

cod. 31876900



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

Apparatet må ikke rengjøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

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

Ækvipotentiel

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

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

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

NO

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

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

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

Ekvipotensial

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

Denne er merket med følgende symbol:



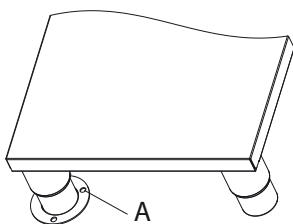
Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

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

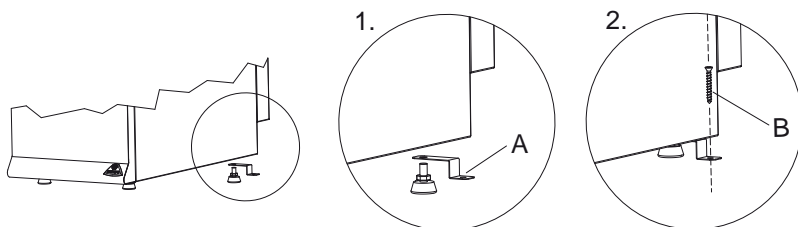
SV

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

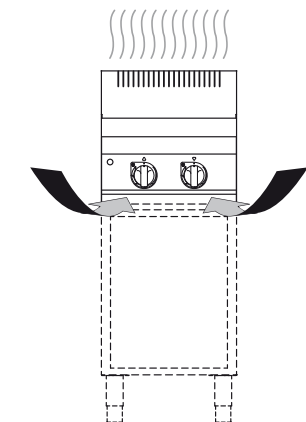
1a



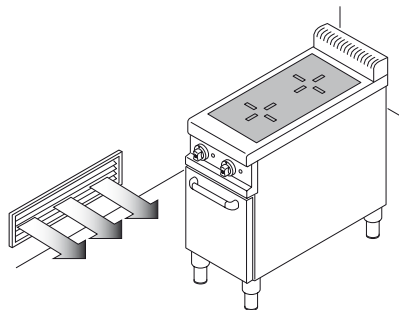
1b



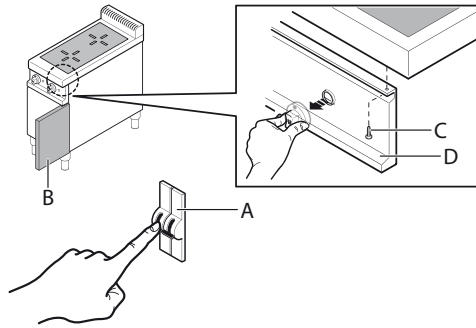
2



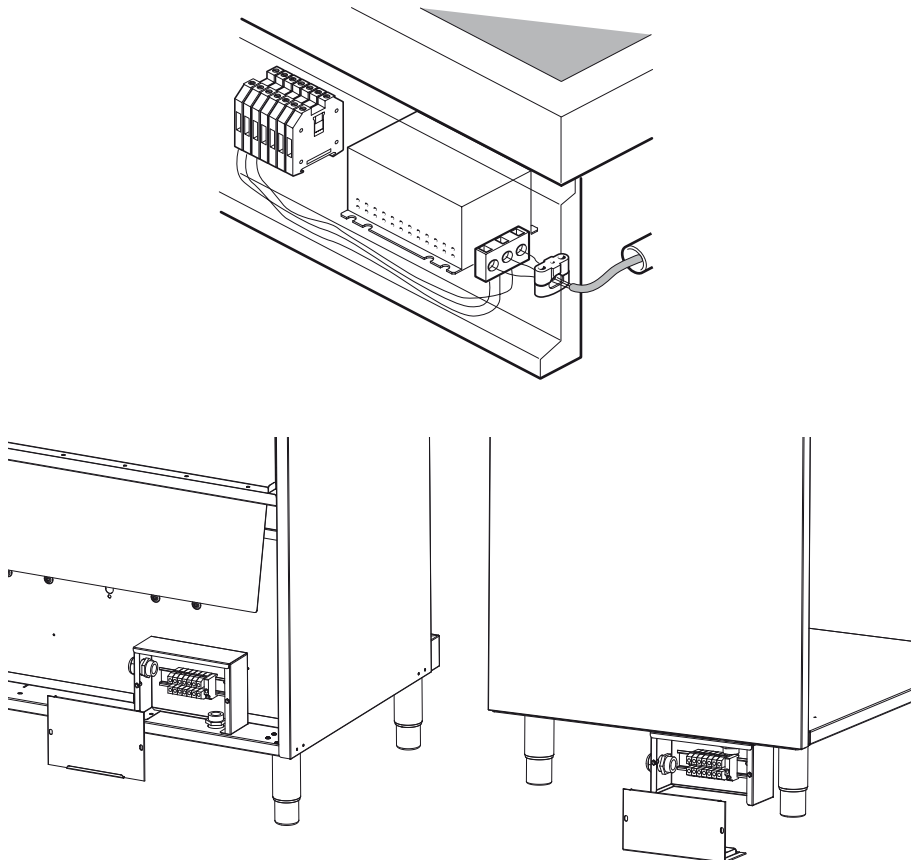
3



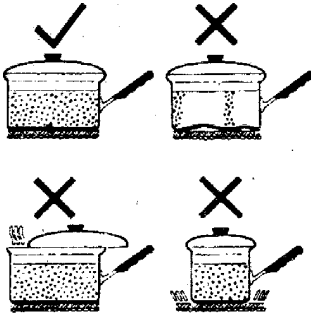
4



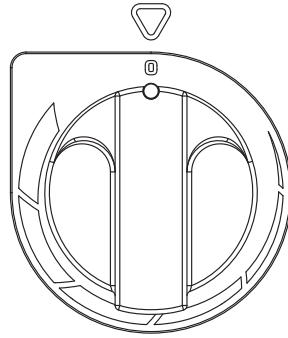
5



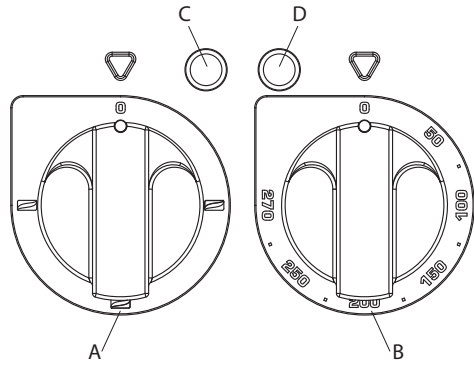
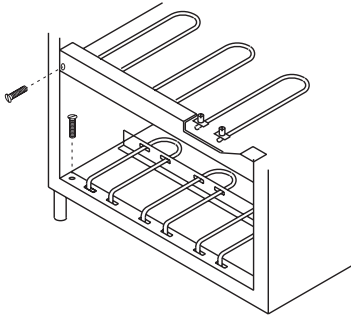
6



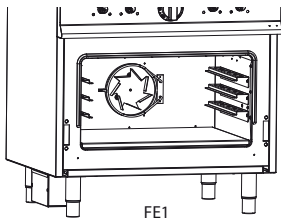
7



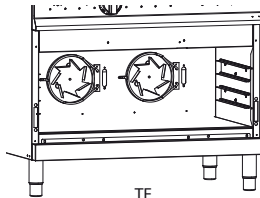
8



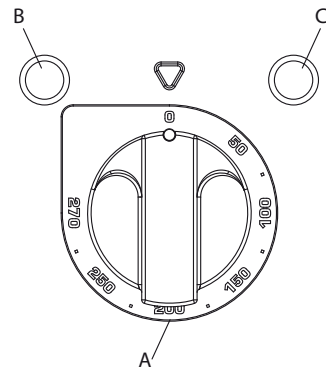
9



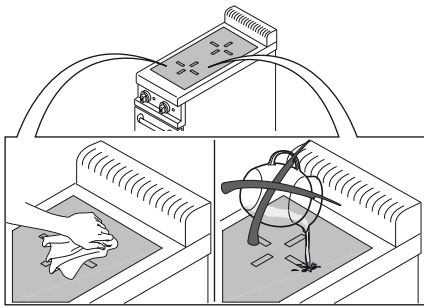
FE1



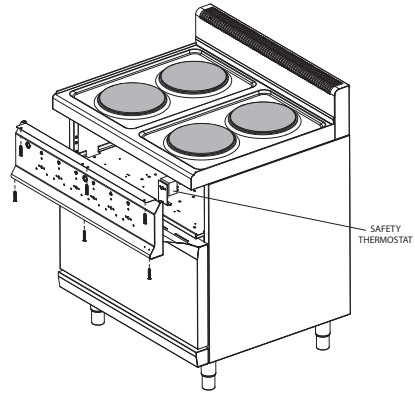
TE



10



11



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

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

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

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 horno	Ovenschakelaar	Interruptor do forno	Διακόπτης φούρνου
B3	Selector horno	Keuzeschakelaar oven	Selector do forno	Επιλογέας φούρνου
B4	Regulador de energia	Regelaar energie	Regulador de energia	Ρυθμιστής ενέργειας
F1	Termostato de funcionamiento horno	Werkthermostaat oven	Termóstato de trabalho do forno	Θερμοστάτης λειτουργίας φούρνου
F2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάσης)
H2	Luz testigo naranja (horno)	Oranje lichtje (oven)	Lâmpada de indicação laranja (forno)	Λυχνία ένδειξη - πορτοκαλί (φούρνου)
R1	Placa de cocción	Kookplaat	Chapa de cozedura	Πλάκα ψησίματος
R2/R3	Resistencias horno (sup./inf.)	Weerstand oven (boven./onder)	Resistências do forno (sup./inf.)	Αντιστάσεις φούρνου (άνω/κάτω)
R4	Resistencia horno FE1	Weerstand oven FE1	Resistência do forno FE1	Αντίσταση φούρνου FE1
M	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλεκτρο-ανεμιστήρας
SI SI	Tarjeta inversión	Omkeerschakeling	Placa inversão	Κάρτα Αντιστροφής Περιστροφής

Legenda schémí elctricí • 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

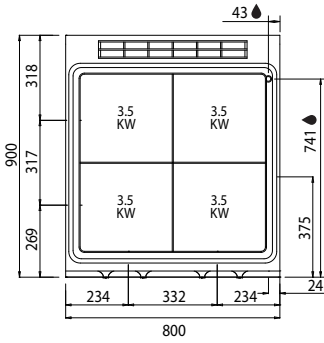
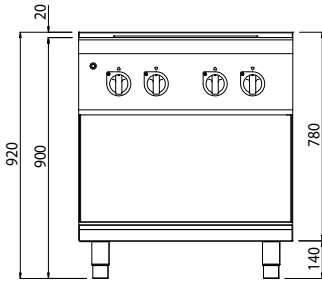
قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

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

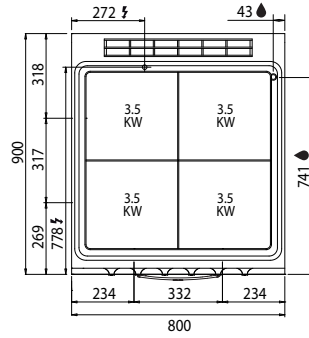
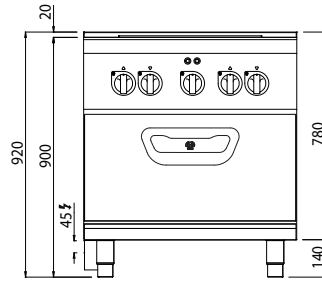
mA	Terminalblokk	Uttagsslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletå de sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagsslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletå de derivatje
B1	Omkobler for kokeplate	Omkopplare för kokplatta	Przełącznik płyty gotującej	Comutator plită de gătit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



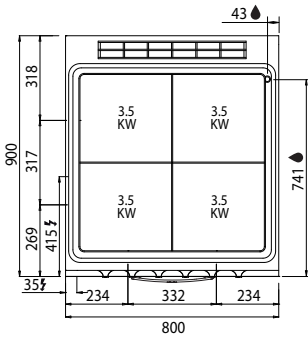
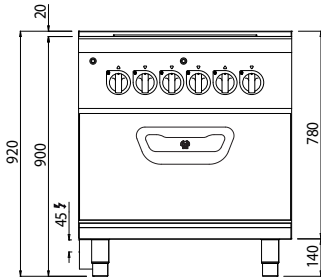
SE9TPM



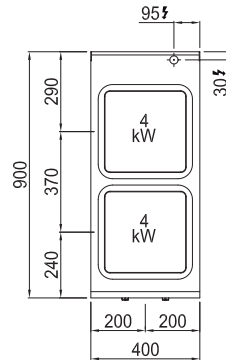
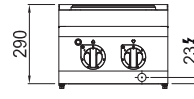
SE9TPM+FE2



SE9TPM+FE



LXE9PQ2



Instruksjonsmanual

Dimensjoner	278
Tekniske data	281
Installasjonsinstruksjoner	287

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E6P2B	2 runde kokeplater	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde kokeplater	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde kokeplater	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	Infrarød topp med 2 kokesoner	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infrarød topp med 4 kokesoner	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E7P2B	2 runde kokeplater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 firkantede kokeplater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde kokeplater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 firkantede kokeplater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde kokeplater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 firkantede kokeplater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E9P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	2 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme og åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1 (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (kokeplater med forbruk på 4 kW)	4 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1 (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (kokeplater med forbruk på 4 kW)	6 firkantede kokeplater med høy varme + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	infrarød topp med høy varme 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	infrarød topp med høy varme 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	infrarød topp med høy varme, 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	infrarød topp med høy varme, 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

NO

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE7P2B/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE9PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE2	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE2	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner og teknisk underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
LXE9PQ2	2 firkantede kokeplater	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9PQ4	4 firkantede kokeplater	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2P/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4P/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RN-F	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E6P2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	29
E6P4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2,5 - 5x2,5	47
E6P6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	50
E6P6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	36
E6P2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x1,5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2,5 - 5x2,5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2,5	70

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNLF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7PQ2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6					3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6			3	7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6					3	7,5			380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6			3	7,5			380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	6,4					2	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	12,8					4	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	6,4					2	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	12,8					4	3,2					220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	15,8					4	3,2	3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	20,3					4	3,2		7,5			380-415 V3N~	5x6	100
E7TPB	9					4	2,25					380-415 V3N~	5x1,5	80
E7TPM	9					4	2,25					380-415 V3N~	5x2,1	100
E7TP+FE	16,5					4	2,25		7,5			380-415 V3N~	5x4	140
E7TP+FE1	12					4	2,25	3				380-415 V3N~	5x4	140

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RN-F	Maksimal vægt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
E9P2M	7	2	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P02M	7			2	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P02M (P4/2)	8			2	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M	14			4	3,5							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	87
E9P04M (P4/4)	16			4	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	108
E9P6M	21	6	3,5									220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	136
E9P06M	21			6	3,5							380-415V3N~	5x6	136
E9P06M (P4/6)	24			6	4							220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	114
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10-5x6	124
E9P04+FE1 (P4/4)	19			4	4			3				380-415V3N~	5x10	104
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	130
E9P04+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	138
E9P04+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415V3N~	5x6	113
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415V3N~	5x10	152
E9P06+FE1	24			6	3,5			3				380-415V3N~	5x10	174
E9P06+FE1 (P4/6)	27			6	4			3				380-415V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415V3N~	5x10	167
E9P06+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415V3N~	5x10	189
E9P06+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415V3N~	5x10	179
E9P2MP/VTR	8			2	4			4				380-415V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16			4	4			4				380-415V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19			4	4			4				380-415V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5			4	4			4	7,5			380-415V3N~	5x6	118
E9TPM	14			4	3,5			4				380-415V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5			4	3,5			4	7,5			380-415V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17			4	3,5			3				380-415V3N~	5x6	150

NO

NO

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømledning type H07RNF		Maksimal vekt på tomt apparat	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	3x10 - 4x4 - 5x2,5	kg	kg
SE7P2B/VTR	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	3x10 - 4x4 - 5x2,5	20	20
SE7P4B/VTR	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x4	5x4	90	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	150	150

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning		Strømledning type H07RNF		Maksimal vekt på tomt apparat	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	4x10 - 5x6	kg	kg
SE9PQ2M	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	4x10 - 5x6	49	49
SE9PQ4M	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	4x10 - 5x6	80	80
SE9PQ6M	24				6	4						380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	121	121
SE9PQ4+FE	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x10	5x10	133	133
SE9PQ4+FE2	20,68				4	4			4,68			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x10	5x10	133	133
SE9PQ6+FE	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x10	5x10	179	179
SE9PQ6+FE2	28,68				6	4			4,68			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x10	5x10	179	179
SE9P2MP/VTR	8				6	4	4	2				380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x2,5	5x2,5	40	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x4	5x4	87	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	113	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	133	133
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x2,5	5x2,5	110	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	150	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	380-415 V3N~	5x6	5x6	150	150

ELEKTRISKE KOIMFYRER SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA


MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8		2	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16		4	4								220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8				2	4						380-415V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16				4	4						380-415V3N~	5x4	83
LXE9TP	14				4	3,5						380-415V3N~	5x2,5	90

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/EC	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-36	Sikkerhet for elektriske apparater for bruk som kollektive kjøkken, ovner, komfyrer og kokeplater

Apparatens egenskaper

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

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

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49

"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

NO

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.



INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

BEMERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet, befinner seg på de første sidene i denne manualen.

BESKRIVELSE AV APPARATENE

Robust struktur i rustfritt stål med 4 høydejusterbare ben. Ovnsrommet er i rustfritt stål med glassullisolasjon.

Ovnsdøren med dobbel vegg og termisk isolasjon er utstyrt med håndtak og fjærbalansert hengsle.

Koketoppene med elektriske kokeplater er i støpejern, den heldekkende kokeplaten er i stål, de infrarøde koketoppene er i glasskeramikk.

Bryterne er i plast, sikkerhetsanordningene har manuell og automatisk nullstilling, omkoblere med 7 posisjoner og tokrets kraftregulatorer.

Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver

Produsenten erklærer at apparatene er i samsvar med EF-direktivene og krever at installasjonen utføres i henhold til gjeldende normer.

I påvente av montering, må følgende regler overholdes:

- byggeforskriftene og lokale brannsikkerhetsregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- gjeldende IEC-bestemmelser
- gjeldende VVF-bestemmelser

IGANGSETTING

Håndtering og transport.

Apparatene er plassert på trepaller for å lette transport og håndtering med gaffeltrucker eller traller, både inne i anlegget og ved lasting og lossing.

De er dekket med et solid tre-lags bølgepapp med selvklebende skilt med forholdsregler for håndtering. På disse skiltene står angivelser om håndtering, forbud mot å løfte med kroker og å utsette emballasjen for klimafaktorer.

De varsler om at pakken inneholder skjøre gjenstander, og at emballasjen må stå i vertikal posisjon.

De angir riktig fremgangsmåte for åpning av emballasjen; fra bunnen mot toppen.

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig. Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer, for eksempel bensin; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer. Monter apparatets føtter; apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve

føttene. Hovedbryteren eller strømuttaket må befinne seg i nærheten av apparatet og være lett tilgjengelig. Det anbefales å sette apparatet under en avtrekksvifte, slik at dampene føres raskt ut.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert, må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftsifte i selve rommet. Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert slik at de ikke kan tilstoppes. (Se fig. 2 – fig. 3).

Forsiktig - advarsel

Ikke installer apparatet nær andre apparater som når for høye temperaturer, slik at de elektriske delene ikke skades. Forsikre deg i installasjonsfasen om at kanalene for luftinntak og -avløp er frie for eventuelle hindre.

INSTALLASJON

Installasjon, idriftsetting og vedlikehold av apparatet skal utføres av kvalifisert personale.

Alle nødvendige installasjonsarbeider skal utføres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar ved dårlig funksjon av apparatet som skyldes feil eller ikke-konform installasjon.

Modellene med strømterminal på siden skal installeres med en avstand på 5 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene. Modellene med strømterminal bak skal installeres med en avstand på 50 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene.

I alle fall må apparatet være installert / festet slik at det er mulig å skifte ut strømledningen etter installasjon av apparatet.

SIKKERHETSANVISNINGER

Ved enkeltvis installasjon (ikke serieinstallasjon) av følgende modeller:

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

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

NO

Benkeutstyr som veier mindre enn 40 kg, må festes til benken ved hjelp av medlevert festeutstyr (se fig. 1b). Skru av en av benene, og sett bolten inn i det største hulllet på bøyle "A". Skru på benet igjen, og fest utstyret til benken ved hjelp av skruen "B". Husk alltid å overholde ovennevnte minimumsavstander.

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

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfra kobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

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 strømnettet 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 usansett av en person med lignende kvalifikasjon, for å unngå enhver risiko.

EKVIPOSENSIAL

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Koblingsklemmen befinner seg like ved strømledningens inngang.

Den kjennetegnes av følgende symbol:



Bemerk!

Fabrikanten er ikke ansvarlig og gir ingen garantierstatning for skader som skyldes ukorrekte og ikke-konforme installasjoner i forhold til installasjonsanvisningene.

DRIFTSPRØVE AV APPARATET

Viktig

Før anlegget igangsettes, må det utføres en driftsprøve for å vurdere de operative forholdene til hver enkelt del, og for å identifisere eventuelle feil. I denne fasen er det viktig at alle sikkerhets- og hygieneforhold overholdes strengt.

Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

- 1) undersøk at strømspenningen er konform med apparatets strømspenning.
- 2) slå på den automatiske skillebryteren for å undersøke den elektriske tilslutningen.
- 3) undersøk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt.

Når driftsprøven er overstått, skal man om nødvendig lære opp brukeren hensiktsmessig, slik at han får all nødvendig kompetanse for å idriftsette apparatet under sikkerhetsforhold, som forutsett av de gjeldende lovene i brukslandet.

BRUKSANVISNINGER

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

ADVARSEL!

Apparatene må kun brukes under overvåking, og må aldri være tomme under funksjon.

Varsellampene viser om det forskjellige utstyret er påslått eller avslått.

Apparatene trenger ingen spesielle reguleringer av spesialisert personale, foruten reguleringene brukeren foretar under drift.

Bruk kun tilbehør fabrikanten angir som egnet.

Ikke lag mat direkte på apparatene.

For å garantere god ytelse og energisparing, er det viktig å bruke gryter og panner som passer for elektrisk matlagning (se tegnene på bunnen av kjelen): kjelebunnen må være veldig tykk og helt flat. (Fig.6)

Kjelens diameter skal minst være like stor som

diameteren på kokesonen man har valgt å bruke, ellers vil man ha en unødvendig sløsing av strøm. Det beste er om kjelens diameter er større. (Fig.6)

Bunnen på kjelen skal være ren og tørr, noe som også gjelder for koketoppen.

Mens man bruker apparatene de første gangene, kan det forekomme at man kjenner en sterk eller brennende lukt. Dette tilfellet forsvinner helt etter enda to eller tre ganger apparatet brukes.

Etter bruk forblir platene varme i en viss tid etter at de er slått av. Varsellampene for restvarme forblir påslått til glasset er avkjølt. Unngå å røre platen med hendene, og hold barn på avstand helt til varsellampene for restvarme har slått seg av.

Disse forsiktighetsreglene er meget viktige, og manglende overholdelse av disse kan forårsake funksjonssvikt av apparatene, foruten faresituasjoner for brukeren.

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Vær oppmerksom på at gulvet rundt apparatet kan være glatt.

Merk: Panelene merket med symbolet  beskytter mot tilgang til deler med spenning over 400V.

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

IDRIFTSETTING AV DE ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokeplaten, vri du bryteren for platen du har valgt i en posisjon mellom 1 og 6. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift.

Vi anbefaler at du slår på platene på høyeste temperatur. Så snart platen har nådd temperaturen, skal du vri bryteren i en lavere posisjon.

For å slå av hver enkelt plate, skal du vri de tilsvarende bryterne i posisjon "O".

- 6 for å starte matlagingen, maks 5/10 minutter
- 5 for matlaging ved høy temperatur
- 4 for matlaging ved middels temperatur
- 3 for å fortsette tilberedning av store mengder
- 2 for å fortsette tilberedning av små mengder
- 1 for å holde maten varm, eller smørsmelting

0 kokeplaten er avslått

IDRIFTSETTING AV DE HELDEKKENDE, ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokeplaten, vri du bryteren for kokesonen du har valgt. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift. Hvis du fortsetter å vri bryteren, kan du regulere ønsket koketemperatur.

Apparatet er utstyrt med 4 kokesoner, mens oppvarmingen skjer jevnt over hele plateoverflaten.

Vi anbefaler at du slår på platen på høyeste temperatur. Så snart platen har nådd temperaturen, skal du vri bryteren i en lavere posisjon. For å slå av alle kokesonene, skal du vri bryteren i posisjon "O".

IDRIFTSETTING AV DE INFRARØDE TOPPENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokesonen, vri du bryteren for kokesonen du har valgt. Varsellampen slår seg på for å vise at apparatet er i drift (se referanser på Fig.7). Aktiveres det sentrale varmeelementet, og den aktuelle kokesonen begynner å gløde. Hvis du fortsetter å vri bryteren, kan du regulere ønsket koketemperatur.

For å slå av varmeelementene, skal du sette bryteren på "O".

På koketoppen er det 4 varsellamper som tilsvarer de fire kokesonene.

Disse varsellampene varsler om høy temperatur og fungerer også når apparatet er avslått.

Varsellampene fortsetter å lyse helt til temperaturen på koketoppen senkes til en temperatur som ikke lenger er farlig for brukeren.

Apparatet er utstyrt med 4 kokesoner. Posisjonene er tydelig angitt av sirkler, og oppvarmingen skjer kun innenfor diameterne som er opptegnet på koketoppen.

RENGJØRING AV KRYSTALL

Vi anbefaler å rengjøre koketoppen regelmessig, helst etter hver bruk. Bruk aldri skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler. Unngå også aggressive kjemikalier, som f.eks. spray for rengjøring av ovnen, flekkfjerningsmidler, men også vaskemidler som egner seg til baderommet og av den universelle typen. Vedlagt finner du en liste over anbefalte rengjøringsmidler og produkter som beskytter mot skader forårsaket av sukker.

For grundig rengjøring, skal du først fjerne de verste avleiringene og matrester ved hjelp av en spesiell rengjøringsbørste, eller en spesiell svamp for glasskeramikktopper.

Hell noen dråper av et bestemt rengjøringsmiddel på den kalde koketoppen, og gni med kjøkkenpapir eller en ren klut. Alternativt kan du også bruke en spesiell svamp (Vileda) for rengjøring av glasskeramikktopper.

Gå til slutt over koketoppen med en fuktig klut, og tørk med en ren klut.

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER (INFRARØDE- OG INDUKSJONSTOPPER)

Koketoppen er motstandsdyktig, men ikke uknuselig, og kan bli skadet av skarpe eller harde gjenstander som måtte falle på den. Hvis det skulle oppstå skader, revner eller sprekker, skal man ikke bruke apparatet, men straks ta kontakt med serviceavdelingen.

- Størrelsen på kjelen må alltid passe til størrelsen på kokesonen.
- Bruk kjeler med glatt bunn, for å unngå skader på overflaten.
- Den varme kjelebunnen skal dekke hele kokesonen, slik at den termiske varmen overføres på beste måte.
- Vi anbefaler å bruke kjeler med en bunntykkelse på 2-3 mm hvis den er av emaljert stål, og på 4-6 mm hvis den er av rustfritt stål med sandwichbunn.
- Hvis du bruker koketoppen som arbeidsbenk når den er kald, må du ikke glemme å rengjøre den etterpå, for å unngå riper forårsaket av smuss eller lignende.
- Kokeplatene skal ikke brukes til plassering av gjenstander.
- Når du flytter en kjele på koketoppen, skal du alltid løfte den for å unngå riper i overflaten.

ADVARSEL!

Hvis koketoppen kommer i kontakt med plastikk, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdig mat mens den er varm, må du umiddelbart fjerne disse stoffene fra den varme kokesonen ved hjelp av den spesielle rengjøringsbørsten. Hvis de ovennevnte stoffene smelter, kan de skade overflaten. Før du tilbereder meget sukkerholdig mat, anbefaler vi å behandle koketoppen med et passende produkt.

- MERK: Hvis overflaten er sprukket, skal man umiddelbart koble apparatet eller den aktuelle delen fra strømforsyningen.
- MERK: Ikke plasser plastbeholdere på de varme overflatene.

VIKTIG!

NO

For å hindre skader eller svekkelser i glasstrukturen, skal du ikke helle vann på koketoppen mens den fremdeles er varm.

SIKKERHETSANVISNINGER FOR INDUKSJONSTOPPER

Metallgjenstander overopphetes meget raskt hvis de plasseres på den påslåtte varmesonen. Derfor skal man ikke sette fra seg metalliske materialer som bokser, krus, aluminiumsfolie, bestikk, ringer, nøkler, klokker, o.s.v. på induksjonstoppen.

Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege for å undersøke om de kan oppholde seg i nærheten av induksjonstopper eller ikke.

Ikke legg kredittkort, telekort, magnetbånd eller andre magnetiske gjenstander på glasskeramikktoppen med induksjons-system.

Induksjonsgeneratoren har et internt kjølesystem.

Pass på at hullene for luftinnløp og -utløp ikke tilstoppes av gjenstander (papir, kluter eller annet). Dette kan føre til overdreven oppvarming, slik at induksjonsplaten slår seg av.

PASS PÅ AT HULLENE FOR KJØLESYSTEMETS LUFTSTRØM SOM SITTER PÅ BUNNEN AV OG PÅ RØYKANALEN TIL APPARATET IKKE TILSTOPPES. DET KAN FØRE TIL AT APPARATET SLÅR SEG AV P.G.A. OVEROPPHETING.

Sørg for at det ikke kommer noen væske inn i induksjonsgeneratoren (vann, olje eller annet).

Koketoppen skal absolutt ikke rengjøres med vannstråler.

Ikke rør noen deler inne i induksjonsgeneratoren.

Etter bruk, slå av kokeplaten gjennom sin kontroll enheten. Ikke stol på detektoren av kokekar.

ADVARSEL!

Vær oppmerksom på gjenstander du har på deg under bruk av apparatet, som ringer, klokker, osv. Disse kan bli varme hvis de kommer nær koketoppen.

Baksiden av apparatet og området rundt må være fritt for metallgjenstander.

IDRIFTSETTING AV ELEKTRISKE OVNER

Alle ovner er utstyrt med en sikkerhetstermostat med manuell nullstilling, som befinner seg bak kontrollpanelet. For å nullstille den, skal du fjerne panelet ved å skru av festeskruene som på fig. 11.

Elektrisk ovn type FE (Fig.8)

- Varmeelementene befinner seg i ovnstaket (overvarme) og under ovnsbunnen (undervarme).
- Temperaturreguleringen på mellom 50 og 270 °C skjer ved hjelp av et tilkoblet termostat med en trepolet bryter.
- Du kan aktivere de øvre og nedre varmeelementene samtidig eller enkeltvis.
- Varsellamper viser når apparatet er i drift.
- Ovnsrommet er i rustfritt stål.
- Komfyrer med elektrisk ovn har ingen røykkasse.

På- og avslåing av elektriske ovner type FE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på ovnen, vrir du bryteren (A) og velger de øvre, de nedre eller begge varmeelementene, avhengig av hvilken type steking du vil ha.

Varsellampen (C) lyser for å vise at ovnen står på, men varmeelementene produserer fremdeles ikke varme.

Vri bryteren (B) for å slå på varmeelementene.

Varsellampen (D) lyser; 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; FE2; TE (ventilert) (fig.9)

- I denne type ovner kommer varmen fra baksiden av ovnsrommet, og viftene fordeler 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 røykassse.

På- og avslåing av elektriske ovner type FE1; FE2; TE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på ovnen, vrir du bryteren (A) på ønsket temperatur. Varsellampen (B) lyser for å vise at ovnen står på, og varsellampen (C) lyser for å vise at varmeelementet er innkoblet.

Varsellampen (C) vil slå seg av når ovnen har nådd innstilt temperatur, og varmeelementet kobles ut, men viften fortsetter å gå.

Når temperaturen synker under innstilt verdi, vil varsellampen (C) lyse igjen, og varmeelementet kobles inn på nytt.

For å slå av ovnen, skal du vri bryteren på "O". Ved det første klikket på bryteren, aktiveres kun viftefunksjonen for kjøling eller tining (kun den grønne varsellampen (B) lyser).

SIKKERHETSANVISNING!

Bruk aldri ovnene uten ovnsbunn.

Vær oppmerksom på den varme dampen som kan komme ut når du åpner ovnsdøren.

VEDLIKEHOLD

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- Før rengjøring skal du slå av apparatet og la det kjøles ned.
 - I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, skal du bruke utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.
- En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann, og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne, skal du bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen. **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som klorisyre, saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer**

kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.

Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av og lage rustflekker.

Av samme årsak skal man unngå kontakt med jerngjenstander. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som kan forårsake stygge riper, selv om de ikke lager rustflekker.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra klor- eller svovelsyre som f.eks. kommer fra gulvvaske.

Ikke bruk direkte vannstråler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

UTSKIFTING AV DELER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra

fabrikanten.

Ethvert vedlikeholdsarbeid må kun utføres av kvalifisert personale. La apparatet kontrolleres minst én gang i året; m.h.t. dette anbefaler vi å underskrive en vedlikeholdskontrakt.

Utskifting av varmeelementene i de elektriske ovnene
Slå av apparatets hovedbryter for å koble det fra strømmettet. I FE-ovnen befinner de nedre varmeelementene seg under ovnsbunnen, og de øverste er festet til ovnstaket.

I FE1-ovnen er varmeelementet festet bak viftedekselet på ovnsrommets bakside.

For å fjerne varmeelementene, skal du skru av festeskruene og passe på så du ikke river av tilkoblingsledningene.

Koble fra tilkoblingsledningene ved hjelp av en skrutrekker, og monter et nytt varmeelement ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

- 1) slå av apparatets skillebryter for å bryte tilkoblingen til hovedstrømlijnen.
- 2) rengjør apparatet og området rundt grundig
- 3) smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
- 4) utfør alle vedlikeholdsoperasjonene
- 5) dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon

OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

Ved funksjonssvikt skal man umiddelbart koble apparatet fra strømmettet og ringe serviceavdelingen.

NO

NO

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.

cod. 31876900

Ed. 09/17

BERTO'S[®] S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy