		6		6		6		3			380-415 V3N ~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6		6		6		3			380-415 V3N ~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5		6		6		6		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5		6		6		6		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6		6		6		3	7,5		380-415 V3N ~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8		2		2		2		3,4			380-415 V3N ~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8		2		2		2		4			380-415 V3N ~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6		4		4		4		3,4			380-415 V3N ~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16		4		4		4		4			380-415 V3N ~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6		4		4		4		3,4			380-415 V3N ~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19		4		4		4		3			380-415 V3N ~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1		4		4		4		3,4	7,5		380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5		4		4		4		4	7,5		380-415 V3N ~	5x10	113	
E9P2M/IND	10		2		2		2		5			380-415 V3N ~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20		4		4		4		5			380-415 V3N ~	5x6	90	
E9WOK/IND	5		1		1		1		5			380-415 V3 ~	5x2,5	70	
E9TPM	14		4		4		4		3,5			380-415 V3N ~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5		4		4		4		3,5	7,5		380-415 V3N ~	5x6	160	
E9TP+FE1	17		4		4		4		3,5			380-415 V3N ~	5x6	150	

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FEI	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo HO7RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
SE9PQ2M	8		2	4	2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4	6	4						380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4	4	4		7,5				380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4	6	4		7,5				380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2	4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4	4	4				380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4	4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5	2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5	4	5				380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5	1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5	4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE LX TOP

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FEI	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo HO7RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
LXE9PQ2	8		2	4	2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8				2	4	2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16				4	4	4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10				2	5	2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20				4	5	4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5				1	5	1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95


PT

Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2006/95/CE	- baixa tensão
2007/108/CE	- EMC (compatibilidade electromagnética)
93/68	- Regulamentações de máquinas
98/37	- Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência.
EN 60335-1 e 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°:		
V		kW:	Hz: 50/60	IPX4
				

PT



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

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 lã de vidro. A porta com parede dupla e isolamento térmico é equipada com pega e dobradiça com mola balanceada. Superfícies de cozedura com placas eléctricas de ferro fundido, placa total de aço, superfícies de infravermelho e indução de vitrocerâmica.

Botões de comando de material sintético, dispositivos de segurança com rearmamento manual ou automático, comutadores 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 ter 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.

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.

Realizar a instalação dos aparelhos mantendo uma distância das paredes laterais não inferior a 20 cm (vide fig. 1). Os aparelhos que apresentam painel de conexão em posição lateral deverão ser instalados a uma distância mínima de 50 cm da parede lateral. Os modelos que que apresentam painel de conexão traseiro deverão ser instalados a uma distância mínima de 50 cm da parede traseira.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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.

Distingue-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

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.

Atenção: os painéis indicados pelo símbolo  protegem o acesso a peças que geram radiação eletromagnética não ionizante.

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. Posicionar sobre o interruptor (A) (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 obter uma maior potência de aquecimento, posicionar o botão sobre o indicador (B). Importante: deve-se escutar o "clique" de inserção. Desta forma, também será accionado o elemento de aquecimento externo; a partir de então, a regulação da temperatura é realizada em ambos os elementos.

Nota: as placas infravermelho da série 900 apresentam um único elemento de aquecimento para cada zona de cozedura.

Para desactivar os elementos de aquecimento, posicionar o botão sobre o indicador "O".

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.

PT

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DAS PLACAS DE INDUÇÃO

ATENÇÃO:

A placa de vitrocerâmica é aquecida pelo calor emitido pelo fundo da panela. Para evitar queimaduras ou lesões, não tocar a placa de vitrocerâmica durante o uso.

- Conectar o equipamento à rede depois de certificar-se que a tensão fornecida corresponde àquela indicada na placa de dados técnicos do equipamento.
- Posicionar as panelas sobre as zonas indicadas na placa de vitrocerâmica.
- Rode o botão no sentido horário: a luz de indicação verde acende-se.
- Regular a potência mediante a rotação do botão.

Se a panela não for posicionada, a luz de indicação verde pisca.


d) Regular a potência mediante a rotação do botão.

Ao retirar a panela, o indutor interrompe o fornecimento de potência, ao repô-la, o indutor é accionado novamente, com a mesma potência programada. Se a panela é retirada, o indutor permanece em stand-by e apenas a luz de indicação consome energia.

DESACTIVAÇÃO

- Rode o botão no sentido horário ou anti-horário até a posição de repouso "OFF"
- Algumas peças do gerador permanecem sob tensão mesmo com o botão na posição "OFF". Portanto, antes de realizar a manutenção, desligar o equipamento da rede eléctrica.
- Certifique-se que nenhum líquido alcance o interior do gerador de indução, durante a sua utilização normal, a limpeza ou a manutenção do componente.

POSSIBILIDADES DE UTILIZAÇÃO

Com as placas de indução devem ser utilizadas panelas específicas para a cozedura a indução: verificar se as panelas apresentam o símbolo  que identifica a cozedura a indução.

As placas de indução não devem ser utilizadas para aquecer objectos diversos daqueles indicados acima.

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.

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.

ADVERTÊNCIAS INDUÇÃO

Os objectos metálicos aquecem-se muito rapidamente se colocados sobre a zona de aquecimento em funcionamento, portanto não apoiar sobre a placa de cozedura a indução materiais metálicos como: latas, caixas, papéis de alumínio, talheres, anéis, chaves, relógios, etc.

Pessoas com marca-passos devem consultar um médico para verificar se podem ou não permanecer nas proximidades de uma placa de cozedura com gerador a indução.

Não apoiar cartões de crédito, cartões telefónicos, bandas magnéticas ou outros objectos magnéticos sobre uma placa de vitrocerâmica com sistema a indução.

O gerador a indução tem um sistema de resfriamento interno.

PRESTE ATENÇÃO PARA QUE O FLUXO DE AR DE REFRIGERAÇÃO QUE ATRAVESSA OS FUROS COLOCADOS NA BASE E NA CHAMINÉ DO EQUIPAMENTO NÃO SEJA IMPEDIDO. SE ISTO OCORRER, O AQUECIMENTO PODE APAGAR.

Prestar atenção para não obstruir as aberturas de entrada e de saída do ar (com objectos como papel, panos ou outros).

Pode provocar um aquecimento excessivo e a desactivação da indução.

Evitar a entrada de líquidos no gerador a indução (água, óleo ou outros).

Nunca limpar o aparelho com jactos de água.

Não tocar nenhuma peça interna do gerador a indução.

Após o uso, desligue o fogão através do seu dispositivo de controle.

Não confie no detector de painéis.

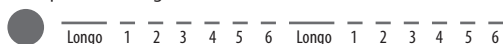
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS INDUÇÃO SÉRIE 900

Erro	Causa	Solução
Aquecimento insuficiente da zona de cozedura	Panela de material inadequado	Usar uma panela de material adequado
Aquecimento contínuo da zona de cozedura com temperatura máxima	Interruptor do botão avariado	Controlar/substituir o interruptor
A zona de cozedura acende-se mesmo sem a presença de uma panela	Sensor de detecção da panela avariado	Substituir o gerador/repará-lo
São aquecidas pequenas áreas de metal	Sensor de detecção da panela avariado	Substituir o gerador/repará-lo
A zona de cozedura não é aquecida	Fundo da panela com Ø inferior a 12 cm	Usar uma panela adequada
O aparelho não liga	Fusível/ corrente geral interrompida	Controlar a conexão com a rede eléctrica
Os fusíveis queimam quando o aparelho é accionado	Curto-circuito no gerador	Substituir o gerador/repará-lo
As zonas de cozedura não são aquecidas	Gerador avariado	Substituir o gerador/repará-lo

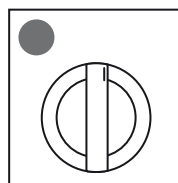
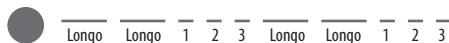
Código de erro

As avarias podem ser detectadas conforme a duração e a frequência de intermitência da luz de indicação verde. As intermitências correspondem a um código de erro específico. A luz de indicação verde pisca uma (E1) ou duas (E2) vezes para então piscar de forma breve e regular conforme o número de erro. A mesma sequência é repetida diversas vezes.

Exemplo: erro código E1 06:



Exemplo: erro código E2 03:


PT

Mensagens de erro do gerador

Erro N.º	Avaria	Causa	Solução
E1 01	Sobrecarga eléctrica	Panela de material inadequado, bobina quebrada ou avariada	Usar uma panela de material adequado, controlar a bobina
E1 02	Não há corrente no indutor	Erro de conexão do indutor	Conectar o indutor correctamente
E1 03	Temperatura IGBT demasiado alta	Entradas de ar bloqueadas, ventilador obstruído, sensor de temperatura avariado	Liberar as entradas de ar, limpar o ventilador, controlar a rotação do ventilador
E1 04	Zona de cozedura com temperaturas demasiado altas ou baixas	Panela vazia, sensor de temperatura avariado	Retirar a panela, desligar e esperar o resfriamento da zona de cozedura, verificar se é necessário substituir o sensor de temperatura
E1 05	Central de controlo avariada	Central avariada ou ligação de cabos errada	Controlar ou substituir a unidade operativa, controlar a ligação de cabos da unidade
E1 06	Temperatura interna demasiado alta	Entradas de ar bloqueadas, ventilador obstruído, sensor de temperatura avariado, proximidade a fontes de calor externas	Liberar as entradas de ar. Limpar o ventilador. Afastar as fontes de calor externas. Diminuir a temperatura ambiente
E1 07	Sensor de temperatura da zona de cozedura	Curto-circuito do sensor de temperatura das bobinas	Substituir/controlar o sensor de temperatura
E1 08	Ausência de fase da rede eléctrica	Queda de fase da rede eléctrica ou da sincronização da rede	Controlar o fornecimento da rede eléctrica
E1 10	Erro de comunicação	Erro de barramento LIN ou CAN, nenhuma conexão entre o teclado e a gerador	Retirar a ficha da tomada de rede eléctrica e controlar a conexão

Erro N.º	Avaria	Causa	Solução
E1 11	Erro de inicialização	Erro durante a inicialização da unidade	Esperar: o dispositivo realiza a reinicialização a cada 30 segundos aproximadamente.
E1 12	Avaria na rede eléctrica	Avaria durante a medição da corrente da rede eléctrica	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 13	Erro de conexão da rede eléctrica	Voltagem da rede demasiado alta ou demasiado baixa	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 14	Erro do adaptador da rede eléctrica	Voltagem da rede demasiado alta ou demasiado baixa	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 15	Circuitos eléctricos de protecção	Panela vazia, sensor avariado	Retirar a panela, desligar e esperar o resfriamento da zona de cozedura, verificar se é necessário substituir o sensor de temperatura, desligar o gerador e ligá-lo novamente após alguns minutos.

Mensagens de erro dos comandos digitais

Erro N.º	Descrição	Causa	Solução
E2 01	Teclado sempre ligado	Água ou painelas sobre o ecrã ou tecla defeituosa	Limpar a superfície do ecrã ou substituir a unidade de controlo digital
E2 10	Interrupção da conexão	Conexão avariada entre o teclado e o gerador	Substituir o cabo de conexão
E2 11	Erro de autodiagnóstico	Software de autodiagnóstico avariado	Desligar e ligar; se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência aos Clientes
E2 13	Dados de configuração inválidos	O dispositivo não considera os dados de configuração válidos	Contactar o Serviço de Assistência aos Clientes
E2 14	Tensão eléctrica	Problemas com a tensão do teclado	Reinicialização automática

PT













SOLUÇÃO DE PROBLEMAS INDUÇÃO SÉRIE 700

Erro	Causas possíveis	Intervenções que devem ser realizadas por pessoal treinado e autorizado
Nenhum aquecimento (lâmpada de funcionamento desligada)	Nenhuma alimentação	Verificar se o aparelho está conectado à rede eléctrica (ficha inserida) e se o interruptor geral está ligado. Verificar os fusíveis (também presentes em alguns aparelhos de apoio)
	Potenciómetro na pos. DESLIGADO	Rodar o potenciómetro para a pos. LIGADO
	Int. geral na pos. DESLIGADO ou não pressionado	Pressionar ou rodar o interruptor geral para a pos. LIGADO
	Panela com diâmetro da base inf. a 12 cm.	Utilizar uma panela adequada
	Panela colocada fora do centro da zona de cozedura	Colocar a panela no centro
	Panela inadequada (vide ponto 1)	Utilizar uma panela adequada
Aparelho avariado	Desconectar o aparelho e contactar o revendedor	

Erro	Causas possíveis	Intervenções que devem ser realizadas por pessoal treinado e autorizado
Potência insuficiente (lâmpada de funcionamento acesa)	Panela de baixa qualidade	Utilizar uma panela de melhor qualidade e comparar o nível de fornecimento com a panela anterior
	Sistema de resfriamento obstruído	Certificar-se que as saídas e as entradas de ar estejam desobstruídas
	Filtro de ar obstruído	Limpar ou substituir o filtro de ar
	Temperatura ambiente demasiado elevada (o sistema de resfriamento não é capaz de manter uma temperatura adequada (vide ponto 2))	Certificar-se que não seja aspirado ar quente, reduzir a temperatura do ar na entrada ou temperatura ambiente (não deve superar 40°C / 110 °F)
	Falta uma fase	Verificar os fusíveis
	Aparelho avariado	Desconectar o aparelho e contactar o revendedor
Nenhuma reacção se é girado o potenciómetro	Potenciómetro avariado	Desconectar o aparelho e contactar o revendedor
Fornecimento alternado (ligado/desligado em poucos minutos). O ventilador está ligado	Sistema de resfriamento obstruído	Certificar-se que as saídas e as entradas de ar estejam desobstruídas
	Ventilador obstruído	Limpar ou substituir o ventilador
Fornecimento alternado (ligado/desligado em poucos minutos). O ventilador está desligado	Ventilador avariado	Desconectar o aparelho e contactar o revendedor
Fornecimento alternado (ligado/desligado em poucos minutos, após uso intenso)	Indutância ou zona de cozedura superaquecida	Desligar o aparelho, remover a panela e esperar que a zona resfrie-se
	Panela vazia	Desligar o aparelho, remover a panela e esperar que a zona resfrie-se
	Panela com óleo superaquecido	Desligar o aparelho, remover a panela e esperar que a zona resfrie-se
Pequenos objectos metálicos (colheres, facas) são aquecidos se colocados sobre a zona de cozedura	Calibragem errada de reconhecimento de painéis	Calibrar novamente o reconhecimento de painéis (apenas pessoal técnico do fabricante!)

PT

Indicação de erros no ecrã

	Curto-circuito no sensor de temperatura; temperatura de indutância demasiado baixa (<50°C; intermitência a cada 5 s)		Potenciómetro ausente ou avariado; Valor errado (>10,75 kOhm)
	Temperatura de indutância demasiado alta; interrupção do sensor de temperatura		Electrónica o.k. (em stand-by), potenciómetro em posição "0"
	Panela ausente; panela não detectada (diâmetro demasiado pequeno)		Ecrã avariado ou desconectado
	Panela inadequada, curto-circuito na indutância (valor µh demasiado baixo)		Activação após a desconexão da rede eléctrica AC Fase L1 e L3 < 150V (se é desconectada L2, a placa funciona com potência reduzida)
	Temperatura do dissipador demasiado alta (> 100°C); curto-circuito no sensor do dissipador		Erro do Software do gerador (Standard IO DEVICE 1 o 2 indisponível)
	Temperatura do dissipador demasiado baixa (> 1°C); curto-circuito no sensor do dissipador		Atenção: Corrente DC>350 mA (demasiados ventiladores auxiliares conectados ou ventiladores avariados)



Atenção: Ventilador desconectado ou bloqueado (intermitência de 5 s após a colocação em funcionamento e, depois, de 1 s a cada 10 s)

Em caso de problemas não indicados nesta tabela, contactar exclusivamente um centro de assistência autorizado.

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 desparafusando 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 colectores 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; 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 termóstato 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; 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.

PT

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

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	234
Τεχνικά χαρακτηριστικά	238
Οδηγίες εγκατάστασης	243

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠΧΥ) 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 + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	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
E6PQ2BH6	2 τετράγωνες πλάκες υψηλής ισχύος	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 τετράγωνες πλάκες υψηλής ισχύος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 τετράγωνες πλάκες υψηλής ισχύος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 τετράγωνες πλάκες μέγιστης ισχύος	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 τετράγωνες πλάκες μέγιστης ισχύος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 τετράγωνες πλάκες μέγιστης ισχύος + ηλεκτρικός φούρνος Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 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
E7P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 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 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠΧΥ) 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
E9P2M/VTR	εστία με υπέρυθρα 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 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
E9P4M/VTR	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 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
E9P4/VTR+FE1	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	εστία με υπέρυθρα 4 ζώνες μαγειρέματος + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 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
E9P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) 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
SE9PQ6+FE	6 τετράγωνες πλάκες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 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
SE9P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος 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
SE9WOK/IND	wok επαγωγής 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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) 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
LXE9P2/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok επαγωγής	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	ενιαία εστία 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 600

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος	Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροποδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου Η07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής στον είναι κενή
		n.	kW	n.	kW							
E6P2B	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	13
E6P2M	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	21
E6P4B	8	4	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	24
E6P4M	8	4	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	34
E6P6B	12	6	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	35
E6P6M	12	6	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	47
E6P4+FE1	11	4	2				3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	66
E6P6+FE1	15	6	2				3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	79
E6P6+TE	17,2	6	2					5,2		380-415V3N~	5x6	75
E6P2B/VTR	3,6			2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	18
E6P4B/VTR	7,2			4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	28
E6P2M/VTR	3,6			2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	30
E6P4M/VTR	7,2			4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	50
E6PQ2BH6	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	21
E6PQ2MH6	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2			2	2,6		3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	63
E6PQ2BP9	8			2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	33
E6PQ2MP9	8			2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	45
E6PQ2P9+TE	13,2			2	4			5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούβνος FE1	Φούβνος FE	Φούβνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
		π.	κW	π.	κW	π.	κW						
E7P2B	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	85
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x6	91
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3			380-415V3N ~	5x6	95
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5		380-415V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3			380-415V3N ~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6			3	7,5		380-415V3N ~	5x6	123
E7P2B/VTR	5	6	2,6								380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10			2	2,5						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5			4	2,5						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10			4	2,5						220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5			3			220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5			3	7,5		380-415V3N ~	5x6	85
E7P2M/IND	7			2	3,5						380-415V3N ~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14			4	3,5						380-415V3N ~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5			1	3,5						220-240V ~	3x2,5	62
E7TPB	9			4	2,25						380-415V3N ~	5x2,5	70
E7TPM	9			4	2,25						380-415V3N ~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5			4	2,25				7,5		380-415V3N ~	5x4	130
E7TP+FE1	12			4	2,25			3			380-415V3N ~	5x4	125

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Στρογγυλές πλάκες		Τετραγωνικές πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FEI		Φούρνος FE		Φούρνος TE		Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής (όταν είναι κενή)
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	kW	kg				
E9P2M	7	3,5													220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9P2M	7	3,5	2	3,5											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P2M (piastre da 4 kW)	8	4	2	4											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	3,5													220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9P4M	14	3,5	4	3,5											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9P4M (piastre da 4 kW)	16	4	4	4											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	3,5												220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9P6M	21	6	3,5	6	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9P6M (piastre da 4 kW)	24	4	6	4											380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	3,5						3						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9P4+FE1	17	4	4	3,5					3						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE1 (piastre da 4 kW)	19	4	4	4					3						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	3,5							7,5					380-415 V3N~	5x10	97
E9P4+FE	21,5	4	3,5	4	3,5					7,5					380-415 V3N~	5x10	113
E9P4+FE (piastre da 4 kW)	23,5	4	4	4						7,5					380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	3,5						3						380-415 V3N~	5x10	140
E9P6+FE1	24	6	3,5	6	3,5				3						380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE1 (piastre da 4 kW)	27	6	4						3						380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5					380-415 V3N~	5x10	150
E9P6+FE	28,5	6	3,5	6	3,5					7,5					380-415 V3N~	5x10	165
E9P6+FE (piastre da 4 kW)	31,5	6	4							7,5					380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8		2	3,4											380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2M/VTR	8		2	4											380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6		4	3,4											380-415 V3N~	5x4	73
E9P4M/VTR	16		4	4											380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6		4	3,4					3						380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19		4	4					3						380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1		4	3,4						7,5					380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5		4	4						7,5					380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10		2	5											380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20		4	5											380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5		1	5											380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14		4	3,5											380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5		4	3,5						7,5					380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17		4	3,5					3						380-415 V3N~	5x6	150

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος	Φούρνος FEI	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου HO7RNF	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
		π.	κW	π.	κW							
SE9PQ2M	8		2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4						380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4		7,5				380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4		7,5				380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4				380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5				380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160

CUCINE ELETTRICHE - SERIE LX TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ


ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος	Φούρνος FEI	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου HO7RNF	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
		π.	κW	π.	κW							
LXE9PQ2	8		2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	60
LXE9P2P/VTR	8				2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16				4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10				2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20				4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5				1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14				4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2006/95/CE	- χαμηλή τάση
2007/108/CE	- EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
93/68	- Κανονισμοί μηχανών
98/37	- Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς.
EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

EL



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα. Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

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 με υπέρυθρα και επαγωγής.

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 οπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο. Οι οπές 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 παραμένου 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.

Στην εγκατάσταση των συσκευών πρέπει να τηρήσετε

μια απόσταση όχι μικρότερη των 20 cm από τα πλευρικά τοιχώματα (βλ. εικ. 1).

Οι συσκευές που προβλέπουν τη κλεμοσειρά σύνδεσης σε πλευρική θέση, πρέπει να εγκατασταθούν σε μια απόσταση των 50 cm τουλάχιστον από το πλαϊνό τοίχο. Τα μοντέλα που προβλέπουν την κλεμοσειρά σύνδεσης στο πίσω μέρος τους, θα πρέπει να εγκατασταθούν σε μια απόσταση των 50 cm τουλάχιστον από το πίσω τοίχο.

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:

- ER62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

εάν πρόκειται για την απομονωμένη εγκατάστασή τους (όχι σε σειρά), πρέπει να στερεώστε στο πάτωμα με βίδες και ούπα το πόδι προστασίας από ανατροπή. (βλ. εικ. 1a) τηρώντας τις ελάχιστες διαστάσεις εγκατάστασης που αναφέρονται παραπάνω.

Ο επιπρόσθετος 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, 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.

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 (A) κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.
- 2) Ανοίξτε τις πόρτες (B) εάν υπάρχουν και ξεβιδώστε τις βίδες (C) για να βγάλετε το ταμπλό εντολών (D).
- 3) Συνδέστε τον διακόπτη αποζεύξεως (A) με την κλεμοσειρά (H) ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο τέλος του χειριδίου. 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 ευθύνες 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 εκπαιδευστείτε 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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείστε 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.

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που συμβουλεύει ο κατασκευαστής.

Μη χρησιμοποιήσετε εξοπλισμό για το άμεσο ψήσιμο των τροφών

Για καλή απόδοση και περιορισμένη κατανάλωση ενέργειας είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε κατασρόλες 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 ίσα 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 επιτήρηση ή κάποιον οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιον 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.

Προσοχή: Τα πάνελ που αναφέρουν το σύμβολο  προστατεύουν από την πρόσβαση σε μέρη που εκπέμπουν ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία μη ιονίζουσα.

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 ξεκινήσετε 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 λειώσετε 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 κουμπιού θα μπορούσατε να ρυθμίσετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Η συσκευή παρέχει 4 ζώνες μαγειρέματος και θερμαίνεται όλη η επιφάνεια.

Σας συμβουλεύουμε να ξεκινήσετε 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. Στην θέση (Α) του διακόπτη (βλ. αναφορές στην εικ. 7) ενεργοποιείται το κεντρικό θερμαντικό στοιχείο, η ζώνη που αντιστοιχεί θερμαίνεται. Συνεχίζοντας με την περιστροφή του κουμπιού θα μπορούσατε να ρυθμίσετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Για να έχετε μεγαλύτερη θερμαντική ισχύ, φέρτε το κουμπί στη θέση (Β).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: θα πρέπει να ακουστεί ένα “κλικ” σύνδεσης, έτσι ενεργοποιείται και το εξωτερικό θερμαντικό στοιχείο, και τώρα η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται και για τα δύο θερμαντικά στοιχεία.

Σημείωση: οι επιφάνειες με υπέρυθρα της σειράς 900 παρέχουν ένα θερμαντικό στοιχείο μόνο ανά ζώνη μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων, φέρτε το κουμπί στη θέση “Ο”.

Πάνω στην επιφάνεια ψησίματος υπάρχουν 4 λυχνίες ένδειξης που αντιστοιχούν στις 4 ζώνες μαγειρέματος.

Αυτές οι ίδιες 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.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η επιφάνεια από υαλοκεραμική θερμαίνεται από τη θέρμη που εκπέμπει ο πάτος της καταρρόλας. Για να αποφύγετε εγκαύματα ή πληγές μη αγγίζετε την υαλοκεραμική επιφάνεια κατά τη χρήση.

α) Συνδέστε τον εξοπλισμό στην ηλεκτρική τροφοδοσία, αλλά πριν βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής αντιστοιχεί σε αυτή που αναφέρεται στην πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά του εξοπλισμού.

β) Τοποθετήστε τις καταρρόλες πάνω στις προβλεπόμενες θέσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

γ) Περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα: η πράσινη λυχνία ανάβει.

Όταν λείπει η καταρρόλα η πράσινη λυχνία αναβοσβήνει.

δ) Ρυθμίστε την ισχύ περιστρέφοντας το κουμπί.

Όταν σηκώνετε την καταρρόλα ο επαγωγέας δεν μεταβάλλει ισχύ, και όταν την τοποθετήστε ξανά στην θέση της, ο επαγωγέας ξεκινάει πάλι την μεταβολή με την ίδια ισχύ που ρυθμίσατε. Όταν βγάλετε την καταρρόλα, ο επαγωγέας παραμένει σε κατάσταση αναμονής και η μόνη κατανάλωση ενέργειας που υπάρχει είναι αυτή των λυχνιών ένδειξης.


ΣΒΗΣΙΜΟ

- Περιστρέψτε το κουμπί αριστερόστροφα ή δεξιόστροφα μέχρι να το φέρετε στη θέση της αδρανοποίησης “OFF”

- Μερικά μέρη της γεννήτριας παραμένουν υπό τάση ακόμα και όταν το κουμπί βρίσκεται στη θέση “OFF”. Για αυτό, σε περίπτωση συντήρησης, πρέπει πρώτα να αποσυνδέσετε τον εξοπλισμό από την τροφοδοσία ρεύματος.

- Ελέγξτε ότι κανένα υγρό φτάνει στο εσωτερικό της γεννήτριας επαγωγής ούτε κατά την κανονική χρήση ούτε κατά τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Με τις επιφάνειες επαγωγής θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε καταρρόλες που είναι κατάλληλες για το ψήσιμο με το σύστημα επαγωγής: βεβαιωθείτε ότι πάνω στη καταρρόλα υπάρχει το σύμβολο  για το ψήσιμο με το σύστημα επαγωγής.

Οι επιφάνειες επαγωγής δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν με σκεύη διαφορετικά από αυτά που αναφέρθηκαν πιο πάνω.

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 μπορούσατε 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 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (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 ραγίσμα 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 σκευούς 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, αλουμινοχαρτο, 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: Μη τοποθετήστε πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές επιφάνειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για να μη προκαλέσετε ζημιές ή εξασφενίσετε την δομή του γυαλιού, ΜΗ ρίξετε νερό πάνω στην επιφάνεια όταν αυτή είναι ακόμα ζεστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΩΓΗΣ

Τα μεταλλικά αντικείμενα υπερθερμαίνονται πολύ γρήγορα εάν βρίσκονται στην θερμαινόμενη ζώνη ενώ είναι σε λειτουργία. Επομένως, πάνω στην επιφάνεια ψησίματος με σύστημα επαγωγής, να μη ακουμπήσετε μεταλλικά αντικείμενα όπως: τενεκεδάκια, κουτιά κονσέρβας, αλουμινοφύλλα, μαχαιροπήρουνα, δακτυλίδια, κλειδιά, ρολόγια, και άλλα.

Άτομα με καρδιακό βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους εάν μπορούν να βρίσκονται κοντά σε μια επιφάνεια ψησίματος που λειτουργεί με γεννήτρια επαγωγής.

Μη ακουμπήστε πιστωτικές κάρτες, τηλεφωνικές κάρτες μαγνητικές ταινίες ή άλλα μαγνητικά αντικείμενα πάνω στην υαλοκεραμική εστία που λειτουργεί με σύστημα επαγωγής.

Η γεννήτρια επαγωγής διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ψύξης.

Προσέξτε οι οπές εισόδου και εξόδου αέρα να μην φράζονται από κανένα αντικείμενο (χαρτί, πανιά ή άλλο). Το φράξιμο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερβολική θέρμανση και επομένως την απενεργοποίηση του συστήματος επαγωγής.

ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΟΤΙ ΔΕΝ ΕΜΠΟΔΙΖΕΤΑΙ Η ΡΟΗ ΤΟΥ ΑΕΡΑ ΨΥΞΗΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΕΣ ΣΤΟ ΠΑΤΟ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΠΝΟΔΟΧΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΦΡΑΞΙΜΟ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ.

Αποφύγετε κάθε διείσδυση υγρών (νερό, λάδι ή άλλο) μέσα στην γεννήτρια επαγωγής.

Μη καθαρίσετε με ανοιχτή ροή νερού.

Μη αγγίζετε κανένα εσωτερικό μέρος της γεννήτριας επαγωγής.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μέσα της συσκευής ελέγχου.

Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή της κουζίνας.

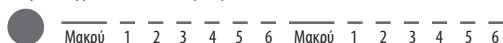
ΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΩΓΗ ΣΕΙΡΑΣ 900

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Ανεπαρκή θέρμανση της ζώνης μαγειρέματος	Μη κατάλληλο υλικό σκεύους	Χρησιμοποιήστε σκεύη από κατάλληλα υλικά
Συνεχής θέρμανση των ζωνών μαγειρέματος στη μέγιστη θερμοκρασία	Κουμπί διακόπτη χαλασμένο	Ελέγξτε / αντικαταστήστε το διακόπτη
Η ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται και όταν δεν υπάρχει σκεύος	Αισθητήρας ανίχνευσης σκεύους χαλασμένος	Αντικαταστήστε / επιδιορθώστε την γεννήτρια
Μικρά μεταλλικά μέρη θερμαίνονται	Αισθητήρας ανίχνευσης σκεύους χαλασμένος	Αντικαταστήστε / επιδιορθώστε την γεννήτρια
Η ζώνη μαγειρέματος δεν θερμαίνει	Πάτος του σκεύους με Ø μικρότερη των 12 cm	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	διακόπτη ασφαλειών / γενικής τροφοδοσίας	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
Οι ασφάλειες καίγονται με την ενεργοποίηση της συσκευής	Βραχυκύκλωμα στην γεννήτρια	Αντικαταστήστε / επιδιορθώστε την γεννήτρια
Οι ζώνες μαγειρέματος δεν θερμαίνουν	Γεννήτρια χαλασμένη	Αντικαταστήστε / επιδιορθώστε την γεννήτρια

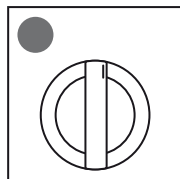
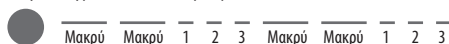
Κωδικός σφάλματος

Τα σφάλματα ξεχωρίζονται ανάλογα με την διάρκεια και τη συχνότητα που η πράσινη λυχνία αναβοσβήνει. Το αναβοσβήσιμο της λυχνίας αντιστοιχεί σε ένα συγκεκριμένο κωδικό σφάλματος. Η πράσινη λυχνία αναβοσβήνει μια φορά (E1) ή δυο (E2) και μετά ακολουθεί σύντομο και ταχτικό αναβοσβήσιμο ανάλογα με τον αριθμό του σφάλματος. Η ίδια συχνότητα επαναλαμβάνεται πιο πολλές φορές.

Παράδειγμα: κωδικός σφάλματος E1 06:



Παράδειγμα: κωδικός σφάλματος E2 03:



EL

Μηνύματα σφάλματος της γεννήτριας

Σφάλμα Αρ.	Βλάβη	Αιτία	Λύση
E1 01	Υπερφόρτιση	Σκεύος από μη κατάλληλο υλικό, χαλασμένο ή ελαττωματικό πηνίο	Χρησιμοποιήστε σκεύη από κατάλληλα υλικά, ελέγξτε το πηνίο
E1 02	Δεν υπάρχει ρεύμα στον επαγωγέα	Λάθος σύνδεση του επαγωγέα	Συνδέστε σωστά τον επαγωγέα
E1 03	Υψηλή θερμοκρασία στο διπολικό τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT)	Είσοδοι αέρα μπλοκαρισμένες, ανεμιστήρας φραγμένος, αισθητήρας θερμοκρασιών ελαττωματικός	Καθαρίστε τις σπές αέρα, καθαρίστε τον ανεμιστήρα και ελέγξτε την περιστροφή του
E1 04	Ζώνη μαγειρέματος με πολύ υψηλές ή πολύ χαμηλές θερμοκρασίες	Σκεύος άδειο, αισθητήρας θερμοκρασίας χαλασμένος	Βγάλετε το σκεύος, απενεργοποιήστε και περιμένετε να κρυώσει ή ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε εάν θα πρέπει να αντικαταστήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας
E1 05	Κεφαλή ελέγχου χαλασμένη	Κεφαλή χαλασμένη ή ελαττωματική καλωδίωση	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την λειτουργική μονάδα, ελέγξτε την καλωδίωση της μονάδας
E1 06	Εσωτερική θερμοκρασία πολύ υψηλή	Είσοδοι αέρα μπλοκαρισμένες, ανεμιστήρας φραγμένος, αισθητήρας θερμοκρασιών ελαττωματικός, εξωτερικές πηγές θερμότητας πολύ κοντινές	Καθαρίστε τις σπές αέρα. Καθαρίστε τον ανεμιστήρα. Απομακρύνετε τις εξωτερικές πηγές θερμότητας. Μειώστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος

Σφάλμα Αρ.	Βλάβη	Αιτία	Λύση
E1 07	Αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας στα πηνία έχει βραχυκυκλώσει	Αντικαταστήστε / ελέγξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας
E1 08	Έλλειψη φάσεως στο ηλεκτρικό δίκτυο	Πτώση της φάσης του ηλεκτρικού δικτύου ή του συγχρονισμού δικτύου	Ελέγξτε την ηλεκτρική παροχή του δικτύου
E1 10	Σφάλμα επικοινωνίας	Σφάλμα του διαύλου LIN ή CAN, καμία σύνδεση μεταξύ ηλεκτρολογίου και γεννήτριας	Αποσυνδέστε την πρίζα από την παροχή ρεύματος και ελέγξτε την σύνδεση
E1 11	Σφάλμα ενεργοποίησης	Σφάλμα κατά την ενεργοποίηση της μονάδας	Περιμένετε: η διάταξη πραγματοποιεί επανεκκίνηση κάθε 30 δευτερόλεπτα περίπου.
E1 12	Βλάβη στο ηλεκτρικό δίκτυο	Βλάβη κατά την μέτρηση ρεύματος του ηλεκτρικού δικτύου	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 13	Σφάλμα σύνδεσης του ηλεκτρικού δικτύου	Η τάση του δικτύου είναι ή πολύ ψηλή ή πολύ χαμηλή	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 14	Σφάλμα του προσαρμογέα του ηλεκτρικού δικτύου	Η τάση του δικτύου είναι ή πολύ ψηλή ή πολύ χαμηλή	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 15	Ηλεκτρικά κυκλώματα προστασίας	Σκεύος άδειο, αισθητήρας ελαττωματικός	Βγάλτε το σκεύος, απενεργοποιήστε και περιμένετε να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε εάν θα πρέπει να αντικαταστήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, αποσυνδέστε την γεννήτρια και συνδέστε την ξανά μετά από λίγα λεπτά.

Μηνύματα σφάλματος από ψηφιακές εντολές

Σφάλμα Αρ.	Περιγραφή	Αιτία	Λύση
E2 01	Πληκτρολόγιο πάντα αναμμένο	Νερό ή σκεύη στην οθόνη ή ελαττωματικό πλήκτρο	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης ή αντικαταστήστε τη ψηφιακή μονάδα ελέγχου
E2 10	Διακοπή σύνδεσης	Ελαττωματική σύνδεση μεταξύ ηλεκτρολογίου και γεννήτριας	Αντικαταστήστε το καλώδια σύνδεσης
E2 11	Σφάλμα αυτοδιάγνωσης	Λογισμικό αυτοδιάγνωσης χαλασμένο	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά, αν το πρόβλημα συνεχίζει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης
E2 13	Στοιχεία αρχικής διαμόρφωσης μη έγκυρα	Η διάταξη δεν βρίσκει έγκυρα στοιχεία διαμόρφωσης	Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης
E2 14	Ηλεκτρική τάση	Προβλήματα τάσης στο ηλεκτρολόγιο	Αυτόματη επανεκκίνηση

ΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΩΓΗ ΣΕΙΡΑΣ 700

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Ενέργειες από εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό
Καμία θέρμανση (η λυχνία ένδειξης της λειτουργίας δεν ανάβει)	Καμία τροφοδοσία	Βεβαιωθείτε τη σύνδεση της συσκευής με την παροχή ρεύματος (συνδεδεμένη πρίζα) και εάν ο γενικός διακόπτης είναι ενεργ οποιημένος. Ελέγξτε τις ασφάλειες (υπάρχουν και σε μερικά μοντέλα επιτραπέζια)
	Ποτενοσίμετρο στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ	Φέρτε το ποτενοσίμετρο στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ
	Γεν. διακόπτης στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ ή μη πατημένο	Πατήστε ή φέρτε τον γεν. διακόπτη στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ
	Σκεύος με διάμετρο του πάτου μικρ. των 12 cm.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος
	Σκεύος έξω από το κέντρο της ζώνης μαγειρέματος	Τοποθετήστε σωστά το σκεύος στο κέντρο
	Μη κατάλληλο σκεύος (βλ. σημείο 1)	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος
	Ελαττωματική συσκευή	Αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον πωλητή
Ανεπαρκής ισχύς (η λυχνία λειτουργίας ανάβει)	Σκεύος αναποτελεσματικό	Χρησιμοποιήστε σκεύη καλύτερης ποιότητας. ελέγξτε το επίπεδο ροής σχετικά με το προηγούμενο σκεύος
	Σύστημα ψύξης φραγμένο	Ελέγξτε να μη είναι φραγμένες οι οπές εισόδου και εξόδου αέρα
	Φίλτρο αέρα φραγμένο	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το φίλτρο αέρα
	Θερμοκρασία περιβάλλοντος πολύ ψηλή (το σύστημα ψύξης δεν μπορεί να κρατήσει τη θερμοκρασία σε καλά επίπεδα, βλ. σημείο 2)	Βεβαιωθείτε ότι δεν εισάγεται ζεστό αέρα, μειώστε τη θερμοκρασία του αέρα εισόδου και του περιβάλλοντος (δεν πρέπει να ξεπεράσει τους 40°C / 110 °F)
	Λείπει μια φάση	Ελέγξτε τις ασφάλειες
	Ελαττωματική συσκευή	Αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον πωλητή
Καμία αντίδραση όταν περιστρέψετε το ποτενοσίμετρο	Ποτενοσίμετρο ελαττωματικό	Αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον πωλητή
Εκροή εναλλασσόμενη (ενεργοποιημένη/ απενεργοποιημένη μέσα σε λίγα λεπτά). Ο ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος	Σύστημα ψύξης φραγμένο	Ελέγξτε να μη είναι φραγμένες οι οπές εισόδου και εξόδου αέρα
	Ανεμιστήρας φραγμένος	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα
Εκροή εναλλασσόμενη (ενεργοποιημένη / απενεργοποιημένη μέσα σε λίγα λεπτά). Ο ανεμιστήρας είναι απενεργοποιημένος	Ανεμιστήρας ελαττωματικός	Αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον πωλητή
	Επαγωγή ή ζώνη μαγειρέματος υπέρθερμη	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το σκεύος και περιμένετε να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος
Εκροή εναλλασσόμενη / απενεργοποιημένη μέσα σε λίγα λεπτά, μετά από έντονη χρήση)	Σκεύος άδειο	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το σκεύος και περιμένετε να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος
	Σκεύος με υπέρθερμο λάδι	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το σκεύος και περιμένετε να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος
	Μικρά μεταλλικά αντικείμενα (κουτάλες, μαχαιρία) θερμαίνονται αν βρίσκονται στη ζώνη μαγειρέματος	Ανίχνευση σκεύους εκτός ρύθμισης












Μηνύματα σφαλμάτων στην οθόνη



Βραχυκύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας. θερμοκρασία επαγωγής πολύ χαμηλή (<50°C; αναβοσβήσιμο κάθε 5 δευτ.)



Θερμοκρασία επαγωγής πολύ ψηλή. διακοπή αισθητήρα θερμοκρασίας

	Λείπει το σκέυος δεν ανιχνεύεται σκέυος (διάμετρος πολύ μικρή)
	Σκέυος μη κατάλληλο, βραχυκύκλωμα επαγωγής (πολύ χαμηλή τιμή μH)
	Θερμοκρασία του ανταλλαγέα θερμότητας πολύ ψηλή (> 100°C); βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα του ανταλλαγέα θερμότητας
	Θερμοκρασία του ανταλλαγέα θερμότητας πολύ χαμηλή (> 1°C); βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα του ανταλλαγέα θερμότητας
	Το ποτενσιόμετρο λείπει ή είναι ελαττωματικό Λάθος τιμή (>10,75 kOhm)
	Ηλεκτρονικό σύστημα ο.κ. (σε αναμονή), ποτενσιόμετρο στη θέση "0"
	Ελαττωματική ή απουσυνδεμένη οθόνη
	Ενεργοποίηση μετά την απουσύνδεση από την ηλεκτρική παροχή AC Φάση L1 και L3 < 150V (εάν δεν λειτουργεί το L2, η επιφάνεια λειτουργεί με μειωμένη ισχύ)
	Σφάλμα λογισμικού γεννήτριας (πρότυπο IO DEVICE 1 ο 2 διαθέσιμο)
	Προσοχή: Ρεύμα DC>350 mA (πολλοί βοηθητικοί ανεμιστήρες συνδεδεμένοι ή ανεμιστήρες χαλασμένοι)
	Προσοχή: Μη συνδεδεμένος ή μπλοκαρισμένος ανεμιστήρας (η λυχνία αναβοβλίνει μετά από 5 δευτερόλεπτα από την θέση σε λειτουργία και ακόμα για 1 δευτερόλεπτο κάθε 10 δευτ.)

Για προβλήματα που δεν υπάρχουν στο παρόν πίνακα, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα εξειδικευμένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ΤΟλοι οι 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 (εικ.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 φούρνου 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 δυο ανάλογα με τον τύπο ψησίματος που επιθυμείτε.

Η λυχνία ένδειξη (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, φέρτε και τα δυο κουμπιά στη θέση "0"

ηλεκτρικοί φούρνοι τύπου FE1 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 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, φέρτε το κουμπί στη θέση "Ο". Με την πρώτη θέση του κουμπιού θα έχετε μόνο την λειτουργία του ανεμιστήρα (ανάβει μόνο η πράσινη λυχνία Β), χρήσιμη για να κρυώσετε ή ξεπαγωώσετε φαγητά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ !

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τους φούρνους χωρίς να χρησιμοποιήσετε και τους πάτους για φούρνο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως 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 παρόλο 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 दाπέδων.

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

Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Χρησιμοποιήστε 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 κατσαβίδι, αποσυνδέστε τα καλώδια σύνδεσης και αναρτήστε μια νέα αντίσταση με την αντίστροφη σειρά.

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 αποζεύξεως 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.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Σε περίπτωση βλάβης αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία και καλέστε την Τεχνική Υποστήριξη.

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	255
Technické údaje	259
Instalační pokyny	264

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 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 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
E6PQ2BH6	2 čtvercové plotýnky high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 čtvercové plotýnky high power na otevřené podestavbě	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 čtvercové plotýnky high power + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 čtvercové plotýnky max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 čtvercové plotýnky max power na otevřené podestavbě	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 čtvercové plotýnky high power + elektrická trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 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
E7P2M/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukční pánve wok na otevřené podestavbě	mm 400 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 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E9P2M	2 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	2 vysokovýkonné čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 kulaté plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 kulatých plotýnek na otevřené podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 čtvercových plotýnek na otevřené podestavbě	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (varné plotýnky s příkonem 4 kW)	6 vysokovýkonné čtvercových plotýnek na otevřené 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 vysokovýkonné 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 vysokovýkonné čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/VTR	Varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Vysokovýkonné varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	Varná deska s infračerveným senzorem se 4 varnými zónami + elektrická trouba 2/1 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
E9P2M/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukční pánev wok na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	tálová deska se 4 varnými zónami na otevřené 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 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
SE9PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 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
SE9P2M/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	indukční pánev wok na otevřené podestavbě	mm 400 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

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX 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
LXE9P2/IND	indukční deska se 2 varnými zónami	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	indukční deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	indukční wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	tálová deska se 4 varnými zónami	mm 400 x 900 x 290 (320)h

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotinky		Čtvercové plotinky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6				3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF		Maximální hmotnost pražičného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E7P2B	5,2	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE1	17,9	4	2,6					3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85	
E7PQ4+FE	13,4			4	2,6			3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7P4+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5		380-415V3N~	5x6	95	
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3	7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7P6+FE	18,6	6	2,6					3	7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5		380-415V3N~	5x6	123	
E7P2B/VTR	5					2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P4B/VTR	10					4	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7P2M/VTR	5					2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4M/VTR	10					4	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7P4/VTR+FE1	13					4	2,5	3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71	
E7P4/VTR+FE	17,5					4	2,5		7,5		380-415V3N~	5x6	85	
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415V3N~	5x2,5	62	
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	87	
E7WOK/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3x2,5	62	
E7TPB	9					4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TPM	9					4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5					4	2,25		7,5		380-415V3N~	5x4	130	
E7TP+FE1	12					4	2,25	3			380-415V3N~	5x4	125	

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Pripojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hodnotnost praždeného spotřebiče
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW				
											kW			
E9P2M	7	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7		3,5	2	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8			2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		3,5	4	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16	6	3,5	4	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	3,5	6	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		3,5	6	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24	4	3,5	6	4							380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	3,5	4	3,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		3,5	4	3,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19	4	3,5	4	4			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		3,5	4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5	4	4	4	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		3,5	6	3,5			3				380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27	6	4	6	4			3				380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5		3,5	6	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5	6	4	6	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8			2	3,4							380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8			2	4							380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6			4	3,4							380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16			4	4							380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6			4	3,4			3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19			4	4			3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1			4	3,4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5			4	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10			2	5							380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20			4	5							380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5			1	5							380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14			4	3,5							380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17			4	3,5			3				380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Pripojovací kabel typu H07RN-F		Maximální hmotnost pražičného spotřebiče
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	kg
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50	
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73	
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8				6	4	4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
SE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160	

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE


MODEL	Jmenovitý výkon		Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Pripojovací kabel typu H07RN-F		Maximální hmotnost pražičného spotřebiče
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	kg
LXE9PQ2	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40	
LXE9PQ4	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60	
LXE9P2P/VTR	8				2	4	2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40	
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	60	
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	70	
LXE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9TP	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95	

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2006/95/CE	- Směrnice o nízkém napětí
2007/108/CE	- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
93/68	- Předpisy týkající se strojních zařízení
98/37	- Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1 e 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.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			

CS



INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů. Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené 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, indukční, 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 vysokozdvížných vozíků jak uvnitř závodu, tak během nakládání a vykládání. Jsou obaleny pevnými třívrstevnými lepenkami, na kterých jsou vytisknuty 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 mohli dojít k poškození elektrických součástí. V okamžiku instalace

je nutné zkontrolovat, zda v sacím a odtahovém potrubí nejsou nějaké překážky.

INSTALACE

Instalaci, zprovoznění a a údržbu zařízení musí provést specializovaná pracovníci.

Veškeré práce potřebné pro instalaci musí být provedeny v souladu s platnými právními předpisy.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za špatný provoz spotřebiče, je-li způsoben nesprávnou nebo neodpovídající instalací.

Spotřebiče nainstalujte alespoň 20 cm od bočních stěn (viz obr. 1).

Spotřebiče, u kterých se připojovací svorkovnice montuje bočně, musí být nainstalovány alespoň 50 cm od boční stěny. Spotřebiče, u kterých se připojovací svorkovnice montuje vzadu, musí být nainstalovány alespoň 50 cm od zadní stěny.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

samostatně - upevněte nožičku bránící překlopení k podlaze pomocí příslušných šroubů (viz obr. 1a) a dodržte přítom 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).

Odšroubujte jednu nožičku a zasuněte 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 vyhrazený 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 odšroubujte 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 záruka 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 zaškolit 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**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.


CS

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.

(*)

Pozor: panely označené symbolem  chrání před vstupem do částí, které generují neionizační elektromagnetické záření

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 plotýnky 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 "0".

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 "0".

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. Pomocí vypínače (A) (viz odkazy obr. 7) se aktivuje středové topné těleso a rozžhává se příslušná varná zóna. Otáčením ovládacího knoflíku je možné příslušně regulovat teplotu vaření. Pro vyšší varný výkon uveďte ovládací knoflík na indikátor (B).

Důležité upozornění: Musíte uslyšet "click" značící aktivaci externího topného tělesa; v této chvíli bude regulace teploty probíhat u obou těles.

Poznámka: varné desky s infračerveným senzorem série 900 mají pouze jedno topné těleso pro každou varnou zónu.

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.

UVEDENÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY DO PROVOZU

POZOR:

Sklokeramická varná deska je ohřívána teplem vyzařovaným ze dna hrnce. Pro zamezení popáleninám a úrazům se během vaření nikdy nedotýkejte sklokeramické desky.

- Před zapojením spotřebiče do sítě se ujistěte, že síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na technickém štítku spotřebiče.
- Umístěte hrnce na plochu vyznačenou na sklokeramické desce.
- Otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček: rozsvítí se zelená kontrolka.

V případě nepřítomnosti hrnce zelená kontrolka bliká.


- Nastavte výkon otáčením ovládacího knoflíku.

Po sejmutí hrnce se induktor zastaví, a jakmile hrnce položíte zpět na desku, okamžitě se spustí znovu podle příslušného nastavení. V případě sejmutí hrnce zůstane induktor ve stavu "stand-by", a nedochází tedy ke spotřebě energie (s výjimkou světelné kontrolky).

VYPNUTÍ

- Otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru nebo proti směru hodinových ručiček, dokud ho neuvedete do klidové polohy "OFF".
- Určité části generátoru zůstanou pod napětím, i když je ovládací knoflík v poloze "OFF". Z tohoto důvodu je nutné, v případě údržby, spotřebič odpojit ze sítě.
- Zajistěte, aby se do indukčního generátoru nedostala žádná voda ani při běžném používání, ani při čištění a ani při údržbě tohoto komponentu.

MOŽNÉ POUŽITÍ

Na indukčních varných deskách je nutné používat nádoby speciálně určené pro indukční vaření: zkontrolujte, jestli je hrnce opatřen symbolem  značícím indukční vaření.

Indukční varné desky nesmí být používány pro ohřívání předmětů odlišných od těch výše uvedených.

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.

OBEČNÁ 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 spotřebič 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 čisticí 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, spotřebič 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.

UPOZORNĚNÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU

Kovové předměty se velmi rychle přehřívají, jestliže je položíte na funkční varnou zónu, a proto na indukční varnou desku nepokládejte kovové předměty jako: plechovky, hliníkovou fólii, přístroje, prstýnky, klíče, hodinky atd.

Osoby s pace-makerem se musí poradit s lékařem, jestli se mohou pohybovat/stát v blízkosti varné desky s indukčním generátorem.

Nepokládejte na sklokeramickou desku s indukčním systémem kreditní karty, telefonní karty, magnetické pásky nebo jiné magnetické předměty.

Indukční generátor má vnitřní chladicí systém.

Dávejte pozor, aby nedošlo k ucpání otvorů pro přívod a odvod vzduchu (papír, hadry atd.). To by mohlo způsobit přehřátí a následovně vypnutí indukce.

DÁVEJTE POZOR NA TO, ABY NEDOŠLO K ZABRÁNĚNÍ PROUDĚNÍ CHLADÍČHO VZDUCHU PŘES OTVORY NA DNI NEBO NA KOMÍNU ZAŘÍZENÍ. MOHLO BY DOJÍT K JEHO VYPNUTÍ KVŮLI PŘEHŘÁTÍ.

Zabraňte tomu, aby se do indukčního generátoru dostaly jakékoliv kapaliny (voda, olej atd.).

V žádném případě nečistěte generátor proudící vodou.

Nedotýkejte se žádné vnitřní části indukčního generátoru.

Po použití vypněte varnou desku prostřednictvím ovládacího zařízení.

Nespoléhejte se na detektoru nádobí.

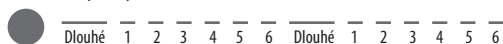
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ INDUKČNÍ DESKY SÉRIE 900

Chyba	Příčina	Řešení
Nedostatečný ohřev varné zóny	Hrnc z nevhodného materiálu	Použijte hrnc z vhodného materiálu
Nepřetržitý ohřev varných zón při maximální teplotě	Poškozený vypínač/ovládací knoflík	Zkontrolujte/vyměňte vypínač
Varná zóna se zapne, i když na ní není hrnc	Poškozený senzor zaznamenávající přítomnost hrnce	Vyměňte/opravte generátor
Dochází k zahřívání malých kovových částí	Poškozený senzor zaznamenávající přítomnost hrnce	Vyměňte/opravte generátor
Varná zóna se neohřívá	Dno hrnce má průměr menší než 12 cm	Použijte vhodný hrnc
Spotřebič se nezapne	Vyhozené pojistky/přerušení přívodu proudu	Zkontrolujte připojení k elektrické síti
Při zapnutí spotřebiče se spálí pojistky	Zkrat v generátoru	Vyměňte/opravte generátor
Varné zóny se neohřívají	Porucha generátoru	Vyměňte/opravte generátor

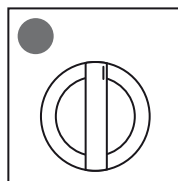
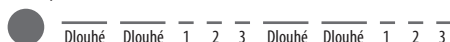
Chybový kód

Poruchy zjistíte podle délky a frekvence blikání zelené světelné kontrolky. Blikání odpovídá specifickému chybovému kódu. Zelená kontrolka blikne jednou (E1) nebo dvakrát (E2) a poté následují krátká pravidelná blikání podle čísla chyby. Stejná sekvence se opakuje několikrát.

Příklad: chybový kód E1 06:



Esempio: errore codice E2 03:



Chybová hlášení z generátoru

Č. chyby	Porucha	Příčina	Řešení
E1 01	Elektrické přetížení	Hrnc z nevhodného materiálu, poškozená nebo vadná cívka	Použijte hrnc z vhodného materiálu, zkontrolujte cívku
E1 02	Induktor není pod proudem	Chybné zapojení induktoru	Zapojte správně induktor
E1 03	Příliš vysoká teplota IGBT	Zablokované otvory pro přívod vzduchu, ucpaná vrtule, vadné teplotní čidlo	Uvolněte otvory pro přívod vzduchu, vyčistěte vrtuli, zkontrolujte otáčení vrtule
E1 04	Příliš vysoká nebo příliš nízká teplota varné zóny	Prázdný hrnc, porouchané teplotní čidlo	Sejměte hrnc, vypněte a počkejte na vychlazení varné zóny, zkontrolujte, jestli je nutné vyměnit teplotní čidlo
E1 05	Řídící jednotka porouchaná	Vadná řídicí jednotka nebo špatné zapojení	Zkontrolujte nebo vyměňte provozní jednotku a zkontrolujte její zapojení
E1 06	Příliš vysoká vnitřní teplota	Zablokované otvory pro přívod vzduchu, ucpaná vrtule, vadné teplotní čidlo, blízkost vnějších zdrojů tepla	Uvolněte otvory pro přívod vzduchu Vyčistěte vrtuli Oddalte vnější zdroj tepla Snižte teplotu prostředí
E1 07	Teplotní čidlo varné zóny	Došlo ke zkratu teplotního čidla cívek	Vyměňte/zkontrolujte teplotní čidlo
E1 08	Nepřítomnost fáze elektrické sítě	Pokles fáze elektrické sítě nebo synchronizace sítě	Zkontrolujte přívod elektrické energie
E1 10	Chyba komunikace	Chyba sběrnice LIN nebo CAN, klávesnice a generátor nejsou propojeny	Vytáhněte ze zásuvky elektrickou zástrčku a zkontrolujte zapojení

Č. chyby	Porucha	Příčina	Řešení
E1 11	Chyba inicializace	Chyba během inicializace jednotky	Čekajte: zařízení provede reset přibližně každých 30 sekund
E1 12	Porucha v elektrické síti	Porucha během měření proudu v elektrické síti	Zkontrolujte připojení k elektrické síti
E1 13	Chyba zapojení elektrické sítě	Příliš nízké nebo příliš vysoké síťové napětí	Zkontrolujte připojení k elektrické síti
E1 14	Chyba adaptéru elektrické sítě	Příliš nízké nebo příliš vysoké síťové napětí	Zkontrolujte připojení k elektrické síti
E1 15	Ochranné elektrické obvody	Prázdný hrnec, vadné čidlo	Sejměte hrnec, vypněte a počkejte na vychlazení varné zóny, zkontrolujte, jestli je nutné vyměnit teplotní čidlo, odpojte a po dvou minutách znovu zapojte generátor.

Chybová hlášení z digitálních ovladačů

Č. chyby	Popis	Příčina	Řešení
E2 01	Neustále zapnutá klávesnice	Voda nebo hrnce na displeji nebo vadné tlačítko	Vyčistěte povrch displeje nebo vyměňte digitální řídicí jednotku
E2 10	Nesprávné zapojení	Nesprávné zapojení klávesnice a generátoru	Vyměňte propojovací kabel
E2 11	Chyba autodiagnózy	Porouchaný autodiagnostický software	Vypněte a zapněte a jestliže problém přetrvává, obraťte se na servisní službu.
E2 13	Neplatná konfigurační data	Zařízení nenalezlo platná konfigurační data	Obraťte se na servisní službu
E2 14	Elektrické napětí	Problémy s napětím klávesnice	Automatický reset

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ INDUKČNÍ DESKY SÉRIE 700

Chyba	Možná příčina	Zásahy, které musí provést vyškolení a autorizovaní pracovníci
Žádný ohřev (provozní kontrolka vypnutá)	Nepřítomnost proudu	Zkontrolujte, jestli je spotřebič připojen k elektrické síti (zástrčka zasunutá) a jestli je hlavní vypínač zapnut. Zkontrolujte pojistky (jsou použity i u některých opěrných spotřebičů)
	Potenciometr v pol. OFF (VYPNUTO)	Otočte potenciometr do pol. ON (ZAPNUTO)
	Hlavní vyp. v pol. OFF (VYPNUTO) nebo není stisknutý	Stiskněte nebo otočte hlav. vypínač do pol. ON (ZAPNUTO)
	Hrnek má dno s průměrem menším než 12 cm	Použijte vhodný hrnec
	Hrnek není ve středu varné zóny	Položte hrnec na střed
	Nevhodný hrnec (viz bod 1)	Použijte vhodný hrnec
	Zařízení je vadné	Odpojte zařízení a obraťte se na Vašeho dodavatele
Nedostatečný výkon (rozsvícená provozní kontrolka)	Hrnek s nedostatečným výkonem	Použijte hrnec vyšší kvality a srovnajte výkon s předchozím hrncem
	Ucpaný chladicí systém	Zkontrolujte, že jsou přívodní a odvodní otvory vzduchu volné
	Ucpaný vzduchový filtr	Vyčistěte nebo vyměňte vzduchový filtr
	Příliš vysoká teplota prostředí (chladicí systém není schopen udržet optimální teplotu, viz bod 2)	Zkontrolujte, jestli nedochází k nasávání teplého vzduchu, snižte teplotu vstupního vzduchu nebo teplotu prostředí (nesmí překračovat 40°C / 110 °F)
	Chybí fáze	Zkontrolujte pojistky
Zařízení je vadné	Odpojte zařízení a obraťte se na Vašeho dodavatele	

Chyba	Možná příčina	Zásahy, které musí provést vyškolení a autorizovaní pracovníci
V případě otočení potenciometru nedojde k žádné reakci	Vadný potenciometr	Odpojte zařízení a obraťte se na Vašeho dodavatele
Střídavá dodávka (zapnutí/vypnutí během několika mála minut) Ventilátor je zapnutý	Ucpaný chladicí systém Ucpaný ventilátor	Zkontrolujte, jestli jsou přírodní a odvodní otvory vzduchu volné Vyčistěte nebo vyměňte ventilátor
Střídavá dodávka (zapnutí/vypnutí během několika mála minut) Ventilátor je vypnutý	Vadný ventilátor	Odpojte zařízení a obraťte se na Vašeho dodavatele
Střídavá dodávka (zapnutí/vypnutí během několika minut, situace po intenzivním používání)	Přehřátá indukční deska nebo varná zóna Prázdný hrnec Hrnc s přehřátým olejem	Vypněte zařízení, sejměte hrnec a nechte zónu vychladnout Vypněte zařízení, sejměte hrnec a nechte zónu vychladnout Vypněte zařízení, sejměte hrnec a nechte zónu vychladnout
Malé kovové předměty (lžice, nože) se v případě položení na varnou zónu ohřívají	Nesprávné nastavení zaznamenávání přítomnosti hrnce	Proveďte správné nastavení zaznamenávání přítomnosti hrnce (pouze technici výrobce!)

Signalizace chyb na displeji



Zkrat teplotního čidla; příliš nízká teplota indukční desky (<50°C; blikání každých 5 sek.)



Příliš vysoká teplota indukční desky; přerušení teplotního čidla



Nepřítomnost hrnce; nedošlo k zaznamenání hrnce (příliš malý průměr)



Nevhodný hrnec, zkrat indukce (příliš nízká hodnota μh)



Příliš vysoká teplota disipátoru (> 100°C); zkrat čidla disipátoru



Příliš nízká teplota disipátoru (> 1°C); zkrat čidla disipátoru



Nepřítomný nebo vadný potenciometr; chybná hodnota (>10,75 kOhm)



Elektronika o.k. (ve stavu stand-by), potenciometr v poloze "0"



Vadný nebo odpojený displej



Zapnutí po odpojení z elektrické sítě AC fáze L1 a L3 < 150V (jestliže vyskočí L2, deska bude fungovat při sníženém výkonu)



Chyba softwaru generátoru (standardní IO DEVICE 1 o 2 ne dostupible)



Pozor: Proud DC > 350 mA (zapojeno příliš mnoho pomocných ventilátorů nebo porucha ventilátorů)



Pozor: Ventilátor není zapojen nebo je zablokovan (zablikání po 5 sek. od uvedení do provozu, poté jednosekundové blikání každých 10 sek.)

V případě problémů, které nejsou uvedeny v této tabulce, se obraťte na kvalifikované servisní středisko.

ÚVEDENÍ 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).
- Regule 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 je

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; TE (s ventilací) (obr. 9)

- U tohoto typu trub teplo proudí ze zadní části pečicí komory a ventilátory zajišťují rovnoměrný rozptyl tepla.
- Ventilátory se nachází v zadní části trouby, ve středu kruhových topných těles.
- Regulaceteploty od 50 do 270°C probíhá prostřednictvím termostatu propojeného s dvoupólovým spínačem.
- Světelná kontrolka značí provoz zařízení.
- Pečicí komora je z nerezové oceli.
- Sporák s elektrickou troubou není osazen sběračem výparů.

Vypnutí a zapnutí elektrických trub typu FE1; 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 funkce jako je chlazení nebo rozmrazování.

UPOZORNĚNÍ!

Nikdy troubu nepoužívejte bez použití ochranného dna.

ÚDRŽBA

PÉČE 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 kotočce 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.

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

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 pečicí komory.

U modelu FE1 je topné těleso umístěno na zadní stěně pečicí komory.

Pro demontáž topných těles odšroubujte šrouby, kterými jsou upevněny, a dávejte pozor, abyste nepoškodili přípojovací drátky.

Pomocí šroubováku odpojte přípojovací drátky a namontujte nové topné těleso v opačném pořadí.

DELŠÍ 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.

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSČ: _____ 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	275
Technické údaje	279
Pokyny pre inštaláciu	284

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 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
E6PQ2BH6	2 štvorcové platne high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 štvorcové platne high power na otvorenej podstavbe	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 štvorcové platne high power + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 štvorcové platne max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 štvorcové platne max power na otvorenej podstavbe	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 štvorcové platne max power + elektrická rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 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 s 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
E7P2M/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	tálová doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	tálová doska so 4 varnými plochami 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 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
E9P2M/VTR	varná doska s infračerveným senzorom s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 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
E9P4M/VTR	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 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
E9P4/VTR+FE1	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	varná doska s infračerveným senzorom so 4 varnými plochami + elektrická rúra 2/1 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
E9P2M/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 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

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
SE9PQ6+FE	6 štvorcových platní + elektrická rúra 2/1 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
SE9P2M/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 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

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX 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 s 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
LXE9P2/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	indukčná panvica wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	tálová doska so 4 varnými plochami	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 600

DATI TECNICI

MODEL	Menovitý výkon	Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Prípojovacia kábel typu H07RNF	Maximálna hmotnosť prázdného spotrebiča
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E6P2B	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2	220-240V3~ / 380-415V3N~ 380-415V3N~	4x10 - 5x6 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2			2	2,6			3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2			2	4					5,2	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrídle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Nepájanie	Pripojovací kábel typu HO7RNF	Maximálna hmotnosť prúdneho spotrebiča
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2				2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2				2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4				4	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4				4	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6				6	2,6					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6				6	2,6					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE1	13,4				4	2,6		3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7PQ6+FE1	18,6				6	2,6		3	7,5		380-415V3N~	5x6	95	
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1				6	2,6			7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7P2B+VTR	5								7,5		380-415V3N~	5x6	123	
E7PQ2B+VTR	10				2	2,5			7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P2M+VTR	5				4	2,5			7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7PQ2M+VTR	10				2	2,5			7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4+VTR+FE1	13				4	2,5			7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7PQ4+VTR+FE1	17,5				4	2,5		3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71	
E7P2M+IND	7				2	3,5			7,5		380-415V3N~	5x6	85	
E7PQ4M+IND	14				4	3,5			7,5		380-415V3N~	5x2,5	62	
E7WOK+IND	3,5				1	3,5			7,5		220-240V~	5x2,5	87	
E7TPB	9				4	2,25			7,5		380-415V3N~	3x2,5	62	
E7TPM	9				4	2,25			7,5		380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TP+FE	16,5				4	2,25			7,5		380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE1	12				4	2,25		3	7,5		380-415V3N~	5x4	130	
					4	2,25					380-415V3N~	5x4	125	

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť pražič- ného spotrebiča
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E9P2M	7	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	7		2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	4	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	4	3,5				3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		4	3,5				3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19		4	4				3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	6	3,5				3				380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		6	3,5				3				380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4				3				380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	6	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5		6	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8				2	3,4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6				4	3,4						380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6		4	3,4				3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19		4	4				3				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1		4	3,4				4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5		4	4				4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10		2	5								380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20		4	5								380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5		1	5								380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14		4	3,5								380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5		4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17		4	3,5				3				380-415 V3N~	5x6	150

SK

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2						380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
LX9PQ2	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LX9PQ4	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LX9P2P/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LX9P4P/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LX9P2/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9P4/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LX9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9TP	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95


Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2006/95/CE	- Smernica o nízkom napätí
2007/108/CE	- Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
93/68	- Predpisy týkajúce sa strojových zariadení
98/37	- Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1 e 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°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

SK



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov. Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie so sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.



POKYNY PRE INŠTALÁCIU

POZOR!

Obrázky, na ktoré odkazujeme v tejto kapitole, sú uvedené v počítačových 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, oceleové tálové dosky, indukčné a sklokeramické varné dosky.

Ovládače zo syntetického materiálu, ručné a automatické bezpečnostné zariadenia, 7-polohové prepínače a dvojbovdotové 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

SK

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 prikryté 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 otvorení obalu, t.j. zhora nahor.

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal.

Niektoré diely sú chránené priliehavou fóliou, ktorú odstraňujte 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. (Vid' 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 potrebnia na prívod a odvod vzduchu upchaté.

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 nesprávnu alebo nezodpovedajúcou inštaláciou.

Spotrebiče nainštalujte aspoň 20 cm od bočných stien (vid' obr. 1).

Spotrebiče, u ktorých sa pripojovacia svorkovnica montuje z bočnej strany, musia byť nainštalované aspoň 50 cm od bočnej steny. Spotrebiče, u ktorých sa pripojovacia svorkovnica montuje vzadu, musia byť nainštalované aspoň 50 cm od zadnej steny.

Spotrebič musí byť v každom prípade nainštalovaný/ upevnený takým spôsobom, aby bolo po nainštalovaní spotrebiča možné vymeniť napájací kábel.

UPOZORNENIA:

V prípade inštalácie modelov:

- EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

samostatne - upevnite nožičku zabraňujúcu preklopeniu spotrebiča k podlahe pomocou príslušných skrutiek (viď obr. 1a) a dodržte pritom vyššie opísané minimálne inštalčné 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 inštalčné vzdialenosti.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepätovej ochrany III, v súlade s inštalčnými 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 dvierka (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) Prevlčte 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 akémukoľvek 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 prípadné 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

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 začíť 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 zvýšného tepla zostanú zapnuté až do vychladnutia sklenených častí. Až do vypnutia kontroliek zvýšného tepla sa ich nedotýkajte rukami a zabráňte 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.

Pozor! Panely označené symbolom  chránia pred vstupom do častí, ktoré produkujú neionizujúce elektromagnetické žiarenie.

V otáčke emisií hluku je hodnota vázenej 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 "0".

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 pokrmu 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 "0".

UVEDENIE VARNEJ DOSKY S INFRAČERVENÝM SENZOROM DO PREVÁDZKY

Zapnite vypínač pred zariadením.

Na zapnutie spotrebiča otočte ovládaci gombík príslušnej varnej plochy do zvolenej polohy; rozsvieti sa svetelná kontrolka uvádzajúca uvedenie spotrebiča do prevádzky. Pomocou vypínača (A) (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. Pre vyšší varný výkon presuňte ovládaci gombík na indikátor (B). Dôležité upozornenie: Musíte počuť kliknutie, ktoré znamená aktiváciu externého ohrevného telesa; v tejto chvíli bude regulácia teploty prebiehať na oboch telesách.

Poznámka: varné dosky s infračerveným senzom série 900 majú len jedno ohrevné teleso pre každú varnú plochu.

Na vypnutie ohrevných telies presuňte ovládaci 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 zreteľne označené kruhmi a k ohrevu dochádza len v rámci priemerov vyznačených na varnej doske.

UVEDENIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY DO PREVÁDZKY

POZOR:

Sklokeramická varná doska je ohrievaná teplom vyžarovaným z dna hrnca. Sklokeramickej dosky sa počas varenia nikdy nedotýkajte, aby ste sa vyhli popáleninám a úrazom.


- Pred zapojením spotrebiča do siete sa uistite, že sieťové napätie zodpovedá hodnote uvedenej na technickom štítku spotrebiča.
- Položte hrnce na plochy vyznačené na sklokeramickej doske.
- Otočte ovládaci gombík v smere hodinových ručičiek: rozsvieti sa zelená kontrolka.
V prípade neprítomnosti hrnca bude zelená kontrolka blikať.
- Nastavte výkon otáčaním ovládacieho gombíka.

Po odobraní hrnca sa induktor zastaví, a hneď ako položíte hrniec späť na dosku, okamžite sa znovu spustí podľa príslušného nastavenia. V prípade odobrania hrnca zostane induktor v stave „stand-by“, čím nedochádza k spotrebe energie, s výnimkou svetelnej kontrolky.

VYPNUTIE

- Otáčajte ovládaci gombík v smere alebo do protismeru hodinových ručičiek, pokiaľ ho nevediete do kľudovej polohy „OFF“ (vypnuté).
- Niektoré časti generátora zostanú pod napätím aj napriek tomu, že ovládaci gombík je v polohe „OFF“ (vypnuté). Z tohto dôvodu je v prípade údržby potrebné odpojiť spotrebič zo siete.
- Zaistite, aby sa do indukčného generátora nedostala žiadna kvapalina ani pri bežnom používaní, ani pri čistení a ani pri údržbe tohto komponentu.

MOŽNOSTI POUŽITIA

Na indukčných varných doskách je treba používať špeciálne hrnce určené na indukčné varenie: skontrolujte, či je hrniec vybavený symbolom  označujúcim indukčné varenie.

Indukčné varné dosky sa nesmú používať na ohrev predmetov, ktoré neboli uvedené vyššie.

ČISTENIE SKLENEJ 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 škvrín 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 sklokeramickej varnej dosky.

Potom naneste na studenú varnú dosku pár kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku a vyčistíte pomocou kuchynských papierových obrúskov alebo čistou handričkou. Na čistenie sklokeramickej varnej dosky 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 nerozbitný. Preto môže dôjsť k jeho poškodeniu v prípade, že naň 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 poškrabaniu povrchu.

POZOR!

V prípade, že sa teplá varná doska dostane do styku s plastom, alobalom, 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.

UPOZORNENIE TÝKAJÚCE SA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

Kovové predmety sa veľmi rýchlo prehrievajú, ak ich položíte na zapnutú varnú plochu. Z tohto dôvodu neukladajte na indukčnú varnú dosku kovové predmety ako napr.: plechovky, hliníková fólia, príbory, prstene, kľúče, hodinky, atď.).

Osoby s pace-makerom sa musia poradiť s vlastným lekárom o tom, či sa môžu pohybovať/stáť v blízkosti varnej dosky s indukčným generátorom.

Na sklokeramickú dosku s indukčným systémom neodkladajte kreditné karty, telefónne karty, magnetické pásky ani iné magnetické predmety.

Indukčný generátor má vnútorný chladiaci systém.

Dávajte pozor, aby nedošlo k upchatiu otvorov na prívod a odvod vzduchu (papier, handry, atď.). Mohlo by to spôsobiť prehriatie a následné vypnutie indukcie.

VENUJTE POZORNOSŤ TOMU, ABY NEDOŠLO K ZABRÁNENIU PRÚDENIA CHLADIACEHO VZDUCHU CEZ OTVORY UMIESTNENÉ NA DNE A NA KOMÍNE ZARIADENIA. MOHLO BY TO SPÔSOBIŤ VYPNUTIE SPÔSOBENÉ PREHRIATÍM.

Zabráňte vstupu akejkoľvek kvapaliny (voda, olej, atď.) do indukčného generátora.

V žiadnom prípade nečistite prúdom vody.

Ne-dotýkajte sa žiadnej vnútornej časti indukčného generátora.

Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládacieho zariadenia.

Nespoliehajte sa na detektore riadu.

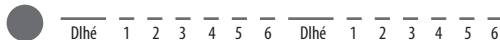
RIEŠENIE PROBLÉMOV INDUKČNEJ DOSKY SÉRIE 900

Chyba	Príčina	Riešenie
Nedostatočný ohrev varnej plochy	Hrnec nevhodného materiálu	Použite hrniec z vhodného materiálu
Nepretržitý ohrev varných plôch pri maximálnej teplote	Poškodený vypínač/ovládací gombík	Skontrolujte/vymeňte vypínač
Varná plocha sa zapne, aj keď na nej nie je hrniec	Poškodený snímač na detekciu hrnca	Vymeňte/opravte generátor
Zahrievajú sa malé kovové časti	Poškodený snímač na detekciu hrnca	Vymeňte/opravte generátor
Varná plocha sa neohrieva	Dno hrnca má priemer menší ako 12 cm	Použite vhodný hrniec
Spotrebič sa nezapne	Vyhodené poistky/prerušenie prívodu prúdu	Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete
Pri zapnutí spotrebiča sa spália poistky	Skrat v generátore	Vymeňte/opravte generátor
Varné plochy sa neohrievajú	Porucha generátora	Vymeňte/opravte generátor

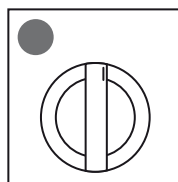
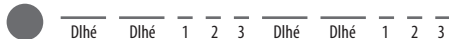
Kód chyby

Poruchy zistíte podľa dĺžky a frekvencie blikania zelenej svetelnej kontrolky. Blikanie zodpovedá špecifickému chybovému kódu. Zelená kontrolka blikne jedenkrát (E1) alebo dvakrát (E2) a potom nasledujú krátke pravidelné blikania podľa čísla chyby. Rovnaká sekvencia sa opakuje niekoľkokrát.

Príklad: kód chyby E1 06:



Príklad: kód chyby E2 03:



Správy o chybe z generátora

Č. chyby	Porucha	Príčina	Riešenie
E1 01	Elektrické preťaženie	Hrniec z nevhodného materiálu, poškodená alebo chybná cievka	Použite hrniec z vhodného materiálu, skontrolujte cievku
E1 02	Induktor nie je pod prúdom	Chybné zapojenie induktora	Zapojte induktor správne
E1 03	Príliš vysoká teplota IGBT	Zablokované otvory na prívod vzduchu, upchatá vrtuľa, poškodený teplotný snímač	Uvoľnite otvory na prívod vzduchu, vyčistite vrtuľu, skontrolujte otáčanie vrtule
E1 04	Príliš vysoká alebo príliš nízka teplota varnej plochy	Prázdny hrniec, poškodený teplotný snímač	Odoberte hrniec, vypnite a počkajte na vychladnutie varnej plochy, skontrolujte, či nie je treba vymeniť teplotný snímač
E1 05	Riadiaca jednotka poškodená	Poškodená riadiaca jednotka alebo chybné zapojenie	Skontrolujte alebo vymeňte prevádzkovú jednotku a skontrolujte jej zapojenie
E1 06	Príliš vysoká vnútorná teplota	Zablokované otvory na prívod vzduchu, upchatá vrtuľa, poškodený teplotný snímač, blízkosť vonkajších zdrojov tepla	Uvoľnite otvory na prívod vzduchu. Vyčistite vrtuľu. Oddiaľte vonkajšie zdroje tepla. Znížte teplotu prostredia
E1 07	Teplotný snímač varnej plochy	Došlo k skratu teplotného snímača cievok	Vymeňte / skontrolujte teplotný snímač
E1 08	Nepriťomnosť fázy elektrickej siete	Pokles fázy elektrickej siete alebo synchronizácie siete	Skontrolujte prívod elektrickej energie
E1 10	Chyba komunikácie	Chyba zbernice LIN alebo CAN, klávesnica a generátor nie sú prepojené	Vytiahnite zo zásuvky elektrickú zástrčku a skontrolujte zapojenie
E1 11	Chyba inicializácie	Chyba počas inicializácie jednotky	Čakajte: zariadenie vykoná reset približne každých 30 sekúnd.

Č. chyby	Porucha	Príčina	Riešenie
E1 12	Porucha v elektrickej sieti	Porucha počas merania prúdu v elektrickej sieti	Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete
E1 13	Chyba zapojenia elektrickej siete	Príliš nízke alebo príliš vysoké sieťové napätie	Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete
E1 14	Chyba adaptéru elektrickej siete	Príliš nízke alebo príliš vysoké sieťové napätie	Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete
E1 15	Ochranné elektrické obvody	Prázdny hrniec, poškodený snímač	Odoberte hrniec, vypnite a počkajte na vychladnutie varnej plochy, skontrolujte, či nie je treba vymeniť teplotný snímač, odpojte a po uplynutí dvoch minút znovu zapojte generátor.

Správy o chybe z digitálnych ovládačov

Č. chyby	Popis	Príčina	Riešenie
E2 01	Neustále zapnutá klávesnica	Voda alebo hmca na displeji alebo poškodené tlačidlo	Vyčistite povrch displeja alebo vymeňte digitálnu riadiacu jednotku
E2 10	Prerušenie zapojenia	Nesprávne prepojenie klávesnice s generátorom	Vymeňte pripojovací kábel
E2 11	Chyba autodiagnózy	Poškodený autodiagnostický softvér	Vypnite a zapnite, a ak problém pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko
E2 13	Neplatné konfiguračné údaje	Zariadenie nenašlo platné konfiguračné údaje	Obráťte sa na servisné stredisko
E2 14	Elektrické napätie	Problémy s napätím klávesnice	Automatický reset














RIEŠENIE PROBLÉMOV INDUKČNEJ DOSKY SÉRIE 700

SK

Chyba	Možná príčina	Zákroky, ktoré musia vykonávať vyškolené a autorizované osoby
Žiadny ohrev (kontrolka prevádzky je vypnutá)	Nepriťomnosť prúdu	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do elektrickej siete (zapojená zástrčka) a či je hlavný vypínač zapnutý. Skontrolujte poistky (sú použité u niektorých oporných spotrebičov)
	Potenciometer v pol. OFF (VYPNUTÝ)	Otočte potenciometer do pol. ON (ZAPNUTÝ)
	Hlavný vypínač v pol. OFF (VYPNUTÝ) a nestlačený	Stlačte a otočte hlavný vypínač do pol. ON (ZAPNUTÝ)
	Hrniec s priemerom dna menším ako 12 cm.	Použite vhodný hrniec
	Hrniec nie je umiestnený v strede varnej plochy	Položte hrniec do stredu
	Nevhodný hrniec (viď bod 1)	Použite vhodný hrniec
Zariadenie je poškodené	Odpojte zariadenie a obráťte sa na Vášho predajcu	

Chyba	Možná příčina	Zákroky, ktoré musia vykonávať vyškolené a autorizované osoby
Nedostatočný výkon (svetlo prevádzky je zapnuté)	Hrnec s nedostatočným výkonom	Použite hrniec vyššej kvality, porovnajte výkon s predchádzajúcim hrncom
	Chladiaci systém je upchatý	Skontrolujte, či otvory na prívod a odvod vzduchu sú voľné
	Vzduchový filter je upchatý	Vyčistite alebo vymeňte vzduchový filter
	Príliš vysoká teplota prostredia (chladiaci systém nie je schopný udržať optimálne teploty, viď bod 2)	Skontrolujte, či nedochádza k nasávaní teplého vzduchu, znížte teplotu vzduchu na vstupe alebo teplotu prostredia (nesmie byť vyššia ako 40°C / 110 °F)
	Chýba fáza	Skontrolujte poistky
Žiadna reakcia v prípade otočenia potenciometra	Zariadenie je poškodené	Odpojte zariadenie a obráťte sa na Vášho predajcu
	Potenciometer je poškodený	Odpojte zariadenie a obráťte sa na Vášho predajcu
Striedavá dodávka (zapnutie/vypnutie počas niekoľkých minút). Ventilátor je zapnutý	Chladiaci systém je upchatý	Skontrolujte, či otvory na prívod a odvod vzduchu sú voľné
	Ventilátor je upchatý	Vyčistite alebo vymeňte ventilátor
Striedavá dodávka (zapnutie/vypnutie počas niekoľkých minút). Ventilátor je vypnutý	Ventilátor je poškodený	Odpojte spotrebič a obráťte sa na Vášho predajcu
Striedavá dodávka (zapnutie/vypnutie počas niekoľkých minút, situácia po intenzívnom používaní).	Prehriata indukčná doska alebo varná plocha	Vypnite zariadenie, odoberte hrniec a nechajte plochu vychladnúť
	Prázdny hrniec	Vypnite zariadenie, odoberte hrniec a nechajte plochu vychladnúť
	Hrnec s prehriatym olejom	Vypnite zariadenie, odoberte hrniec a nechajte plochu vychladnúť
Malé kovové predmety (lyžičky, nože) sú zahrievané, ak sú položené na varnej ploche	Nesprávne nastavenie detekcie prítomnosti hrnca	Vykonzajte správne nastavenie detekcie prítomnosti hrnca (len prostredníctvom technika výrobcu!)

Signalizácia chýb na displeji

	Skrat teplotného snímača; príliš nízka teplota indukcie (<50°C; blikanie každých 5 sek.)		Elektronika o.k. (v stave stand-by), potenciometer v polohe "0"
	Príliš vysoká teplota indukcie; prerušenie teplotného snímača		Poškodený alebo odpojený displej
	Neprítomnosť hrnca; nedošlo k detekcii hrnca (príliš malý priemer)		Zapnutie po odpojení od elektrickej siete AC Fáza L1 a L3 < 150V (ak vyskočí L2, doska bude fungovať pri zníženom výkone)
	Nevhodný hrniec, skrat indukcia (hodnota μ h príliš nízka)		Chyba softvéru generátora (štandardné IO DEVICE 1 o 2 nie je k dispozícii)
	Príliš vysoká teplota disipátora (> 100°C); skrat snímača disipátora		Pozor: Prúd DC>350 mA (príliš mnoho pripojených pomocných ventilátorov alebo poškodené ventilátory)
	Príliš nízka teplota disipátora (> 1°C); skrat disipátora		Pozor: Nepripojený alebo zablokovaný ventilátor (blikanie po 5 sek. od uvedenia do prevádzky, potom 1 sek. blikanie každých 10 sek.)
	Neprítomný alebo poškodený potenciometer; Chybná hodnota (>10,75 kOhm)		

V prípade problémov, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte len na kvalifikované servisné stredisko.

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 strope (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; 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; 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 ochranej podlahy.

ÚDRŽBA

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie 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.

Ocelové časti zariadenia čistíte pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, aceton alebo iné rozpúšťadla 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 škvrín 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 poškrabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový 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.

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

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 pečiackej komory.

Pri modeli FE1 je ohrevné teleso umiestnené na zadnej stene pečiackej 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 zákroky 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

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

Méreték	295
Műszaki adatok	299
Útmutató a beszereléshez	304

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 600-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) 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
E6PQ2BH6	2 high power négyzet alakú főzőlap	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 high power négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 high power négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 max power négyzet alakú főzőlap	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 max power négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 max power négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) 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 GN 1/1	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 GN 1/1	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 GN 1/1	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukciós wok nyitott rekeszsel	mm 400 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 GN 2/1	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 – 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) 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
E9P2M/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	2 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	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
E9P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	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
E9P2M/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukciós wok nyitott rekeszsel	mm 400 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 - S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
SE9PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekesszel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekesszel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekesszel	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
SE9PQ6+FE	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő GN 2/1 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 rekesszel	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
SE9P2M/IND	2 indukciós főzőzóna nyitott rekesszel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	4 indukciós főzőzóna nyitott rekesszel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	indukciós wok nyitott rekesszel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekesszel	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

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX 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
LXE9P2/IND	2 indukciós főzőzóna	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	4 indukciós főzőzóna	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	indukciós wok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	4 főzőzónás szeletsütő	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 600-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerek fűzőlapok		Négyzögletes fűzőlapok		Fűzőzónák		FE1 Sütő	FE Sütő	Lápfeszültség	H07RNLF típusú csatlakozó-vezetékek	A készülék legnagyobb önsúlya
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E6P2B	4	2	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2	2							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2	2					3		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2	2					3	5,2	220-240V3~ / 380-415V3N~ 380-415V3N~	4x10 - 5x6 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2				2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2				2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2				2	2,6			3		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8				2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8				2	4					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2				2	4				5,2	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlápok		Négyoszögletes főzőlápok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Táplázásfűtés	H07RNLF típusú csatlakozó-vezetékek	A készülék legnagyobb önsúlya
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	85
E7P4+FE	17,9	4	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	91
E7P6+FE1	18,6	6	2,6									380-415V3N~	5x6	95
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6							380-415V3N~	5x6	109
E7P6+FE	23,1	6	2,6									380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6							380-415V3N~	5x6	123
E7P2B/VTR	5			2	2,5							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10			4	2,5							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5			2	2,5							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10			4	2,5							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5			3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5				7,5			380-415V3N~	5x6	85
E7P2M/IND	7			2	3,5							380-415V3N~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14			4	3,5							380-415V3N~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5			1	3,5							220-240V~	3x2,5	62
E7TPB	9			4	2,25							380-415V3N~	5x2,5	70
E7TPM	9			4	2,25							380-415V3N~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5			4	2,25				7,5			380-415V3N~	5x4	130
E7TP+FE1	12			4	2,25			3				380-415V3N~	5x4	125

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerék főzlapok		Négyzögletes főzlapok		Főző-zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					
E9P2M	7	2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7		3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24	4	3,5								380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	3,5						3		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		3,5						3		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19	4	4						3		220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	3,5							7,5	380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		3,5							7,5	380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5	4	4							7,5	380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	3,5						3		380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		3,5						3		380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27	6	4						3		380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5	380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5		3,5							7,5	380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5	6	4							7,5	380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8			2	3,4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8			2	4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6			4	3,4						380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16			4	4						380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6			4	3,4				3		380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19			4	4				3		380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1			4	3,4					7,5	380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5			4	4					7,5	380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10			2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20			4	5						380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5			1	5						380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14			4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5			4	3,5					7,5	380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17			4	3,5				3		380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzólapok		Négyzögletes főzólapok		Főző-zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8				4	2						380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX TOP SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK


KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény		Kerek főzólapok		Négyzögletes főzólapok		Főző-zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
LX9PQ2	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LX9PQ4	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LX9P2P/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	40
LX9P4P/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	60
LX9P2/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9P4/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	70
LX9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9TP	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	95

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2006/95/CE	- Alacsony feszültség
2007/108/CE	- EMC (elektromágneses kompatibilitás)
93/68	- Gépirányelv
98/37	- A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1 e 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.

		CE	
MOD.		N°:	
V		kw:	Hz: 50/60 IPX4
			



TÁJÉKOZTATÁS A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Az elektromos és elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok használatának csökkentéséről valamint a hulladékkezelésről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtása.

Az berendezésen vagy a csomagoláson található, áthúzott szeméttárolót ábrázoló jel arra utal, hogy a terméket hasznos élettartama végén az egyéb hulladéktól elkülönítve kell összegyűjteni. Az élettartamuk végéhez érő készülékek szelektív hulladékgyűjtését a gyártó szervezi meg és irányítja. Annak a felhasználónak tehát, aki meg kíván szabadulni a jelen készüléktől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval és követnie kell a gyártó által felállított rendszert, amely az élettartamuk végére érő készülékek szelektív hulladékgyűjtésére vonatkozik. Amennyiben a készüléket szelektíven gyűjtjük újrahasznosítás, feldolgozás vagy környezetkímélő hulladékkezelés céljából, hozzájárulunk a környezetre vagy az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerüléséhez és elősegítjük a készüléket alkotó anyagok újrafelhasználását illetve újrahasznosítását.

Amennyiben a tulajdonos szabálytalanul végzi a termék hulladékkezelését, úgy ez a hatályos jogszabályok által előírt szabálysértési eljárást vonja 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 kivetőpánntal rendelkezik.

A főzőfelületek: elektromos öntöttvas főzőlapok, acél szeletsütő, infravörös és indukciós 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 rendelkezéseket
- a tűzoltóság hatályos rendelkezéseit

ragasztó-maradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzon dörzshatású anyagokat.

Szerelje fel a tartólábakat a berendezésre; a finom érzékenységű szabályzótalpak 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 szerintnek 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.

HU

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra 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 viszontagságainak.

Tájékoztatnak a belsejében található törékeny tárgyakról 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. benzint, távolítsa el az esetlegesen rajta maradt

TELEPÍTÉS

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.

Hajtsa végre a készülékek telepítését úgy, hogy az oldalsó falaktól való távolság ne legyen kisebb mint 20 cm. (lásd 1-es ábra).

Azon készülékek esetén, melyeken a csatlakozó a készülék oldalán helyezkedik el, az oldalfalaktól való távolság legalább 50 cm legyen.

Azokat a modelleket melyek hátsó csatlakozóval rendelkeznek, a hátsó faltól legalább 50 cm-re kell telepíteni.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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 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 érintézők 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 hátoldalon 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):

- Amennyiben nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A).
- Nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez.
- Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a sorkapcsohoz (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 táblázatba foglalt műszaki adatokat).
- Vezesse át a vezetéket a vezetékartón, és szorítsa meg a vezetékrogzítót, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapocs 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.

- 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 kábelre.

EKVIPOTENCIÁLIS CSATLAKOZTATÁS

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. A csatlakozó kapocs közvetlenül a tápvezeték bemenete 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 alkatrész 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 tesztek kell lefolytatni:

- ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken megadott értéknek
- az automatikus szakaszoló kapcsoló ki- és bekapcsolásával ellenőrizze a villamos bekötést
- ellenőrizze a biztonsági szerkezetek megfelelő működését

A bevizsgálás elvéggeztével szükség esetén tanítsa be a felhasználót a tűzhely használatához szükséges minden művelet elvégzésére az adott ország hatályos törvényeiben előírt biztonsági feltételek betartásával.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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 használata 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 meleg 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 fent 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 játszanak a készülékkel.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

Figyelem, a szimbólummal  jelölt panelek a 400V feletti feszültségű részekhez való hozzáférést védik.

Figyelem, a szimbólummal  jelölt panelek a nem ionizáló elektromágneses sugárzást keltő 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 SZELETSÚTÓ 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 területé 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.

A kezelógomb (A) kapcsolóra állításával (lásd 7-es ábra) a középső főző elem hozható működésbe, az érintett zóna felizzik. A főzéshez kívánt hőmérséklet a kezelógomb továbbforgatásával szabályozható. A nagyobb főzőerő elérése érdekében állítsa a kezelógombot a (B) jelzésre.

Fontos: egy kattánás hallatszik amikor a külső fűtő elem is működésbe jön, ilyenkor a hőmérséklet szabályozása mindkét elemre vonatkozik.

Megjegyzés: a 900-as sorozat infravörös főzőfelülettel rendelkező készülékein csak egy-egy melegítő elem van főzőzónánként.

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 INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET BEÜZEMELÉSE

FIGYELEM:

Az üvegerámia felületet az edény aljából kibocsátott hő melegíti.

Az égési sérülések elkerülése végett működés közben ne nyúljon az üvegerámia felülethez.


- Miután megbizonyosodott róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék technikai előírásainak, kösse be a készüléket a hálózatba.
- Helyezze az edényt az üvegerámián kijelölt zónára.
- Fordítsa el a kezelógombot az óra járásával egyirányba: bekapcsol a zöld kijelző fény. Ha nincs edény a főzőzóna a zöld fény villogni kezd.
- A teljesítményt a kezelógomb elforgatásával szabályozhatja.

Amikor leveszi az edényt, az induktor nem szolgált energiát, amikor visszahelyezi újra indul a beállított teljesítménnyel. Amikor leveszi az edényt az induktor készenléti állásban marad és a készülék nem fogyaszt energiát hacsak nem amit a fénykijelzők fogyasztanak.

KIKAPCSOLÁS

- Forgassa a kezelógombot az óra járásával megegyező vagy ellenkező irányba addig amíg az "OFF" kikapcsolt állásba ér.
- A generátor bizonyos részei feszültség alatt maradnak a kezelógomb "OFF" állásában is. Ezért karbantartás esetén kapcsolja le a készüléket a hálózatról.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy az indukciós generátorba se normál működése sem annak takarítása vagy karbantartása közben semmilyen folyadék ne juthasson.

FELHASZNÁLHATÓSÁG

Az indukciós felületeken az indukciós főzésre alkalmas speciális edényeket kell alkalmazni: ellenőrizze, hogy az edényeken jelen van-e az indukciós főzést azonosító szimbólum . Az indukciós főzőfelületen csak a fentiekben felsorolt dolgokat szabad melegíteni.

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 tisztítószerkeket és védőszerkeket 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 keletkeznének, ne használja a készüléket és minél hamarabb vegye fel a kapcsolatot a szerviz szolgáltatással.

- 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.
- Zománcozott acél edény esetében ajánljuk, hogy az edény alja legyen 2-3 mm, rozsdamentes acél esetében 4-6 mm.
- Ha a hideg főzőlapot 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 helyezzünk 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 felmelegsznek. 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 generátornak 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 KÜRTŐJÉN 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 konyhai.

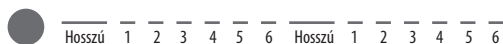
PROBLÉMA MEGOLDÁSOK INDUKCIÓ 900-AS SZOROZAT

Probléma	Oka	Megoldás
Az induktor nem kap áramot	Nem megfelelő főzőedény	Használjon megfelelő főzőedényt
A főzőzóna folyamatosan túlmelegszik	A kezelógomb kapcsolója elromlott	Ellenőrizze/cserélje ki a kapcsolót
A főzőzóna bekapcsol akkor is ha nincs rajta edény	Az edényfelismerő érzékelő meghibásodott	Javítsa meg/cserélje ki a generátort
Kis fémtárgyak fölmelegsznek	Az edényfelismerő érzékelő meghibásodott	Javítsa meg/cserélje ki a generátort
A főzőzóna nem melegszik fel	Az edény átmérője kevesebb mint 12 cm	Használjon megfelelő méretű edényt
Nem kapcsol be a készülék	Kicsapódott a biztosíték/villamos-áram megszakadás	Ellenőrizze a készülék villamosáramra való csatlakozását
Bekapcsoláskor kiégnek a biztosítékok	Rövidzárlat a generátorban	Kicserélni/megjavítani a generátort
A főzőzónák nem melegsznek fel	Meghibásodott a generátor	Kicserélni/ megjavítani a generátort

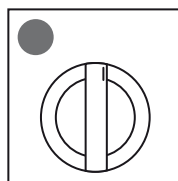
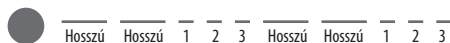
Hiba kód

A hibákat ki lehet mutatni a zöld fény villogásának időtartama és gyakorisága alapján. A villogó fény egy adott hibakódnak felel meg. A zöld fény egyszer (E1) vagy kétszer (E2) villog, majd rövid villanások következnek melyek száma a hibák számától függ. A villogások többször egymás után megismétlődnek.

Példa: hibakód E1 06:



Példa: hibakód E2 03:



Hiba üzenetek a generátortól

Hiba üzenetek	Probléma	Oka	Megoldás
E1 01	Elektromos túlterhelés	Nem megfelelő anyagból készült főzőedény, tönkrement vagy meghibásodott tekercs	Megfelelő anyagból készült főzőedény használata, tekercs ellenőrzése
E1 02	Az induktor nem kap áramot	Az induktor hibásan van csatlakoztatva	Csatlakoztassa az induktort megfelelően
E1 03	IGBT hőmérséklete túl magas	A levegőcsövek eltömődtek, a ventilátor leállt, elromlott hőérzékelő	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket és a ventilátort
E1 04	A főzőzóna hőmérséklete túl magas vagy túl alacsony	A főzőedény üres, meghibásodott hőérzékelő	Vegye le a főzőedényt, kapcsolja ki a főzőlapot és várja meg míg az teljesen kihűl, ellenőrizze és ha szükséges cserélje ki a hőérzékelőt
E1 05	Meghibásodott a vezérlő egység	A vezérlő egység megsérült vagy hibás a kábelezés	Ellenőrizze és cserélje ki az egységet, ellenőrizze az egység kábelezését
E1 06	Túl magas belső hőmérséklet	A levegőcsövek eltömődtek, a ventilátor leállt, elromlott hőérzékelő, külső hőforrás közelsége	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket és a ventilátort. Távolítsa el a külső hőforrást, csökkentse a helyiség hőmérsékletét
E1 07	A főzőzóna hőérzékelője	A tekercsek hőérzékelője rövidzárlatos	Ellenőrizni/kicserélni a hőérzékelőt
E1 08	Hiányzik az elektromos hálózat fázisa	Fáziskimaradás a villamosenergia-hálózatban vagy a hálózat szinkronizáló berendezésében	Ellenőrizze a villamosenergia-hálózat ellátását

Hiba üzenetek	Probléma	Oka	Megoldás
E1 10	Kommunikációs hiba	Bus hiba LIN vagy CAN, nincs összeköttetés a kezelőpanel és a generátor között	Húzza ki és ellenőrizze a hálózati csatlakozót
E1 11	Inicializálási hiba	Hiba az egység inicializálása közben	Várjon: a készülék kb. minden 30 másodpercben alaphelyzetbe áll
E1 12	Meghibásodás az elektromos hálózatban	Meghibásodás az elektromos áram mérése közben	Ellenőrizze az elektromos hálózattal való összeköttetést
E1 13	Hiba a tápellátásban	Túl magas vagy túl alacsony a hálózati feszültség	Ellenőrizze az elektromos hálózattal való összeköttetést
E1 14	Az elektromos hálózat adapterének hibája	Túl magas vagy túl alacsony a hálózati feszültség	Ellenőrizze az elektromos hálózattal való összeköttetést
E1 15	Védelmi elektromos áramkörök	Üres edény, meghibásodott érzékelő	Vegye le a főzőedényt, kapcsolja ki a főzőlapot és várja meg míg az teljesen kihűl, ellenőrizze és ha szükséges cserélje ki a hőérzékelőt, váltsa le a generátort és egy pár perc múlva csatlakoztassa vissza

Hiba üzenetek a digitális vezérlőtől

Hiba üzenetek	Leírása	Oka	Megoldás
E2 01	Folyamatosan világító kezelőgomb	Víz vagy edények a kijelzőn vagy meghibásodott kezelőgomb	Tisztítsa meg a kijelző felületét vagy cserélje ki a digitális vezérlőegységet
E2 10	Megszakadt összeköttetés	Meghibásodott a kapcsolat a kezelőgomb és a generátor között	Cserélje ki az összekötő vezetékét
E2 11	Autodiagnosztikai (ön-teszt) hiba	Autodiagnosztikai software hiba	Kapcsolja ki majd újra kapcsolja be, és ha a probléma továbbra is fennáll lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal
E2 13	Érvénytelen konfigurációs adatok	Az eszköz nem talál érvényes konfigurációs adatot	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal
E2 14	Elektromos feszültség	Problémák a kezelőgomb feszültségével	Automatikusan visszaállítás

PROBLÉMA MEGOLDÁSOK INDUKCIÓ 700-AS SOROZAT

Hiba	Lehetséges okok	Képzett és erre felhatalmazott személyek által elvégezhető beavatkozások
Nincs felmelegedés (a működést jelző lámpa nem ég)	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a készülék rá van-e csatlakoztatva az elektromos hálózatra (be van dugva) és a főkapcsoló be van-e kapcsolva. Ellenőrizze a biztosítékokat (néhány asztali kivitelű készüléken is megtalálhatóak)
	Potenciométer „KIKAPCSOLT” állapotban	Fordítsa el a potenciométert a „BEKAPCSOLT” állásba
	A főkapcsoló „KIKAPCSOLT” állapotban, vagy a kapcsoló nincs lenyomva	Nyomja le vagy fordítsa el a főkapcsolót a „BEKAPCSOLT” állásba
	12 cm-nél kisebb átmérőjű főzőedény	Használjon megfelelő méretű edényt
	A főzőedény a főzőzóna központján kívül helyezkedik el	Tegye az edényt a főzőzóna középerébe
	Nem megfelelő főzőedény (lásd 1-es pont)	Használjon egy megfelelő edényt
	Hibás készülék	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról és lépjen kapcsolatba a viszonteladóval

Hiba	Lehetséges okok	Képzett és erre felhatalmazott személyek által elvégezhető beavatkozások
Nem elegendő teljesítmény (a működést jelző lámpa bekapcsolva)	A főzőedény nem megfelelő minőségű	Használjon jó minőségű edényt, hasonlítsa össze az elért teljesítményt az előző edényével
	Eltömődött hűtésrendszer	Ellenőrizze, hogy a levegő ki- és bemenetele szabad-e
	Eltömődött légszűrő	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a légszűrőt
	A környezet hőmérséklete túl magas (a hűtésrendszer nem képes megtartani az optimális hőmérsékletet, lásd 2-es pont)	Ellenőrizze nincs-e sző meleg levegő beszívásáról, csökkentse a bejövő levegő vagy a helyiség hőmérsékletét (nem lehet magasabb mint 40°C / 110 °F)
	Hiányzik egy fázis	Ellenőrizze a biztosítékokat
	Hibás készülék	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról és lépjen kapcsolatba a viszonteladóval
A potenciométer elforgatásának nincs semmilyen következménye	Hibás potenciométer	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról és lépjen kapcsolatba a viszonteladóval
Néhány percen belül többször ki-és bekapcsol, a ventilátor működik	A hűtésrendszer el van dugulva	Ellenőrizze, hogy a levegő ki-és bemenetele szabad-e
	Eltömődött ventilátor	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a ventilátort
Néhány percen belül többször ki-és bekapcsol, a ventilátor nem működik	Hibás ventilátor	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról és lépjen kapcsolatba a viszonteladóval
Néhány percen belül többször ki-és bekapcsol, használat után túlhevült állapot,	Induktivitás vagy a főzőzóna túlhevült	Kapcsolja ki a készüléket, vegye le róla az edényt és várja meg, hogy kihűljön a főzőzóna
	Üres edény	Kapcsolja ki a készüléket, vegye le róla az edényt és várja meg, hogy kihűljön a főzőzóna
	Az edényben az olaj túlforrósodott	Kapcsolja ki a készüléket, vegye le róla az edényt és várja meg, hogy kihűljön a főzőzóna
A kisméretű fémtárgyak (kanalak, kések) felmelegednek ha a főzőzónára kerülnek	Méreten kívüli edény felismerése	Tárálja be újra az edény felismerést (csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti!)

Hibák a kijelzőn



Zárlatos a hőmérséklet érzékelő; túl alacsony induktivitás hőmérséklet (<50°C; villanás 5 másodpercenként)



Induktivitás hőmérséklet túl magas; hőmérséklet érzékelő megszakadás



Nincs edény; nem jelzett edény (a főzőedény átmérője túl kicsi)



Nem megfelelő főzőedény, induktivitás zárlat (μH érték túl alacsony)



A hűtőborda hőmérséklete túl magas (> 100°C); zárlatos a hűtőborda hőmérséklet érzékelője



A hűtőborda hőmérséklete túl alacsony (> 1°C); zárlatos a hűtőborda hőmérséklet érzékelője



Nincs vagy hibás a potenciométer; hibás érték (>10,75 kOhm)



Elektronika rendben (készenléti állapotban) potenciométer "0" állásban



A kijelző (display) hibás vagy nincs csatlakoztatva



Bekapcsolás az elektromos hálózatról (AC) való kiiktatás után. Az L1 és az L3 < 150V, (ha nincs L2 a főzőfelület csökkentett teljesítménnyel működik)



A generátor software hibás (Standard IO DEVICE 1 o 2 érhető el)



Figyelem: Az elektromos áram DC>350 mA (túl sok a ventilátor vagy meghibásodott ventilátorok)



Figyelem: A ventilátor nincs csatlakoztatva vagy megakadt (villanás 5 másodperccel a beüzemelés után, majd minden 10 másodpercenként 1 másodperces villanás)

Ha olyan probléma adódik elő ami nincs a fenti táblázatban felsoroltak között, forduljon egy kijelölt szervizszolgálathoz.

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 találhatók.
- 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 kiválthatja 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; 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;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!

KARBANTARTÁS

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- Mielőtt hozzálátna a tűzhely megtisztításához, kapcsolja ki, majd hagyja lehűlni.
- Elektromosüzeműtűzhelyesetében azelosztókapcsolón 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 keféket, 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 fémfekékre, illetve fémsúrolók 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.

Óvakodjon a közvetlen vízsgártól is, mivel ez is károsíthatja a tűzhelyet.

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 szerviz szolgálatot.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

HU

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	315
Tekniske data	319
Monteringsanvisning	324

ELEKTRISKE KOMPURER SERIE 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
E6PQ2BH6	2 firkantede high power plader	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 firkantede high power plader med åbent rum	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 firkantede high power plader + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 firkantede max power plader	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 firkantede max power plader med åbent rum	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 firkantede max power plader + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE 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
E7P2M/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok med induction med åbent rum	mm 400 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 KOLFURER SERIE 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
E9P2M/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok med induction og åbent rum	mm 400 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 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
SE9PQ6+FE	6 firkantede plader + elektrisk ovn 2/1 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
SE9P2M/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok med induktion med åbent rum	mm 400 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

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE LX 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
LXE9P2/IND	induktion 2 områder	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	induktion 4 områder	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok med induktion	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	ét-i-alt plade 4 områder	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE 600

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Køgeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabeltype H07RNF	Apparates maksimale vægt, når det er tomt.	kg
		n.	kW	n.	kW	n.	kW							
E6P2B	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79	
E6P6+TE	17,2	6	2						5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2			2	2,6			3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE	13,2			2	4				5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader	Køgeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RN-F		Apparates mak- simale vægt, når det er tomt.
		n.	kW		n.	kW					kW	kW	
E7P2B	5,2	2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2			2	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4			4	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4			4	2,6					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6			6	2,6					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6			6	2,6					220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6			3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE1	17,9	4	2,6			3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85	
E7PQ4+FE	13,4			4	2,6			7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7P4+FE	17,9			4	2,6			7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6			3		7,5		380-415V3N~	5x6	95	
E7P6+FE	23,1	6	2,6			3		7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6			7,5		380-415V3N~	5x6	123	
E7P2B/VTR	5					2	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P4B/VTR	10					4	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7P2M/VTR	5					2	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4M/VTR	10					4	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7P4/VTR+FE1	13					4	2,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71	
E7P4/VTR+FE	17,5					4	2,5	7,5		380-415V3N~	5x6	85	
E7P2M/IND	7					2	3,5			380-415V3N~	5x2,5	62	
E7P4M/IND	14					4	3,5			380-415V3N~	5x2,5	87	
E7WOK/IND	3,5					1	3,5			220-240V~	3x2,5	62	
E7TPB	9					4	2,25			380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TPM	9					4	2,25			380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5					4	2,25	7,5		380-415V3N~	5x4	130	
E7TP+FE1	12					4	2,25			380-415V3N~	5x4	125	

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Køgeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RN-F		Apparæts maksimale vægt, når det er tomt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E9P2M	7	2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M	7			2	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50	
E9P4M	14	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57	
E9PQ4M	14			4	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73	
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73	
E9P6M	21	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110	
E9PQ6M	21			6	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125	
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24			6	4						380-415 V3N~	5x10	125	
E9P4+FE1	17	4	3,5					3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87	
E9PQ4+FE1	17			4	3,5			3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19			4	4			3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103	
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	97	
E9PQ4+FE	21,5			4	3,5				7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5			4	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P6+FE1	24	6	3,5					3			380-415 V3N~	5x10	140	
E9PQ6+FE1	24			6	3,5			3			380-415 V3N~	5x10	155	
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27			6	4			3			380-415 V3N~	5x10	155	
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	150	
E9PQ6+FE	28,5			6	3,5				7,5		380-415 V3N~	5x10	165	
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5			6	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	165	
E9P2M/VTR	6,8					2	3,4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P2MP/VTR	8					2	4				380-415 V3N~	5x2,5	50	
E9P4M/VTR	13,6					4	3,4				380-415 V3N~	5x4	73	
E9P4MP/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
E9P4/VTR+FE1	16,6					4	3,4	3			380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4P/VTR+FE1	19					4	4	3			380-415 V3N~	5x10	103	
E9P4/VTR+FE	21,1					4	3,4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P4P/VTR+FE	23,5					4	4		7,5		380-415 V3N~	5x10	113	
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
E9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3~	5x2,5	70	
E9TPM	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
E9TP+FE	21,5					4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	160	
E9TP+FE1	17					4	3,5	3			380-415 V3N~	5x6	150	

DA

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Køgeomåde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF		Apparårets maksimale vægt, når det er tomt.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.					kW	kg	
SE9PQ2M	8	2	4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50	
SE9PQ4M	16	4	4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73	
SE9PQ6M	24	6	4	4								380-415 V3N~	5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5	4	4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5	6	4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8				4	2						380-415 V3N~	5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90	
SE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x6	160	

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE LX TOP

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Runde plader		Firkantede plader		Køgeomåde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF		Apparårets maksimale vægt, når det er tomt.
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.					kW	kg	
LXE9PQ2	8	2	4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40	
LXE9PQ4	16	4	4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60	
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	40	
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	60	
LXE9P2/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9P4/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	70	
LXE9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9TP	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	95	


Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2006/95/CE	- lavspænding
2007/108/CE	- EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskinforskrifterne
98/37	- Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer.
EN 60335-1 e 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°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende redueringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

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. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende sende til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf 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 og induktionsplader i glaskeramik.

Betjeningsknapper i syntetisk materiale, sikkerhedsanordninger med manuel eller automatisk genopretning, kontakter med 7 positioner og effektindstilling med dobbelt kredsløb.

Lovfreskrifter, 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 fabriken 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 vejr.

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 udsiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet mod 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 fralægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig montering.

Apparaterne skal monteres, så der holdes en afstand på mindst 20 cm til vægge ved siden af (se fig. 1).

Apparaterne med klemkassen til strømforsyningen placeret på siden, skal monteres med en afstand på mindst 50 cm til vægge ved siden af. Apparaterne med klemkassen til strømforsyningen placeret bagved, skal monteres med en afstand på mindst 50 cm til vægge bag ved.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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.

For modellerne LX er det muligt at forbinde/udskifte strømkablet efter at have fastgjort apparatet. Bagved findes der et teknikrum, 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 skrueerne (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

BEMÆRK!

Apparaterne må ikke efterlades uovervågede, og de må aldrig være tændt, uden at der tilberedes mad på dem.

Advarselslamper 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.


DA


Disse normer er meget vigtige, hvis de ikke overholdes, kan der opstå driftsfejl på apparaterne, og der kan opstå situationer, som er farlige for brugerne.

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.

Advarsel: Panelerne mærket med symbolet  beskytter adgang til dele som genererer elektromagnetisk, ikke-ioniserende stråling.

I udledningen af luftbåren støj er det A-vægtede lydtrykniveau mindre end 70 dB (A).

IBRUGTAGNING AF DE ELEKTRISKE KOGEPLOADER

Slå afbryderen for 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 "0".

- 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 for apparatet til.

For at tænde apparatet skal man dreje knappen over på det valgte stegeområde, advarselslampe 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 "0".

IBRUGTAGNING AF INFRARØDE KOGEPLADER

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. Ved at placere afbryderen på (A) (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 få en større varmeeffekt skal man placere betjeningsknappen på indikatoren (B).

Vigtigt: Man skal høre et "klik" der bekræfter aktivering; på denne måde aktiverer man også det eksterne varmeelement. Temperaturindstillingen sker nu for begge elementer.

BEMÆRK De infrarøde pladerne i serie 900 har kun et varmeelement for hvert tilberedningsområde.

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.

IBRUGTAGNING AF INDUKTIONSKOMFURER

ADVARSEL:

Glaskeramikkomfuret er opvarmet med varme der kommer fra bunden af gryden. For at undgå forbrændinger skal man undlade at røre glaskeramikkomfuret under brugen.


- Tilslut udstyret til el-nettet efter at have kontrolleret at spændingen svarer til den der er angivet på udstyrets typeskilt.
- Placér gryderne på de områder som er markeret på glaskeramikkomfuret.
- Drej knappen med uret: Den grønne kontrollampe tænder.
Hvis der ikke er nogen gryde, blinker den grønne kontrollampe.

d) Indstilles effekten ved at dreje på betjeningsknappen. Når man tager gryden af induktionskogepladen, stopper den med at varme, og når man stiller gryden tilbage på den, begynder den med det samme at varme igen med den samme varmeindstilling. Hvis gryden bliver fjernet forbliver induktionskogepladen på standby, og den bruger ingen strøm, bortset fra den til kontrollampen.

SLUKNING

- Drej knappen mod uret indtil den er i stillingen "OFF".
- Visse dele af generatoren vil fortsat have spænding på, også med betjeningsknappen på "OFF". Derfor skal man før eventuel vedligeholdelse koble apparatet fra el-nettet.
- Sørg for at der ikke trænger nogen form for væske ind i induktionsgeneratoren under normal brug, under rengøring eller vedligeholdelse af de enkelte komponenter.

BRUGSMULIGHEDER

Med induktionskomfurer skal der bruges gryder som er specielt beregnet til induktion: Kontrollér på gryderne at de har symbolet  som viser, at de er egnede til induktionskogeplader.

Induktionskogepladerne må ikke anvendes til at opvarme andre genstande end de ovenover nævnte.

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 universalrengøringsmidler. 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 pande 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 pande 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 rengøringsspartel. 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: Drikkeveddåser, konservesdåser, 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.

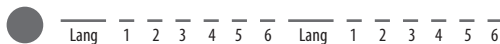
PROBLEMLØSNING INDUKTION SERIE 900

Fejl	Årsag	Løsning
Utilstrækkelig opvarmning af kogepladen	Ikke egnet	Egnet materiale
Kogepladen opvarmer hele tiden til maks. temperatur	Kontakten i knappen er i stykker	Kontroller/udskift kontakten
Kogepladen tænder, også selvom der ikke er en gryde på	Registreringsføler til gryde i stykker	Udskift eller reparer generatoren
Små metaldele opvarmes	Registreringsføler til gryde i stykker	Udskift eller reparer generatoren
Kogepladen bliver ikke varm	Grydens bund har en diameter på under 12 cm	Brug en egnet gryde
Apparatet tænder ikke	Sikringer eller hovedafbryder afbrudt	Kontroller tilslutning til el-nettet
Sikringerne springer, når apparatet tændes	Kortslutning i generatoren	Udskift eller reparer generatoren
Kogepladerne bliver ikke varme	Generatoren er i stykker	Udskift eller reparer generatoren

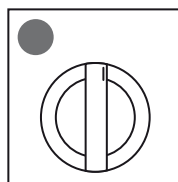
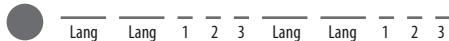
Fejlkode

Fejlene kan registreres afhængigt af varigheden og hyppigheden af den grønne kontrollampen blinken. Blinkene svarer til en specifik fejlkode. Den grønne kontrollampe blinker en gang (E1) eller to (E2), og derefter følger korte blink afhængigt af nummeret på fejlkoden. Den samme sekvens bliver gentaget flere gange.

Eksempel: Fejlkode E1 06:



Eksempel: Fejlkode E2 03:



Fejlmeddelelser fra generatoren

Fejl.nr.	Fejl	Årsag	Løsning
E1 01	Elektrisk overspænding	Gryde i uegnet materiale, spole i stykker eller defekt	Brug en gryde i et egnet materiale; kontroller spolen
E1 02	Der er ikke strøm på induktoren	Tilslutningsfejl på induktoren	Tilslut induktoren korrekt
E1 03	IGBT-temperatur for høj	Luftindsugningshullerne er tilstoppede, blæseren er blokeret, defekt temperaturføler	Frigrø luftindsugningshullerne, rens blæseren, kontroller blæserens omdrejningsretning
E1 04	Kogepladens temperatur er for høj eller for lav	Gryde tom, temperaturføler i stykker	Tag gryden og vent på at kogepladen køler af, kontroller om det er nødvendigt at udskifte temperaturføleren
E1 05	Styreenhed i stykker	Styreenhed eller ledningsføring defekt	Kontroller eller udskift styreenheden, kontroller enhedens ledningsføring
E1 06	Indvendig temperatur for høj	Luftindsugningshullerne er tilstoppede, blæseren er blokeret, defekt temperaturføler, i nærheden af eksterne varmekilder	Frigrø luftindsugningshullerne. Rens blæseren. Flyt eksterne varmekilder væk. Sænk rumtemperaturen.
E1 07	Kogepladens temperaturføler	Spolernes temperaturføler er kortsluttet	Udskift eller kontroller temperaturføleren
E1 08	Manglende fase fra el-nettet	Faseudfald af el-net eller synkronisering af el-net	Kontroller strømforsyningen fra el-nettet
E1 10	Kommunikationsfejl	Fejl i LIN- eller CAN-bus, ingen forbindelse mellem betjeningspanel og generator	Tag strømforsyningsstikket ud og kontroller forbindelsen

DA

Fejlnr.	Fejl	Årsag	Løsning
E1 11	Initialiseringsfejl	Fejl under initialisering af enheden	Vent: Enheden nulstiller ca. hver 30 sekunder
E1 12	Fejl i el-nettet	Fejl under målingen af strømmen fra el-nettet	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 13	Fejl i tilslutning til el-nettet	Netspændingen er for høj eller for lav	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 14	Fejl i adapteren til el-nettet	Netspændingen er for høj eller for lav	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 15	Elektriske beskyttelseskrede	Gryde tom, føler defekt	Tag gryden og vent på at kogepladen køler af, kontroller om det er nødvendigt at udskifte temperaturføleren. Frakobl generatoren og kobl den til igen efter et par minutter.

Fejlmeddelelser fra de digitale betjeningsknapper












Fejlnr.	Beskrivelse	Årsag	Løsning
E2 01	Tastatur altid tændt	Vand eller gryde på display eller defekt tast	Rengør displayets overflade eller udskift den digitale styreenhed
E2 10	Afbrydelse af forbindelse	Defekt forbindelse mellem tastatur og generator	Udskift forbindelseskablet
E2 11	Fejl ved automatisk fejlfinding	Software til automatisk fejlfinding er defekt	Sluk og tænd igen; hvis problemet vedbliver kontaktes kundeservice
E2 13	Ugyldige konfigurationsdata	Enheden kan ikke finde gyldige konfigurationsdata	Kontakt kundeservice
E2 14	Elektrisk spænding	Problemer med tastaturets spænding	Automatisk nulstilling

PROBLEMLØSNING INDUKTION SERIE 700


Fejl	Mulig årsag	Indgreb som skal udføres af uddannet og autoriseret personale
Ingen opvarmning (driftslampen er slukket)	Ingen strømforsyning	Kontroller at apparatet er forbundet til el-nettet (stik sat i) og om hovedafbryderen er tændt. Kontroller sikringerne (de findes også i visse fritstående apparater)
	Potentiometer i pos. SLUKKET	Drej potentiometeret til pos. TÆNDT
	Hovedafbryder i pos. SLUKKET eller ikke indtrykket	Tryk eller drej hovedafbryderen til pos. TÆNDT
	Grydens bund har en diameter på under 12 cm	Brug en egnet gryde
	Gryden står ikke midt på kogepladen	Sæt gryden i midten
	Ikke egnet gryde (se punkt 1)	Brug en egnet gryde
Utilstrækkelig effekt (driftslampen er tændt)	Apparat defekt	Frakobl apparatet og kontakt forhandleren
	Gryde med dårlig ydelse	Brug en gryde af bedre kvalitet, sammenlign varmeeffekten med den tidligere gryde
	Afkølingssystem tilstoppet	Kontroller at luftind- og udgangene er frie
	Luftfilter tilstoppet	Rengør eller udskift luftfilteret
	Temperaturen i lokalet er for høj (afkølingssystemet kan opretholde de optimale temperaturer, se punkt 2)	Kontroller at der ikke bliver indsuget varm luft, sænk temperaturen på indsugningsluften eller den i lokalet (den må ikke være over 40° C / 110 °F)
	Der mangler en fase	Kontroller sikringerne
Apparat defekt	Frakobl apparatet og kontakt forhandleren	

Fejl	Mulig årsag	Indgreb som skal udføres af uddannet og autoriseret personale
Ingen reaktion når potentiometeret drejes	Potentiometer defekt	Frakobl apparatet og kontakt forhandleren
Varme med mellemrum (tændt/slukket i få minutter). Blæseren er tændt	Afkølingssystem tilstoppet	Kontroller at luftind- og udgangene er frie
	Blæser blokeret	Rengør eller udskift blæseren
Varme med mellemrum (tændt/slukket i få minutter). Blæseren er slukket	Blæser defekt	Frakobl apparatet og kontakt forhandleren
Varme med mellemrum (tændt/slukket i få minutter, efter intensiv brug)	Induktans eller kogeplade overophedet	Sluk apparatet, tag gryden af og vent på at kogepladen køler af
	Tom gryde	Sluk apparatet, tag gryden af og vent på at kogepladen køler af
	Gryde med overophedet olie	Sluk apparatet, tag gryden af og vent på at kogepladen køler af
Små metalgenstande (skeer, knive) bliver opvarmet, hvis de placeres på kogepladen	Genkendelse af gryde er justeret forkert	Juster igen genkendelse af gryde (må kun udføres af producentens teknikere!)

Fejlvisning på display

	Kortslutning temperaturføler; induktanstemperatur for lav (<50°C; blink hvert 5. sek.)
	Induktanstemperatur for høj; temperaturføler afbryder
	Mangler gryde; gryde ikke registreret (for lille diameter)
	Ikke egnet gryde, kortslutning induktans (værdien μ h er for lav)
	Kølelegemetemperatur for høj (> 100° C); kortslutning i kølelegemets føler
	Kølelegemetemperatur for lav (> 1° C); kortslutning i kølelegemets føler
	Potentiometer mangler eller er defekt; forkert værdi (>10,75 kOhm)
	Elektronik ok (på stand-by), potentiometer i position "0"
	Defekt eller frakoblet display
	Efter frakobling fra el-nettet tænder AC fase L1 og L3 < 150V (hvis L2 springer, fungerer komfuret med nedsat effekt)
	Fejl i generatorens software

 Vær opmærksom: Jævnstrøm > 350 mA (for mange ekstra blæsere tilsluttet eller blæsere i stykker)

 Vær opmærksom: Blæseren er ikke forbundet eller er blokeret (blinker 5 sek. fra idriftsætningen, blinker derefter med blink på 1 sek. hvert 10. sek.)

I tilfælde af problemer som ikke er anført i denne tabel, skal man henvende sig til et autoriseret servicecenter.

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 fastgøringsskruerne 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 røgdugsnugning.

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 varmelegemerne endnu ikke er begyndt at varme. Drej betjeningsknappen (B) for at tænde varmelegemerne, 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 varmelegemerne kobler fra.

Når temperaturen falder til under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (D) og varmelegemerne begynder igen at varme.

For at slukke ovnen drejes begge knapper over på stilling "O"

Elektriske ovne type FE1; TE (varmluft) (fig. 9)

- I denne type ovne kommer varmen fra bagerst i ovnrummet, og blæserne fordeles varmen på en ensartet måde.
- De motorstyrede blæsere sidder bag i ovnen midt i de runde varmelegemer.
- 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; 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 varmelegemerne kobler fra, men blæseren fortsætter med at køre.

Når temperaturen falder til under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (D) og varmelegemerne aktiverer og begynder igen at varme.

For at slukke ovnen drejes knappen over på stilling "O". Ved det første klik er det kun blæseren som kører (kun kontrollampen (B) tænder), hvilket tjener ved afkøling og til optøning.

ADVARSEL!

Brug aldrig ovnene uden at anvende ovnbundene.

DA

VEDLIGEHOLDELSE

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 forurenere overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset 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 sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

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

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 varmelegemerne 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 varmelegemer 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 skruer skrueerne ud, og være forsigtig med ikke at hive i forbindelsesledningerne.

Ved hjælp af en skrueetrækker 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.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONS DATO: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

DA

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	335
Tekniske data	339
Installasjonsinstruksjoner	344

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE 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
E6PQ2BH6	2 high power firkantede kokeplater	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 high power firkantede kokeplater og åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 high power firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 max power firkantede kokeplater	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 max power firkantede kokeplater og åpent underskap	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 max power firkantede kokeplater + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE 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
E7P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 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

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE 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
E9P2M/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 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
E9P4M/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 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
E9P4/VTR+FE1	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 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
E9P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 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

NO

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
SE9PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 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
SE9P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 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

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX 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
LXE9P2/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	induksjonswok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h

MODEL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	4	8	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E6P2B	4	2	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2	2					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2	2						5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RN/F		Maksimal vekt på tomt apparat
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kg	
E7P2B	5,2	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6				3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6		3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	85	
E7PQ4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3	7,5		380-415V3N~	5x6	95	
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6						7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6						7,5		380-415V3N~	5x6	109	
E7P2B/VTR	5								7,5		380-415V3N~	5x6	123	
E7P2B/VTR	5			2	2,5				7,5		380-415V3N~	5x6	18	
E7P4B/VTR	10			4	2,5				7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	28	
E7P2M/VTR	5			2	2,5				7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	31	
E7P4M/VTR	10			4	2,5				7,5		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	50	
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5		3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	71	
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5				7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	85	
E7P2M/IND	7			2	3,5				7,5		380-415V3N~	5x6	62	
E7P4M/IND	14			4	3,5				7,5		380-415V3N~	5x2,5	87	
E7WOK/IND	3,5			1	3,5				7,5		220-240V~	3x2,5	62	
E7TPB	9			4	2,5				7,5		380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TPM	9			4	2,5				7,5		380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5			4	2,5				7,5		380-415V3N~	5x4	130	
E7TP+FE1	12			4	2,5		3		7,5		380-415V3N~	5x4	125	

MODELL	Nominell effekt		Runde kokkeplater		Firkantede kokkeplater		Kokesoner		Ovn FEI	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E9P2M	7	3,5	2	3,5	2	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7		2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	3,5	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	3,5	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5			3		7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		4	3,5			3		7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19		4	4			3		7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	3,5	4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		4	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5			3					380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		6	3,5			3					380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	27		6	4			3		7,5			380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE	28,5	3,5	6	3,5					7,5			380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4					7,5			380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8		2	3,4			2	3,4				380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8		2	4			2	4				380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6		4	3,4			4	3,4				380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16		4	4			4	4				380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6		4	3,4			4	3,4				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19		4	4			4	4				380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1		4	3,4			4	3,4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5		4	4			4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10		2	5			2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20		4	5			4	5				380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5		1	5			1	5				380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14		4	3,5			4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5		4	4			4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17		4	3,5			4	3,5	3			380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RN-F		Maksimal vekt på tomt apparat
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
SE9PQ2M	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50	
SE9PQ4M	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73	
SE9PQ6M	24			6	4						380-415 V3N~	5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5			4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5			6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8					4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5					4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
SE9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9TPM	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5					4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160	

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX TOP

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RN-F		Maksimal vekt på tomt apparat
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
LXE9PQ2	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40	
LXE9PQ4	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60	
LXE9P2P/VTR	8					2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40	
LXE9P4P/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	60	
LXE9P2/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9P4/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	70	
LXE9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LXE9TP	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95	


Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2006/95/CE	- lavspenningsdirektivet
2007/108/CE	- EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskindirektivet
98/37	- Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter.
EN 60335-1 e EN 60335-2-36	- Sikkerhet for elektriske apparater for bruk som kollektive kjøkken, ovner, komfyrer og kokeplater.

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på fronten av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

			CE
MOD.	N°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
_____			



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

NO



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. Ovnsvrommet er i rustfritt stål med glassullisolasjon. Ovnسدøren 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 og induksjonstoppene 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 luftskifte 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.

Når du installerer apparatene, skal du passe på å la det være en avstand på minst 20 cm fra sideveggene (se fig. 1). Modellene som har koblingsboksen på siden, skal ha en avstand på minst 50 cm fra sideveggen. Modellene som har koblingsboksen bak, skal ha en avstand på minst 50 cm fra veggen bak.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

skal man feste benet med veltebeskyttelse til gulvet med passende skruerplugger (se fig. 1a). Husk å overholde ovennevnte minimumsavstander.

Benkeutstyr som veier mindre enn 40 kg, må festes til benken ved hjelp av medlevert festeutstyr (se fig. 1b).

Skrue av en av benene, og sett bolten inn i det største hullet 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.

Før direkte tilkobling til strømmettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling 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 uansett 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

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.

Før 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

NO

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.

Merk: Panelene merket med symbolet  beskytter mot tilgang til deler som genererer ikke-ioniserende elektromagnetisk stråling.

I utslipp av luftbåren støy, er det A-veide lydtrykknivå mindre enn 70 dB (A).

IDRIFTSETTING AV DE ELEKTRISKE

KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokeplaten, vrir 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 "0".

- 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, vrir 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 "0".

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.

Ved å skru på bryteren (A) (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 få høyere temperatur, skal du sette bryteren på (B).

Viktig: du skal høre et "klikk" som bekrefter aktivering. På denne måten vil også det eksterne varmeelementet aktiveres, og temperaturreguleringen gjelder for begge elementene.

Merk: de infrarøde toppene i serie 900 har kun ett varmeelement for hver kokesone.

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 diametere som er opptegnet på koketoppen.

IDRIFTSETTING AV INDUKSJONSTOPPENE

ADVARSEL:

Glasskeramikktoppen oppvarmes av varmen som utstråles av kjelebunnen. For å unngå brannskader, må du ikke røre glasskeramikktoppen under bruk.


- Koble utstyret til strømmettet etter å ha forsikret deg om at nettspenningen tilsvarer det som er angitt på utstyrets typeskilt.
- Plasser kjelene på de markerte sonene på glasskeramikktoppen.
- Vri bryteren med urviseren; den grønne varsellampen lyser.
Hvis det ikke er noen kjele på koketoppen, vil den grønne varsellampen blinke.
- Reguler varmestyrken ved å vri bryteren.

Når du fjerner kjelen, vil den elektriske spolen ikke lenger avgi varme. Når du setter på kjelen igjen, vil den samme innstilte varmestyrken straks gjenopptas. Hvis du har tatt vekk kjelen, vil spolen være i stand-by, og det er ikke noe strømforbruk foruten det varsellampene forbruger.

AVSLÅING

- Vri bryteren med eller mot urviseren for å stille den i hvileposisjon "OFF".
- Noen deler av generatoren forblir under spenning selv når bryteren er i "OFF"-posisjon. Derfor skal man koble utstyret fra strømmettet før det utføres noe vedlikehold.
- Sørg for at det ikke kommer noen væske inn i induksjonsgeneratoren, både under normal bruk og under rengjøring eller vedlikehold av componenten.

BRUKSMULIGHETER

Induksjonstoppen krever spesielle kjeler for induksjonskoking: kontroller at kjelene har symbolet  som betyr at de egner seg for induksjonskoking. Induksjonstoppen skal ikke brukes til oppvarming av andre enn ovennevnte gjenstander.

RENGJØRING AV KRYSTALL

Vi anbefaler å rengjøre koketoppen regelmessig, helst etter hver bruk. Bruk aldri skuresvamper eller slipende rengjøringsmidler. Unngå også aggressive kjemikalier, som f.eks. spray for rengjøring av ovnen, flekkfjerningsmidler, men også vaskemidler som egner seg til badetrommet 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.

NO

- 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!

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.

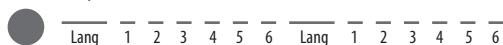
PROBLEMER OG LØSNINGER INDUKSJONSTOPPER SERIE 900

Feil	Årsak	Løsning
Utilstrekkelig oppvarming av kokesonen	Kjelen er laget av uegnet materiale	Bruk en kjele av egnet materiale
Kontinuerlig oppvarming av kokesonen ved maksimal temperatur	Feil på bryteren	Kontroller/skift ut bryteren
Kokesonen slår seg på selv om det ikke står noen kjele på den	Feil på kjeleføleren	Skift ut/reparker generatoren
Små metaldeler oppvarmes	Feil på kjeleføleren	Skift ut/reparker generatoren
Kokesonen oppvarmes ikke	Kjelebunnen har en Ø på mindre enn 12 cm	Bruk en egnet kjele
Apparatet slår seg ikke på	Generelt sikrings-/strøbrudd	Kontroller tilkoblingen til strømmettet
Sikringene går når man slår på apparatet	Kortslutning i generatoren	Skift ut/reparker generatoren
Kokesonene oppvarmes ikke	Feil på generatoren	Skift ut/reparker generatoren

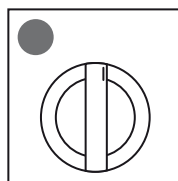
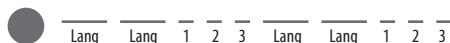
Feilkode

Feilene kan detekteres ved å observere varigheten og hyppigheten av den grønne varsellampens blinking. Blinkingene tilsvarer en bestemt feilkode. Den grønne varsellampen blinker en gang (E1), eller to (E2), og deretter følger regelmessige, korte blink avhengig av feilkoden. Den samme sekvensen repeteres flere ganger.

For eksempel: feilkode E1 06:



For eksempel: feilkode E2 03:



Feilmeldinger fra generatoren

Feil nr.	Feil	Årsak	Løsning
E1 01	Elektrisk overbelastning	Kjelen er laget av uegnet materiale, spolen er ødelagt eller defekt	Bruk en kjele av egnet materiale, kontroller spolen
E1 02	Det er ikke strøm i spolen	Feil i koblingen til spolen	Koble til spolen korrekt
E1 03	IGBT temperaturen er for høy	Tilstoppede luftinnløp, tilstoppet vifte, defekt temperatursensor	Frigjør luftinnløpene, rengjør viften, kontroller vifterotasjonen
E1 04	Kokesonen har for høy eller for lav temperatur	Tom kjele, defekt temperatursensor	Fjern kjelen, slå av apparatet og vent til kokesonen avkjøles. Kontroller om det er nødvendig å skifte ut temperatursensoren
E1 05	Feil på kontrollenheten	Feil på kontrollenheten eller ledningene	Kontroller eller skift ut enheten, kontroller enhetens ledninger
E1 06	Intern temperatur for høy	Tilstoppede luftinnløp, tilstoppet vifte, defekt temperatursensor, nærhet til eksterne varmekilder	Frigjør luftinnløpene, rengjør viften, fjern de eksterne varmekildene. Senk romtemperaturen.
E1 07	Feil på kokesonens temperatursensor	Kortslutning på spolens temperatursensor	Skift ut / kontroller temperatursensoren
E1 08	Mangel på strømfase	Fall i strømfase eller i nettsynkronisering	Kontroller strømtilførselen
E1 10	Kommunikasjonsfeil	Feil på bus LIN eller CAN, ingen forbindelse mellom tastaturet og generatoren	Dra ut strømstøpsletet og kontroller forbindelsen
E1 11	Initialiseringsfeil	Feil under initialiseringen av enheten	Vent: anordningen nullstilles cirka hvert 30. sekund

NO

Feil nr.	Feil	Årsak	Løsning
E1 12	Feil på strømmettet	Feil under strømmålingen	Kontroller tilkoblingen til strømmettet
E1 13	Feil på tilkoblingen til strømmettet	Nettspenningen er for høy eller for lav	Kontroller tilkoblingen til strømmettet
E1 14	Feil på strømadapteren	Nettspenningen er for høy eller for lav	Kontroller tilkoblingen til strømmettet
E1 15	Elektriske beskyttelseskretser	Tom kjele, defekt sensor	Fjern kjelen, slå av apparatet og vent til kokesonen avkjøles. Kontroller om det er nødvendig å skifte ut temperatursensoren. Koble fra generatoren, og koble den til igjen etter et par minutter

Feilmeldinger fra digitale kontroller

Feil nr.	Beskrivelse	Årsak	Løsning
E2 01	Tastaturet er alltid påslått	Vann eller kjele på displayet, eller defekt tast	Rengjør overflaten på displayet, eller skift ut den digitale kontrollenheten
E2 10	Forbindelsesbrudd	Forbindelsen mellom tastaturet og generatoren er defekt	Skift ut tilkoblingsledningen
E2 11	Feil i selvdagnose	Feil på softwaret for selvdagnose	Slå av og på igjen apparatet. Hvis problemet vedvarer, skal du kontakte kundeservice
E2 13	Ugyldige konfigurasjonsdata	Anordningen finner ikke gyldige konfigurasjonsdata	Kontakt kundeservice
E2 14	Elektrisk spenning	Problemer med spenningen i tastaturet	Automatisk nullstilling

PROBLEMER OG LØSNINGER INDUKSJONSTOPPER SERIE 700

Feil	Mulig årsak	Inngrep som skal utføres av opplært og autorisert personale
Ingen oppvarming (driftslampen er avslått)	Ingen strømtilførsel	Kontroller om apparatet er koblet til strømmettet (innkoblet støpsel) og om hovedbryteren er påslått. Kontroller sikringene (også noen benkmodeller har sikringer)
	Potensiometeret står på AVSLÅTT	Vri potensiometeret på PÅSLÅTT
	Hovedbryteren står på AVSLÅTT, eller er ikke inntrykt	Trykk inn hovedbryteren, eller vri den på PÅSLÅTT
	Kjelebunnen har en diameter på mindre enn 12 cm.	Bruk en egnet kjele
	Kjelen står ikke midt på kokesonen	Sett kjelen midt på kokesonen
	Uegnet kjele (se punkt 1)	Bruk en egnet kjele
	Defekt apparat	Koble fra apparatet, og henvend deg til din forhandler
Utilstrekkelig effekt (driftslampen er påslått)	Kjelen har dårlig ytelse	Bruk en kjele med bedre kvalitet, sammenlign ytelsesnivået med den andre kjelen
	Kjølesystemet er tilstoppet	Kontroller at luftinnløpene og -utløpene er frie
	Luffilteret er tilstoppet	Rengjør eller skift ut luffilteret
	Romtemperaturen er for høy (kjølesystemet greier ikke å holde optimale temperaturer, se punkt 2)	Kontroller at det ikke suges opp varm luft, senk temperaturen på luften som suges inn, eller på selve romtemperaturen (må ikke overstige 40°C / 110 °F)
	Det mangler en strømfase	Kontroller sikringene
	Defekt apparat	Koble fra apparatet, og henvend deg til din forhandler
	Ingen reaksjon hvis du dreier potensiometeret	Defekt potensiometer

Feil	Mulig årsak	Inngrep som skal utføres av opplært og autorisert personale
Vekslende strømforsyning (går fra påslått til avslått på få minutter). Viften er påslått	Kjølesystemet er tilstoppet	Kontroller at luftinnløpene og -utløpene er frie
	Viften er tilstoppet	Rengjør eller skift ut viften
Vekslende strømforsyning (går fra påslått til avslått på få minutter). Viften er avslått	Viften er tilstoppet	Koble fra apparatet, og henvend deg til din forhandler
Vekslende strømforsyning (går fra påslått til avslått på få minutter; situasjon etter intens bruk)	Induktans eller overopphetet kokesone	Slå av apparatet, fjern kjelen og vent til kokesonen avkjøles
	Tom kjele	Slå av apparatet, fjern kjelen og vent til kokesonen avkjøles
	Kjele med overopphetet olje	Slå av apparatet, fjern kjelen og vent til kokesonen avkjøles
Små metallgjenstander (skjeer, kniver) oppvarmes hvis de legges på kokesonen	Ukalibrert kjeleføler	Kalibrer kjeleføleren på nytt (skal kun utføres av produsentens tekniske personale!)

Feilmeldinger på displayet



Kortslutning på temperatursensoren; induktans-temperaturen er for lav (<50°C; blinker hvert 5. sekund)



Induktans-temperaturen er for høy; temperatursensoren avbrutt



Manglende kjele; kjelen gjenkjennes ikke (for liten diameter)



Uegnet kjele, kortslutning i induktansen (µH-verdien er for lav)



Varmeavlederen har for høy temperatur (> 100°C); kortslutning i sensoren på varmeavlederen



Varmeavlederen har for lav temperatur (> 1°C); kortslutning i sensoren på varmeavlederen



Manglende eller defekt potensiometer; Feil verdi (> 10,75 kOhm)



Elektronikk o.k. (i stand-by), potensiometer i posisjon "0"



Defekt eller frakoblet display



Påslåing etter frakobling fra strømmettet AC Fase L1 og L3 < 150V (hvis L2 ryker, virker koketoppen med redusert effekt)



Software-feil på generator (Standard IO DEVICE 1 o 2 utilgjengelig)



Advarsel: DC strøm > 350 mA (for mange hjelpevifter tilkoblet, eller defekte viften)



Advarsel: Ikke tilkoblet eller blokkert vifte (blinker etter 5 sekunder fra igangsetting, deretter et sekunds blinking hvert 10. sekund)

Hvis det skulle oppstå problemer som ikke er nevnt i denne tabellen, skal man kun henvende seg til et kvalifisert servicesenter.

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.
- Ovnsrommet er i rustfritt stål.
- Komfyrer med elektrisk ovn har ingen røykkasse.

NO

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; fortsett 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; 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 røykkasse.

På- og avslåing av elektriske ovner type FE1; 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 viftedelen for kjøling eller tining (kun den grønne varsellampen (B) lyser).

SIKKERHETSANVISNING!

Bruk aldri ovnene uten ovnsbunn.

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 rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.

Etter rengjøring, skylt 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 vedlikeholdsavtale.

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 hovedstrømlinjen.
- 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.

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSDATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

NO

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	355
Tekniska data	359
Installationsanvisningar	364

ELSPISAR I SERIEN 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
E6PQ2BH6	2 high power fyrkantiga kokplattor	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 high power fyrkantiga kokplattor och öppna fack	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 high power fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 max power fyrkantiga kokplattor	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 max power fyrkantiga kokplattor och öppna fack	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 max power fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ELSPISAR I SERIEN 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 håll med 2 värmezoner	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	infraröd håll med 4 värmezoner	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infraröd håll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infraröd håll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infraröd håll med 2 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infraröd håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GNGN	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
E7P2M/IND	induktionswok med öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	hel håll med 4 värmezoner	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	hel håll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	hel håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	hel håll 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 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
E9P2M/VTR	infraröd håll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infraröd håll med hög effekt med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infraröd håll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infraröd håll med hög effekt med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infraröd håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infraröd håll med hög effekt med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	infraröd håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infraröd håll med hög effekt med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	induktionswok med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	hel håll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	hel håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	hel håll med 4 värmezoner + elektrisk ugn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

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
SE9PQ6+FE	6 fyrkantiga kokplattor + elektrisk ugn 2/1 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
SE9P2M/IND	Induktionshäll med 2 värmezoner med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	Induktionshäll med 4 värmezoner med öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	Induktionswok med öppna fack	mm 400 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

ELSPISAR I SERIEN LX 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
LXE9P2/IND	induktionshäll med 2 värmezoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	induktionshäll med 4 värmezoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	Induktionswok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	hel häll med 4 värmezoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försojning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF		Apparatens max. tomvikt
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW					kW	kW	
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13	
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24	
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34	
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35	
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47	
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66	
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79	
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	75	
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28	
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30	
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50	
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21	
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31	
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6					3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63	
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33	
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45	
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85	

ELSPISAR I SERIEN 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 HO7RN/F		Apparatens max. tomvikt
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kW	
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17	
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21	
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27	
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27	
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37	
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44	
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52	
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38	
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49	
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63	
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75	
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85	
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80	
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91	
E7P6+FE	18,6	6	2,6									380-415V3N~	5x6	95	
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6									380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415V3N~	5x6	109	
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6									380-415V3N~	5x6	123	
E7P2B+VTR	5					2	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18	
E7P4B+VTR	10					4	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28	
E7P2M+VTR	5					2	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31	
E7P4M+VTR	10					4	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50	
E7P4+VTR+FE1	13					4	2,5	3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71	
E7P4+VTR+FE	17,5					4	2,5		7,5			380-415V3N~	5x6	85	
E7P2M+IND	7					2	3,5					380-415V3N~	5x2,5	62	
E7P4M+IND	14					4	3,5					380-415V3N~	5x2,5	87	
E7WOK+IND	3,5					1	3,5					220-240V~	3x2,5	62	
E7TPB	9					4	2,25					380-415V3N~	5x2,5	70	
E7TPM	9					4	2,25					380-415V3N~	5x2,5	88	
E7TP+FE	16,5					4	2,25		7,5			380-415V3N~	5x4	130	
E7TP+FE1	12					4	2,25	3				380-415V3N~	5x4	125	

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. tonvikt
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW				kW	kg
E9P2M	7	2	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37	
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	7			2	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50		
E9PQ2M	8			2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50		
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57		
E9PQ4M	14			4	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73		
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16			4	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73		
E9P6M	21	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110		
E9PQ6M	21			6	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125		
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24			6	4							380-415 V3N~	5x10	125		
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87		
E9PQ4+FE1	17			4	3,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103		
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	19			4	4			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103		
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	97		
E9PQ4+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	113		
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5			4	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	113		
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	140		
E9PQ6+FE1	24			6	3,5			3				380-415 V3N~	5x10	155		
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27			6	4			3				380-415 V3N~	5x10	155		
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	150		
E9PQ6+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	165		
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5			6	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	165		
E9P2M/VTR	6,8					2	3,4					380-415 V3N~	5x2,5	50		
E9P2MP/VTR	8					2	4					380-415 V3N~	5x2,5	50		
E9P4M/VTR	13,6					4	3,4					380-415 V3N~	5x4	73		
E9P4MP/VTR	16					4	4					380-415 V3N~	5x6	73		
E9P4/VTR+FE1	16,6					4	3,4	3				380-415 V3N~	5x10	103		
E9P4P/VTR+FE1	19					4	4	3				380-415 V3N~	5x10	103		
E9P4/VTR+FE	21,1					4	3,4		7,5			380-415 V3N~	5x10	113		
E9P4P/VTR+FE	23,5					4	4		7,5			380-415 V3N~	5x10	113		
E9P2M/IND	10					2	5					380-415 V3N~	5x2,5	70		
E9P4M/IND	20					4	5					380-415 V3N~	5x6	90		
E9WOK/IND	5					1	5					380-415 V3~	5x2,5	70		
E9TPM	14					4	3,5					380-415 V3N~	5x2,5	120		
E9TP+FE	21,5					4	3,5		7,5			380-415 V3N~	5x6	160		
E9TP+FE1	17					4	3,5	3				380-415 V3N~	5x6	150		

ELSPISAR I SERIEN S900

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 H07RNLF		Peso massimo apparecchio a vuoto
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					n.	kW	
SE9PQ2M	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50	
SE9PQ4M	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73	
SE9PQ6M	24			6	4						380-415 V3N~	5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5			4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5			6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8					4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5					4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113	
SE9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	90	
SE9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70	
SE9TPM	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5					4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160	

ELSPISAR I SERIEN LX TOP

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 H07RNLF		Peso massimo apparecchio a vuoto
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					n.	kW	
LX9PQ2	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40	
LX9PQ4	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60	
LX9P2P/VTR	8					2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40	
LX9P4P/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	60	
LX9P2/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LX9P4/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	70	
LX9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55	
LX9TP	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95	

Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:

2006/95/CE	- låg spänning
2007/108/CE	- EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskindirektivet
98/37	- Maskindirektivet och särskilda referensstandarder.
EN 60335-1 e EN 60335-2-36	- Säkerheten för elektriska apparater för användning som kollektiva kök, ugnar, spisar och hållar.

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

		CE	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			



INFORMATION TILL ANVANDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reduktion av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljöanpassad avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande 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 och induktionshåll i keramikglas.

Kontrollvred i syntetiskt material, säkerhetsanordningar 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 vid åtgärder,
- 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 krok 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 sugts 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 avsäger sig allt ansvar vid dålig funktion till följd av en installation som är felaktig eller ej överensstämmer med gällande föreskrifter.

Montera spisarna minst 20 cm från väggarna på sidorna (se fig. 1).

De spisar där uttagslådan för anslutning monteras på sidan ska installeras minst 50 cm från sidoväggen. De modeller där uttagslådan för anslutning monteras på baksidan ska installeras minst 50 cm från den bakre väggen.

Elspisen 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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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.

Bänkrustningar 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 nödstoppsanordning 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 fg.4 – fg.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 i 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 gul-gröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den

frånkopplas efter spänningskablarna om kabelklämman går sönder.

- 5) Om nätkabeln är skadad, ska den bytas ut mot en specialkabel av typen H05RN-F eller H07RN-F 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

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.

Värmezoner 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.

SV

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  skyddar mot åtkomst till spänningsförande delar på över 400V.

Observera! De paneler som är märkta med symbolen  skyddar mot åtkomst till delar som genererar icke-joniserande elektromagnetisk strålning.

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 "0".

- 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 "0".

IGÅNGSÄTTNING AV INFRARÖDA HÄLLAR

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen. Sätt på plattan genom att vrida på vredet som motsvarar rätt kokzon. Därmed tänds kontrollampen för indikera att spisen är i funktion. Genom att vrida på strömbrytaren (A) (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 få en bättre uppvärmningseffekt ska vredet ställas in till läge (B). Viktigt: det "klickande" ljudet ska höras för att ange att det externa värmeelementet har aktiverats, därmed kan temperaturen för båda elementen regleras.

Obs: De infraröda plattorna i 900-serien är endast försedda med ett värmeelement för varje värmezon.

För att stänga av värmeelementen ska vredet ställas i läget "O".

Det finns 4 kontrollampor på spishällen som motsvarar de fyra värmezoner.

Dessa kontrollampor indikerar att temperaturen är hög och fungerar även när spishällen är avstängd.

Kontrollamporna 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.

IGÅNGSÄTTNING AV DE ELEKTRISKA KOKPLATTORNA

VARNING:

Glaskeramikhällen värms upp med värme som avges från kastrullens botten. För att undvika brännskador ska ni inte röra vid glaskeramikhällen under användning.

- Anslut spisen till nätaggregatet efter att ni har kontrollerat att den tillförda spänningen överensstämmer med vad som anges på spisens märkskylt.
- Placera kastrullerna och grytorna på de zoner som är utmärkta på glaskeramikhällen.
- Vrid kontrollvredet medurs: den gröna kontrollampen tänds.

Vid avsaknad av kastrull blinkar den gröna kontrollampen.


- Justera effekten genom att vrida på kontrollvredet.

När kastrullen tas av avger induktansspolen ingen effekt, men när kastrullen sätts tillbaka sätter den genast igång på den inställda effekten. Om kastrullen har tagits bort förblir induktansspolen i standby-läge och endast kontrollampen förbrukar lite energi.

AVSTÄNGNING

- Vrid kontrollvredet medurs eller moturs till läget "OFF"
- Vissa delar av generatoren förblir spänningsförda även när kontrollvredet är i läget "OFF": Vid underhåll ska därför spisen först kopplas från nätaggregatet.
- Säkerställ att det inte kommer in någon vätska i induktionsgeneratoren under normal användning såväl som under rengöring och underhåll av komponenten.

MÖJLIG ANVÄNDNING

Särskilda kastruller för induktionskokning ska användas på induktionshällar: kontrollera att kastrullerna är märkta med symbolen  för induktionskokning. Inga andra typer av kärl än de som anges ovan får användas för uppvärmning på induktionshällarna.

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 rengöringspray 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 rengöringsspatel eller svamp för glaskeramikhällar.

Häll 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 glaskeramikhällar.

Rengör slutligen spishällen med en fuktigt 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.

- Kärlets 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 nätaggregatet.
- 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.

Lägg 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 SE TILL ATT LUFTHÅLEN FÖR TILL- OCH FRÅNLUFTSFLÖDE PÅ ELSPISENS UNDERSIDA OCH SKORSTENEN INTE ÄR TILLTÄPPTA. 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 kontroll enhet.

Lita inte på detektorn av köksredskap.

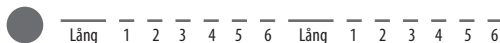
FELSÖKNING INDUKTIONSHÄLLAR I SERIEN 900

Fel	Orsak	Åtgärd
Otillräcklig uppvärmning av värmezonen	Kastrull av olämpligt material	Använd en kastrull av lämpligt material
Fortsatt uppvärmning av värmezonen på maximal temperatur	Kontrollvredets brytare är sönder	Kontrollera/byt ut brytaren
Värmezonen tänds även om det inte finns någon kastrull	Fel på kastrullsensorn	Byt ut generatorn/repära den
Små metalldelar värms upp	Fel på kastrullsensorn	Byt ut generatorn/repära den
Kokzonen värms inte upp	Kastrullens botten har en \emptyset som är mindre än 12 cm	Använd en lämplig kastrull
Spishällen tänds inte	Säkringar/huvudströmmen har avbrutits	Kontrollera anslutningen till elnätet
Säkringarna går när spisen slås på	Kortslutning i generatorn	Byt ut generatorn/repära den
Kokzonerna värms inte upp	Fel på generatorn	Byt ut generatorn/repära den

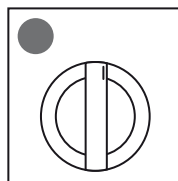
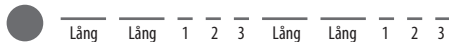
Felkod

Felen kan detekteras baserat på hur länge och med vilken frekvens den gröna kontrollampen blinkar. Antalet blinkningar motsvarar en specifik felkod. Den gröna kontrollampen blinkar en (E1) eller två (E2) gånger och därefter följer korta och regelbundna blinkningar i enlighet med felnumret. Samma frekvens upprepas flera gånger.

Exempel: felkod E1 06:



Exempel: felkod E2 03:



Felmeddelande från generatorn

Fel nr	Fel	Orsak	Åtgärd
E1 01	Elektrisk överbelastning	Kastrull av olämpligt material, defekt eller söndrig spole	Använd en kastrull av lämpligt material, kontrollera spolen
E1 02	Det finns ingen ström i induktansspolen	Anslutningsfel i induktansspolen	Anslut induktansspolen korrekt
E1 03	För hög IGBT-temperatur	Tilltäppta luftventiler, blockerad fläkt, defekt temperatursensor	Frigör luftventilerna, rengör fläkten, kontrollera fläktens rotation
E1 04	Alltför hög eller låg temperatur i värmezonen	Tom kastrull, fel på temperatursensor	Ta bort kastrullen, stäng av kokplattan och vänta tills den kyls av, kontrollera därefter om temperatursensorn behöver bytas ut
E1 05	Fel på kontrollenhet	Fel på kontrollenheten eller kablaget	Kontrollera eller byt ut den operativa enheten, kontrollera enhetens kablage
E1 06	För hög inre temperatur	Tilltäppta luftventiler, blockerad fläkt, defekt temperatursensor, närhet till externa värmekällor	Frigör luftventilerna. Rengör fläkten. Avlägsna de externa värmekällorna. Sänk rumstemperaturen.
E1 07	Kokzonens temperatursensor.	Spolarnas temperatursensor har kortslutits.	Byt ut/kontrollera temperatursensorn
E1 08	Avsaknad av elnätsfas.	Strömbortfall eller bortfall av elnätets synkronisering.	Kontrollera av elleveransen.
E1 10	Kommunikationsfel.	LIN-buss eller CAN-fel, ingen anslutning mellan kontrollpanel och generator.	Dra ut stickkontakten ur eluttaget och kontrollera anslutningen.

Fel nr	Fel	Orsak	Åtgärd
E1 11	Initialiseringsfel.	Fel under enhetens initialisering.	Vänta: anordningen gör en återställning ca var 30:e sekund.
E1 12	Fel i elnätet.	Fel under mätning av elnätets strömtillförsel.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 13	Anslutningsfel i elnätet.	Nätspänningen är för hög eller för låg.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 14	Fel på elnätets adapter.	Nätspänningen är för hög eller för låg.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 15	Skyddselkretsar.	Tom kastrull, defekt sensor.	Ta bort kastrullen, stäng av kokplattan och vänta tills den kyls av, kontrollera därefter om temperatursensorn behöver bytas ut, koppla från generatorm och koppla in den igen efter ett par minuter.

Felmeddelanden från de digitala kommandona


Fel nr	Beskrivning	Orsak	Åtgärd
E2 01	Knapp alltid tänd.	Vatten eller kastruller på displayen eller fel på knappen.	Rengör displayens yta eller byt ut den digitala kontrollenheten.
E2 10	Anslutningsavbrott.	Fel på anslutningen mellan knappen och generatorm.	Byt ut anslutningskabeln.
E2 11	Fel på självtestning.	Fel på programvaran för självtestning.	Stäng av och slå på och om problemet kvarstår ska ni kontakta vår kundservice.
E2 13	Ogiltig konfigurationsdata.	Anordningen hittar inga giltiga konfigurationsdata.	Kontakta kundservice.
E2 14	Elektrisk spänning.	Problem med spänningen i knappen.	Automatisk återställning.


FELSÖKNING INDUKTIONSHÄLLAR I SERIEN 700

Fel	Möjlig orsak	Ingrepp som ska utföras av utbildad och behörig personal	
Ingen uppvärmning (släckt funktionslampa)	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera om spisen är ansluten till elnätet (insatt kontakt) och om huvudströmbrytaren är tänd. Kontrollera säkringarna (de finns även i vissa stödotrustning).	
	Potentiometer i läget AVSTÄNGD.	Vrid potentiometern till läget PÅSLAGEN.	
	Huvudströmbrytaren i läget AVSTÄNGD eller icke intryckt.	Tryck eller vrid huvudströmbrytaren till läget PÅSLAGEN.	
	Kastrull med en bottendiameter som är mindre än 12 cm.	Använd en lämplig kastrull.	
	Kastrullen är placerad utanför värmezonen.	Placera kastrullen i mitten av värmezonen.	
	Olämplig kastrull (se punkt 1)	Använd en lämplig kastrull.	
	Defekt spis.	Koppla från spisen och vänd er till er återförsäljare.	
	Otillräcklig effekt (tänd funktionslampa)	Kastrull med dålig prestanda.	Använd en kastrull av bra kvalitet och jämför nivån av värmetillstrålning med den föregående kastrullen.
		Blockerat avkylningsystem.	Kontrollera att luftuttagen och -intagen är fria.
		Tilltäppt luftfilter.	Rengör eller byt ut luftfiltret.
För hög rumstemperatur (avkylningsystemet lyckas inte hålla de optimala temp., se punkt 2)		Kontrollera så att varmluft inte sugs in, sänk luftintagstemperaturen och rumstemperaturen (temp. får inte överstiga 40°C/110 °F)	
En fas saknas.	Kontrollera säkringarna.		
Defekt spis.	Koppla från spisen och vänd er till er återförsäljare.		


Fel	Möjlig orsak	Ingrepp som ska utföras av utbildad och behörig personal
Ingen reaktion om ni vrider på potentiometern.	Fel på potentiometern.	Koppla från spisen och vänd er till er återförsäljare.
Alternativt tillflöde (påslagen/avstängd på några få minuter). Fläkten är på.	Blockerat avkylningsystem.	Kontrollera att luftuttagen och -intagen är fria.
	Blockerad fläkt.	Rengör eller byt ut fläkten.
Alternativt tillflöde (påslagen/avstängd på några få minuter). Fläkten är avstängd.	Fel på fläkten.	Koppla från spisen och vänd er till er återförsäljare.
Alternativt tillflöde (påslagen/avstängd på några få minuter, situation efter intensiv användning).	Övervärd induktions- eller värmezonen.	Stäng av spisen, ta bort kastrullen och vänta tills kokzonen kyls av.
	Tom kastrull.	Stäng av spisen, ta bort kastrullen och vänta tills kokzonen kyls av.
	Kastrull med överwarm olja.	Stäng av spisen, ta bort kastrullen och vänta tills kokzonen kyls av.
Små metallföremål (skedar, knivar) blir varma om de ligger på värmezonen.	Kastruldetektion ur kalibrering.	Kalibrera kastruldetektionen på nytt (det får endast göras av tillverkarens tekniska personal!)

Felmeddelanden på displayen

 Kortslutning av temperatursensor; temperatura induttanza troppo bassa (<50°C; lampeggio ogni 5 sec.)

 För hög induktanstemperatur; temperatursensorn avbryts

 Avsaknad av kastrull; kastrull ej detekterad (för liten diameter)

 Olämplig kastrull, kortslutning i induktans (för lågt µh-värde)

 För hög temperatur i värmeelementet (> 100°C); kortslutning i värmeelementets sensor

 För låg temperatur i värmeelementet (> 1°C); kortslutning i värmeelementets sensor


 Potentiometer saknas eller är defekt; felaktigt värde (>10,75 kOhm)


 Elektronik ok (i standby-läge), potentiometern i läge "0"

 Defekt eller frånkopplad display

 Påslagning efter frånkoppling av nätströmmen AC fas L1 och L3 < 150V (om L2 går sönder, fungerar hällen med reducerad effekt)

 Fel på generatorns programvara (Standard IO DEVICE 1 o 2 otillgänglig)

 Varning: Ström DC > 350 mA (för många extra fläktar inkopplade eller fläktar som ej fungerar)

 Varning: Fläkten är inte inkopplad eller blockerad (blinker var 5: e sek. från driftsättningen, därefter blinkar den 1 sek. var 10 sek.)

Vid problem som inte räknas upp i denna tabell ska ni endast vända er till ett auktoriserat servicecenter.

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 konytrollpanelen genom att lossa fästskruvarna som visas i fig. 11.

Elektrisk ugn av typ FE (Fig.8)

- Motstånden 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; TE (varmluftsgugn) (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; 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 avkylning och upptining.

SV

WARNING!

Använd aldrig ugnen utan ugnsbotten.

UNDERHÅLL

SKÖTSEL AV APPARATEN

WARNING!

- 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.

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

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 omvänt 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 lämpliga 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	375
Dane techniczne	379
Instrukcja instalacji	384

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA 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
E6PQ2BH6	2 płyty kwadratowe high Power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 płyty kwadratowe high Power z otwartą przetrzenią	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 płyty kwadratowe high Power + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 płyty kwadratowe max Power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 płyty kwadratowe max Power z otwartą wnęką	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 płyty kwadratowe max Power+ piekarnik elektryczny Wszystkie Rozmiary	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA 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
E7P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 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 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
E9P2M/VTR	podczerwień 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	podczerwień wzmocniona 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	podczerwień 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	podczerwień wzmocniona 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	podczerwień 4 strefy + piekarnik elektryczny 2/1 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
E9P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA S900

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna 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
SE9PQ6+FE	6 płyt kwadratowych + piekarnik elektryczny 2/1 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
SE9P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA LX TOP

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna 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
LXE9P2/IND	system indukcyjny, 2 strefy	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	system indukcyjny, 4 strefy	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok indukcyjny	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	płyta, 4 strefy	mm 400 x 900 x 290 (320)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA 600

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6				3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA 700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu HD7RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		kW	kg
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	85
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3	7,5			380-415V3N~	5x6	95
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6				7,5			380-415V3N~	5x6	109
E7P2B+VTR	5			6	2,6				7,5			380-415V3N~	5x6	123
E7P4B+VTR	10					2	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P2M+VTR	5					4	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P4M+VTR	10					2	2,5					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4+VTR+FE1	13					4	2,5	3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4+VTR+FE	17,5					4	2,5		7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71
E7P2M+IND	7					2	3,5					380-415V3N~	5x6	85
E7P4M+IND	14					4	3,5					380-415V3N~	5x2,5	62
E7WOK+IND	3,5					1	3,5					220-240V~	3x2,5	62
E7TPB	9					4	2,25					380-415V3N~	5x2,5	70
E7TPM	9					4	2,25					380-415V3N~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5					4	2,25	3	7,5			380-415V3N~	5x4	130
E7TP+FE1	12					4	2,25					380-415V3N~	5x4	125

MODEL	Moc nominalna		Płyty okragle		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnika TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E9P2M	7	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7		3,5		2	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (płastrze da 4 kW)	8		4		2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14		3,5		4	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (płastrze da 4 kW)	16		4		4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21		3,5		6	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (płastrze da 4 kW)	24		4		6	4						380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17		3,5		4	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (płastrze da 4 kW)	19		4		4	4			3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	4	3,5							7,5		380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5		3,5		4	3,5				7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (płastrze da 4 kW)	23,5		4		4	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	6	3,5									380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24		3,5		6	3,5			3			380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	27		4		6	4						380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (płastrze da 4 kW)	28,5		3,5		6	3,5				7,5		380-415 V3N~	5x10	150
E9P6+FE	28,5	6	3,5							7,5		380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE	31,5		4		6	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (płastrze da 4 kW)	31,5		6		6	4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2M/VTR	6,8				2	3,4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8				2	4						380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6				4	3,4						380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16				4	4						380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6				4	3,4						380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19				4	4			3			380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1				4	3,4				7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5				4	4				7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10				2	5						380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20				4	5						380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5				1	5						380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14				4	3,5						380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5				4	3,5				7,5		380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17				4	3,5			3			380-415 V3N~	5x6	150

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA S900

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna	Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FEI	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
SE9PQ2M	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24			6	4						380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5			4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5			6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8					4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5					4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5					4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	160

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA LX TOP

DANE TECHNICZNE


MODEL	Moc nominalna	Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FEI	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
LX9PQ2	8			2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LX9PQ4	16			4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LX9P2P/VTR	8					2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LX9P4P/VTR	16					4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LX9P2/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9P4/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LX9WOK/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LX9TP	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95

Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2006/95/CE	- odnośnie niskiego napięcia
2007/108/CE	- EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
93/68	- Rozporządzenia odnośnie maszyn
98/37	- Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia.
EN 60335-1 e 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°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



INSTRUKCJE ODNOŚNIE INSTALACJI

UWAGA!

Rysunki cytowane w niniejszym rozdziale znajdują się na początkowych stronach niniejszej instrukcji.

OPIS URZĄDZEN

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.

Płaszczyzny gotujące z żeliwnymi płytami elektrycznymi, płyta stalowa, płaszczyzny na podczerwień i system indukcyjny z tworzywa szklano-ceramicznego.

Pokręta 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 wy poziomowane 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 wywietrzniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Wywietrzniki 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 uchyła się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niepoprawnego funkcjonowania urządzenia spowodowanego instalacją błędną lub niezgodną.

Podczas instalacji urządzeń musi być zachowana odległość od ścian bocznych minimum 20 cm (patrz rys.1).

Urządzenia ze skrzynką zaciskową zamontowaną z boku muszą być instalowane w odległości minimum 50 cm

od ściany bocznej. Modele z puszką połączeniową zamontowaną z tyłu muszą być instalowane w odległości minimum 50 cm od ściany tylnej.

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 - E7P2M/IND

- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND

- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

pojedynczo (nie w baterii), należy zamontować nożkę 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 nożkę i wprowadzić trzpień do największego otworu klamry „A”, przyśrubować ponownie nożkę 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 poprzerywany.

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 magneto termicznym 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 podłączeń 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 H05RNF 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

UWAGA !

Nadzorować zawsze pracę urządzeń i nie zostawiać ich włączonych jeśli są puste.

Świejące 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 płaszczyna 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 zakończonym 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 urządzenia 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.

Uwaga: panele oznaczone symbolem  bronią dostępu do elementów generujących promieniowanie elektromagnetyczne niejonizujące.

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 informująca o włączeniu urządzenia.

Zaleca się włączanie stref ustawiając ich na temperaturę maksymalną i natychmiast po jej osiągnięciu ustawić pokrętko na niższej pozycji.

Strefy wyłączamy ustawiając ich pokrętki 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 informująca o włączeniu urządzenia. Kontynuując przekręcanie pokrętki możemy ustawić wybrane temperatury gotowania.

Urządzenie posiada 4 strefy gotowania, Podgrzewanie odbywa się na całej płaszczynie.

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 pokrętki na pozycji "0".

URUCHAMIANIE PŁYT NA PODCZERWIEŃ

Włączyć przełącznik umieszczony na urządzeniu.

W celu włączenia należy przekręcić pokrętkę odpowiadającą wybranej strefie gotowania. Zapali się lampka kontrolna informując o włączeniu urządzenia. Ustawiając się na wskaźniku (a) (patrz odniesienia rys. 7) uruchamiamy centralny element podgrzewający i wybrana strefa rozżarzy się. Kontynuując przekręcanie pokrętki możemy ustawić wybrane temperatury gotowania. W celu osiągnięcia większej mocy grzania należy ustawić pokrętkę na wskaźniku (B).

Ważne: musi być słyszalne „kliknięcie” włączenia. W ten sposób uruchomi się również zewnętrzny element podgrzewający; w tym momencie regulacja temperatury będzie miała miejsca dla obu elementów.

Uwaga: płyty seria 900 na podczerwień posiadają wyłącznie jeden element grzejący dla każdej strefy gotowania.

W celu wyłączenia elementów grzejących należy umieścić pokrętkę na wskaźniku „0”.

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.

podgrzewania przedmiotów innych niż powyżej opisane.

URUCHAMIANIE PŁASZCZYŹN INDUKCYJNYCH

UWAGA:

Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego podgrzewa się dzięki ciepłu emanowanemu przez garnek. W celu uniknięcia poparzenia nie należy dotykać płaszczyzny szklano-ceramicznej podczas jej użytkowania.

- Podłączyć urządzenie do sieci po upewnieniu się, że wartość dostarczonego napięcia jest zgodna z wartością wskazaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Umieścić garnki w oznaczonych strefach płaszczyzny szklano-ceramicznej.
- Przekręcać pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zapalenia się zielonej lampki kontrolnej.

W przypadku braku garnka, lampka będzie mrugać.


- Ustawić żądaną moc obracając pokrętkę.

Jeżeli usuniemy garnek, induktor nie wytwarza mocy, po jego ponownym ustawieniu wznowia on natychmiast swoją pracę dostarczając uprzednio ustawioną moc. Po usunięciu garnka induktor pozostaje w pozycji stand-by i nie ma miejsca niepotrzebne zużycie energii, ponieważ jedynymi urządzeniami pobierającymi ją są lampki kontrolne.

WYŁĄCZANIE

- Przekręcać pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do ustawienia go na pozycji „OFF”
- Niektóre elementy generatora pozostają pod napięciem również z pokrętkę ustawionym w pozycji „OFF”. W związku z tym, podczas prac konserwacyjnych należy zawsze najpierw odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Upewnić się, że do wnętrza generatora indukcyjnego nie przedostaje się żadna ciecz podczas użytkowania urządzenia, jego czyszczenia lub konserwacji.

MOŻLIWE ZASTOSOWANIE

Dla gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie specjalnych garnków: należy zawsze upewnić się, że posiadają odpowiedni symbol  identyfikujący gotowanie indukcyjne.

Zabronione jest używanie płaszczyzn indukcyjnych do

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, odpłamiaczy, 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 łopatkki czyszczącej lub gąbki przeznaczonej 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 (PODCZERWIEN - INDUKCJA)

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 łopatki szczerzącej. 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 INDUKCJA

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 indukcji jest wyposażony w wewnętrzny system chłodzenia.

Należy zwracać baczność 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 indukcji.

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 indukcji (wody, oleju lub innych).

Nie czyścić pod żadnym pozorem strumieniem wody.

Nie dotykać żadnego wewnętrznego elementu generatora indukcji.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pośrednictwem urządzenia sterującego.

Nie należy polegać na detektorze z naczyń.

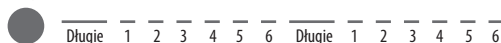
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW INDUKCJA SERIA 900

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Niedostateczne podgrzanie strefy gotującej	Naczynie z nieodpowiedniego materiału	Zastosować naczynie z odpowiedniego materiału
Ciągłe podgrzewanie strefy gotowania przy maksymalnej temperaturze	Uszkodzony wyłącznik pokręta	Sprawdzić/wymienić wyłącznik
Strefa gotowania włącza się również bez obecnego naczynia	Uszkodzony czujnik wykrywania obecności naczynia	Wymienić/naprawić generator
Podgrzewają się wyłącznie niewielkie części metalowe	Uszkodzony czujnik wykrywania obecności naczynia	Wymienić/naprawić generator
Strefa gotowania nie podgrzewa się	Dno naczynia posiada \varnothing poniżej 12 cm	Zastosować odpowiednie naczynie
Urządzenie nie włącza się	Bezpieczniki główne/brak prądu	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
Podczas uruchamiania urządzenia bezpieczniki przepalają się	Zwarcie w generatorze	Wymienić/ naprawić generator
Strefy gotowania nie podgrzewają się	Uszkodzony generator	Wymienić/ naprawić generator

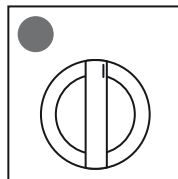
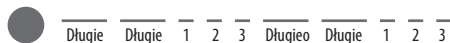
Kod błędu

Uszkodzenia mogą być zidentyfikowane poprzez obserwację czasu świecenia i częstotliwości migotania zielonej lampki kontrolnej. tryby migotania odpowiadają specyficznym kodom błędów. Zielona lampka zamruga jeden raz (E1) lub dwa razy (E2) i następnie będzie mrugać w regularnych krótkich odstępach, w zależności od numeru błędu. Sekwencja ta jest powtarzana kilkakrotnie.

Przykład: kod błędu E1 06:



Esempio: errore codice E2 03:



Komunikaty błędu generatora

Błąd Nr	Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
E1 01	Przeciążenie elektryczne	Naczynie z nieodpowiedniego materiału, uszkodzona lub wadliwa cewka	Zastosować odpowiednie naczynie, sprawdzić cewkę
E1 02	Brak prądu w cewce indukcyjnej	Błąd podłączenia cewki indukcyjnej	Podłączyć poprawnie cewkę indukcyjną
E1 03	Temperatura IGBT zbyt wysoka	Zablokowane wyloty powietrza, zatkany wentylator, uszkodzony czujnik temperatury	Odblokować wyloty powietrza, wyczyścić wentylator, sprawdzić rotację wirnika
E1 04	Temperatura stref gotowania zbyt wysoka lub za niska	Naczynie puste, uszkodzony czujnik temperatury	Usunąć naczynie, wyłączyć i odczekać do ochłodzenia się strefy gotowania, sprawdzić i jeśli to konieczne, wymienić czujnik temperatury
E1 05	Uszkodzona centralka kontrolna	Uszkodzona centralka lub system kabli	Sprawdzić i wymienić jednostkę operacyjną, sprawdzić połączenia kablowe jednostki
E1 06	Temperatura wewnętrzna za wysoka	Zablokowane wyloty powietrza, zatkany wentylator, uszkodzony czujnik temperatury, bliska obecność zewnętrznych źródeł ciepła	Odblokować wyloty powietrza, wyczyścić wentylator. Oddalić zewnętrzne źródła ciepła. Obniżyć temperaturę środowiska pracy.

Błąd Nr	Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
E1 07	Czujnik temperatury strefy gotowania	Zwarcie czujnika temperatury cewek.	Wymienić/ sprawdzić czujnik temperatury
E1 08	Brak fazy sieci elektrycznej	Spadek fazy sieci elektrycznej lub synchronizacji sieci	Sprawdzić zasilanie sieci elektrycznej
E1 10	Błąd komunikacji	Błąd bus LIN lub CAN, brak połączenia pomiędzy klawiaturą i generatorem	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej i sprawdzić połączenie
E1 11	Błąd inicjalizacji	Błąd podczas inicjalizacji jednostki	Zaczeekać: urządzenie wykonuje reset co około 30 sekund.
E1 12	Awaria sieci elektrycznej	Awaria podczas pomiaru prądu sieci elektrycznej	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 13	Błąd w podłączeniu do sieci elektrycznej	Napięcie sieci za niskie lub za wysokie	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 14	Błąd adaptera sieci elektrycznej	Napięcie sieci za niskie lub za wysokie	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 15	Ochronne obwody elektryczne	Puste naczynie, uszkodzony czujnik	Usunąć naczynie, wyłączyć i odczekać do ochłodzenia się strefy gotowania, sprawdzić i jeśli to konieczne, wymienić czujnik temperatury, odłączyć generator o podłączyć go ponownie po kilku minutach.

Komunikaty błędów poleceń cyfrowych













Błąd Nr	Opis	Przyczyna	Rozwiązanie
E2 01	Klawiaturka zawsze włączona	Na wyświetlaczu znajduje się woda lub naczynie, lub uszkodzony klawisz	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza, lub wymienić jednostkę cyfrowej kontroli
E2 10	Przerwanie połączenia	Wadliwe połączenie pomiędzy klawiaturką i generatorem	Wymienić kabel podłączenia
E2 11	Błąd autodiagnozy	Uszkodzone oprogramowanie autodiagnozy	Wyłączyć i włączyć; jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z Centrum Asysty
E2 13	Nieważne dane konfiguracji	Urządzenie nie znajduje ważnych danych konfiguracyjnych	Skontaktować się z Centrum Asysty
E2 14	Napięcie elektryczne	Problemy z napięciem w klawiaturce	Automatyczny reset

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW INDUKCJA SERIA 700

Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Interwencje do wykonania przez przeszkolony i upoważniony personel
Brak podgrzewania (lampka funkcjonowania zgaszona)	Brak zasilania	Sprawdzić czy urządzenie jest podłączone do sieci (włożona wtyczka) i czy główny wyłącznik jest włączony Sprawdzić bezpieczniki (znajdują się one również w urządzeniach wspomagających)
	Potencjometr na pozycji WYŁĄCZONY	Ustawić potencjometr na pozycji WŁĄCZONY
	Wył. gł. na pozycji WYŁĄCZONY czyli niewciśnięty.	Wcisnąć lub ustawić wyłącznik gł. na pozycji WŁĄCZONY
	Średnica dna garnka poniżej 12 cm.	Zastosować odpowiednie naczynie
	Naczynie ustawione poza środkiem strefy gotowania	Ustawić garnek na środku
	Nieodpowiednie naczynie (patrz punkt 1)	Zastosować odpowiednie naczynie
	Uszkodzone urządzenie	Odłączyć urządzenie i skontaktować się z Waszym sprzedawcą

Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Interwencje do wykonania przez przeszkolony i upoważniony personel
Niewystarczająca moc (lampa funkcyjowania włączona)	Mało wydajne naczynie	Zastosować naczynie o lepszej jakości, prównać poziom dostarczanej mocy z poziomem dostarczanym przy poprzednim naczyniu
	System chłodzenia zatkany	Sprawdzić czy wyloty i wloty powietrza są niezatkanie
	Filtr powietrza zatkany	Wyczyścić lub wymienić filtr powietrza
	Zbyt wysoka temperatura środowiska pracy (system chłodzenia nie jest w stanie utrzymać optymalnych temperatur , patrz punkt 2)	Upewnić się, że nie jest zasysane ciepłe powietrze, zredukować temperaturę powietrza na wejściu lub środowiska pracy (nie może przewyższać 40°C / 110 °F)
	Brak fazy	Sprawdzić bezpieczniki
	Uszkodzone urządzenie	Odłączyć urządzenie i skontaktować się z Waszym sprzedawcą
Brak reakcji po przekręceniu potencjometru	Uszkodzony potencjometr	Odłączyć urządzenie i skontaktować się z Waszym sprzedawcą
Zmienne dostarczanie (włączone/wyłączone w okresie kilku minut). Wentylator jest włączony	Zatkany system chłodzenia	Upewnić się, że wloty i wyloty powietrza nie są zatkane
	Zatkany wentylator	Wyczyścić lub wymienić wentylator
Zmienne dostarczanie (włączone/wyłączone w okresie kilku minut). Wentylator jest wyłączony	Uszkodzony wentylator	Odłączyć urządzenie i skontaktować się z Waszym sprzedawcą
Zmienne dostarczanie (włączone/wyłączone w okresie kilku minut, sytuacja po intensywnym użytkowaniu)	Indukcja lub przegrzana strefa gotowania	Wyłączyć urządzenie i odczekać aż strefa się ochłodzi.
	Puste naczynie	Wyłączyć urządzenie, usunąć naczynie i odczekać aż strefa się ochłodzi.
	Naczynie z przegrzonym olejem	Wyłączyć urządzenie, usunąć naczynie i odczekać aż strefa się ochłodzi.
Niewielkie przedmioty metalowe (łyżki, noże) podgrzewają się, jeśli położone na strefie gotowania.	Rozpoznanie naczynie rozkalibrowane.	Skalibrować ponownie rozpoznanie naczynia (do wykonania wyłącznie przez techniczny personel producenta!)

Sygnalizacja błędów na displayu

	Zwarcie czujnika temperatury; temperatura indukcji za niska (<50°C; błyska co 5 sek.)		Brak lub uszkodzony potencjometr; Błędna wartość (>10,75 kOhm)
	Temperatura indukcja za wysoka; wyłączenie czujnika temperatury		Elektronika o.k. (w stand-by), potencjometr na pozycji "0"
	Brak nacznia; naczynie nie wykryte (za mała średnica)		Display uszkodzony lub odłączony
	Nieodpowiednie naczynie, zwarcie indukcyjne (wartość µh za niska)		Włączenie po odłączeniu od sieci elektrycznej AC Fazy L1 i L3 < 150V (jeśli padnie L2, płaszczyzna pracuje ze zredukowaną mocą)
	Temperatura radiatora za wysoka (> 100°C); zwarcie czujnika radiatora		Błąd oprogramowania generatora (Standard IO DEVICE 1 o 2 niedostępna)
	Temperatura radiatora za niska (> 1°C); zwarcie czujnika radiatora		Uwaga: Prąd DC>350 mA (za dużo podłączonych wentylatorów lub wentylatory wadliwe)



Uwaga: Wentylator niepodłączony lub zablokowany (błyśka przez 5 sek. Od włączenia, potem 1-sekundowy błysk co 10 sek.)

W przypadku zaistnienia problemów nieopisanych powyżej należy skontaktować się koniecznie z wykwalifikowanym centrum asysty technicznej.

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.
- Świecące 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 pokrętko (A) i wybrać elementy grzewcze górne, dolne lub obydwie, w zależności odżądanego typu gotowania.

Włączy się lampka kontrolna (C) informując, że piekarnik pracuje, lecz elementy grzewcze nie produkują jeszcze ciepła.

Przekręcić pokrętko (B) w celu uruchomienia elementów grzewczych, włączy się lampka kontrolna (D); przekręcając dalej pokrętko 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; TE (wentylowane) (rys.9)

- W piekarnikach tego typu ciepło jest dostarczane z tyłu komory, a wentylatory rozprzodają 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; TE

Uruchomić wyłącznik zamontowany na górze urządzenia. W celu włączenia ustawić pokrętko (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 pokrętko 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.

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

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	395
Date tehnice	399
Instrucțiuni de instalare	404

ARAGAZ ELECTRIC SERIA 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	Infraroșii 2 zone	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	infraroșii 4 zone	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	infraroșii 2 zone cu suport deschis	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	infraroșii 4 zone cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 plite pătrate high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 plite pătrate high power cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 plite pătrate high power + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 plite pătrate max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 plite pătrate max power cu suport deschis	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 plite pătrate max power + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA 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	infraroșii 2 zone	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infraroșii 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infraroșii 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infraroșii 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infraroșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infraroșii 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 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 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
E9P2M/VTR	infraroșii 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infraroșii potențat 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	infraroșii 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infraroșii potențat 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	infraroșii 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	infraroșii 4 zone + cuptor electric 2/1 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
E9P2M/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 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 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
SE9PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	infraroșii 2 zone pe suport tehnic	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	infraroșii 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infraroșii 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 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

ARAGAZ ELECTRIC SERIA LX 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	infraroșii 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infraroșii 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	wok cu inducție	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	plită solidă 4 zone	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA 600

DATE TEHNICE

MODEL	Putența nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNF	Greutatea maximă a aparatului nencărat
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	13
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	24
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	34
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	35
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	47
E6P4+FE1	11	4	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	66
E6P6+FE1	15	6	2					3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	79
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~ 380-415V3N~	4x10 - 5x6 5x6	75
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	28
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x2,5	30
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2,5	50
E6PQ2BH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	21
E6PQ2MH6	5,2		2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2,5	31
E6PQ2H6+FE1	8,2		2	2,6				3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	63
E6PQ2BP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	33
E6PQ2MP9	8		2	4								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2,5	45
E6PQ2P9+TE	13,2		2	4						5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

RO

ARAGAZ ELECTRIC SERIA 700

DATE TEHNICE

MODEL	Plițe rotunde		Plițe pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNF	Greutatea maximă a aparatului încălzit
	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E7P2B	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	2	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	4	2,6								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M			4	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	6	2,6								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M			6	2,6						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	4	2,6				3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE1			4	2,6		3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	85
E7PQ4+FE	4	2,6				3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7P6+FE1	6	2,6				3		7,5		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91
E7PQ6+FE1			6	2,6		3		7,5		380-415V3N~	5x6	95
E7P6+FE	6	2,6				3		7,5		380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE			6	2,6		3		7,5		380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	6	2,6				3		7,5		380-415V3N~	5x6	123
E7P2B/VTR	5				2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR			4	2,5		2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5				2	2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR			4	2,5		2,5				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13				4	2,5	3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5				4	2,5		7,5		380-415V3N~	5x6	85
E7P2M/IND	7				2	3,5				380-415V3N~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14				4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5				1	3,5				220-240V~	3x2,5	62
E7TPB	9				4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	70
E7TPM	9				4	2,25				380-415V3N~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5				4	2,25		7,5		380-415V3N~	5x4	130
E7TP+FE1	12				4	2,25	3			380-415V3N~	5x4	125

DATE TEHNICE

ARAGAZ ELECTRIC SERIA 900

DATE TEHNICE

MODEL	Puterea nominală		Plițe rotunde		Plițe pătrate		Zone gătit		Cuptor FET	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncălzit
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E9P2M	7	3,5										220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7	3,5	2	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	3,5	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14	3,5	4	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	3,5	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21	3,5	6	3,5								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5					3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17	3,5	4	3,5					3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19		4	4					3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	3,5	4	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5	3,5	4	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5		4	4						7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5					3			380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24	3,5	6	3,5					3			380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27		6	4					3			380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	3,5	6	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5	3,5	6	3,5						7,5		380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5		6	4						7,5		380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8		2	3,4				2	3,4			380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2M/VTR	8		2	4				2	4			380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6		4	3,4				4	3,4			380-415 V3N~	5x4	73
E9P4M/VTR	16		4	4				4	4			380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6		4	3,4				4	3,4	3		380-415 V3N~	5x6	73
E9P4P/VTR+FE1	19		4	4				4	4	3		380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1		4	3,4				4	3,4	7,5		380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE	23,5		4	4				4	4	7,5		380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10		2	5				2	5			380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20		4	5				4	5			380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5		1	5				1	5			380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14		4	3,5				4	3,5			380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5		4	3,5				4	3,5	7,5		380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17		4	3,5				4	3,5	3		380-415 V3N~	5x6	150

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S900

DATE TEHNICE

MODEL	Puterea nominală		Pilde rotunde		Pilde pătrate		Zone gătit		Cuptor FEI	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNLF	Greutatea maximă a aparatului reînchis
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
SE9PQ2M	8		2	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	50
SE9PQ4M	16		4	4								220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	73
SE9PQ6M	24		6	4								380-415 V3N~	5x10	125
SE9PQ4+FE	23,5		4	4			4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9PQ6+FE	31,5		6	4			4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	165
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	50
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	73
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415 V3N~	5x10	113
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	90
SE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	120
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	160

ARAGAZ ELECTRIC SERIA LX TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Puterea nominală		Pilde rotunde		Pilde pătrate		Zone gătit		Cuptor FEI	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip HO7RNLF	Greutatea maximă a aparatului reînchis
	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW						
LXE9PQ2	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	60
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x6	60
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x6	70
LXE9WOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	95


Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2006/95/CE	- joasă tensiune
2007/108/CE	- EMC (compatibilitate electromagnetică)
93/68	- Reglementări mașini
98/37	- Reglementări mașini și norme specifice de referință.
EN 60335-1 e 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°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
_____			



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa 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 cu inducție.

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 reziduuri 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.

Întrerupătorul 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 împropățarea 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 apirație 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 aparatului se va efectua menținând o distanță de minim 20 cm de pereții laterali (v. fig. 1).

Aparatele care sunt prevăzute cu racleta de conectare în poziție laterală vor fi instalate la o distanță de minim 50 cm de peretele lateral. Aparatele care sunt prevăzute cu

racleta de conectare în poziție posterioară vor fi instalate la o distanță de minim 50 cm de peretele posterior.

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 - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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/inlocuirea 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

Racordarea 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 disjunctur 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 regletă (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

ATENȚIE!

Nu lăsați aparatele în funcțiune nesupravegheate și nu le lăsați niciodată să funcționeze în gol.

Lămpile de semnalizare indică statul 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 tigăilor 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 beculțelor 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 ținuți 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.

Atenție: Panourile marcate cu simbolul  împiedică accesul la părțile care generează radiații electromagnetice neionizante.

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. Poziționându-vă pe întrerupătorul (A) (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 o putere de încălzire mai mare, poziționați butonul pe indicatorul (B).

Important: trebuie să se audă sunetul "click" de inserare, astfel se va activa și elementul de încălzire extern. În acest mod, reglarea temperaturii se va produce pentru ambele elemente.

Notă: plitele cu infraroșii seria 900 au un singur element de încălzire pentru fiecare zonă de gătit.

Pentru a dezactiva elementele de încălzire, poziționați butonul pe indicatorul "O".

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.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR CU INDUCȚIE

ATENȚIE!

Plita din sticlă ceramică este încălzită de căldura emanată de fundul oalei. Pentru a evita arsurile sau leziunile, nu atingeți suprafața din sticlă ceramică în timpul funcționării.


- Conectați echipamentul la rețea după ce v-ați asigurat că tensiunea de alimentare corespunde celei indicate pe plăcuța tehnică a echipamentului.
- Poziționați oalele în dreptul zonelor marcate pe suprafața din sticlă ceramică.
- Rotiți butonul în sens orar: se aprinde lampa verde. În absența oalei, lampa verde licărește.
- Reglați puterea prin rotirea butonului.

În momentul îndepărtării oalei, inductorul nu mai furnizează putere iar atunci când oala este repositionată pe suprafața de gătit, acesta pornește din nou cu aceeași putere prestabilă. Atunci când se îndepărtează oala, inductorul rămâne în stand-by și nu se înregistrează un alt consum de energie în afara celui cauzat de lămpile de semnalizare.

STINGERE

- Rotiți butonul în sens orar sau antiorar până la aducerea acestuia în poziția de repaus "OFF"
- Anumite părți ale generatorului rămân sub tensiune și cu butonul pe poziția "OFF". Așadar, în momentul efectuării operațiilor de întreținere, deconectați, în primul rând, echipamentul de la rețea.
- Asigurați-vă că niciun fel de lichid nu pătrunde în interiorul generatorului cu inducție atât în timpul funcționării normale, cât și în timpul efectuării operațiilor de curățare sau de întreținere a componentului.

POSSIBILITĂȚI DE UTILIZARE

Cu plitele cu inducție se recomandă utilizarea oalelor specifice pentru aparatele de gătit cu inducție: verificați prezența pe oale a simbolului  care indică gătitul prin inducție.

Plitele cu inducție nu trebuie să fie folosite pentru a încălzi obiecte diferite de cele menționate mai sus.

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 zgărierurile 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 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.

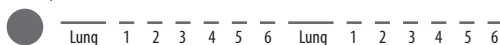
SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR INDUCȚIE SERIA 900

Eroare	Cauză	Soluție
Încălzirea insuficientă a zonei de gătit	Oala este fabricată dintr-un material neadecvat	Folosiți oale fabricate dintr-un material adecvat
Încălzirea continuă a zonelor de gătit la temperatura maximă	Întrerupătorul butonului este defect	Controlați/înlocuiți întrerupătorul
Zona de gătit se aprinde și în absența oalei	Senzorul de detectare a oalei este defect	Înlocuiți/reparați generatorul
Mici părți de metal se încălzesc	Senzorul de detectare a oalei este defect	Înlocuiți/reparați generatorul
Zona de gătit nu se încălzește	Fundul oalei are un diametru mai mic de 12 cm	Folosiți o oală adecvată
Aparatul nu se aprinde	fuzibili/ curent general intrerupt	Controlați conectarea la rețeaua electrică
Fuzibilii se ard la aprinderea aparatului	Scurtcircuit la generator	Înlocuiți/reparați generatorul
Zonele de gătit nu se încălzesc	Generator defect	Înlocuiți/reparați generatorul

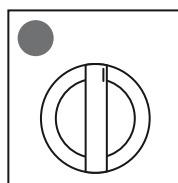
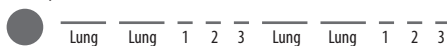
Cod de eroare

Defecțiunile pot fi detectate în funcție de durata și frecvența de licărire a lămpii de semnalizare verde. Modul în care aceasta licărește corespunde unui cod specific de eroare. Lampa verde licărește o dată (E1) sau de două ori (E2) iar apoi urmează licăriri scurte și regulate în funcție de numărul de eroare. Aceeași succesiune este repetată de mai multe ori.

Exemplu: cod eroare E1 06:



Exempio: errore codice E2 03:



Mesaje de eroare ale generatorului

Eroare Nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E1 01	Suprîncărcare electrică	Oală fabricată din material neadecvat, bobina s-a stricat sau este defectuoasă	Folosiți o oală fabricată dintr-un material adecvat, controlați bobina
E1 02	Nu este curent în inductor	Eroare de conectare a inductorului	Conectați corect inductorul
E1 03	Temperatura LGBT prea ridicată	Prize de aer blocate, ventilator astupat, senzor de temperatură defectuos	Eliberați prizele de aer, curățați ventilatorul, controlați rotația ventilatorului
E1 04	Zona de gătit la temperatură prea ridicată sau prea scăzută	Oala este goală, senzorul de temperatură este defect	Îndepărtați oala, stingeți plita și așteptați ca zona de gătit să se răcească, verificați dacă este necesară înlocuirea senzorului de temperatură
E1 05	Centrala de comandă este defectă	Centrala defectuoasă sau cablaj defectuos	Controlați sau înlocuiți unitatea operativă, controlați cablajul unității
E1 06	Temperatura internă prea ridicată	Prize de aer blocate, ventilator astupat, senzor de temperatură defectuos, apropierea unor surse de căldură externe	Eliberați prizele de aer. Curățați ventilatorul. Îndepărtați sursele de căldură externe. Reduceți temperatura mediului înconjurător
E1 07	Senzorul de temperatură al zonei de gătit	Senzorul de temperatură al bobinelor este în scurtcircuit	Înlocuiți / controlați senzorul de temperatură
E1 08	Lipsă fază în rețeaua electrică	Căderea fazei rețelei electrice sau a sincronizării rețelei	Controlați alimentarea rețelei electrice

Eroare Nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E1 10	Eroare de comunicare	Eroare de bus LIN sau CAN, nu există nicio legătură între panoul de comandă și generator	Deconectați ștecărul de la rețeaua electrică și controlați conectarea
E1 11	Eroare de inițializare	Eroare în timpul inițializării unității	Așteptați: dispozitivul efectuează resetarea la fiecare 30 de secunde.
E1 12	Defecțiuni a rețelei electrice	Defecțiuni în timpul măsurării curentului rețelei electrice	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 13	Eroare de conectare la rețeaua electrică	Voltajul rețelei este prea ridicat sau prea scăzut	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 14	Eroare adaptor la rețeaua electrică	Voltajul rețelei este prea ridicat sau prea scăzut	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 15	Circuite electrice de protecție	Oală goală, senzor defectuos	Îndepărtați oala, stingeți plita și așteptați ca zona de gătit să se răcească, verificați dacă este necesară înlocuirea senzorului de temperatură, deconectați generatorul și apoi reconectați-l după aproximativ două minute.

Mesaje de eroare a comenzilor digitale














Eroare Nr.°	Descriere	Cauză	Soluție
E2 01	Panou aprins în permanență	Apă sau oale pe display sau tastă defectă	Curățați suprafața display-ului sau înlocuiți unitatea de comandă digitală
E2 10	Întreruperea conectării	Conectare defectuoasă între panou și generator	Înlocuiți cablul de conectare
E2 11	Eroare de autodiagnoză	Software de autodiagnoză defect	Stingeți și aprindeți aparatul și, dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență Clienți
E2 13	Date de configurare nevalide	Dispozitivul detectează datele de configurare ca nefiind valide	Contactați Serviciul de Asistență Clienți
E2 14	Tensiune electrică	Probleme cu tensiunea panoului	Resetare automată

SOLUȚIONARE PROBLEME INDUCȚIE SERIA 700

Eroare	Cauză posibilă	Intervenții de efectuat de personal instruit și autorizat
Nu se produce încălzirea (lampa de funcționare stinsă)	Nu este alimentare cu curent	Verificați dacă aparatul este conectat la rețeaua electrică (ștecărul inserat) și dacă întrerupătorul general este aprins. Verificați fuzibilii (sunt prezenți și la unele aparate de suport)
	Potențiomtru în poz. STINS	Rotiți potențiomtrul pe poz. APRINS
	Întrerupătorul general pe poz. STINS sau neapăsat	Apăsăți sau rotiți întrerupătorul general pe poz. APRINS
	Oală cu diametrul cu fundul mai mic de 12 cm.	Folosiți o oală adecvată
	Oala poziționată în afara centrului zonei de gătit	Poziționați oala în centru
	Oală neadecvată (v. punctul 1)	Folosiți o oală adecvată
	Aparat defectuos	Deconectați aparatul și adresați-vă reprezentantului din zona dvs.

Eroare	Cauză posibilă	Intervenții de efectuat de personal instruit și autorizat
Putere insuficientă (lampa de funcționare aprinsă)	Oală de calitate inferioară	Utilizați o oală de calitate superioară, comparați nivelul debitului cu cel al oalei anterioare
	Sistemul de răcire este astupat	Asigurați-vă că ieșirile și intrările sunt libere
	Filtrul de aer este infundat	Curățați sau înlocuiți filtrul de aer
	Temperatura mediului înconjurător prea ridicată (sistemul de răcire nu menține temperaturile optime, v. punctul 2)	Asigurați-vă că nu este aspirat aer cald, reduceți temperatura aerului în intrare sau cea a mediului înconjurător (nu trebuie să depășească 40°C / 110 °F)
	Lipsește o fază	Verificați fuzibilită
	Aparat defectuos	Deconectați aparatul și contactați reprezentantul din zona dvs.
Nicio reacție dacă rotiți potențiometrul	Potențiometrul defectuos	Deconectați aparatul și contactați reprezentantul din zona dvs.
Debit alternat (aprins/stins în câteva minute). Ventilatorul este aprins	Sistemul de răcire este infundat	Asigurați-vă că ieșirile și intrările de aer sunt libere
	Ventilator infundat	Curățați sau înlocuiți ventilatorul
Debit alternat (aprins/stins în câteva minute). Ventilatorul este stins	Ventilator defectuos	Deconectați aparatul și contactați reprezentantul din zona dvs.
Debit alternat (aprins/stins în câteva minute, situația se prezintă după o utilizare intensă)	Inductanță sau zonă de gătit supraîncălzită	Stingeți aparatul, îndepărtați oala și așteptați ca zona să se răcească
	Oală goală	Stingeți aparatul, îndepărtați oala și așteptați ca zona să se răcească
	Oală cu ulei supraîncălzit	Stingeți aparatul, îndepărtați oala și așteptați ca zona să se răcească
Obiecte metalice mici (linguri, cuțite) se supraîncălesc dacă sunt poziționate pe zona de gătit	Recunoașterea oalei este decalibrată	Calibrați din nou recunoașterea oalei (doar de către personalul tehnic al fabricantului)

Semnalizare erori pe display

	Scurtcircuit senzor de temperatură; temperatură inductanță prea scăzută (<50°C; licărire la fiecare 5 sec.)		Sistemul electronic o.k. (în stand-by), potențiometrul în poziție "0"
	Temperatură inductanță prea ridicată; întrerupere senzor de temperatură		Display defectuos sau neconectat
	Oală absentă; oala nu este detectată (diametru prea mic)		Aprindere după deconectarea de la rețeaua electrică AC Faza L1 și L3 < 150V (dacă sare L2, suprafața funcționează cu putere redusă)
	Oală neadecvată, scurtcircuit inductanță (valoare μh prea scăzută)		Eroare Software generator (Standard IO DEVICE 1 o 2 indisponibil)
	Temperatură dispozitiv de dispersie prea ridicată (> 100°C); scurtcircuit al senzorului la dispozitivul de dispersie		Atenție: Curent DC > 350 mA (prea multe ventilatoare auxiliare conectate sau ventilatoare defecte)
	Temperatură dispozitiv de dispersie prea joasă (> 1°C); scurtcircuit al senzorului la dispozitivul de dispersie		Atenție: Ventilator neconectat sau blocat (licărire la 5 Sec. De la punerea în funcțiune, apoi licărire de 1 sec. la fiecare 10 sec.)
	PPotențiometrul lipsă sau defectuos; Valoare greșită (>10,75 kOhm)		

În cazul în care se înregistrează probleme care nu au fost indicate în acest tabel, adresați-vă doar unui centru de asistență calificat.

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; 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; 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 a care sunt dotate.

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, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acid clorhidric / muriatic sau sulfuric.**

Nu folosiți perii, spălătoare de sărmă 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 sărmă sau la periile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi 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 accordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor.

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

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.

**NEFOLOSIREA ÎNDELUNGĂTĂ
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.

COMPORTAMENT ÎN CAZ DE DEFECTIUNE

În caz de defecțiune, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și contactați Serviciul de Asistență.

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	415
Технические данные	419
Специальные инструкции	424

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ 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
E6PQ2BH6	2 квадратные конфорки high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 квадратные конфорки high power с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 квадратные конфорки high power + электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 квадратные конфорки max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 квадратные конфорки max power с открытой подставкой	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 квадратные конфорки max power + электродуховка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ 700

Тип прибора	Описание	Разм.: (ЛхРхН) Рабочая поверхность (общая Н)
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 круглые 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
E7P2M/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 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 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
E9PQ2M	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
E9P2M/VTR	инфракрасный 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	инфракрасный усиленный 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	инфракрасный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	инфракрасный усиленный 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 1/1 GN	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
E9P4/VTR+FE	инфракрасный 4 зоны нагрева + электродуховка 2/1 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
E9P2M/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9TRM	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 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
SE9PQ6+FE	6 квадратных конфорок + электродуховка 2/1 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
SE9P2M/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9WOK/IND	индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX 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
LXE9P2/IND	индукционная 2 зоны нагрева	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	индукционная 4 зоны нагрева	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	индукционная плита вок	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	сплошная плита 4 зоны нагрева	mm 400 x 900 x 290 (320)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип НУ7/Н1F	Максимальный вес посуды прибора
		п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт						
		кВт	кВт	кВт	кВт								
Е6Р2В	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	13
Е6Р2М	4	2	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	21
Е6Р4В	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	24
Е6Р4М	8	4	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	34
Е6Р6В	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	35
Е6Р6М	12	6	2								220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	47
Е6Р4+FE1	11	4	2				3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	66
Е6Р6+FE1	15	6	2				3				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	79
Е6Р6+TE	17,2	6	2						5,2		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	75
Е6Р2В/УTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	18
Е6Р4В/УTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	28
Е6Р2М/УTR	3,6					2	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	30
Е6Р4М/УTR	7,2					4	1,8				220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5	50
Е6РQ2ВН6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	21
Е6РQ2МН6	5,2			2	2,6						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5	31
Е6РQ2Н6+FE1	8,2			2	2,6			3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	63
Е6РQ2ВР9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	33
Е6РQ2МР9	8			2	4						220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5	45
Е6РQ2Р9+TE	13,2			2	4				5,2		220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4	85

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RN-F	Максимальный вес пустого прибора
	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт						
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	17
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	21
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	27
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	27
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	37
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	44
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	52
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	38
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	49
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	63
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	75
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	85
E7PQ4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	80
E7P4+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	91
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415V3N~	5x6	95
E7PQ6+FE1	18,6	6	2,6					3	7,5			380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415V3N~	5x6	109
E7PQ6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415V3N~	5x6	123
E7P2B/VTR	5			2	2,5			2	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	18
E7P4B/VTR	10			4	2,5			4	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	28
E7P2M/VTR	5			2	2,5			2	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	31
E7P4M/VTR	10			4	2,5			4	2,5			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x4	50
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5			4	2,5	3		220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	71
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5			4	2,5	3		380-415V3N~	5x6	85
E7P2M/IND	7			2	3,5			2	3,5			380-415V3N~	5x2,5	62
E7P4M/IND	14			4	3,5			4	3,5			380-415V3N~	5x2,5	87
E7WOK/IND	3,5			1	3,5			1	3,5			220-240V~	3x2,5	62
E7TPB	9			4	2,25			4	2,25			380-415V3N~	5x2,5	70
E7TPM	9			4	2,25			4	2,25			380-415V3N~	5x2,5	88
E7TP+FE	16,5			4	2,25			4	2,25	7,5		380-415V3N~	5x4	130
E7TP+FE1	12			4	2,25			4	2,25	3		380-415V3N~	5x4	125

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип НО7RNF	Максимальный вес посуды прибора
	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт						
E9P2M	7	3,5							кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	37
E9PQ2M	7	3,5	2	3,5					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9PQ2M (piastre da 4 kW)	8	3,5	2	4					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x6-5x2,5	50
E9P4M	14	3,5							кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	57
E9PQ4M	14	3,5	4	3,5					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x4	73
E9PQ4M (piastre da 4 kW)	16	3,5	4	4					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	73
E9P6M	21	3,5	6	3,5					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	110
E9PQ6M	21	3,5	6	4					кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	125
E9PQ6M (piastre da 4 kW)	24	3,5	6	4					кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	125
E9P4+FE1	17	3,5	4	3,5				3	кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
E9PQ4+FE1	17	3,5	4	3,5				3	кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9PQ4+FE1 (piastre da 4 kW)	19	3,5	4	4				3	кВт	кВт	кВт	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	103
E9P4+FE	21,5	3,5							кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	97
E9PQ4+FE	21,5	3,5	4	3,5				3	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	113
E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	23,5	3,5	4	4					кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	113
E9P6+FE1	24	3,5	6	3,5				3	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	140
E9PQ6+FE1	24	3,5	6	3,5				3	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	155
E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	27	3,5	6	4					кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	3,5	6	3,5				3	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	150
E9PQ6+FE	28,5	3,5	6	3,5				3	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	165
E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	31,5	3,5	6	4					кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	165
E9P2M/VTR	6,8						2	3,4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P2MP/VTR	8						2	4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x2,5	50
E9P4M/VTR	13,6						4	3,4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x4	73
E9P4MP/VTR	16						4	4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x6	73
E9P4/VTR+FE1	16,6						4	3,4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	103
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	103
E9P4/VTR+FE	21,1						4	3,4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	113
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x10	113
E9P2M/IND	10						2	5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x2,5	70
E9P4M/IND	20						4	5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x6	90
E9WOK/IND	5						1	5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3~	5x2,5	70
E9TPM	14						4	3,5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x2,5	120
E9TP+FE	21,5						4	3,5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x6	160
E9TP+FE1	17						4	3,5	кВт	кВт	кВт	380-415 V3N~	5x6	150

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FEE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RN-F		Максимальный вес пуского прибора
	Номинальная	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт					кВт		
														кВт	
SE9PQ2M	8		2	4	2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x6-5x2,5	50	
SE9PQ4M	16		4	4	4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	73	
SE9PQ6M	24		6	4	6	4						380-415V3N~	5x10	125	
SE9PQ4+FE	23,5		4	4	4	4	2	4	7,5			380-415V3N~	5x10	113	
SE9PQ6+FE	31,5		6	4	6	4	2	4	7,5			380-415V3N~	5x10	165	
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415V3N~	5x2,5	50	
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x6	73	
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415V3N~	5x10	113	
SE9P2M/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x2,5	70	
SE9P4M/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x6	90	
SE9WOK/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x2,5	70	
SE9TRM	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	120	
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415V3N~	5x6	160	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX TOP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ


МОДЕЛЬ	Номинальная		Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FEE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RN-F		Максимальный вес пуского прибора
	Номинальная	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт							
													кВт	кВт	
LXE9PQ2	8		2	4	2	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x6-5x2,5	40	
LXE9PQ4	16		4	4	4	4						220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	60	
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415V3N~	5x2,5	40	
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415V3N~	5x6	60	
LXE9P2/IND	10						2	5				380-415V3N~	5x2,5	55	
LXE9P4/IND	20						4	5				380-415V3N~	5x6	70	
LXE9WOK/IND	5						1	5				380-415V3N~	5x2,5	55	
LXE9TP	14						4	3,5				380-415V3N~	5x2,5	95	

Приборы соответствуют директивам ЕС:

2006/95/EC	- Низковольтные системы
2004/108/EC	- Электромагнитная совместимость
93/68	- Правила, касающиеся машинного оборудования
98/37	- Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере.
EN 60335-1 e 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.

		CE	
MOD.		№:	
V		kW:	
Hz: 50/60		IPX4	
			



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Во исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также переработки отходов.

Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на прибор или на его упаковку, означает, что изделие в конце срока эксплуатации должно выбрасываться отдельно от других отходов. Раздельная утилизация данного прибора по окончании его срока эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который желает сдать на утилизацию данный прибор, должен связаться с производителем и следовать его схема раздельного сбора отходов в конце срока службы изделия. Правильный раздельный сбор для последующей отправки, вышедшего из строя, прибора на вторсырье, обработку и переработку, помогает предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит прибор.

Незаконная утилизация изделия владельцем ведет к применению административных санкций, предусмотренными действующими нормами.



ИНСТРУКЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, которые упоминаются в данном разделе, находятся в начале 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 уравниванием.

Варочные поверхности с чугунными электроконфорками, сплошная варочная панель (tuttapietra) 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 находиться 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.

Выполнить установку оборудования на расстоянии не меньше 20 см от боковых стен (смотри рис.1).

Устройства, на которые устанавливается клеммная колодка сбоку, должны быть установлены на расстоянии не меньше 50 см от боковой стены. Модели устройств, на которые устанавливается клеммная колодка сзади, должны быть установлены на расстоянии не меньше 50 см от задней стены.

В любом случае, прибор должен быть установлен / закреплен так, что бы было возможным заменить силовой кабель после установки прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Для моделей:

- EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR
- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

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 оборотованию (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 H05RNF или H07RNF 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 anomalies. 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

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 сбоем 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.

Панели помеченные символом * защищают доступ к частям, которые порождают не ионизирующие электромагнитные излучения.

При выбросе шума, взвешенный уровень звукового

давления А составляет менее 70 дБ (А).

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРК

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. Позиционируясь на выключателе (А) (см.Рис.7) включается центральный нагревательный элемент, зона нагрева раскалится, поворачивая ручку вы можете регулировать температуру. Чтобы увеличить мощность нагрева, установите ручку на индикаторе (В).

Важно: вы должны услышать щелчок включения, после чего активируется внешний нагревательный элемент и регулировка температуры будет выполняться для обоих элементов.

Примечание: инфракрасные варочные поверхности серии 900 имеют только один нагревательный элемент для каждой варочной зоны.

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.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ИНФРАКРАСНЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ:

Стеклокерамическая варочная поверхность нагревается от дна кастрюли. Во избежания ожогов не дотрагивайтесь до стеклокерамической поверхности во время приготовления пищи.

- Подключите устройство к сети, убедившись перед этим, что выходное напряжение соответствует указанному на табличке оборудования.
- Поставьте надплитную посуду на помеченные зона на стеклокерамической поверхности.
- Повернуть ручку по часовой стрелке: загорится зеленый индикатор.


Если нет кастрюли зеленый индикатор начнет мигать
d) Отрегулировать мощность с помощью вращения ручки.

При удалении надплитной посуды индуктор не подает энергии, когда надплитная посуда вновь ставится на зону нагрева индуктор сразу начнет подавать ту же мощность. Если кастрюля снята, индуктор переходит в режим ожидания и не расходует энергии кроме той, которую использует индикатор.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Повернуть ручку по часовой стрелке или против, установив ее в положении "OFF".
- Некоторые части генератора остаются под напряжением даже если ручка находится в положении "OFF". Поэтому, в случае техобслуживания, сначала необходимо отключить оборудование от электросети.
- Убедитесь, что нет попадания жидкости в индукционный генератор, как во время обычного использования, так и во время чистки или техобслуживания комплектующей.

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

На индукционных варочных поверхностях используются специальная надплитная посуда для индукционных панелей: проверьте чтобы на надплитной посуде был символ  che identifica la cottura ad induzione.

который указывает на приготовление на индукционной плите.

На индуктивных варочных панелях не должна использоваться надплитная посуда отличающаяся от выше указанной.

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.

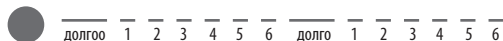
РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА СЕРИИ 900

Ошибка	Причина	Решение
Недостаточное нагревание зоны нагрева	Наплитную посуду из несоответствующего материала	Использовать наплитную посуду из подходящего материала
Непрерывный нагрев от температуры зоны нагрева	Выключатель ручки сломан	Проверить/заменить выключатель
Зона нагрева включается даже если нет на ней наплитной посуды	Датчик присутствия наплитной посуды сломан	Заменить генератор/ отремонтировать его
Нагреваются небольшие участки металла	Датчик присутствия наплитной посуды сломан	Заменить генератор/ отремонтировать его
Зона нагрева не нагревается	Дно наплитной посуды имеет Ø меньше 12 см.	Использовать подходящую наплитную посуду
Прибор не включается	Предохранители / ток от главной линии прерван	Проверить соединение к электросети
Перегорают предохранители при включении прибора	Короткое замыкание в генераторе	Заменить генератор/ отремонтировать его
Зоны нагрева не нагреваются	Сломан генератор	Заменить генератор/ отремонтировать его

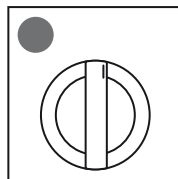
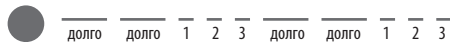
Код поломки

Поломки могут быть обнаружены в зависимости от продолжительности и частоты мигания зеленого индикатора. Мигание соответствует конкретному коду ошибки. Зеленый индикатор мигает один раз (E1) или два (E2) и затем следуют короткие регулярные мигания в зависимости от номера ошибки. Та же последовательность повторяется несколько раз.

Пример: ошибка код E1 06:



Пример: ошибка код E2 03:



Сообщения ошибки, поступающие с генератора

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E1 01	Электрическая перегрузка	Наплитная посуда из неподходящего материала, катушка сломана или с браком	Использовать наплитную посуду из подходящего материала, проверить катушку
E1 02	Нет тока в индукторе	Ошибка в подключении индуктора	Правильно подсоединить индуктор
E1 03	Температура GBT очень высокая	Вентиляционные отверстия заблокированы, вентилятор загроможден, датчик температуры неисправен.	Освободить вентиляционные отверстия, почистить вентилятор, проверить вращение вентилятора
E1 04	Зона нагрева при температуре очень высокой или очень низкой.	Наплитная посуда пустая, датчик температуры сломан.	Снять наплитную посуду, выключить и подождать пока зона нагрева остынет, проверьте, если необходимо, замените датчик температуры
E1 05	Блок управления неисправный	Блок управления неисправен или проводка с дефектом	Проверить или заменить рабочий узел, проверить электропроводку узла
E1 06	Внутренняя температура очень высокая	Вентиляционные отверстия заблокированы, вентилятор загроможден, датчик температуры неисправен, рядом находятся другие источники тепла.	Освободить вентиляционные отверстия Почистить вентилятор

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E1 07	Датчик температуры зоны нагрева	Датчик температуры катушек в коротком замыкании	Заменить / проверить датчик температуры
E1 08	Отсутствие фазы электросети	Падение фазы электросети или синхронизации сети	Проверить подачу электросети
E1 10	Ошибка сообщения	Ошибка шины LIN или CAN, нет связи между клавиатурой и генератором	Внудить вилку из сети и проверьте подключение
E1 11	Ошибка инициализации	Ошибка во время инициализации блока	Подождать: устройство выполняет сброс каждые 30 секунд
E1 12	Неисправность на электросети	Неисправность при измерении тока электрической сети	Проверить подключение к электросети
E1 13	Ошибка подключения к электросети	Напряжение сети слишком высокое или слишком низкое	Проверить подключение к электросети
E1 14	Ошибка адаптера электросети	Напряжение сети слишком высокое или слишком низкое	Проверить подключение к электросети
E1 15	Защитные электрические контуры	Напитная посуда пустая, датчик неисправен	Снять налитную посуду, выключить и подождать пока зона нагрева остынет, проверьте, если необходимо, замените датчик температуры, отключить генератор и после нескольких минут снова подключить его.

Сообщений об ошибках от цифрового управления

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E2 01	Клавиатура постоянно горит	Вода или налитная посуда на дисплее или кнопка неисправная	Очистить поверхность дисплея или заменить цифровой блок управления
E2 10	Размыкание соединения	Неисправное соединение между клавиатурой и генератором	Заменить кабель соединения
E2 11	Ошибка автодиагностики	Неисправно программное обеспечение автодиагностики	Включить и выключить если проблема не решается обратится в Службу технического обслуживания.
E2 13	Данные конфигурации не действительны	Устройство не находит действительных данных конфигурации	Обратиться в Службу технического обслуживания
E2 14	Электрическое напряжение	Проблемы с напряжением клавиатуры	Автоматический сброс

**РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА СЕРИИ 700**

Ошибка	Возможная причина	Вмешательства, которые должны выполняться обученным и уполномоченным персоналом
Нет нагрева (лампочка функционирования не горит)	Нет питания	Проверить если прибор подключен к электросети (вилка в розетке) и если главный выключатель включен. Проверить предохранители (есть также и в некоторых настольных моделях)
	Потенциометр в пол. ВЫКЛЮЧЕН	Повернуть потенциометр в пол. ВКЛЮЧЕН
	Главный выкл. в пол. ВЫКЛЮЧЕН или не был нажат	Нажать или повернуть главный выкл. в пол. ВКЛЮЧЕН
	Наплитная посуда с диаметром дна меньше 12 см.	Использовать подходящую наплитную посуду
	Наплитная посуда не в центре зоны нагрева	Поставить посуду по центру
	Не подходящая наплитная посуда (смотри пункт1)	Использовать подходящую наплитную посуду
Прибор неисправен	Отключить прибор и обратиться к вашему дилеру	

Ошибка	Возможная причина	Вмешательства, которые должны выполняться обученным и уполномоченным персоналом
Недостаточно мощности (лампочка функционирования горит)	Неэффективная наплитная посуда	Использовать наплитную посуду лучшего качества, сравнить уровень подачи с предыдущей посудой
	Система охлаждения заблокирована	Проверить чтобы вход и выход воздуха были свободны
	Воздушный фильтр засорился	Почистить или заменить воздушный фильтр
	Высокая температура окружающей среды (система охлаждения не в состоянии поддерживать оптим. темп. смотри пункт 2)	Убедитесь что не всасывается горячий воздух, снизить температуру воздуха на входе или окружающей среды (не должна быть выше 40 ° C / 110 ° F)
	Отсутствует одна фаза	Проверить предохранители
	Прибор неисправен	Отключить прибор и обратиться к вашему дилеру
Нет никакой реакции при вращении потенциометром	Потенциометр неисправен	Отключить прибор и обратиться к вашему дилеру
Переменная подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) Вентилятор включен	Система охлаждения заблокирована	Проверить чтобы вход и выход воздуха были свободны
	Вентилятор загроможден	Почистить или заменить вентилятор
Переменная подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) Вентилятор выключен	Вентилятор неисправен	Отключить прибор и обратиться к вашему дилеру
Переменная подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут, после интенсивного использования)	Катушка индуктивности или зона нагрева перегрета	Выключить прибор, снять наплитную посуду и подождать пока не остынет зона нагрева
	Наплитная посуда пустая	Выключить прибор, снять наплитную посуду и подождать пока не остынет зона нагрева
	Наплитная посуда с перегретым маслом	Выключить прибор, снять наплитную посуду и подождать пока не остынет зона нагрева
Небольшие металлические предметы (чайные ложечки, ножи) нагреваются если расположены на зоне нагрева	Распознавание наплитной посуды баз калибровки	Перекалибруйте распознавание наплитной посуды (только с помощью технического персонала производителя!)

Сообщение об ошибках на дисплее



Короткое замыкание датчика температуры; температура индуктивно катушки очень низкая (50°C, мигание каждые 5 сек.)



Слишком высокая температура индуктивности; прерывание датчика температуры



Нет налитной посуды: посуда не обнаружена (очень маленький диаметр)



Несоответствующая налитная посуда, короткое замыкание индуктивности (очень низкое значение μH)



Очень высокая температура радиатора (> 100°C); короткое замыкание датчика на радиаторе



Очень низкая температура радиатора (> 1°C); короткое замыкание датчика на радиаторе



Нет или с дефектом потенциометр; Ошибочное значение (> 10,75 kOhm)



Электроника ок (в ожидании), потенциометр в положении "0"



Неисправный дисплей или не подсоединен



Включение после отключения от электросети AC Фаза L1 и L3 <150V (если перегрела L2, варочная поверхность работает не на всю мощность)



Ошибка программного обеспечения генератора (Стандарт IO DEVICE 1 или 2 недоступен)



Внимание: Ток DC > 350 mA (Много подсоединено вспомогательных вентиляторов или поломанные вентиляторы)



Внимание: Вентилятор не подсоединен или заблокирован (начинает мигать на протяжении 5 с. после включения, затем мигает на протяжении 1 с. каждые 10 сек.)

В случае проблем, не указанных в данной таблице, обращайтесь только в квалифицированный сервисный центр.

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 "0".

Электрические духовки тип FE1: 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 электродуховки типа FE1; 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 "0" 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке духовки необходимо выключить и оставить остывать 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 направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть досуха чистой ветошью.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем.

Любая процедура по обслуживанию должна выполняться только квалифицированным персоналом. 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.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ИНДЕКС: _____ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: _____

ПРОВИНЦИЯ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

RU

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.

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.

استبدال المركبات**(قطع الغيار)**

استعمل فقط قطع غيار أصلية موردة من قبل الشركة الصانعة يجب أن تتم أعمال الصيانة فقط من قبل فني مختص ومؤهل 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 FE1 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.

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.

تشغيل الأفران الكهربائية

جميع الأفران مزودة في ثيرموستات أمان يعاد ضبطه يدوياً ويتواجد خلف لوحة التحكم.
لإعادة ضبط الثيرموستات، أبعاد لوحة التحكم من خلال فك براغي التثبيت وحسب ما هو مبين في الشكل 11.

فرن كهربائي نوع FE (شكل 8)

- تتواجد المقاومات في الجزء العلوي (حرارة علوية) وتحت القعر (حرارة سفلية).
- يتم ضبط درجة الحرارة ما بين 50 و 270 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 مُجمَع للدخان

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE

شغل المفتاح الكهربائي للجهاز.
للإشعال، لف 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 تولد حرارة.
لِف القبضة B لتشغيل عناصر التسخين. يُشعل عند ذلك المؤشر الضوئي D، ومن خلال الاستمرار بلف 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، لف كلا القبضتين إلى الوضعية O.

أفران كهربائية نوع FE1 ونوع TE (مهاوأة) (شكل 9)

- 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 50 و 270 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 مُجمَع للدخان

إشعال وإطفاء الأفران الكهربائية نوع FE1 ونوع TE

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز.
للإشعال، لف 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، لف القبضة إلى الوضعية O. عند سماع أول طقة للقبضة، تبدأ المروحة فقط بالعمل (يُشعل فقط المؤشر الضوئي

الأخضر B) من أجل القيام بوظيفة التبريد أو تذيب الجليد.

تنبيه!

لا تستعمل الفرن مطلقاً بدون استخدام قعر حجرة الفرن.

الصيانة

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، وأوقف 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 أوساخ مستعصية أو الأسيبتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفة 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 التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة 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 ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف القبضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسل الأرضيات.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفف من خلال استخدام قطعة قماش.

بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بواسطة الماء النظيف، ثم جفف جيداً من خلال استعمال قطعة قماش.

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E1 11	خطأ في تحديد القيمة الأولية	خطأ أثناء تحديد القيمة الأولية	انتظر: يقوم الجهاز بإعادة الضبط كل 30 ثانية تقريباً.
E1 12	عطب في الخط الكهربائي	عطب أثناء قياس التيار الكهربائي	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 13	خطأ توصيل بالشبكة الكهربائية	فلطية الشبكة عالية جداً أو منخفضة جداً	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 14	خطأ مهايئ الشبكة الكهربائية	فلطية الشبكة عالية جداً أو منخفضة جداً	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 15	الدوائر الكهربائية للحماية	القدر فارغ، جهاز الإحساس معطوب	أبعد القدر، ثم أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن تبرد منطقة الطهي، تحقق من ضرورة استبدال جهاز إحساس درجة الحرارة ، أفضل المولد ثم أعد توصيله بعد دقيقتين تقريباً.

رسائل خطأ صادرة من أدوات التحكم الرقمية

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E2 01	لوحة المفاتيح تُشعل بشكل دائم	ماء أو قدور على لوحة العرض أو الزرّ معطوب	نظّف لوحة العرض أو استبدل وحدة التحكم الرقمي
E2 10	انقطاع الأسلاك الكهربائية	توصيل خاطئ ما بين لوحة المفاتيح والمولد	استبدل كبل التوصيل الكهربائي
E2 11	خطأ في التشخيص الذاتي	خطأ في سوفت وبر التشخيص الذاتي	أطفأ ثم أشعل وإذا استمرت المشكلة اتصل بقسم رعاية العملاء
E2 13	بيانات التنسيق غير صالحة	الجهاز لا يجد بيانات صالحة للتنسيق	اتصل بقسم رعاية العملاء
E2 14	الفلطية الكهربائية	مشاكل مع فلطية لوحة المفاتيح	إعادة ضبط تلقائي

حل مشاكل سطوح الطهي التي تعمل بالحث مجموعة 700

الخطأ	السبب	الأعمال المطلوب تنفيذها من قبل شخص مؤهل ومخوّل
لا يوجد تسخين (ضوء العمل مطفاً)	لا توجد تغذية كهربائية	تحقق من أن الجهاز موصل بالشبكة الكهربائية (القابس مدخل) ومن أن المفتاح الكهربائي الرئيسي مشعل. تحقق من الفيوزات (توجد أيضاً في بعض الوحدات القائمة بذاتها)
مقياس الجهد في وضعية مطفاً	مقياس الجهد في وضعية مُشعل	لَفّ مقياس الجهد إلى وضعية مُشعل
المفتاح الرئيسي في وضعية مطفاً	اضغط أو لَفّ المفتاح الرئيسي إلى وضعية مُشعل	اضغط أو لَفّ المفتاح الرئيسي إلى وضعية مُشعل
قعر القدر يقل عن 12 سم	قعر القدر يقل عن 12 سم	استعمل قدر مناسب
تم وضع القدر خارج مركز منطقة الطهي	تم وضع القدر خارج مركز منطقة الطهي	ضع القدر في المركز
القدر غير مناسب (راجع النقطه 1)	القدر غير مناسب (راجع النقطه 1)	استعمل قدر مناسب
الجهاز معطوب	الجهاز معطوب	أفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية واتصل بالبايع

حل مشاكل سطوح الطهي التي تعمل بالبحث مجموعة 900

الخطأ	السبب	الحل
استعمال قدر مصنوع من مادة مناسبة	القدر مصنوع من مادة غير مناسبة	التسخين غير آفي في منطقة الطهي القدر مصنوع من مادة غير مناسبة استعمال قدر مصنوع من مادة مناسبة
تسخين مستمر في منطقة الطهي بأقصى قوة	المفتاح الكهربائي للقبضة مكسور	افحص/استبدل المفتاح الكهربائي
منطقة الطهي تشعل حتى في حالة عدم وجود القدر	أشرف القدر معطوب	استبدل المودل/أصلحه
تسخن أجزاء صغيرة معنوية	أشرف القدر معطوب	استبدل المودل/أصلحه
منطقة الطهي لا تسخن	قطر قعر القدر يقل عن 12 سم	استعمل قدر مناسب
الجهاز لا يشعل	الفيوزات / التيار الرئيسي مقطوع	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
الفيوزات تحترق عند إشعال الجهاز	عطل تماس كهربائي بالمودل	استبدل المودل/أصلحه
مناطق الطهي لا تسخن	المودل معطوب	استبدل المودل/أصلحه

رمز الخط

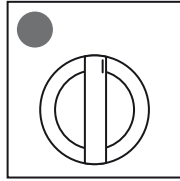
يمكن أشرف الخطأ بناء على مدة وتردد وميض المؤشر الضوئي الأخضر. تشير الومضات إلى رمز محدد من الخطأ. يصدر عن المؤشر الأخضر وميض مرة واحدة (E 1) أو مرتين (E 2) ومن بعدها ومضات قصيرة ومنتظمة، وذلك حسب رقم الخطأ. يعاد نفس التردد أتر من مرة

مثال: رمز الخطأ E1 06:

● طويل 1 2 3 4 5 6 طويل 1 2 3 4 5 6

مثال: رمز الخطأ E2 03:

● طويل 1 2 3 طويل 1 2 3



رسائل خطأ صادرة من المودل

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E1 01	تجاوز الحمولة الكهربائية	القدر مصنوع من مادة غير مناسبة، الملف مكسور أو معطوب	استعمل قدر مصنوع من مادة مناسبة، افحص الملف
E1 02	لا يوجد تيار في المودل	خطأ في توصيل المودل	أوصل المودل بالشكل الصحيح
E1 03	درجة حرارة IGBT عالية جداً	فتحة التهوية مسدودة، المروحة معاقة، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب	افتح الفتحة الهوائية، نظف المروحة، افحص دوران المروحة
E1 04	درجة حرارة منطقة الطهي عالية جداً أو منخفضة جداً	القدر فارغ، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب	أبعد القدر، ثم أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن تبرد منطقة الطهي، تحقق من جهاز إحساس درجة الحرارة واستبدله عند الضرورة
E1 05	وحدة التحكم معطوبة	وحدة التحكم معطوبة أو عطب في التسليك	افحص أو استبدل وحدة العمل، افحص تسليك الوحدة
E1 06	درجة الحرارة الداخلية عالية جداً	فتحة التهوية مسدودة، المروحة معاقة، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب، التواجد بالقرب من مصادر حرارة خارجية	افتح الفتحة الهوائية، نظف المروحة. أبعاد مصادر الحرارة الخارجية. خفض درجة حرارة البيئة
E1 07	جهاز إحساس درجة حرارة منطقة الطهي	عطل تماس كهربائي لجهاز إحساس درجة حرارة الملفات	استبدل / افحص جهاز إحساس درجة الحرارة
E1 08	الطور الرئيسي معطوبة	هبوط الطور الرئيسي أو الطور الرئيسي للترزامن	افحص التغذية الكهربائية
E1 10	خطأ اتصال	خطأ في الـ bus LIN أو CAN، لا يوجد اتصال ما بين لوحة المفاتيح والمودل	اسحب القابس من الشبكة الكهربائية وافحص التوصيل

- 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، افصل 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 ساخن.

تنبيهات ذات صلة بالحث!

الأشياء المعدنية تسخن بسرعة في حالة وضعها فوق منطقة التسخين التي تشتغل، لذلك لا تسند على سطح الطهي بالحث مواد معدنية مثل: علب ومرطبات وأوراق المنيوم ومعلق وشوك وسكاكين وخواتم ومفاتيح وساعات وغيرها.

يجب على الأشخاص المركبين جهاز لتنظيم نبضات القلب (بيس ميكس)، استشارة الطبيب لمعرفة فيما إذا كان بإمكانهم التواجد بالقرب من سطح طهي مع مولد يعمل بالحث أم لا.

لا تبتعد بطاقات اعتماد أو بطاقات هاتف أو أشرطة مغناطيسية على صفيحة الزجاج-السيراميك التي تعمل بنظام الحث.

المولد الذي يعمل بالحث 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 تلاشي وصول السوائل إلى داخل المولد الذي يعمل بالحث (ماء وزيت وغيرها).

لا تنظف مطلقاً من خلال دفق الماء.

لا تلمس أي جزء داخل المولد الذي يعمل بالحث.

بعد الاستعمال، أطفأ سطح الطهي بواسطة آلية التحكم الخاصة به.

لا تعتمد على كاشف القصور.

تشغيل السطوح التي تعمل بالحث

تنبيه:

يتم تسخين سطح الزجاج-السيراميك بواسطة الحرارة الصادر عن قعر القدر. لتلاشي إصابات الحروق والأذى، لا تلمس سطح الزجاج-السيراميك أثناء الاستعمال.

(أ) أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الكهربائية بعد التحقق من أن فلطية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلطية المبيّنة على اللوحة الفنية للجهاز.

(ب) ضع القدر بشكل مطابق للمنطقة المحددة على سطح الزجاج-السيراميك.

(ج) لفّ القبضة باتجاه عقارب الساعة: يشعل المؤشر الضوئي الأخضر.

يصدر المؤشر الضوئي الأخضر وميض في حالة عدم وجود القدر.

(د) أضبط القوة من خلال لفّ القبضة.

عند رفع القدر، يتوقف الجهاز عن توزيع القوة، وعند وضع القدر مرة أخرى يعود الجهاز إلى توزيع نفس القوة المضبوطة.

في حالة إبعاد القدر، يبقى المِغْثُ (عضو الحث) في حالة جاهز للاستعمال ولا يستهلك أثناء ذلك طاقة سوى الطاقة اللازمة لإشعال المؤشر الضوئي.

الإطفاء

لفّ القبضة باتجاه عقارب الساعة إلى غاية أن

تصل إلى وضعية OFF.

تبقى بعض أجزاء المولد موصولة بالكهرباء،


وحتى لو كانت القبضة على وضعية OFF، لذلك، في حالة القيام بأعمال صيانة، يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

تحقق من عدم وصول أي سائل إلى داخل المولد.

الذي يعمل بالحث سواء خلال الاستعمال المعتاد أو خلال تنظيف أو صيانة المركبات.

الاستخدام الصحيح

عند استخدام السطوح التي تعمل بالحث، يجب استعمال قذور

خاصة للطهي بالحث: تحقق من وجود الرمز  على القذور الذي يحدد الطهي بالحث.

يجب عدم استعمال السطوح التي تعمل بالحث من أجل تسخين أشياء تختلف عن الأشياء المبيّنة أعلاه.

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 يُشير إلى أن الجهاز يعمل. في حالة

وضع المفتاح الكهربائي على الوضعية (A) (راجع الشكل 7)، يُشعل عنصر التسخين المركزي، وتصبح المنطقة المعنية بشكل

تدرجي متوهجة. يمكن ضبط درجات حرارة الطهي المطلوبة من خلال الاستمرار بلفّ القبضة. للحصول على قوة تسخين عالية،

ضع القبضة على المؤشر (B).

هام: يجب سماع "طقة" لمعرفة أن عنصر التسخين الخارجي بدأ يعمل أيضاً، وبهذا الشكل يتم تعديل درجة حرارة كلا العنصرين.

ملاحظة: السطوح التي تعمل بالأشعة دون الحمراء مجموعة 900 لها عنصر تسخين واحد لكل منطقة طهي.

لإطفاء عناصر التسخين، ضع القبضة على المؤشر "0".

يتواجد على سطح طهي 4 مؤشرات ضوئية مطابقة لمناطق الطهي الأربعة.

تدل هذه الإشارات إلى درجات الحرارة العالية، وحتى عندما يكون الجهاز مغفلاً.

تبقى المؤشرات مشعلة إلى غاية أن تهبط درجة حرارة السطح وتصل إلى قيمة لا تشكل خطر على المستخدم.

الجهاز مزود في 4 مناطق طهي. وهذه المناطق محددة بواسطة دوائر، ويتم عملية التسخين فقط في المنطقة المتواجدة داخل هذه

الدوائر.

تنظيف الزجاج

ننصحكم بغسل سطح الطهي بشكل منتظم، وإذا كان بالإمكان بعد كل مرة استعمال. لا تستعمل قطعة إسفنج حاكّة أو مساحيق حاكّة. لا تستعمل أيضاً المواد الكيماوية الفعالة، مثل "السيراي" الذي يستخدم لتنظيف الفرن والمنتجات التي تستخدم ضد بقع الوسخ وكذلك منظفات الحمام أو المنظفات بشكل عام. يرفق مع هذا الكتيب قائمة بالمنظفات التي ينصح باستخدامها والمنتجات التي تحمي جهازكم من الأضرار الناتجة عن السكر.

لتنظيف الجهاز بشكل جيد، أزل قبل 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، يمكنكم 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 للتلف إذا سقطت عليه أشياء صلبة أو متنبّية في حالة كسر أو تشقق الزجاج، لا تستعمل الجهاز واتصل فوراً بقسم الرعاية الفنية.

يجب أن يكون حجم وعاء الطهي متناسب دائماً مع منطقة الطهي.

استعمل أوعية طهي ذات قعر أملس خوفاً من تعرض 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 باستخدام أوعية طهي يكون سمك قعرها 3-2 ملم إذا كانت مصنوعة من الفولاذ المطلي بالميّنا و 4-6 ملم إذا كانت من الفولاذ الغير قابل للصدأ.

تشغيل الصفيحة الصلبة الكهربائية

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. لإشعال الجهاز، لف القبضة المطابقة لمنطقة التسخين المختارة. يشعل المؤشر الضوئي لكي يشير إلى أن الجهاز يعمل. يمكن ضبط درجات حرارة الطهي المطلوبة من خلال الاستمرار بلف القبضة. الجهاز مزود 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 لف القبضة على الوضعية «0».

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.

يجب الانتباه في حالة أن تكون الأرضية حول الجهاز زلقة.

تنبيه: الألواح التي تحمل الرمز ⚠ تحمي المستخدم من الوصول إلى الأجزاء التي تزيد الفلطية فيها عن 400 فولت.

تنبيه: الألواح التي تحمل الرمز ▲ تحمي المستخدم من الوصول إلى الأجزاء التي تصدر إشعاعات كهرومغناطيسية غير مؤتية.

يقل مستوى الضجيج A عن 70 ديسيبل (A).

تشغيل الصفائح الكهربائية

شغل المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز. لإشعال الجهاز، لف القبضة المطابقة لمنطقة التسخين المختارة، ثم اختار وضعية من I إلى 6. يشعل المؤشر الضوئي لكي يشير إلى أن الجهاز يعمل.

ينصح بإشعال الصفائح ضمن أقصى درجة حرارة (وضعية 6)، وعندما تصل إلى درجة الحرارة القصوى، ضع القبضة على درجة حرارة أقل.

يتم إطفاء كل صفيحة من خلال لف 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 مطفأة

متساوي 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 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 الساندة في بلد الاستخدام.

تعليمات الاستعمال

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 تصنع بها الشركة الصانعة. لا تستخدم الأجهزة لطهي المواد الغذائية بشكل مباشر. للحصول على أداء بمستوى جيد والتوفير من استهلاك الطاقة، استخدم قدور مناسبة للطهي بواسطة الكهرباء (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 مشعلة إلى غاية أن يبرد الزجاج. يجب مراعاة عدم وضع البدين 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 وتتشأ 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

بشكل منفرد (ليس على شكل صف)، ثبت قدم منع الانقلاب على الأرضية بواسطة مسامير ملولبة (راجع شكل 1a) مع مراعاة احترام أبعاد الحد الأدنى للتركيب المبينة أعلاه. المعدات القائمة بذاتها والتي يفل وزنها عن 40 كغم، يجب تثبيتها على السطح الاستنادي بواسطة غدة التركيب الموردة (راجع الشكل 1b).

فك أحد الأقدام، ثم أدخل المسامير في الثقب الأكبر للكتيفة 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 ترأيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة

وبشكل مطابق لنظم الترابيب. III تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة المحملة من الفنة

يمكن توصيل/استبدال أبل التغذية الكهربائية بعد تثبيت الجهاز. LX بخصوص الموديلات

وبالفعل يتواجد خلف الجهاز، حجرة فنية من السهل أن يصل إليها الفني القائم على تنفيذ عمليات الترابيب المداورة أعلاه.

تنبيه!

يجب عدم قطع كبل التأريض الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

التوصيل الكهربائي

أوصّل الجهاز بالشبكة الكهربائية حسب ما هو مبين (راجع شكل 4 - شكل 5):

(1) ركّب إذا كان غير متوفّر مفتاح عزل (A) بالقرب من الجهاز مع إعتاق مغناطيسي حراري وإقفال تفاضلي.

(2) افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة، ثم فكّ البراغي (C) من أجل فكّ الغطاء (D).

(3) أوصّل 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 الجدول).

(4) مرّر الكبل عبر دليل تمرير الكبل، ثم شدّ مثبت الكبل وأوصل الموصلات بشكل مطابق لأطراف التوصيل المتواجدة داخل اللوحة ومن بعدها ثبتها. يجب أن يكون كبل التأريض 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 H05RNF أو نوع H07RNF 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.

تعليمات التركيب



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 صفائح كهربائية من حديد الزهر وصفحة صلبة من الفولاذ ورفوف من الزجاج-السيراميك للطهي بالأشعة دون الحمراء وبالحث.

مقابض تحكم مصنوعة من المواد الاصطناعية واليات أمان مع إعادة ضبط بشكل يدوي أو أوتوماتيكي وعاكسات تيار مع 7 وضعيات ومنظمات للطاقة ثنائية الدائرة.

المتطلبات القانونية والتقنية

تُنصَحُ الشراة المصنعة بأن الأجهزة مطابقة للتوجيهات الأوروبية وتطلب بأن تتم عملية الترابيب ضمن احترام النظم الساندة.

عند القيام بعملية الترابيب، يجب احترام الشروط التالية:

- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق

- نظم الوقاية من الحوادث

- تعليمات اللجنة الكهروتقنية الإيطالية الساندة

- أنظمة الإطفاء الساندة

التشغيل

المعالجة والنقل

توضع الأجهزة على سفالة (بالة) من الخشب لتسهيل نقلها ومعالجتها بواسطة الرافعات الشوكية أو العربات سواء داخل المصنع أو عند تحميلها وتفريغها. يتم تغطيتها بأغلفة من الكرتون المموج 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 تنبّه أيضاً العامل على وجود أثنياء هشة في الداخل وحول الوضعية العمودية التي يجب أن يتخذها الغلاف. زيادة على ذلك،

تنبّه الإشارات حول كيفية فتح الغلاف بالشكل الصحيح، أي من الأسفل نحو الأعلى.

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعاد 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 حاكّة.

ركّب 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 إليه. ينصح بوضع الجهاز تحت الشفط لكي يتم إخلاء البخار بشكل سريع.

تهوية الغرفة

يجب أن يتواجد في الغرفة التي يركّب فيها الجهاز فتحات تهوية لضمان عمل الجهاز بالشكل الصحيح ومن أجل تغيير هواء الغرفة نفسها.

يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، كما يجب حمايتها بواسطة الشبك، ويجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها.

(راجع الشكل 2 - الشكل 3).

تحذيرات - تنبيهات

للا تركيب الجهاز بالقرب من أجهزة أخرى تصل درجة حرارتها درجات عالية خوفاً من تلف المركبات الكهربائية.

أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شفت وطرد 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 الساندة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حالة عمل

الجهاز بشكل غير صحيح نتيجة لعملية تركيب خاطئة وغير مطابقة للنظم الساندة.

عند القيام بعملية التركيب، يجب وضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم عن الجدران الجانبية (شكل 1).

بخصوص الأجهزة المزودة بلوحة أطراف توصيل جانبية، يجب تركيبها على مسافة لا تقل عن 50 سم عن الجدار الجانبي. أما

الموديلات المزودة بلوحة أطراف توصيل متواجدة خلف الجهاز، فيجب تركيبها على مسافة لا تقل عن 50 سم عن الجدار الخلفي.

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 - E7P2M/IND

- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND

- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:	
- فلتية منخفضة	2006/95/C
- (التوافق الكهرومغناطيسي) EMC	2007/108/CE
- أنظمة الماكينات	93/68
- أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة	93/37
- أمن وسلامة الأجهزة الكهربائية التجارية مثل المطابخ والأفران والمواقف وسطوح الطهي	EN 60335-1 - EN 60335-2-36

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

	
عدد:	الموديل:

هيرتس: 60/50	كيلواط:
فولت:	IPX4
	



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية 2002/95/CE و 2002/96/CE و 2003/108/CE المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

يدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدَار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قِبَل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قِبَل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام و/أو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين السائدة.

مطابخ كهربائية مجموعة LX TOP

المعلومات الفنية

الحد الأقصى لوزن الجيار وهو لفرغ	H07RNF كل التغذية الكهربائية نوع	التغذية الكهربائية	TE فرن	FE فرن	FE1 فرن	مناطق الطهي	صفائح مربعة		صفائح مستديرة		الاسمية	الموديل
							كيلوات	عدد	كيلوات	عدد		
40	4x6 - 5x2,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	كيلوات	كيلوات	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	8	LXE9PQ2
60	4x10 - 5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	2	4	4	16	LXE9PQ4
40	5x2,5	380-415 V3N~				4	2				8	LXE9P2P/VTR
60	5x6	380-415 V3N~				4	4				16	LXE9P4P/VTR
55	5x2,5	380-415 V3N~				5	2				10	LXE9P2/IND
70	5x6	380-415 V3N~				5	4				20	LXE9P4/IND
55	5x2,5	380-415 V3N~				5	1				5	LXE9WOK/IND
95	5x2,5	380-415 V3N~				3,5	4				14	LXE9TP

مطابخ كهربائية مجموعة S900

المعلومات الفنية

الحد الأقصى لوزن الجيار وهو لفرغ	H07RNF كل التغذية الكهربائية نوع	التغذية الكهربائية	TE فرن	FE فرن	FE1 فرن	مناطق الطهي	صفائح مربعة		صفائح مستديرة		الاسمية	الموديل
							كيلوات	عدد	كيلوات	عدد		
50	4x6 - 5x2,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	كيلوات	كيلوات	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	8	SE9PQ2M
73	4x10 - 5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	2	4	4	16	SE9PQ4M
125	5x10	380-415 V3N~				4	4				24	SE9PQ6M
113	5x10	380-415 V3N~		7,5		4	4				23,5	SE9PQ4+FE
165	5x10	380-415 V3N~		7,5		4	4				31,5	SE9PQ6+FE
50	5x2,5	380-415 V3N~				2	4				8	SE9P2MP/VTR
73	5x6	380-415 V3N~				4	4				16	SE9P4MP/VTR
113	5x10	380-415 V3N~		7,5		4	4				23,5	SE9P4P/VTR+FE
70	5x2,5	380-415 V3N~				5	2				10	SE9P2M/IND
90	5x6	380-415 V3N~				5	4				20	SE9P4M/IND
70	5x2,5	380-415 V3N~				5	1				5	SE9WOK/IND
120	5x2,5	380-415 V3N~				3,5	4				14	SE9TPM
160	5x6	380-415 V3N~		7,5		3,5	4				21,5	SE9TP+FE

المعلومات الفنية

900

مطبخ كهربائية مجموعة

الحد الأقصى لوزن الجرار وهو فارغ	H07RNF	كل التعنفة الكهربائية نوع	التعنفة الكهربائية	TE	FE	FE1	مناطق الطهي	صفايح مزيمة		صفايح مستديرة		القدرة الاسمية	الموديل
								عدد	كيلواط	عدد	كيلواط		
37	466-562,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	2	3,5	7	E9P2M	
50	466-562,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	2	3,5	7	E9PQ2M	
50	466-562,5	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	2	3,5	8	E9PQ2M (piastre da 4 kW)	
57	4x10-5x4	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	4	3,5	14	E9P4M	
73	4x10-5x4	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	4	3,5	14	E9PQ4M	
73	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					4	4	3,5	16	E9PQ4M (piastre da 4 kW)	
125	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~					3,5	6	3,5	21	E9P6M	
125	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~					4	6	3,5	21	E9PQ6M	
87	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3		4	6	3,5	24	E9PQ6M (piastre da 4 kW)	
103	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3		3,5	4	3,5	17	E9P4+FE1	
103	4x10-5x6	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~			3		4	4	3,5	19	E9PQ4+FE1	
97	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			3,5	4	3,5	21,5	E9P4+FE	
113	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			3,5	4	3,5	21,5	E9PQ4+FE	
113	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			4	4	3,5	23,5	E9PQ4+FE (piastre da 4 kW)	
140	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5	3		3,5	6	3,5	24	E9P6+FE1	
155	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~			3		3,5	6	3,5	24	E9PQ6+FE1	
155	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~			3		4	6	3,5	27	E9PQ6+FE1 (piastre da 4 kW)	
150	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			3,5	6	3,5	28,5	E9P6+FE	
165	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			3,5	6	3,5	28,5	E9PQ6+FE	
165	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5			4	6	3,5	31,5	E9PQ6+FE (piastre da 4 kW)	
50	5x2,5	380-415 V3N~	380-415 V3N~				3,4	2		6,8	6,8	E9P2M/VTR	
50	5x2,5	380-415 V3N~	380-415 V3N~				4	2			8	E9P2MP/VTR	
73	5x4	380-415 V3N~	380-415 V3N~				3,4	4			13,6	E9P4M/VTR	
73	5x6	380-415 V3N~	380-415 V3N~				4	4			16	E9P4MP/VTR	
103	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~			3	3,4	4			16,6	E9P4/VTR+FE1	
103	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~			3	4	4			19	E9P4/VTR+FE1	
113	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5		3,4	4			21,1	E9P4/VTR+FE1	
113	5x10	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5		4	4			23,5	E9P4P/VTR+FE	
70	5x2,5	380-415 V3N~	380-415 V3N~				5	2			10	E9P2M/IND	
90	5x6	380-415 V3N~	380-415 V3N~				5	4			20	E9P4M/IND	
70	5x2,5	380-415 V3~	380-415 V3~				5	1			5	E9WOK/IND	
120	5x2,5	380-415 V3N~	380-415 V3N~				3,5	4			14	E9TPM	
160	5x6	380-415 V3N~	380-415 V3N~		7,5		3,5	4			21,5	E9TP+FE	
150	5x6	380-415 V3N~	380-415 V3N~			3	3,5	4			17	E9TP+FE1	

المعلومات الفنية

700

مطابخ كهربائية مجموعة

الحد الأقصى لوزن الجوار و هو لفرغ	H0TRNIF	كل التغذية الكهربائية نوع	التغذية الكهربائية	IE فون	FE فون	FE1 فون	مناطق الطهي	صقلح مرتبة	صقلح مستديرة	الرقعة الاسمية	الموديل
17	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	2,6	2	E7P2B
21	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6		5,2	E7PQ2B
27	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	5,2	E7P2M
31	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	5,2	E7PQ2M
27	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	10,4	E7P4B
37	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	10,4	E7PQ4B
44	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	10,4	E7P4M
52	3x10 - 4x6 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	10,4	E7PQ4M
38	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	15,6	E7P6B
49	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	15,6	E7PQ6B
63	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	15,6	E7P6M
75	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2,6	15,6	E7PQ6M
80	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	13,4	E7P4+FE1
85	4x10 - 5x6	220-240V3~ / 380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	17,9	E7P4+FE
80	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	13,4	E7PQ4+FE1
91	4x10 - 5x6	220-240V3~ / 380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	17,9	E7PQ4+FE
95	5x6	380-415V3N~						2,6	2,6	18,6	E7P6+FE1
109	5x6	380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	23,1	E7P6+FE
109	5x6	380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	18,6	E7PQ6+FE1
123	5x6	380-415V3N~		7,5	3	3	4	2,6	2,6	23,1	E7PQ6+FE
18	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				2,5	2			5	E7P2B/VTR
28	3x10 - 4x6 - 5x4	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				2,5	4			10	E7P4B/VTR
31	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				2,5	2			5	E7P2M/VTR
50	3x10 - 4x6 - 5x4	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				2,5	4			10	E7P4M/VTR
71	4x10 - 5x4	220-240V3~ / 380-415V3N~				2,5	4			13	E7P4/VTR+FE1
85	5x6	380-415V3N~		7,5		2,5	4			17,5	E7P4/VTR+FE
62	5x2,5	380-415V3N~				3,5	2			7	E7P2M/IND
87	5x2,5	380-415V3N~				3,5	4			14	E7P4M/IND
62	3x2,5	220-240V~				3,5	1			3,5	E7W0K/IND
70	5x2,5	380-415V3N~				2,25	4			9	E7TPB
88	5x2,5	380-415V3N~				2,25	4			9	E7TPM
130	5x4	380-415V3N~		7,5		2,25	4			16,5	E7TP+FE
125	5x4	380-415V3N~				2,25	4			12	E7TP+FE1

AR

المعلومات الفنية

600

مطابخ كهربائية مجموعة

أحد الأوصاف لوزن الجرار ووزن فارغ	H07RNF	كلل التغذية الكهربائية نوع	التغذية الكهربائية	FE فرن	FE فرن	FEI فرن	مناطق الطهي		صفايح مرتبة		صفايح مستطيرة		الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلوات	عدد	كيلوات	عدد	كيلوات		
13	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	2	2	2	4	E6P2B
21	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	2	2	2	4	E6P2M
24	3x6 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	4	2	4	8	E6P4B
34	3x6 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	4	2	4	8	E6P4M
35	3x10 - 4x6 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	6	2	6	12	E6P6B
47	3x10 - 4x6 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2	6	2	6	12	E6P6M
66	3x10 - 4x6 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3		3			2	4	2	4	11	E6P4+FE1
79	4x10 - 5x6	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	380-415V3N~		5,2				2	6	2	6	15	E6P6+FE1
75	5x6	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	380-415V3N~						2	6	2	6	17,2	E6P6+TE
18	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				1,8	2					3,6	E6P2B/VTR
28	3x6 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				1,8	4					7,2	E6P4B/VTR
30	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				1,8	2					3,6	E6P2M/VTR
50	3x6 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~				1,8	4					7,2	E6P4M/VTR
21	3x4 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2			5,2	E6PQ2BH6
31	3x4 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						2,6	2			5,2	E6PQ2MH6
63	3x10 - 4x4 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3		3			2,6	2			8,2	E6PQ2H6+FE1
33	3x6 - 4x6 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						4	2			8	E6PQ2BP9
45	3x6 - 4x6 - 5x2.5	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~						4	2			8	E6PQ2MP9
85	5x4	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~		5,2				4	2			13,2	E6PQ2P9+TE

مطابخ كهربائية مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	لقياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9PQ2M	2 صفيحة مربعة مع حيز	900×900×400 (960) ملم
SE9PQ4M	4 صفايح مربعة مع حيز	900×900×800 (960) ملم
SE9PQ6M	6 صفايح مربعة مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
SE9PQ4+FE	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
SE9PQ6+FE	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
SE9P2MP/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز فني	900×900×400 (960) ملم
SE9P4MP/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	900×900×800 (960) ملم
SE9P4P/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
SE9P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	900×900×400 (960) ملم
SE9P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	900×900×800 (960) ملم
SE9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	900×900×400 (960) ملم
SE9TPM	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق مع حيز	900×900×800 (960) ملم
SE9TPM+FE	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة LX TOP

نوع الجهاز	المواصفات	لقياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9PQ2	2 صفيحة مربعة	290×900×400 (320) ملم
LXE9PQ4	4 صفايح مربعة	290×900×800 (320) ملم
LXE9P2P/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	290×900×400 (320) ملم
LXE9P4P/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	290×900×800 (320) ملم
LXE9P2/IND	2 منطقة طهي بالحث	290×900×400 (320) ملم
LXE9P4/IND	4 مناطق طهي بالحث	290×900×800 (320) ملم
LXE9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	290×900×400 (320) ملم
LXE9TP	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق	290×900×400 (320) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة 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 (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	2 صفيحة مربعة مقويتان مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9P4M	4 صفيحة مستديرة مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4M	4 صفيحة مربعة مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4M (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	4 صفيحة مربعة مقوية مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9P6M	6 صفيحة مستديرة مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6M	6 صفيحة مربعة مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6M (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	6 صفيحة مربعة مقوية مع حيز	900×900×1200 (960) ملم
E9P4+FE1	4 صفيحة مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE1	4 صفيحة مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE1 (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	4 صفيحة مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×800 (960) ملم
E9P4+FE	4 صفيحة مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE	4 صفيحة مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9PQ4+FE (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	4 صفيحة مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×800 (960) ملم
E9P6+FE1	6 صفيحة مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE1	6 صفيحة مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE1 (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	6 صفيحة مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/1	900×900×1200 (960) ملم
E9P6+FE	6 صفيحة مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE	6 صفيحة مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
E9PQ6+FE (صفيحة بفترة 4 كيلواط)	6 صفيحة مربعة مقوية + فرن كهربائي GN 1/2	900×900×1200 (960) ملم
E9P2M/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9P2MP/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9P4M/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9P4MP/VTR	4 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مقوية مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9P4/VTR+FE1	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	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
E9P4/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	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
E9P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	900×900×400 (960) ملم
E9P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	900×900×800 (960) ملم
E9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	900×900×400 (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 700

نوع الجهاز	المواصفات	لقياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E7P2B	2 صفيحة مستديرة	ملم 400×700×290 (430)
E7PQ2B	2 صفيحة مربعة	ملم 400×700×290 (430)
E7P2M	2 صفيحة مستديرة مع حيز	ملم 400×700×900 (1040)
E7PQ2M	2 صفيحة مربعة مع حيز	ملم 400×700×900 (1040)
E7P4B	4 صفايح مستديرة	ملم 800×700×290 (430)
E7PQ4B	4 صفايح مربعة	ملم 800×700×290 (430)
E7P4M	4 صفايح مستديرة مع حيز	ملم 800×700×900 (1040)
E7PQ4M	4 صفايح مربعة مع حيز	ملم 800×700×900 (1040)
E7P6B	6 صفايح مستديرة	ملم 1200×700×900 (430)
E7PQ6B	6 صفايح مربعة	ملم 1200×700×900 (430)
E7P6M	6 صفايح مستديرة مع حيز	ملم 1200×700×900 (1040)
E7PQ6M	6 صفايح مربعة مع حيز	ملم 1200×700×900 (1040)
E7P4+FE1	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 800×700×900 (1040)
E7P4+FE	4 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 800×700×900 (1040)
E7PQ4+FE1	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 800×700×900 (1040)
E7PQ4+FE	4 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 800×700×900 (1040)
E7P6+FE1	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 1200×700×900 (1040)
E7P6+FE	6 صفايح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 1200×700×900 (1040)
E7PQ6+FE1	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 1200×700×900 (1040)
E7PQ6+FE	6 صفايح مربعة + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 1200×700×900 (1040)
E7P2B/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	ملم 400×700×290 (430)
E7P4B/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	ملم 800×700×290 (430)
E7P2M/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	ملم 400×700×900 (1040)
E7P4M/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء مع حيز	ملم 800×700×900 (1040)
E7P4/VTR+FE1	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 800×700×900 (1040)
E7P4/VTR+FE	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 800×700×900 (1040)
E7P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	ملم 400×700×900 (1040)
E7P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	ملم 800×700×900 (1040)
E7WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	ملم 400×700×900 (1040)
E7TPB	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق	ملم 800×700×290 (430)
E7TPM	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق مع حيز	ملم 800×700×900 (1040)
E7TP+FE	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/2	ملم 800×700×900 (1040)
E7TP+FE1	صفيحة صلبة مقسمة إلى 4 مناطق + فرن كهربائي GN 1/1	ملم 800×700×900 (1040)

مطابخ كهربائية مجموعة 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 صفائح مستديرة	300×600×290 (430) ملم
E6P4M	4 صفائح مستديرة	600×600×900 (1040) ملم
E6P6B	6 صفائح مستديرة	900×600×290 (430) ملم
E6P6M	6 صفائح مستديرة مع حيز	900×600×900 (1040) ملم
E6P4+FE1	4 صفائح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	600×600×900 (1040) ملم
E6P6+FE1	6 صفائح مستديرة + فرن كهربائي GN 1/1	900×600×900 (1040) ملم
E6P6+TE	6 صفائح مستديرة + فرن كهربائي	900×600×900 (1040) ملم
E6P2B/VTR	2 منطقة طهي بالأشعة دون الحمراء	300×600×290 (430) ملم
E6P4B/VTR	4 مناطق طهي بالأشعة دون الحمراء	600×600×290 (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	600×600×900 (1040) ملم
E6PQ2BH6	2 صفحة مربعة ذات قدرة عالية	600×600×290 (430) ملم
E6PQ2MH6	2 صفحة مربعة ذات قدرة عالية مع حيز	600×600×900 (1040) ملم
E6PQ2H6+FE1	2 صفحة مربعة ذات قدرة عالية + فرن كهربائي GN 1/1	600×600×900 (1040) ملم
E6PQ2BP9	2 صفحة مربعة ذات قدرة قصوى	900×600×290 (430) ملم
E6PQ2MP9	2 صفحة مربعة ذات قدرة قصوى مع حيز	900×600×900 (1040) ملم
E6PQ2P9+TE	2 صفحة مربعة ذات قدرة قصوى + فرن كهربائي	900×600×900 (1040) ملم

كتيب التعليمات

454	القياسات
450	المعلومات الفنية
445	تعليمات محدّدة

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

cod. 31876900

Ed. 03/14

BERTO'S S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy