



MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE ELETTRICHE - <i>(Istruzioni originali)</i> Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	107	IT
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC STOVES - <i>(Original instructions)</i> Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	129	EN
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - <i>(Instructions originales)</i> Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	151	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTROHERDE - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	173	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS ELÉCTRICAS - <i>(Instrucciones originales)</i> Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	195	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE KEUKENS - <i>(Originele instructies)</i> Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	217	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES ELÉCTRICOS - <i>(Instruções originais)</i> Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	239	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	261	EL
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Původní návod)</i> Opoz: Pročítajte prije korištenja aparata.	283	CS
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Pôvodné pokyny)</i> Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	304	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV ELEKTROMOS TŰZHELYEK - <i>(Eredeti utasítások)</i> Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	325	HU
BRUGERVEJLEDNINGER TIL ELEKTRISKE KOMFURER - <i>(Originalvejledning)</i> Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	347	DA
BRUKSANVISNING ELEKTRISKE KOMFYRER - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	368	NO
BRUKSANVISNING ELSPISAR - <i>(Originalinstruktioner)</i> Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	389	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE ELEKTRYCZNE - <i>(instrukcje oryginalne)</i> Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	410	PL
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZ ELECTRIC - <i>(Instrucțiuni originale)</i> Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	432	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ - <i>(оригинальные инструкции)</i> Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	454	RU
دليل استعمال المطابخ الكهربائية - <i>(تعليمات أصلية)</i> تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	495	AR

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", "INSTALLASJON" og "ELEKTRISK TILKOBLING".
- Apparatene krever noen forholdsregler under drift og bruk. Se avsnittet "BRUKSANVISNING" og "VEDLIKEHOLD".
- Ikke rengjør apparatet med vannstråler.

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 bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av 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.

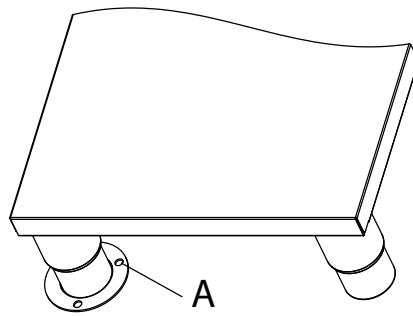
PL

- W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiającymi całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.
- Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”
- Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA” i „KONSERWACJA”.
- Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

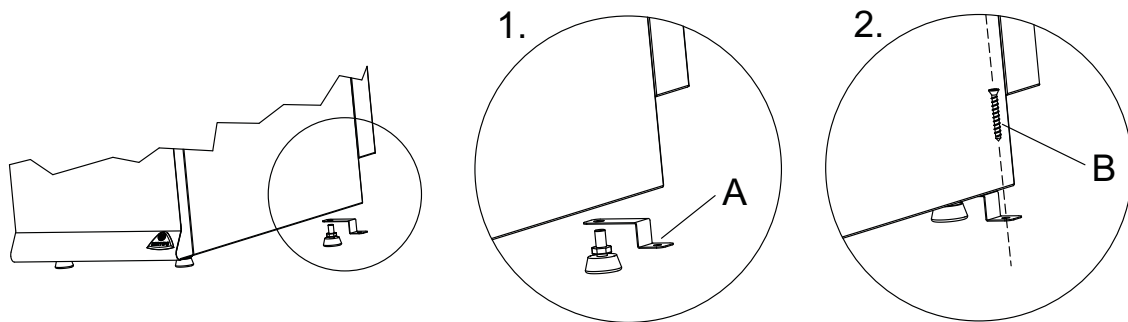
RO

- Ta tipologie de aparate este destinată pentru uz comercial, de exemplu bucătării restaurantelor, hotelurilor, spitalelor, pâisăriei, abatorilor, etc., dar nu poate fi folosită pentru producerea continuă de alimente.
- 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.

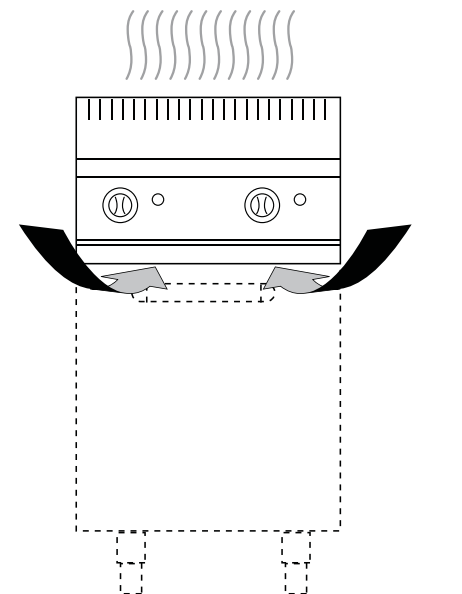
1a



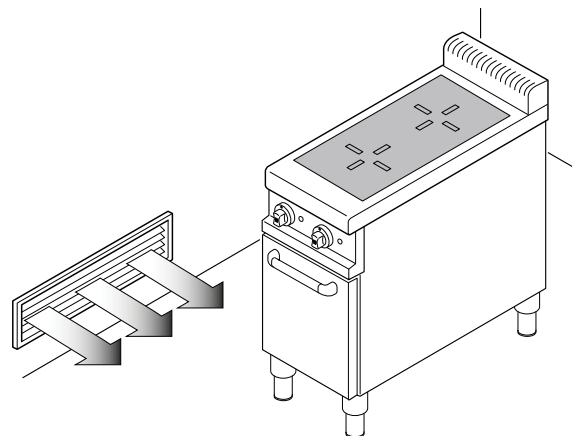
1b



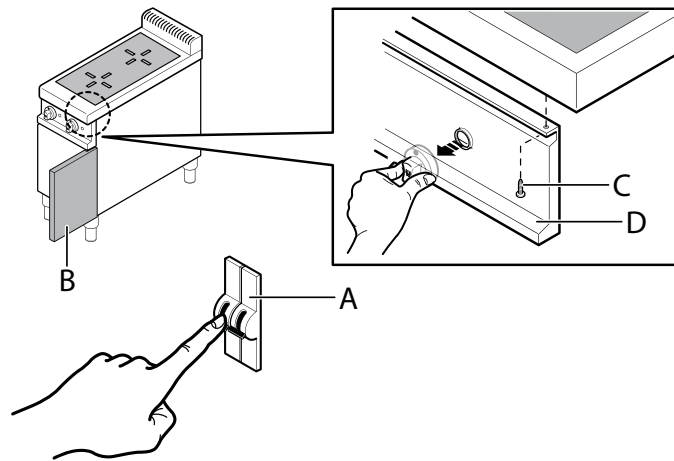
2



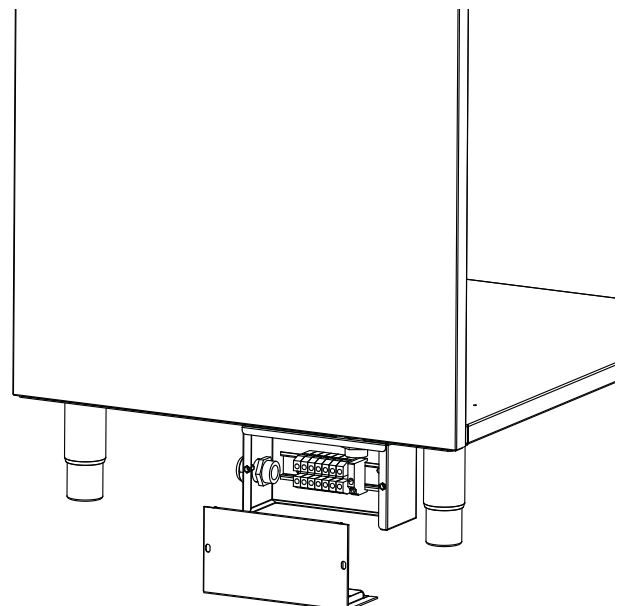
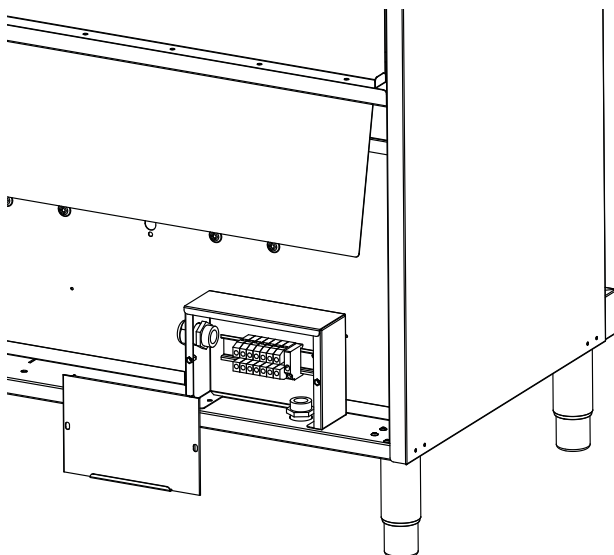
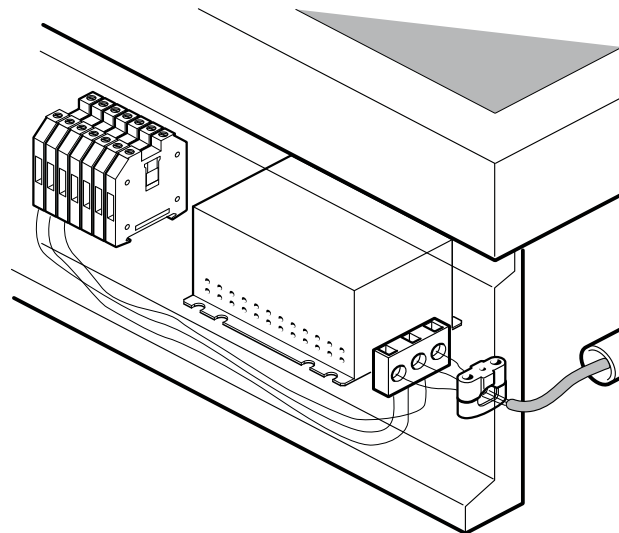
3



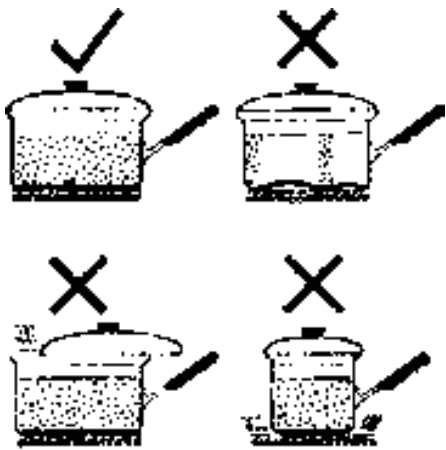
4



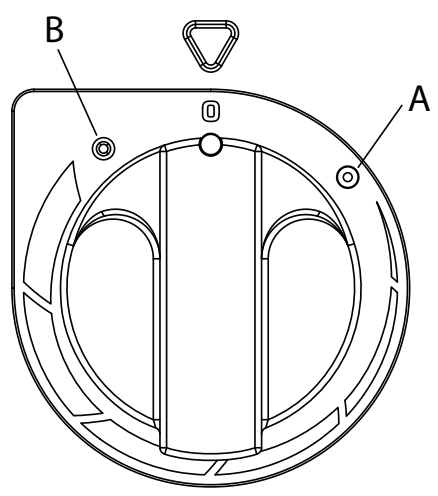
5



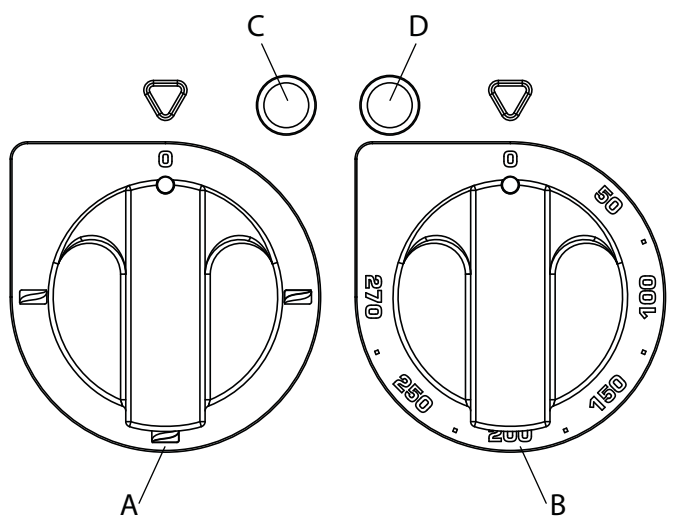
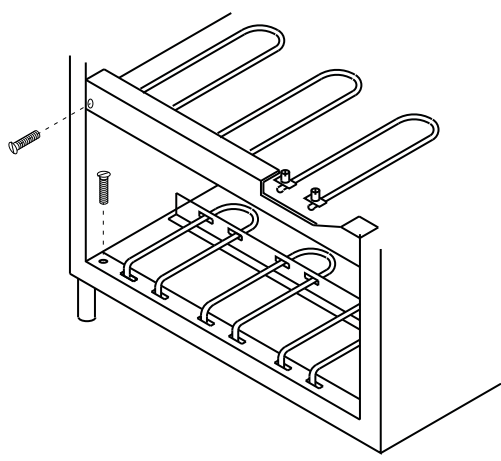
6



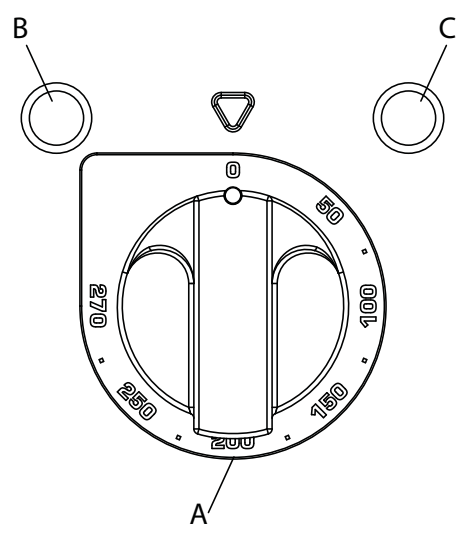
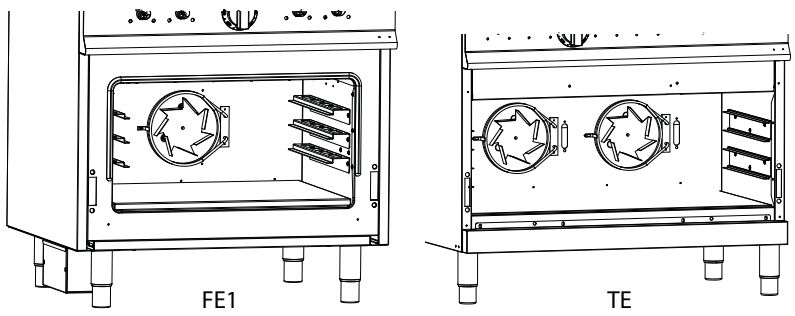
7



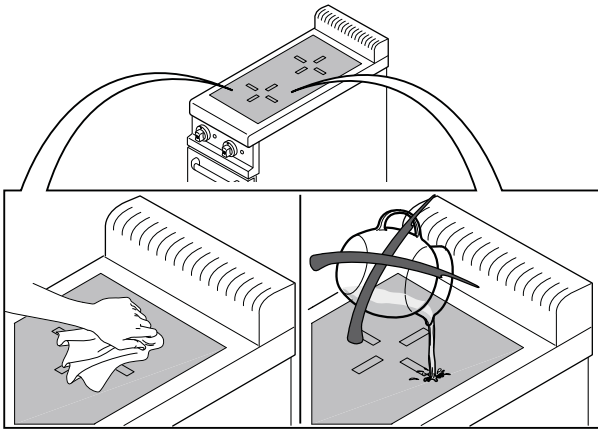
8



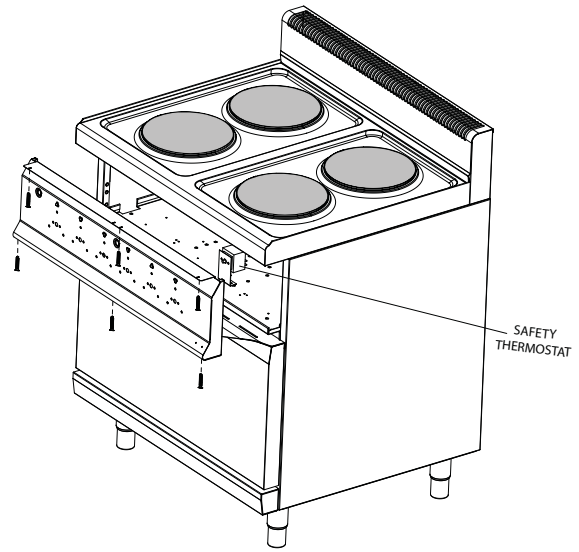
9



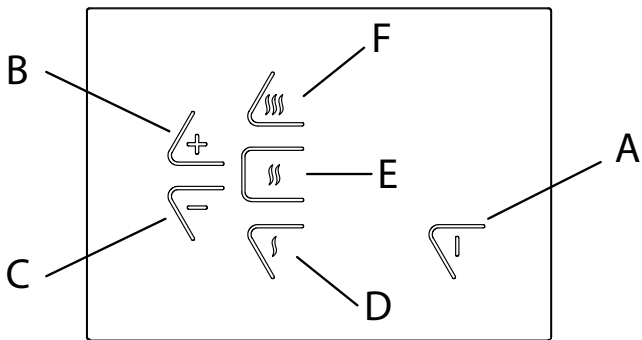
10



11

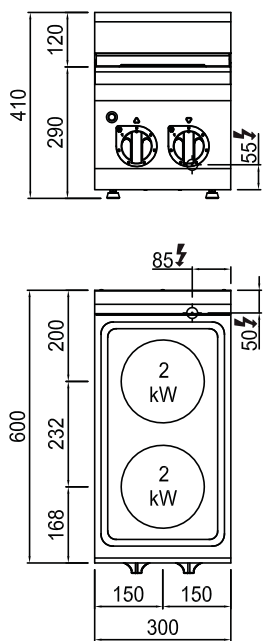


12

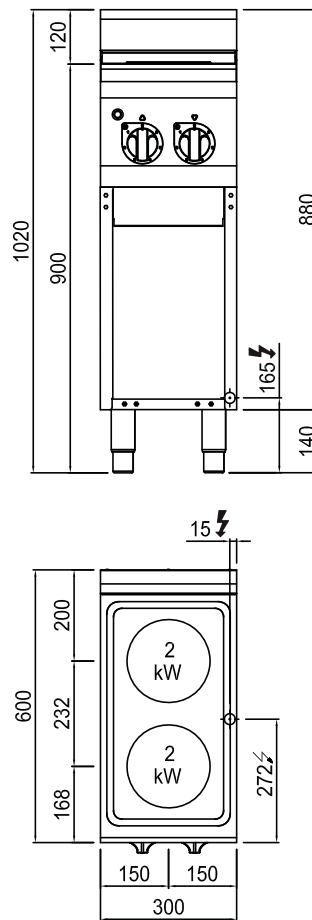




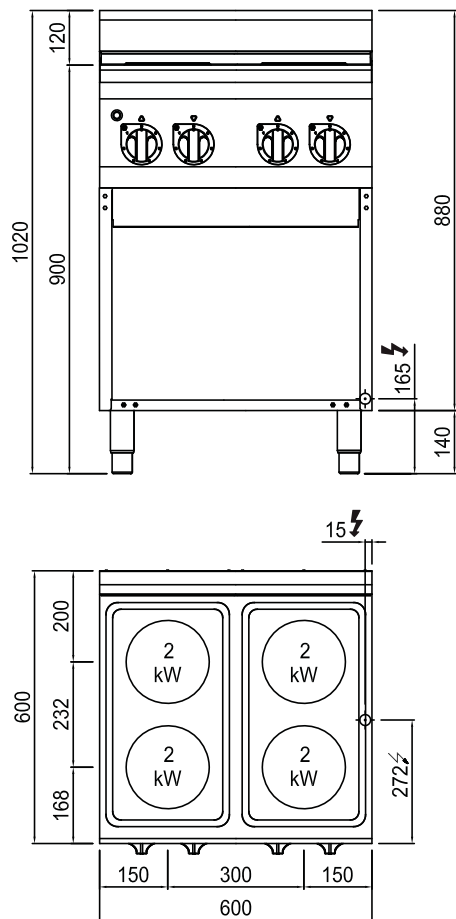
E6P2B



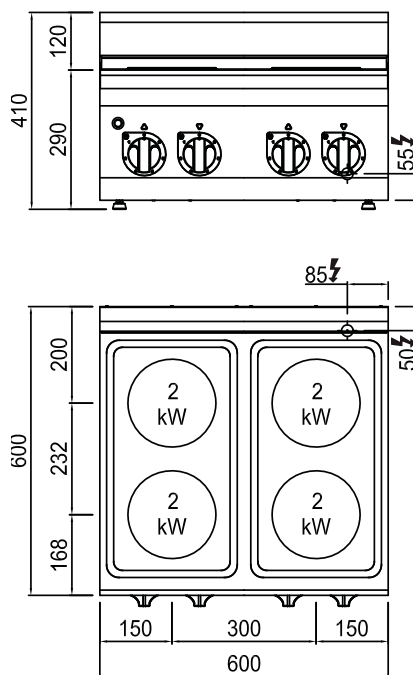
E6P2M



E6P4M

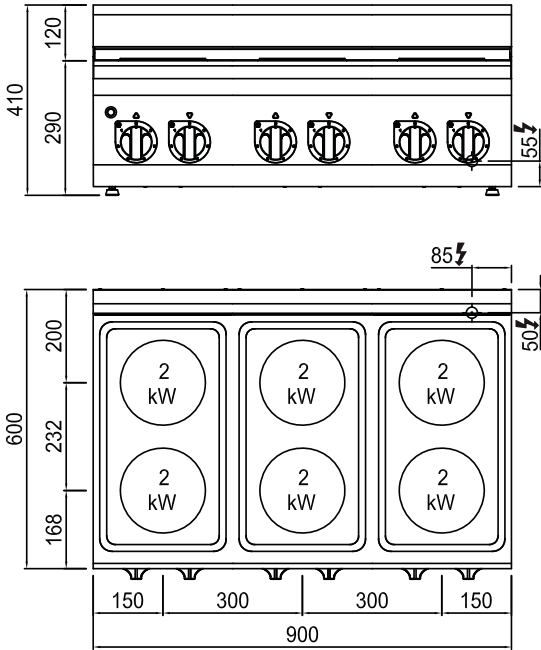


E6P4B

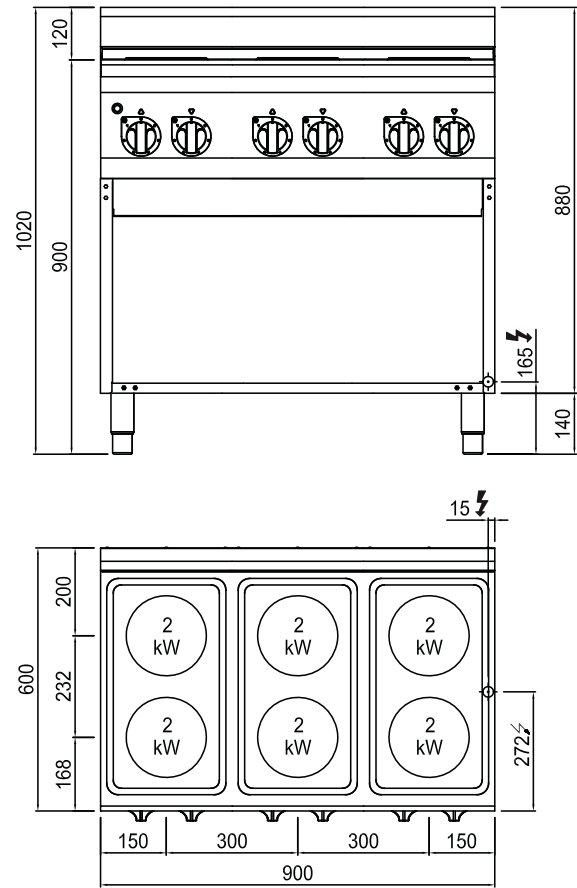




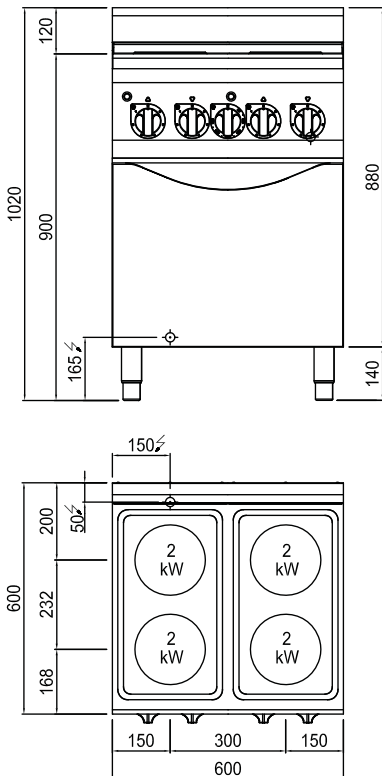
E6P6B



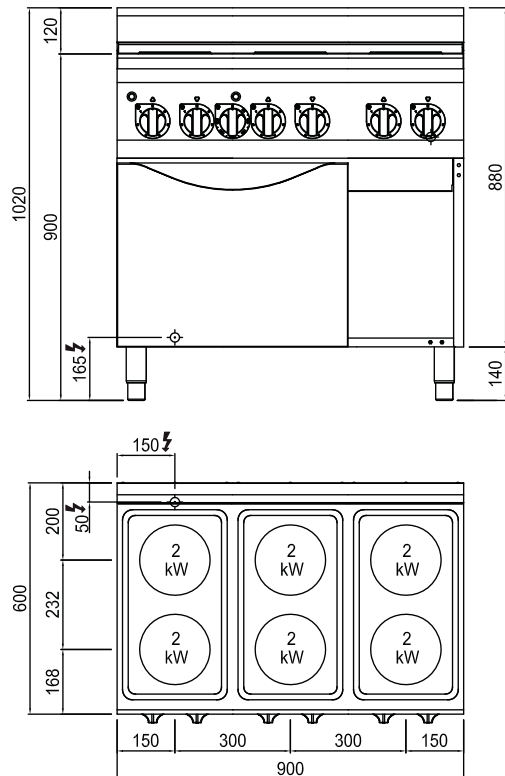
E6P6M



E6P4 + FE1

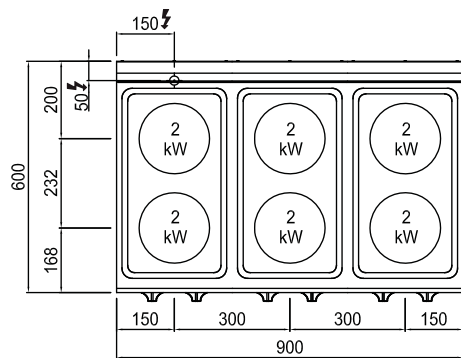
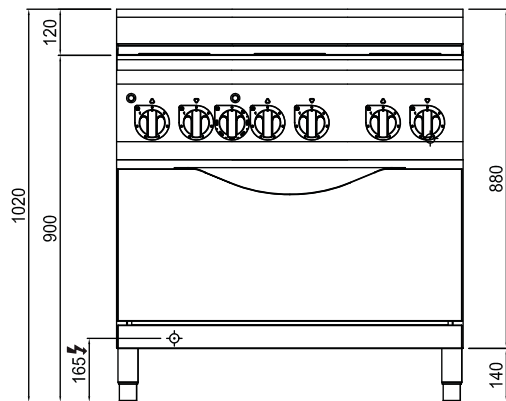


E6P6 + FE1

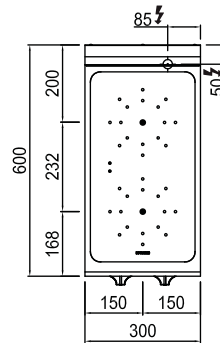
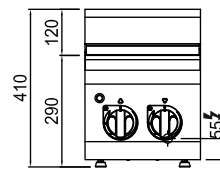




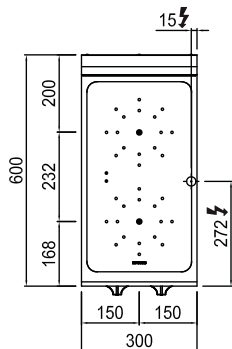
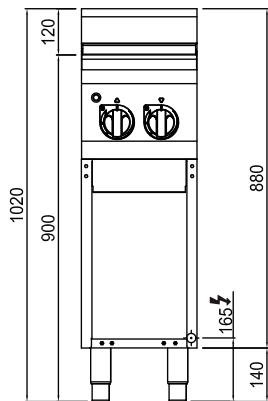
E6P6+TE



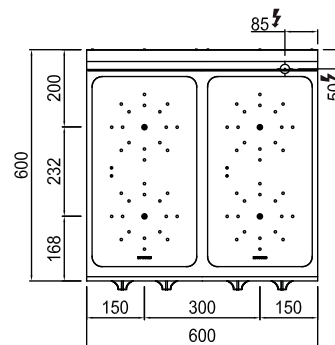
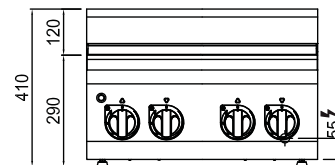
E6P2B/VTR



E6P2M/VTR

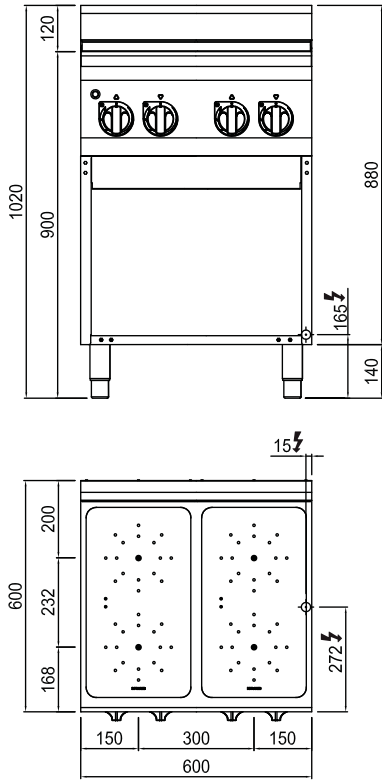


E6P4B/VTR

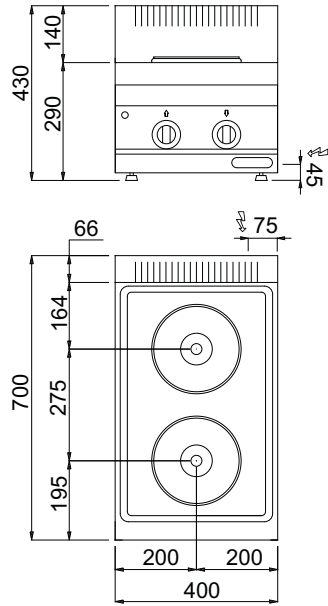




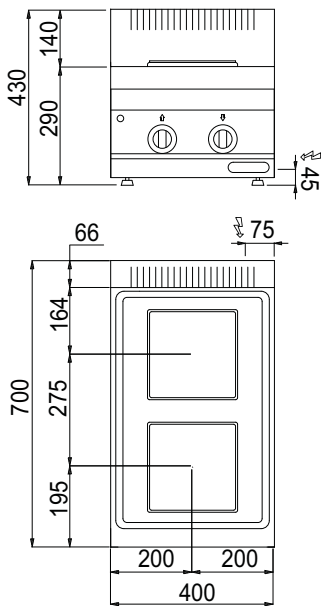
E6P4M/VTR



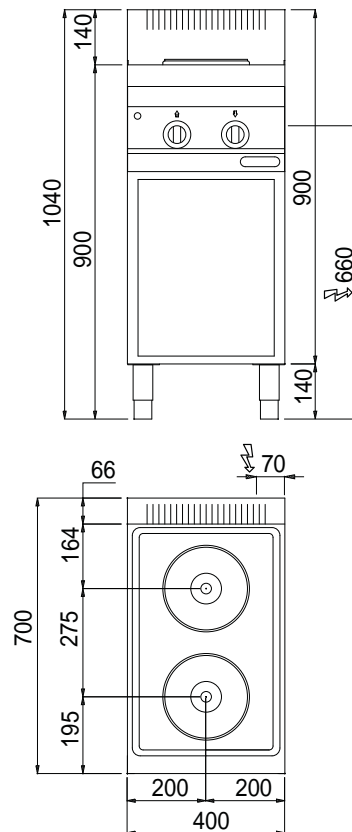
E7P2B



E7PQ2B

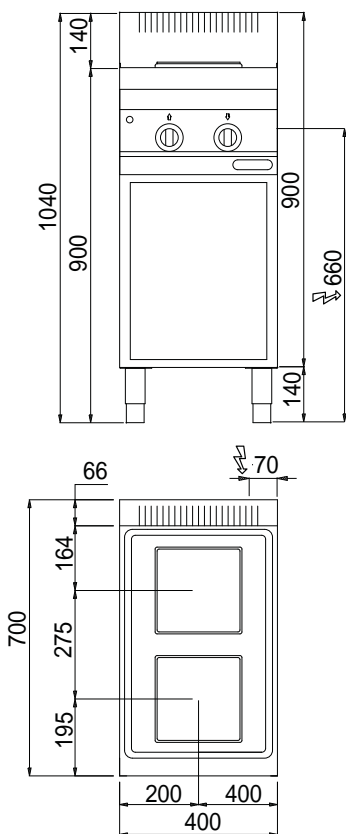


E7P2M

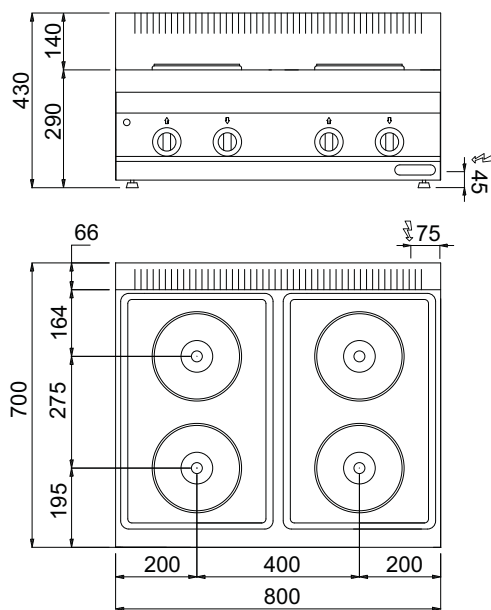




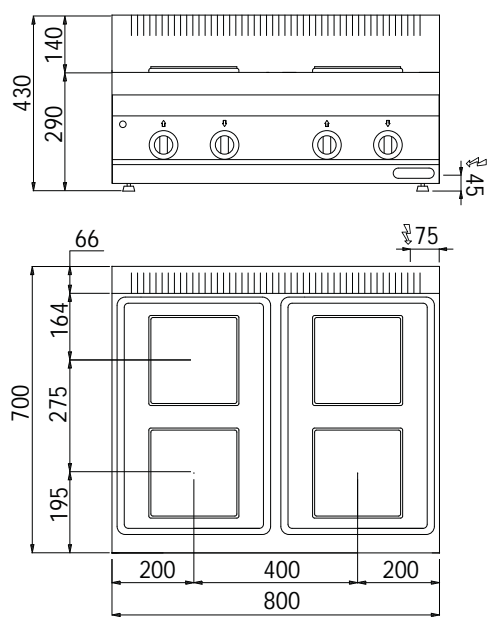
E7PQ2M



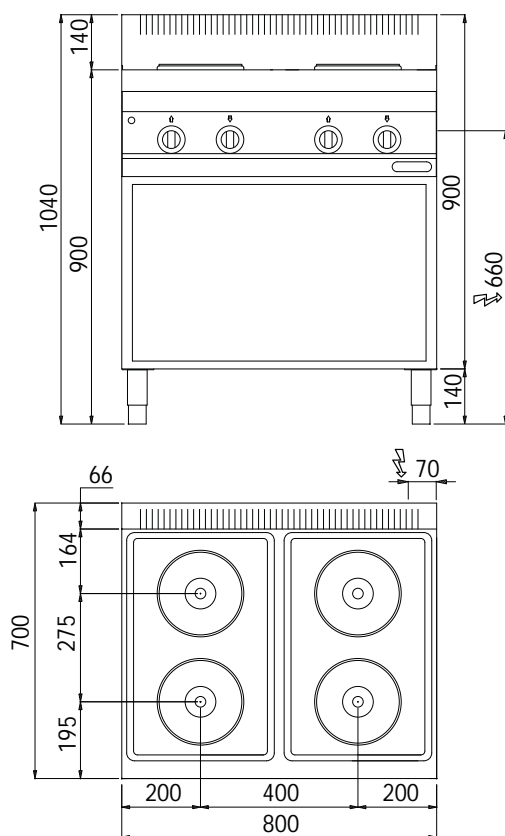
E7P4B



E7PQ4B

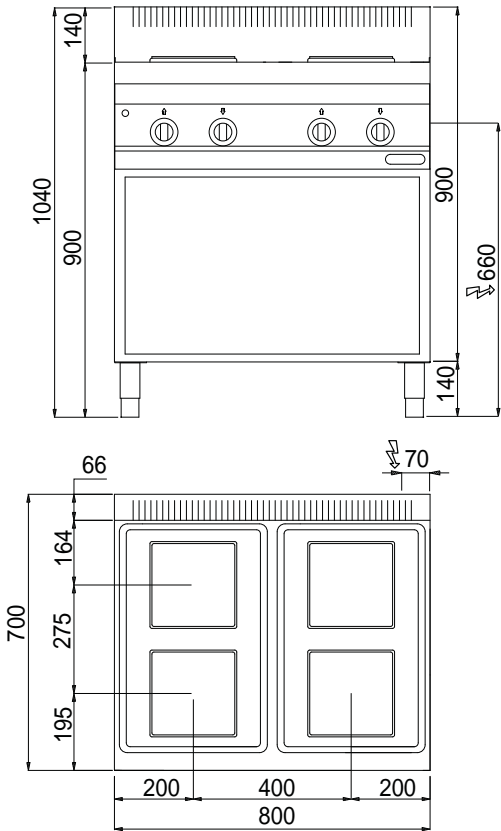


E7P4M

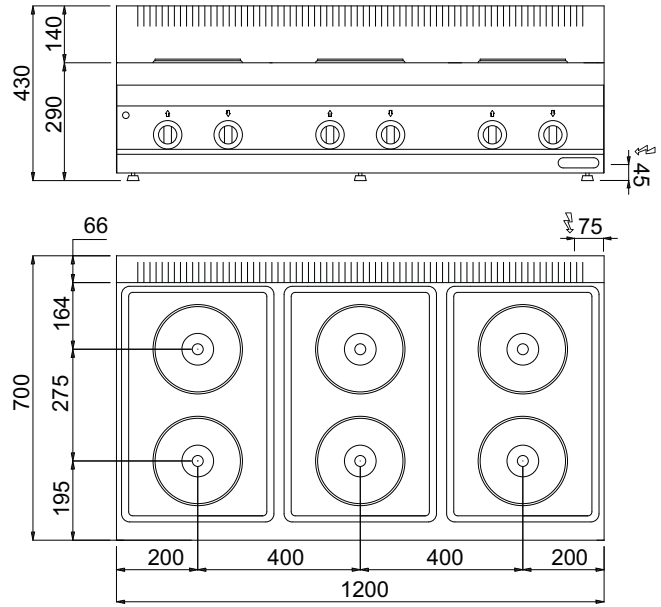




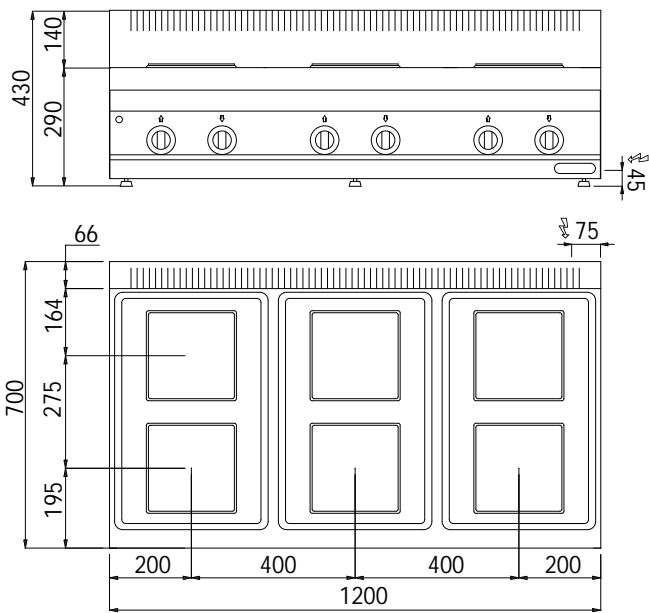
E7PQ4M



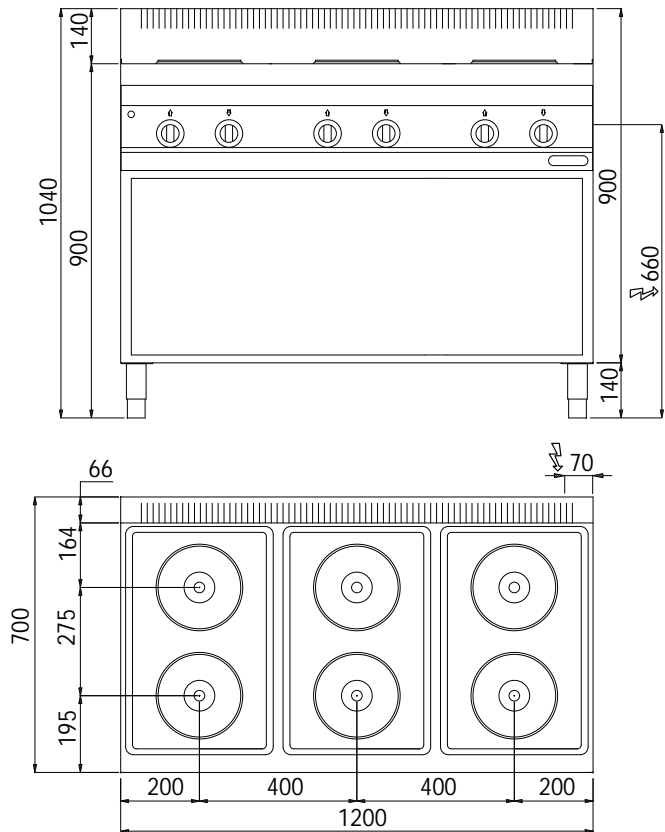
E7P6B



E7PQ6B

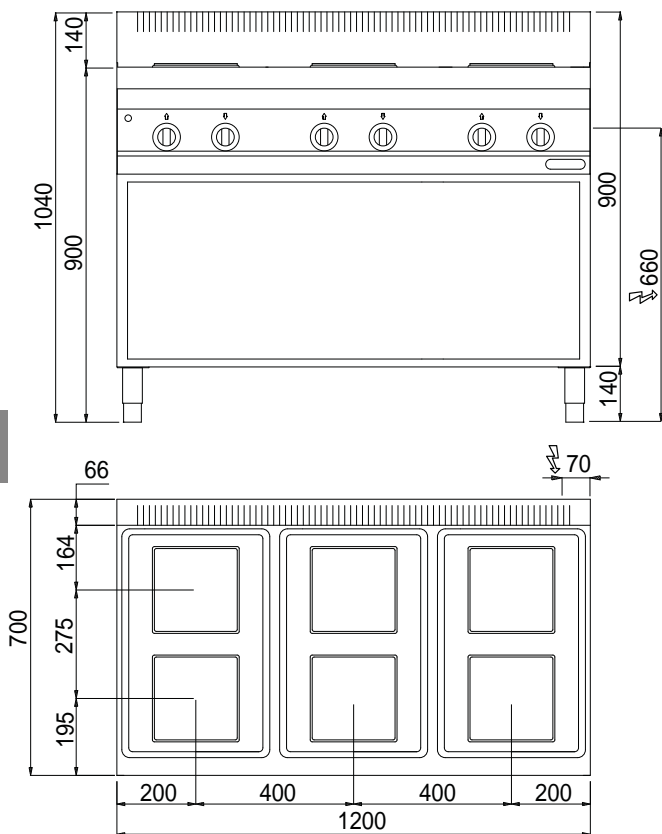


E7P6M

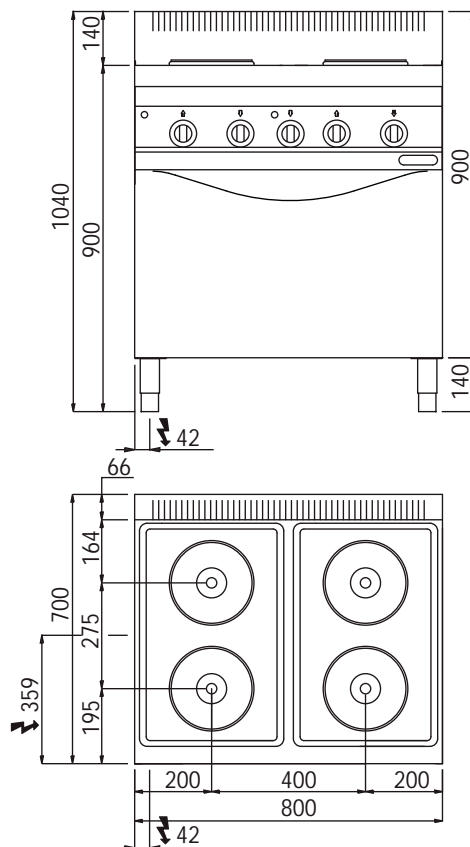




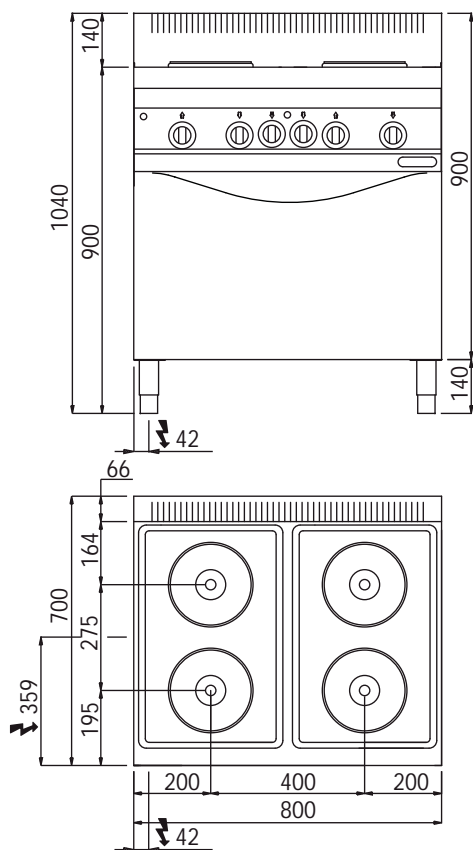
E7PQ6M



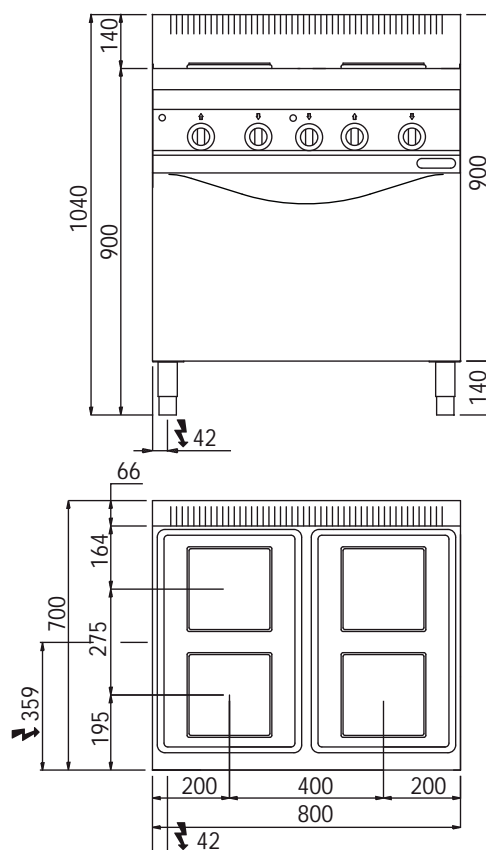
E7P4+FE1



E7P4+FE

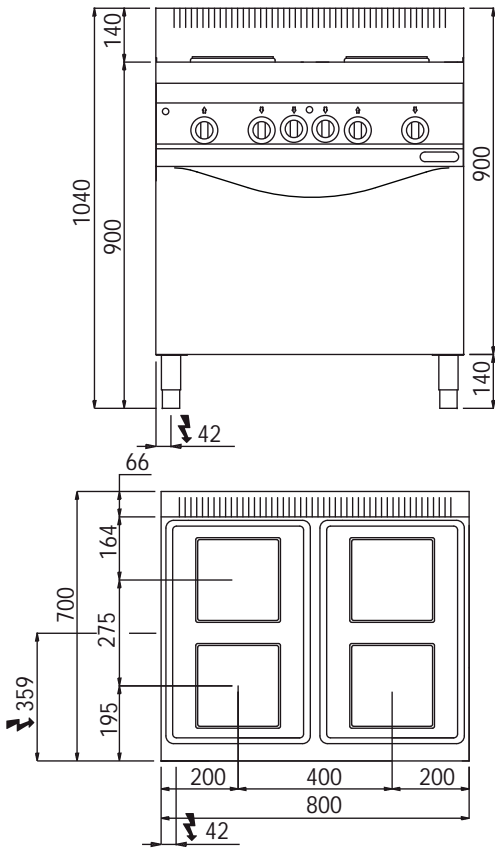


E7PQ4+FE1

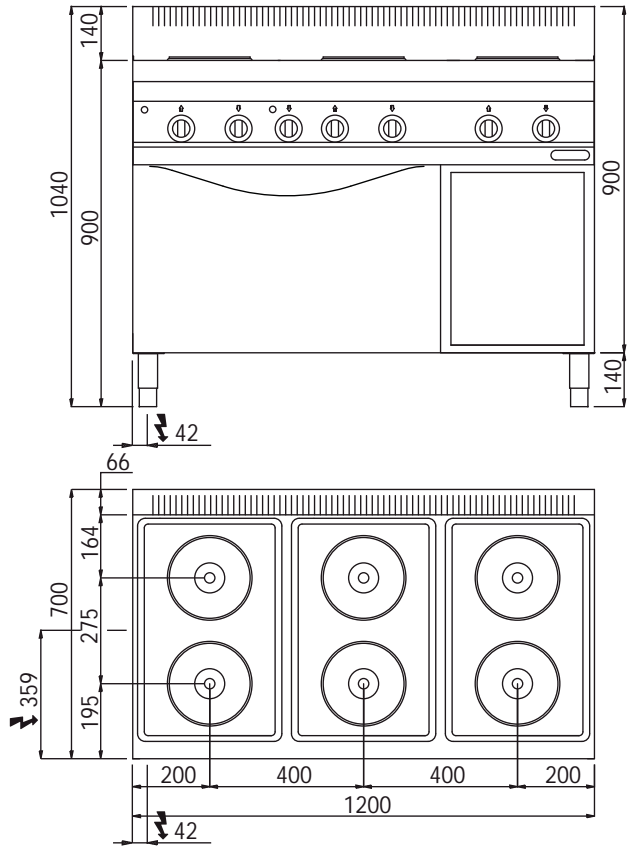




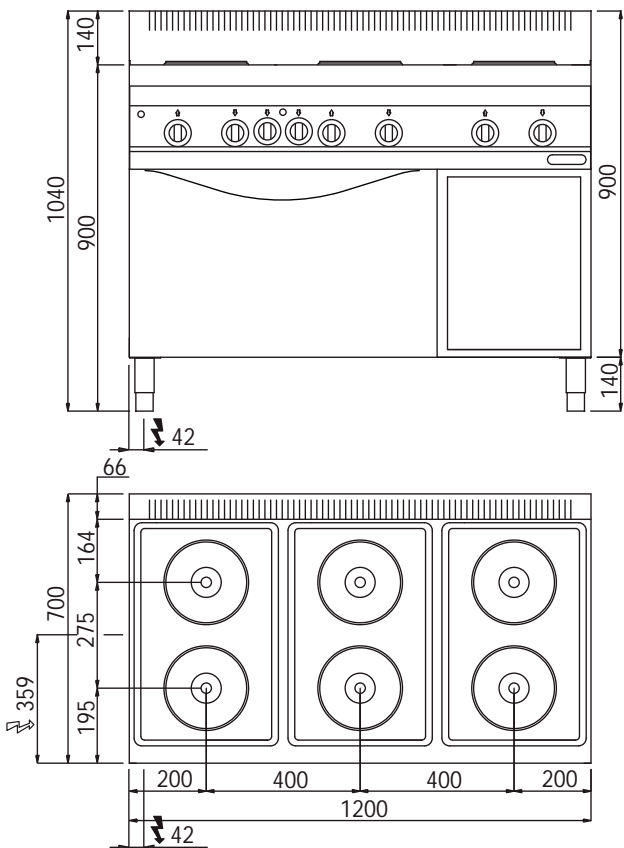
E7PQ4+FE



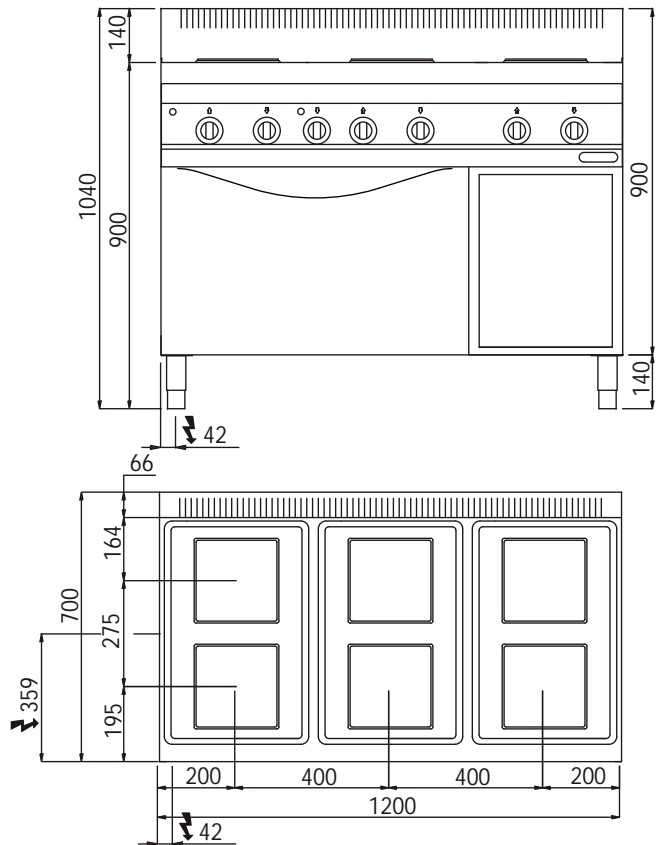
E7P6+FE1



E7P6+FE

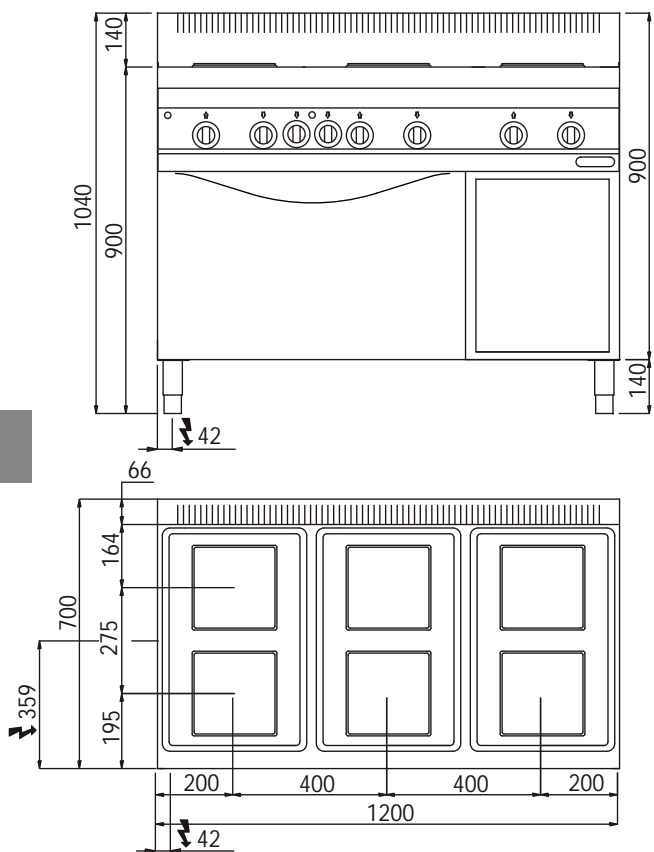


E7PQ6+FE1

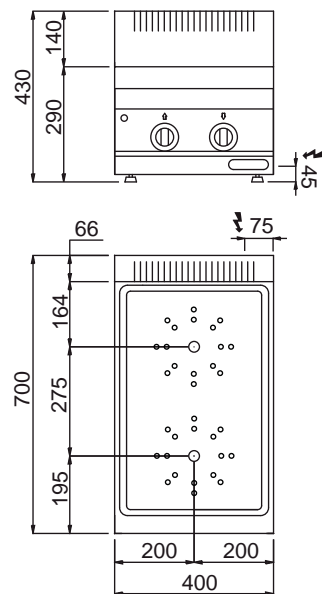




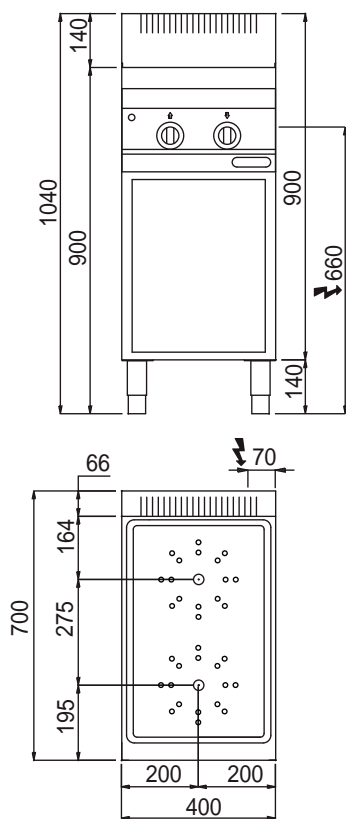
E7PQ6+FE



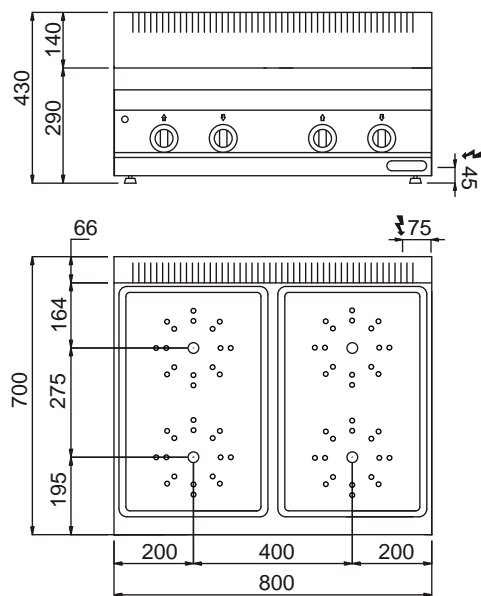
E7P2B/VTR



E7P2M/VTR

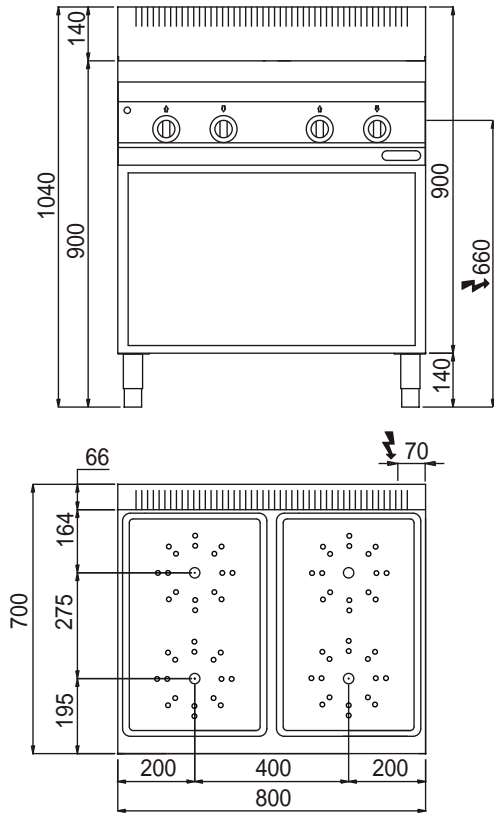


E7P4B/VTR

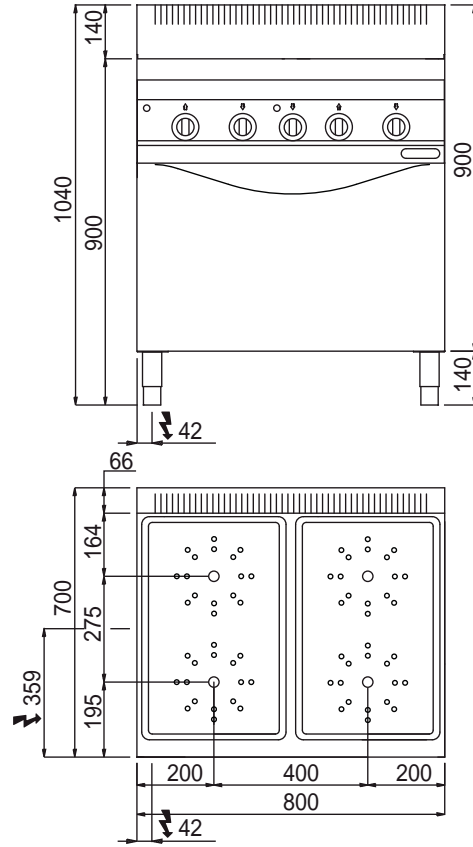




E7P4M/VTR

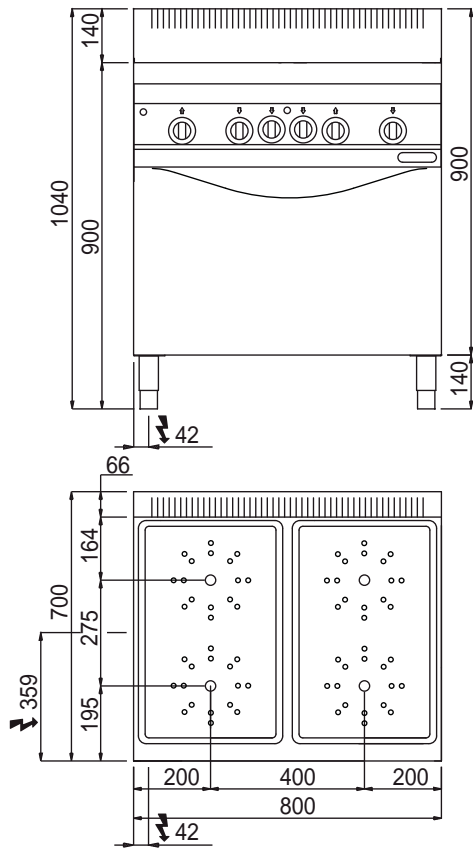


E7P4/VTR+FE1

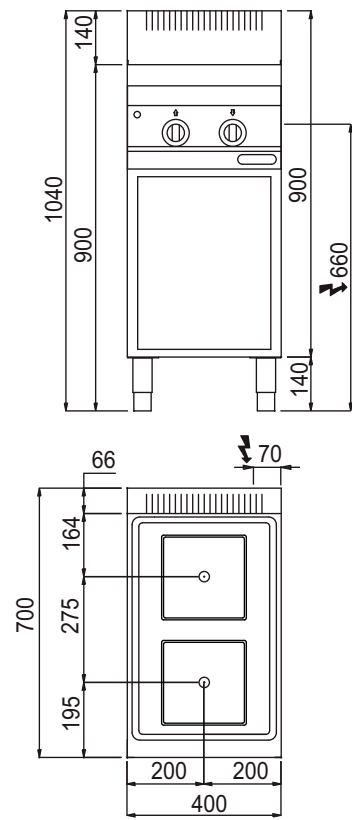




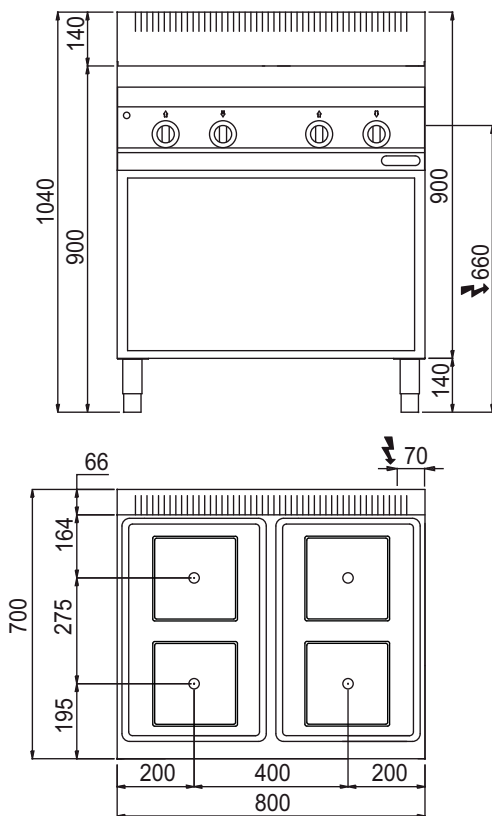
E7P4/VTR+FE



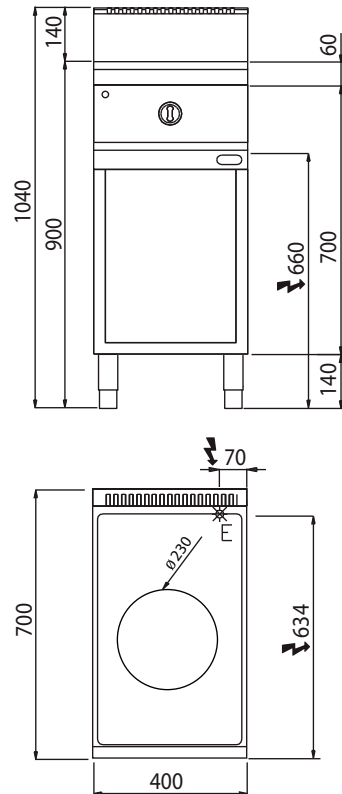
E7P2M/IND



E7P4M/IND

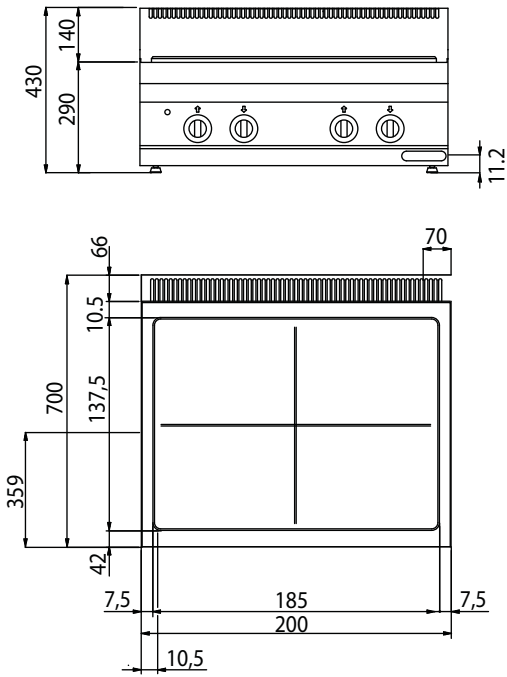


E7WOK/IND

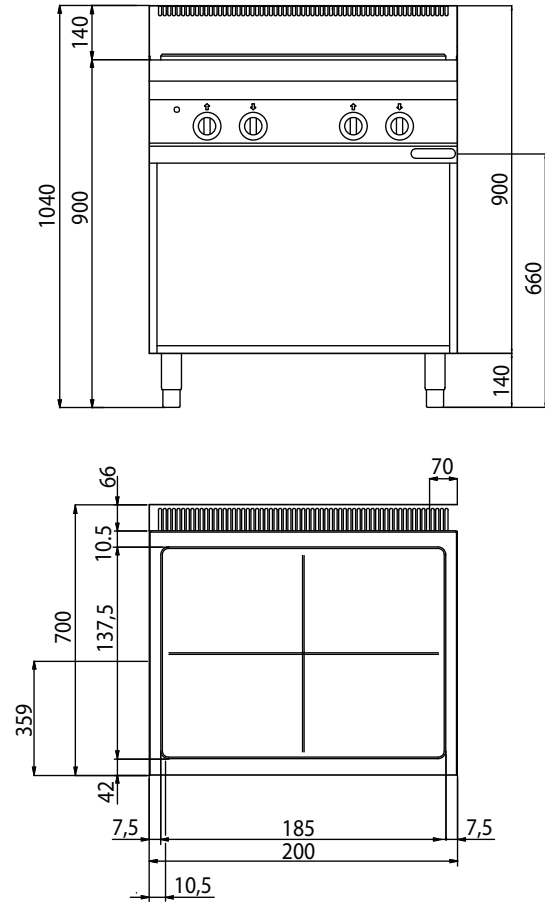




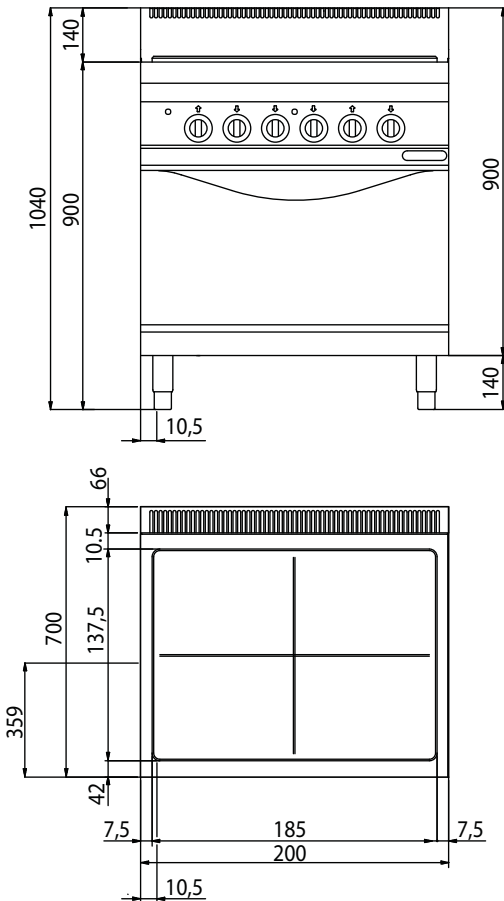
E7TPB



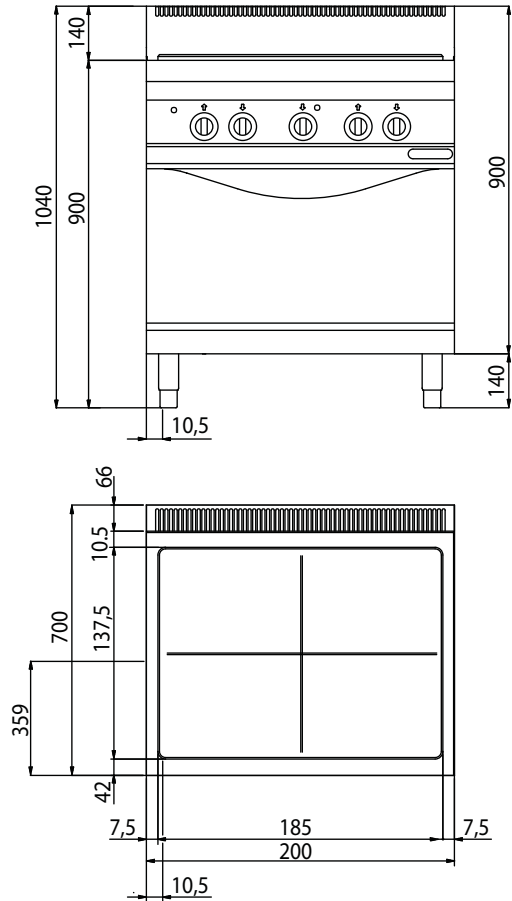
E7TPM



E7TP+FE

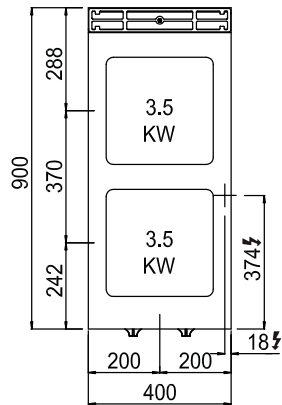
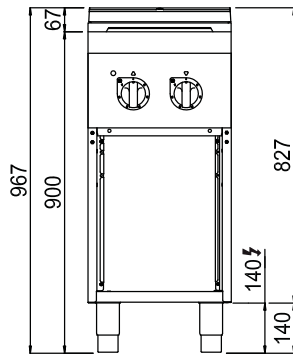


E7TP+FE1

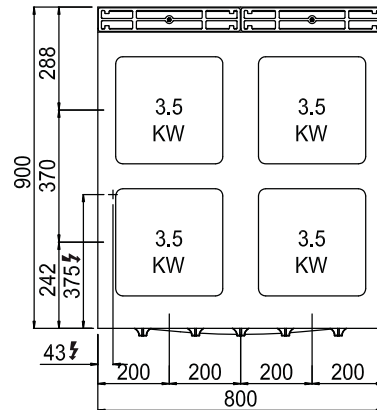
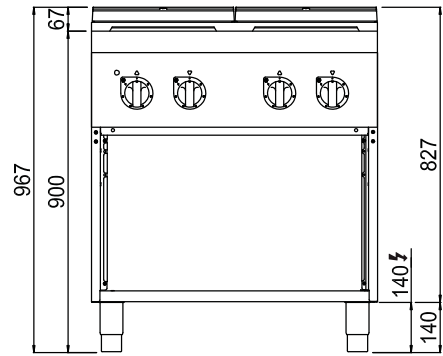




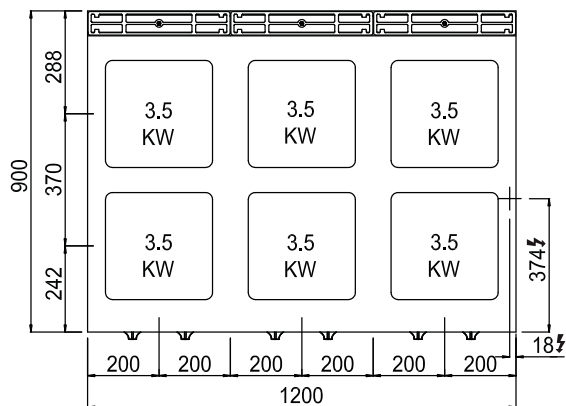
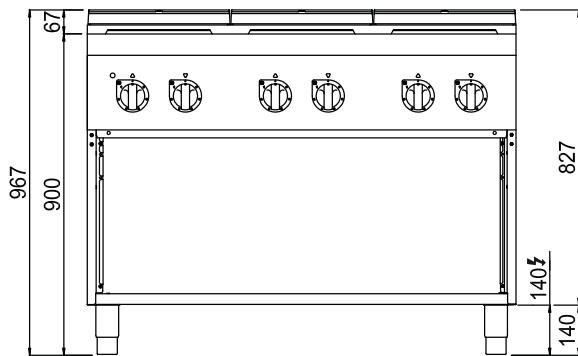
E9PQ2M



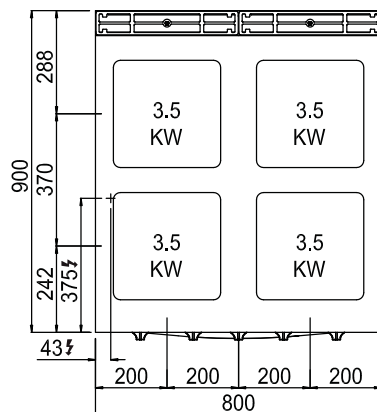
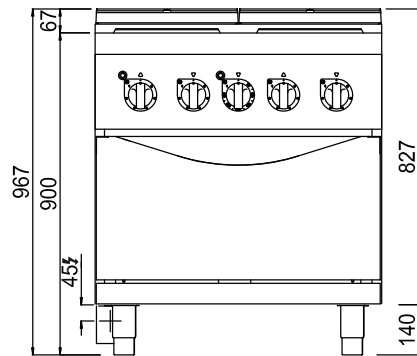
E9PQ4M



E9PQ6M

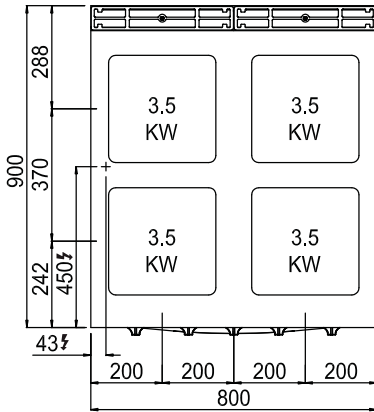
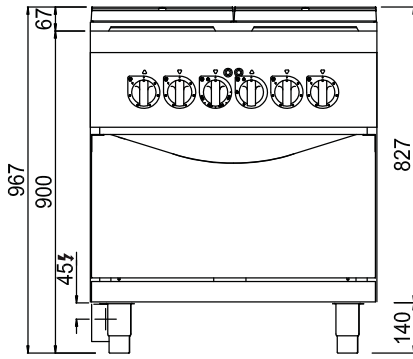


E9PQ4+FE1

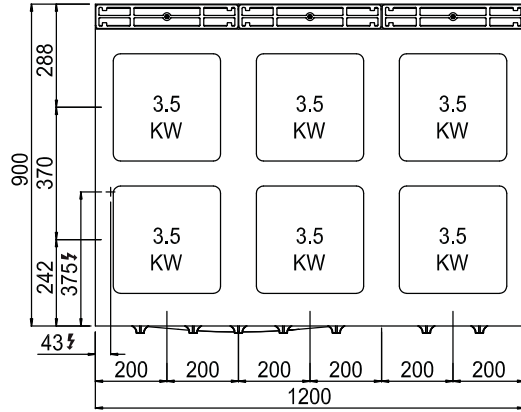
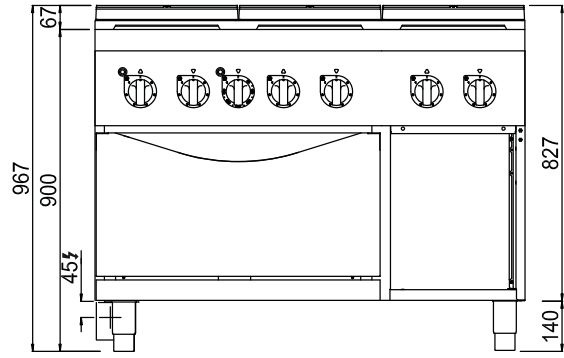




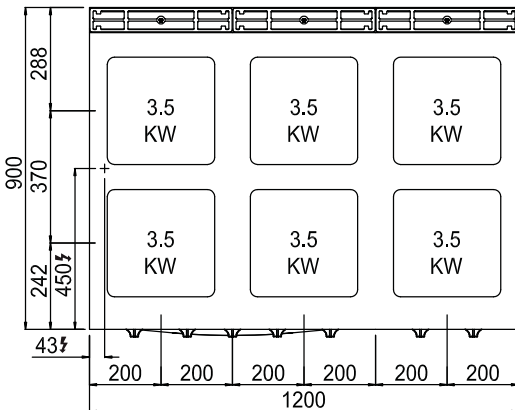
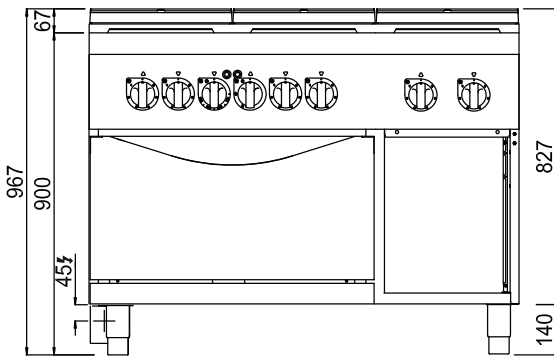
E9PQ4+FE



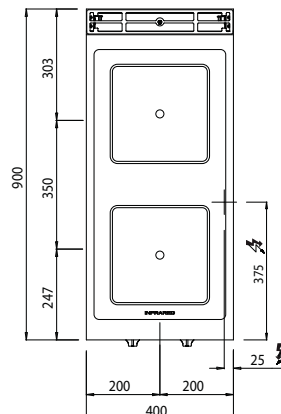
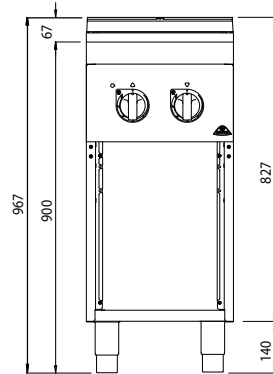
E9PQ6+FE1



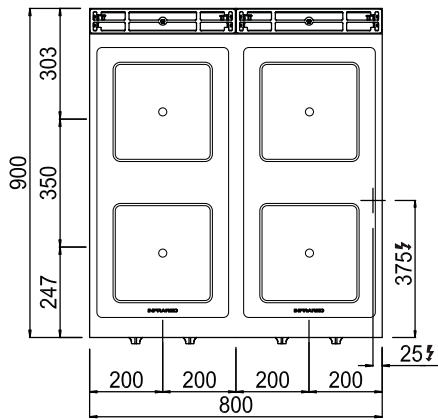
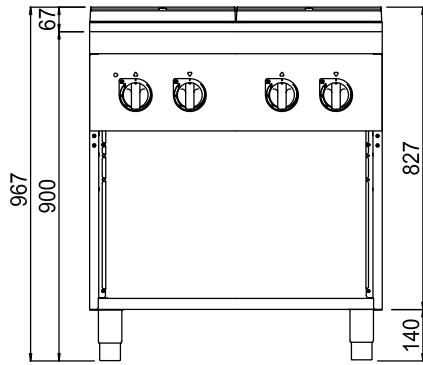
E9PQ6+FE



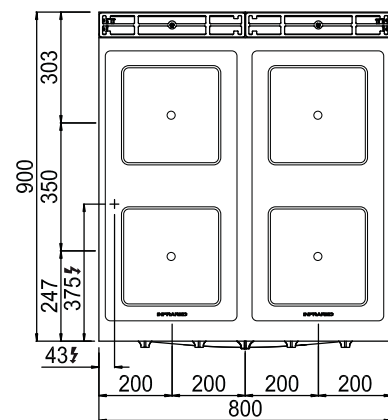
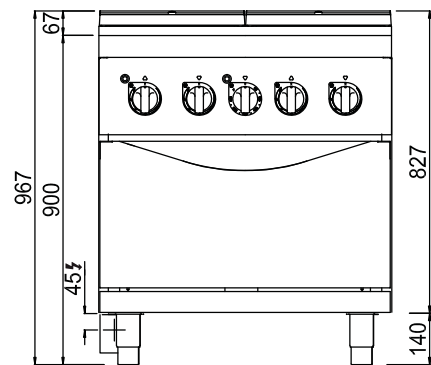
E9P2MP/VTR



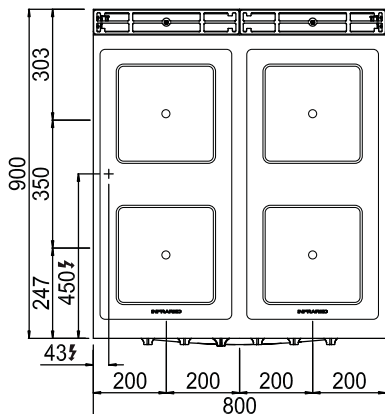
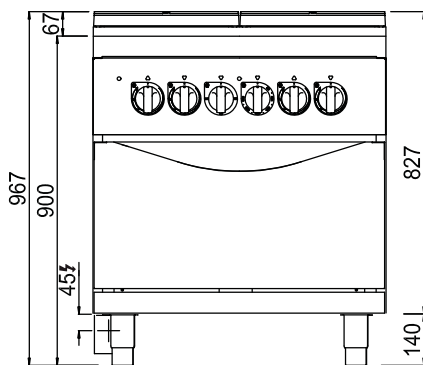
E9P4MP/VTR



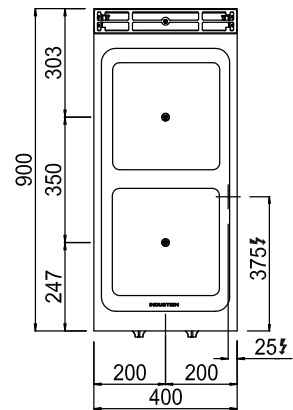
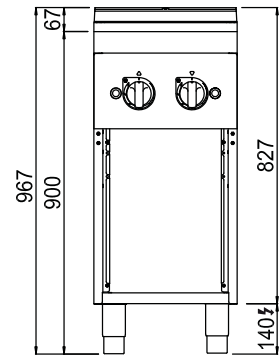
E9P4P/VTR+FE1



E9P4P/VTR+FE

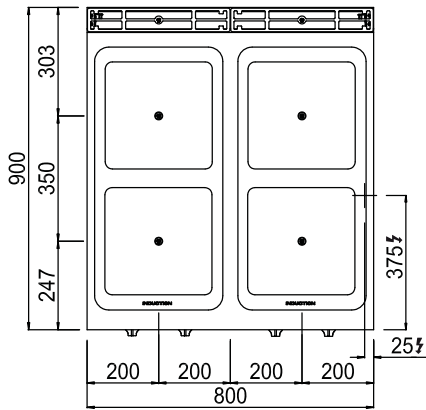
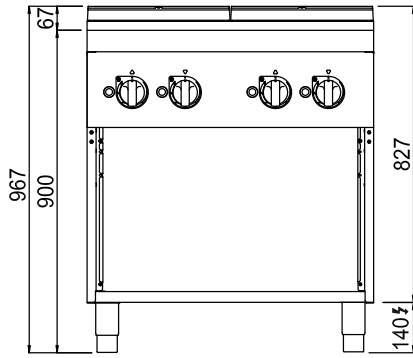


E9P2M/IND

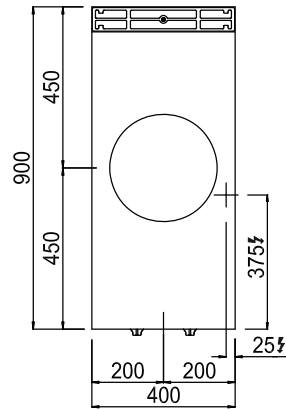
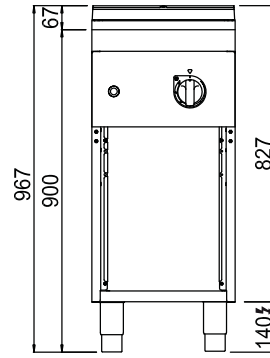




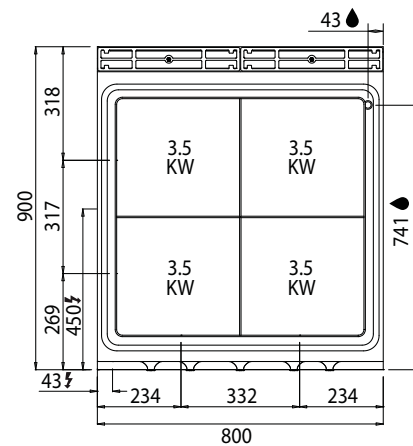
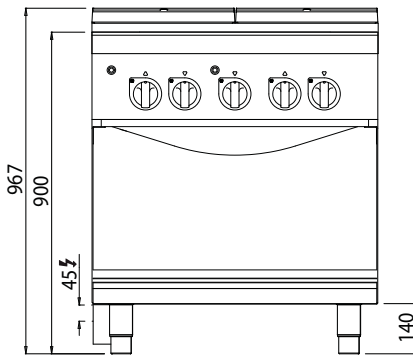
E9P4M/IND



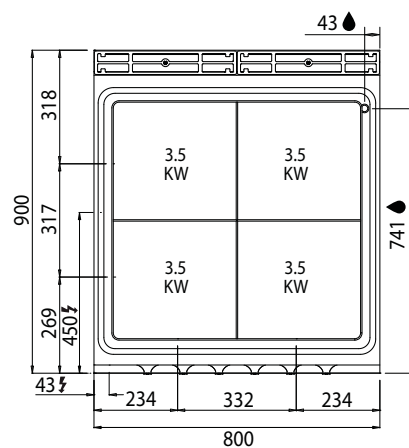
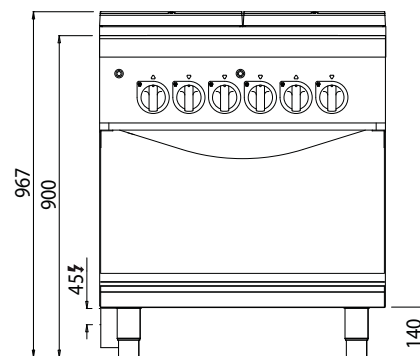
E9WOK/IND



E9TP+FE1

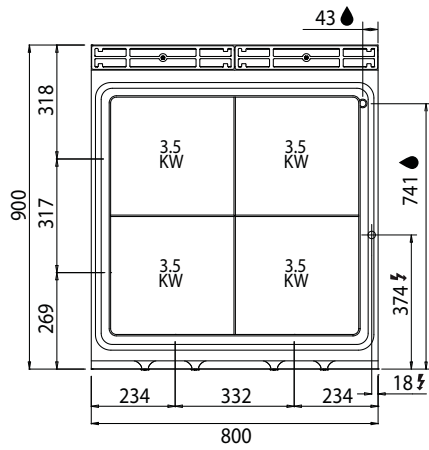
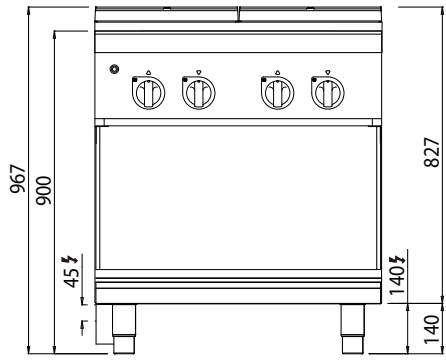


E9TP+FE

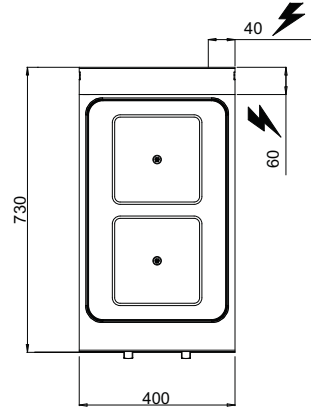
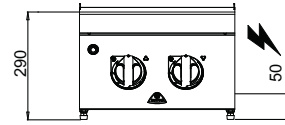




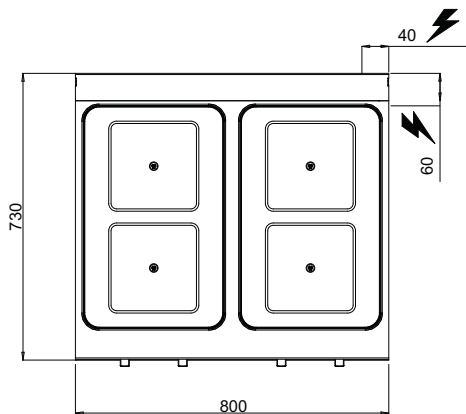
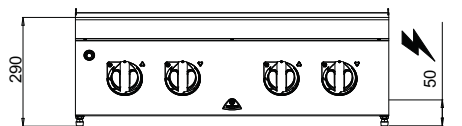
E9TPM



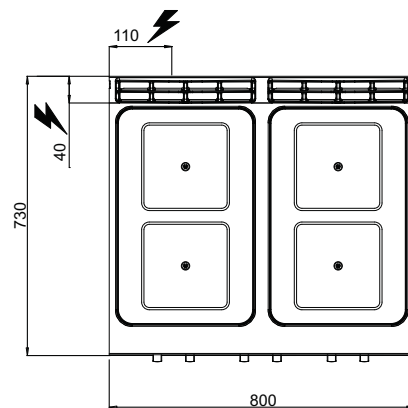
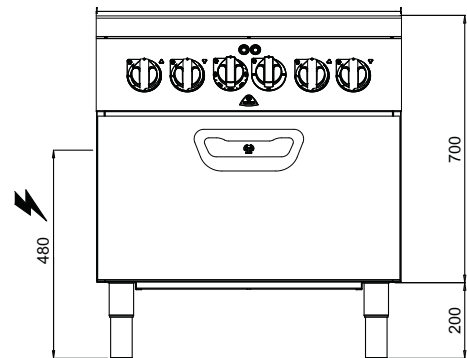
SE7P2B/VTR



SE7P4B/VTR

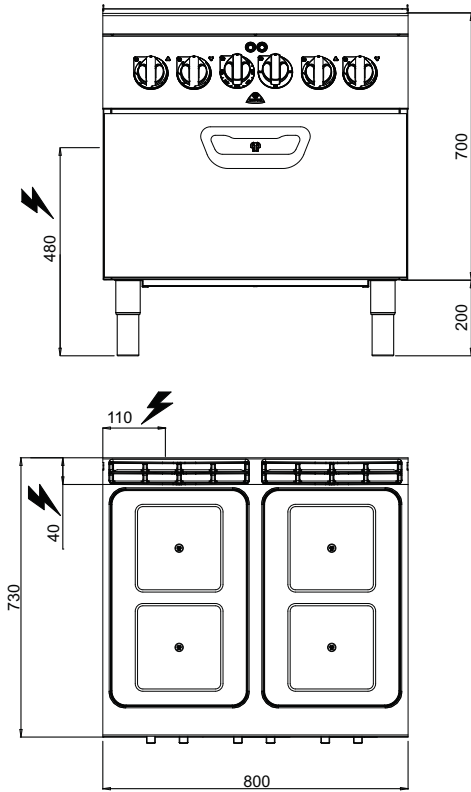


SE7P4/VTR+FE2

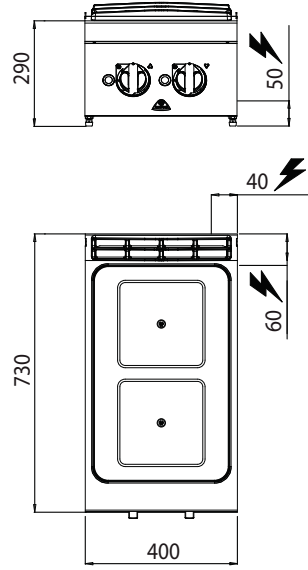




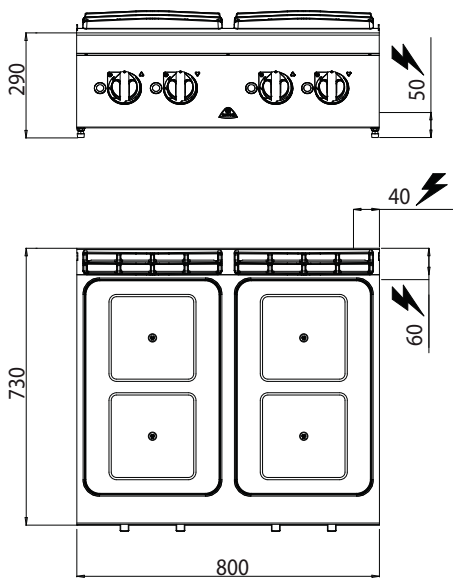
SE7P4/VTR+FE



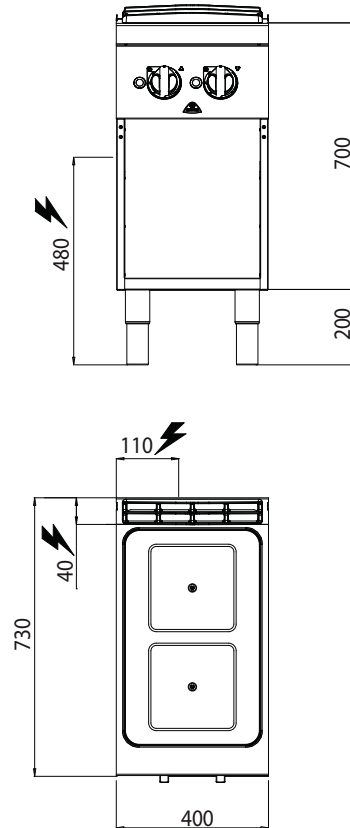
SE7P2B/IND



SE7P4B/IND

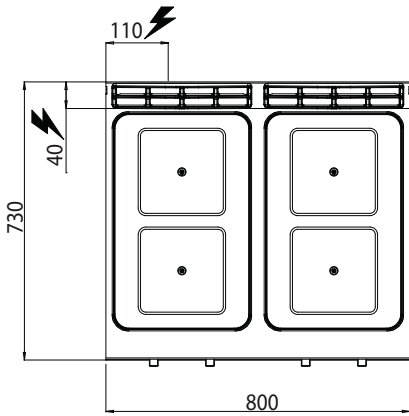
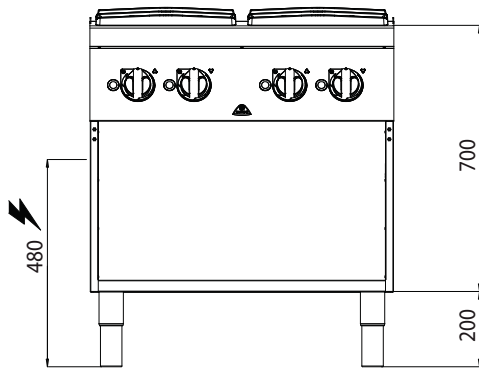


SE7P2M/IND

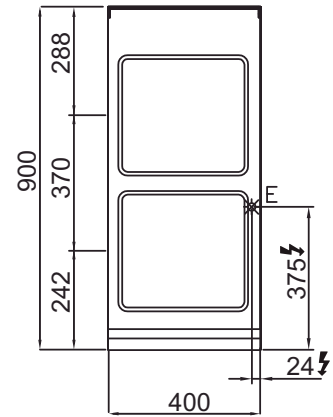
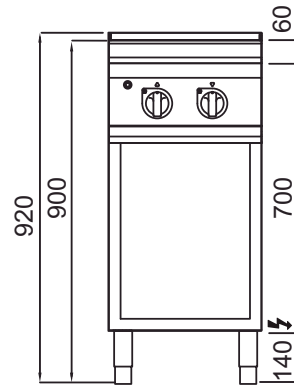




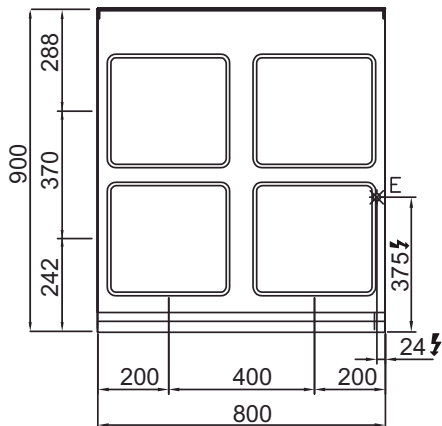
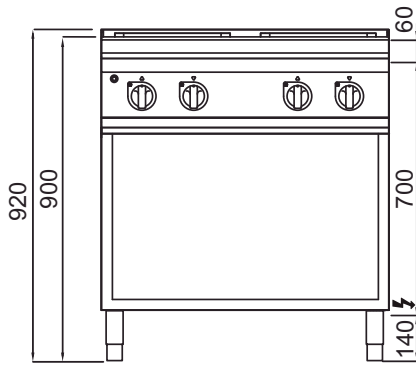
SE7P4M/IND



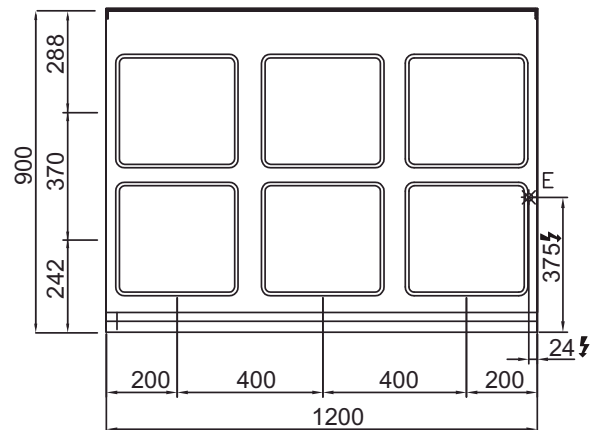
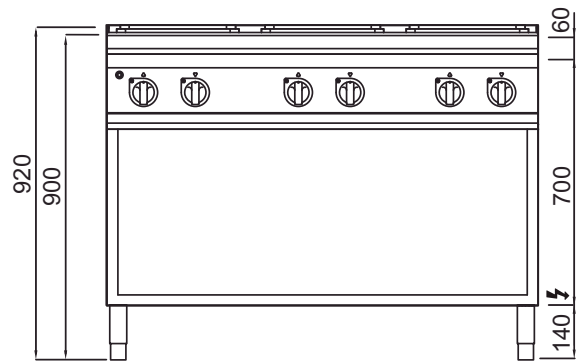
SE9PQ2M



SE9PQ4M

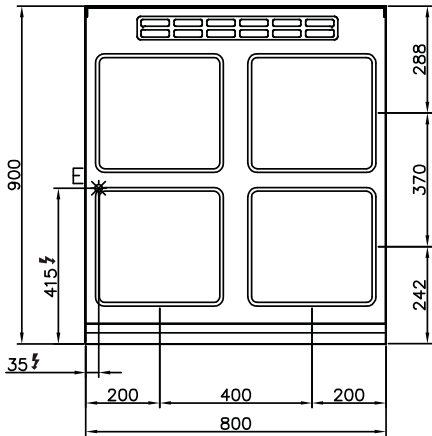
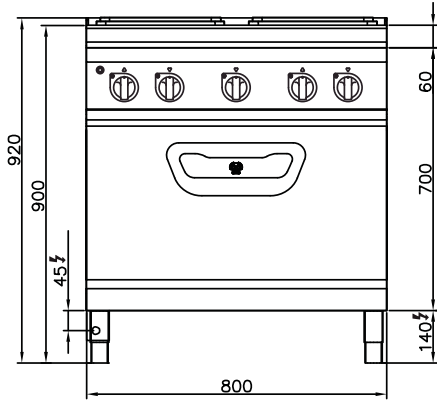


SE9PQ6M

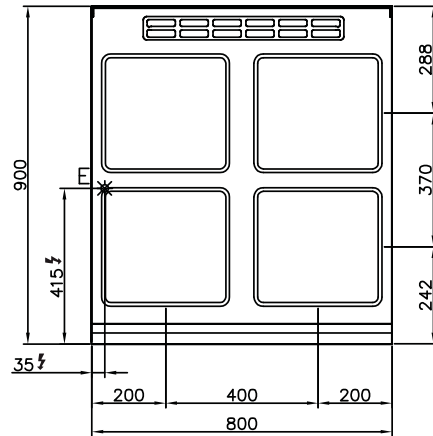
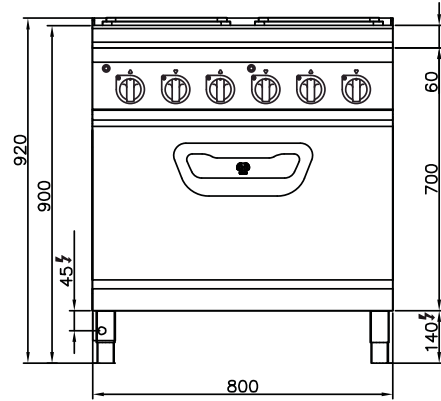




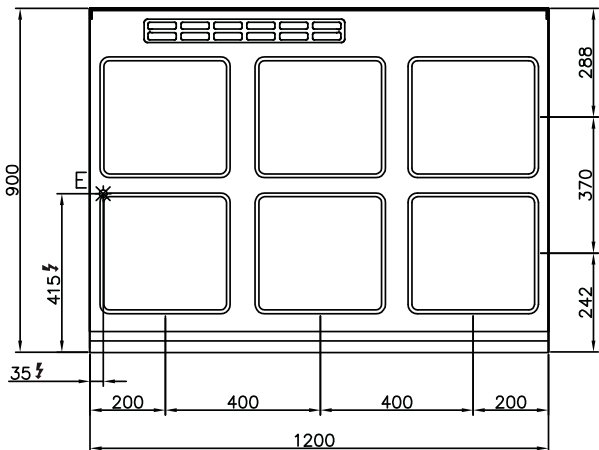
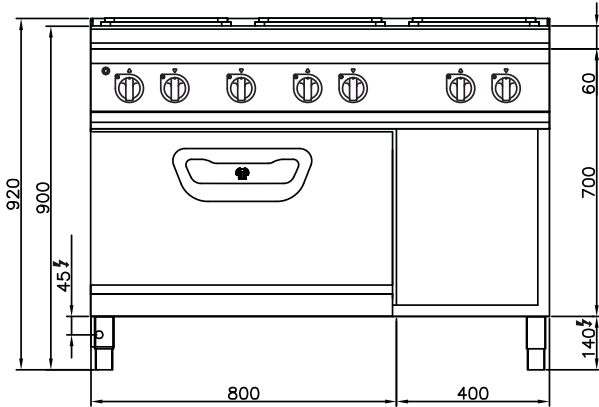
SE9PQ4+FE2



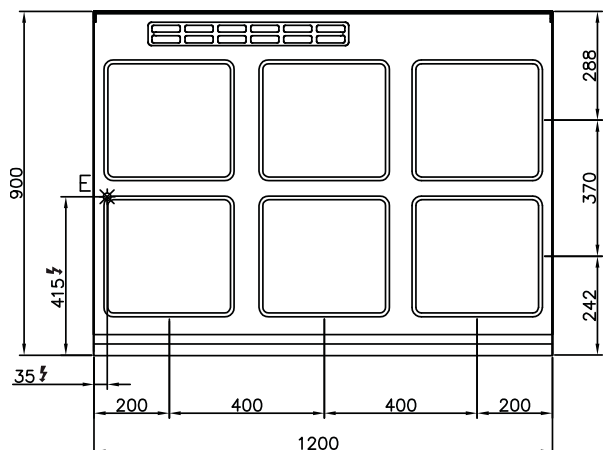
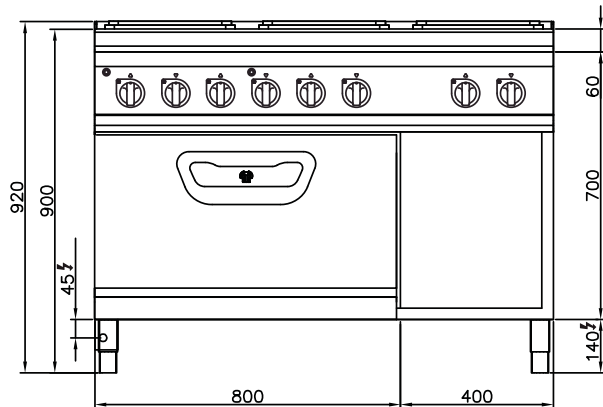
SE9PQ4+FE



SE9PQ6+FE2

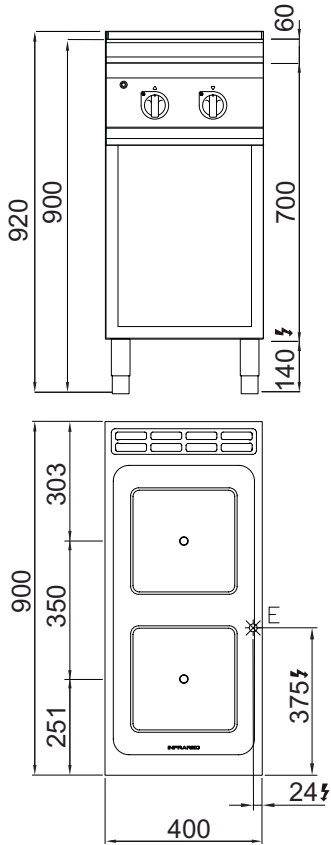


SE9PQ6+FE

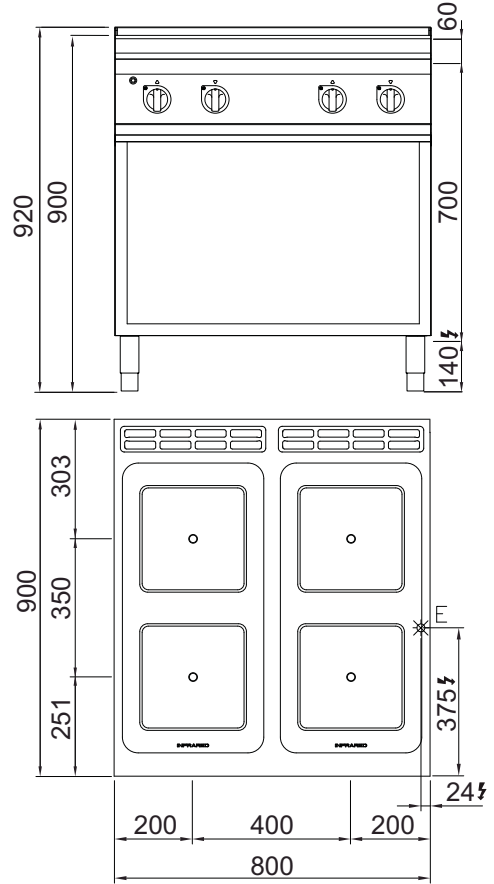




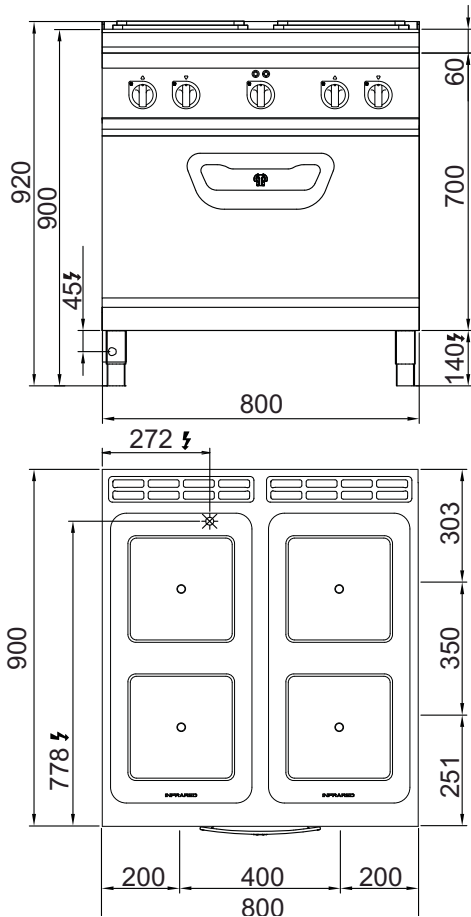
SE9P2MP/VTR



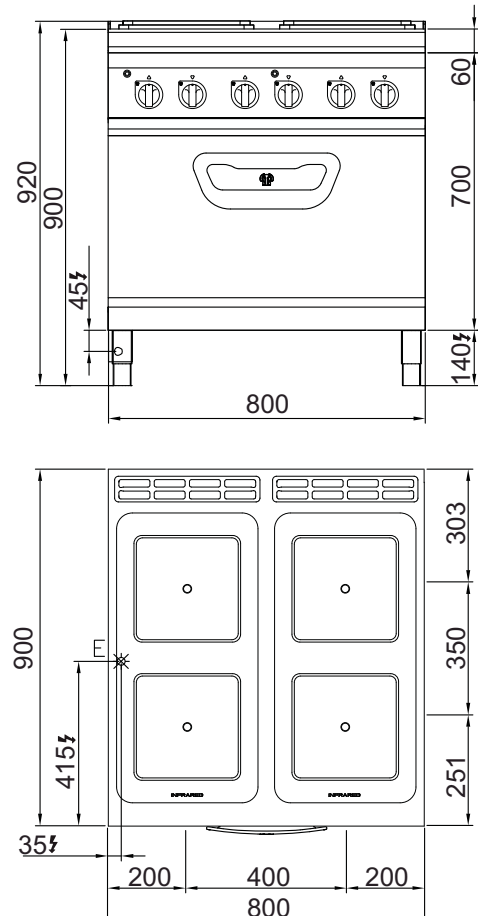
SE9P4MP/VTR



SE9P4P/VTR+FE2

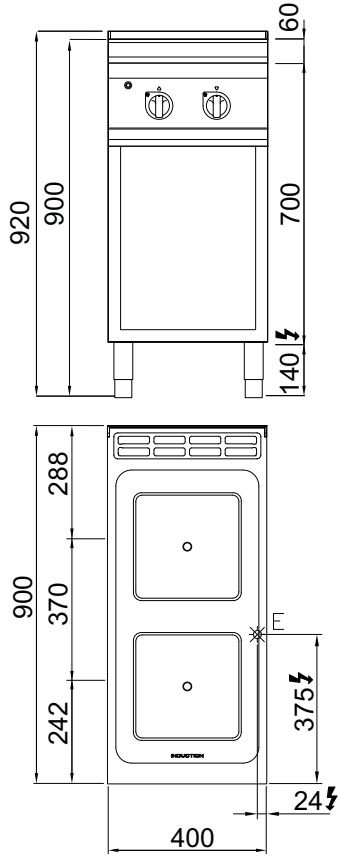


SE9P4P/VTR+FE

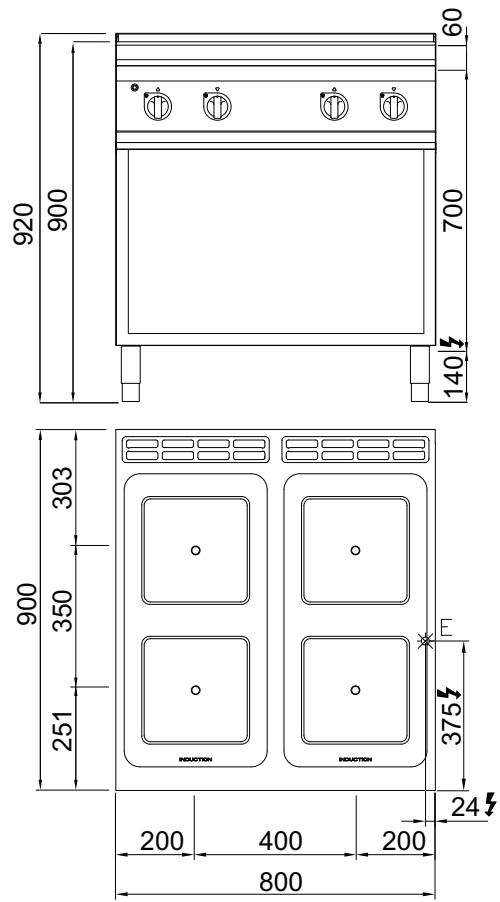




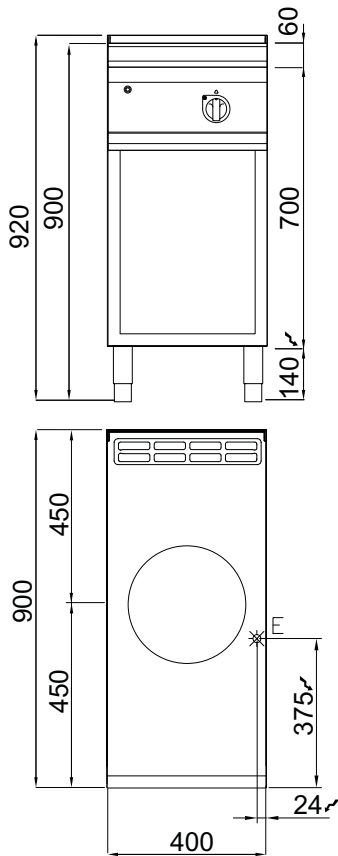
SE9P2M/IND



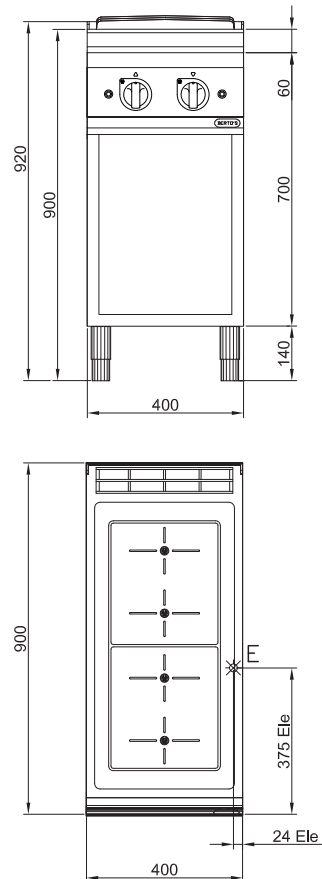
SE9P4M/IND



SE9WOK/IND

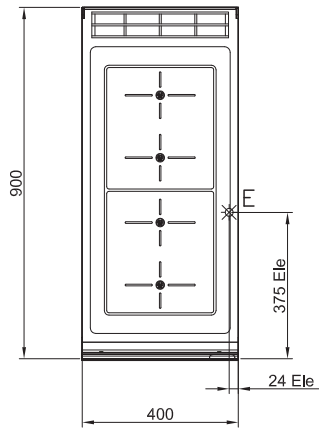
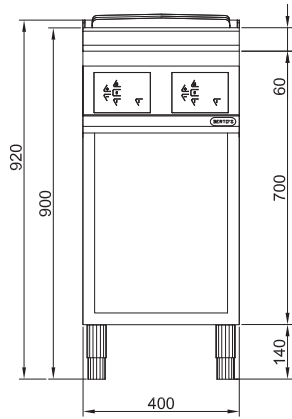


SE9TP2M/IND

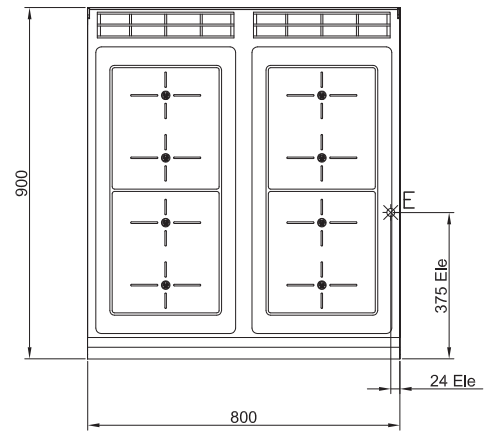
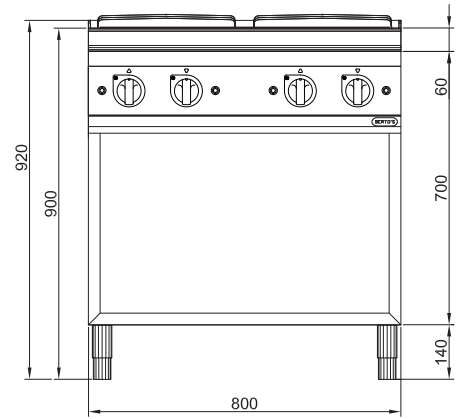




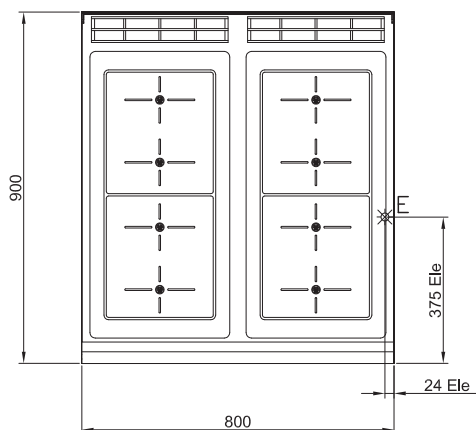
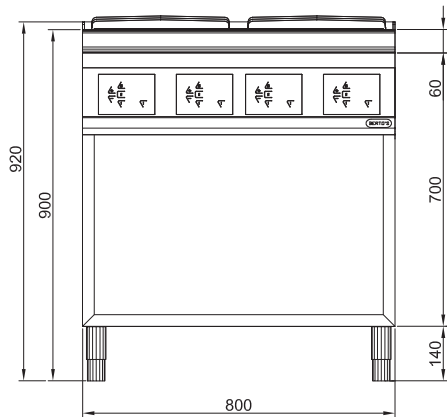
SE9TP2M/IND-FT



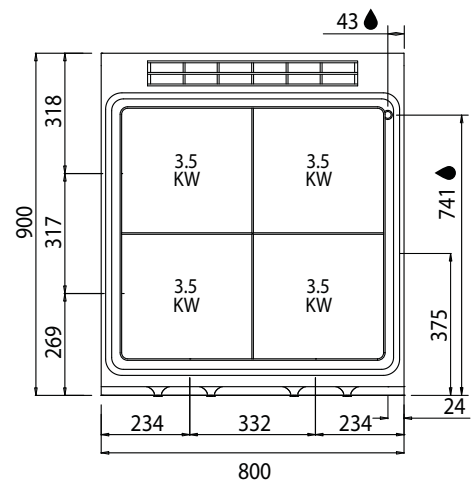
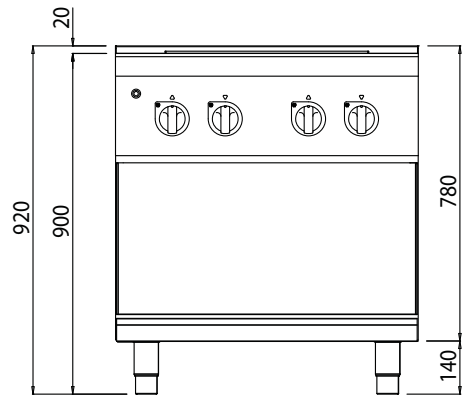
SE9TP4M/IND



SE9TP4M/IND-FT

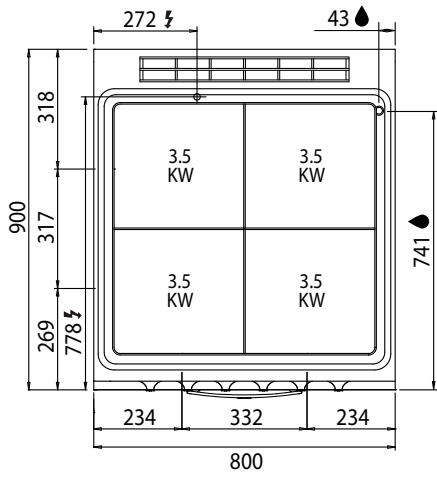
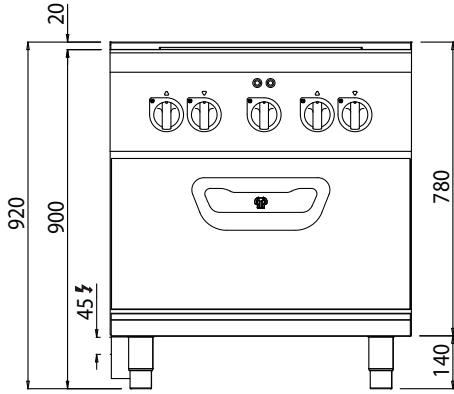


SE9TPM

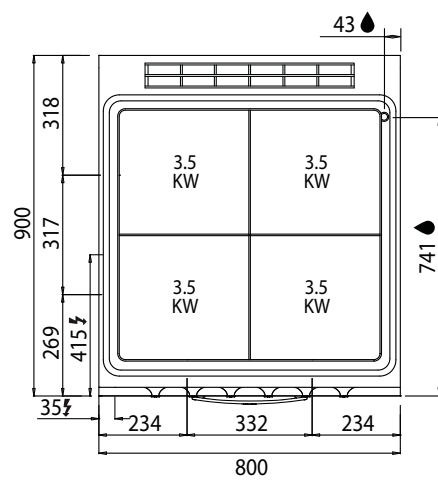
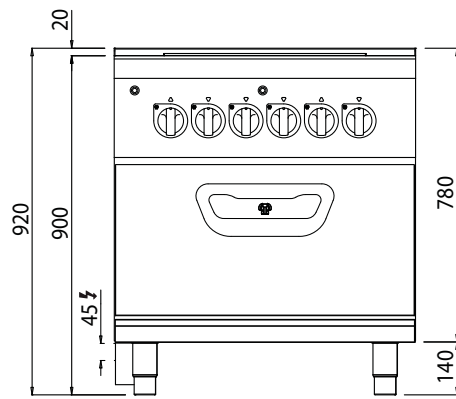




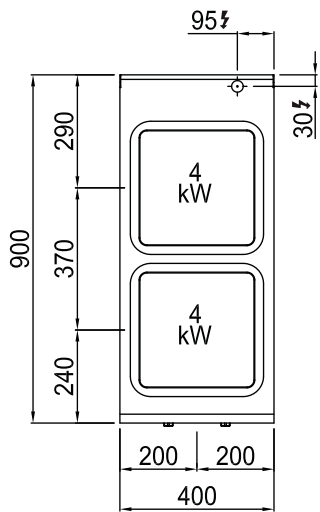
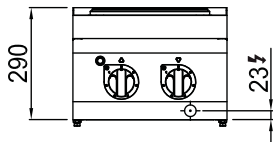
SE9TPM+FE2



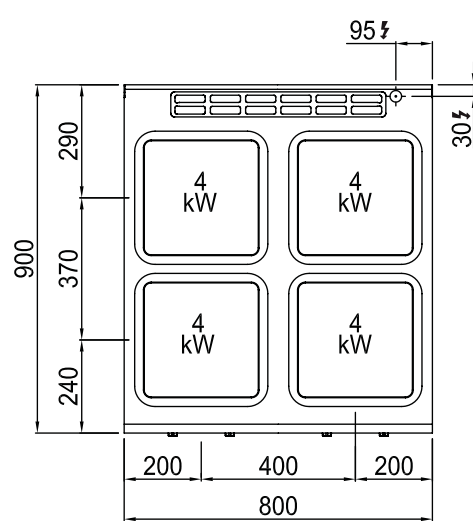
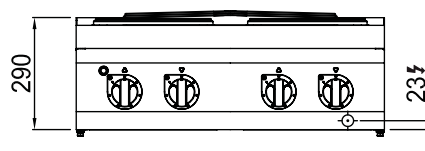
SE9TPM+FE



LXE9PQ2

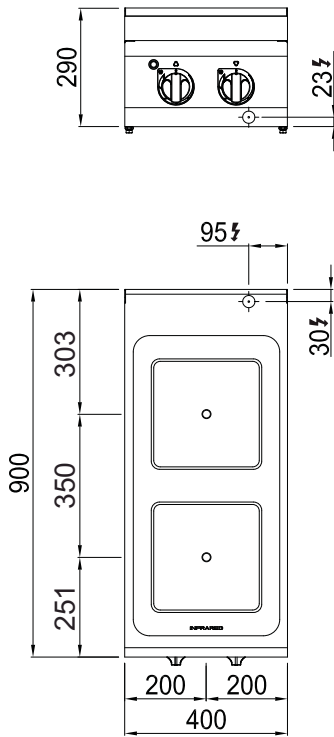


LXE9PQ4

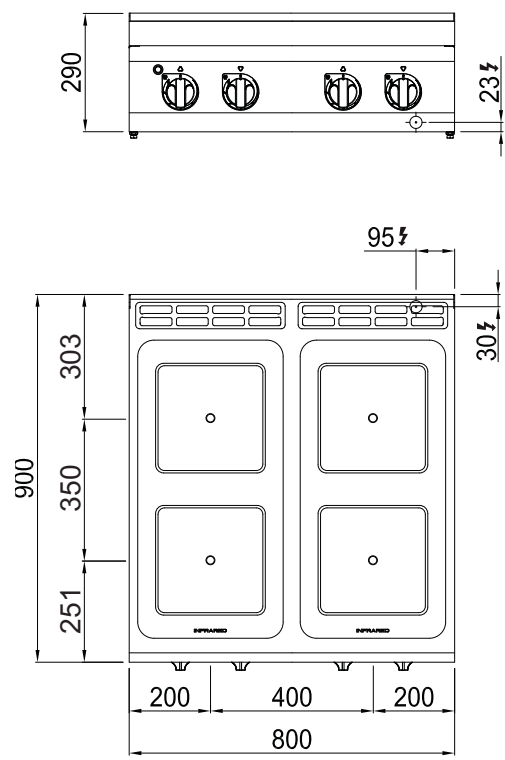




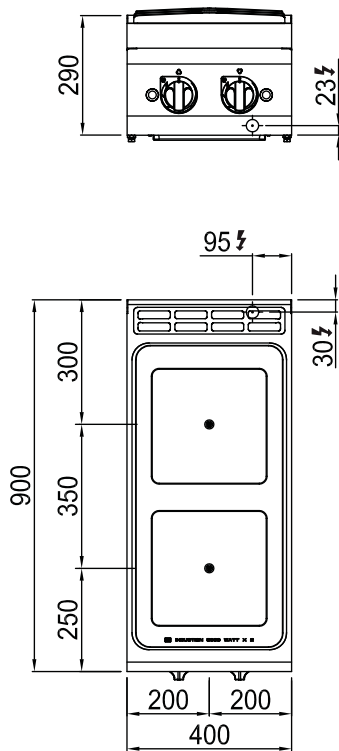
LXE9P2P/VTR



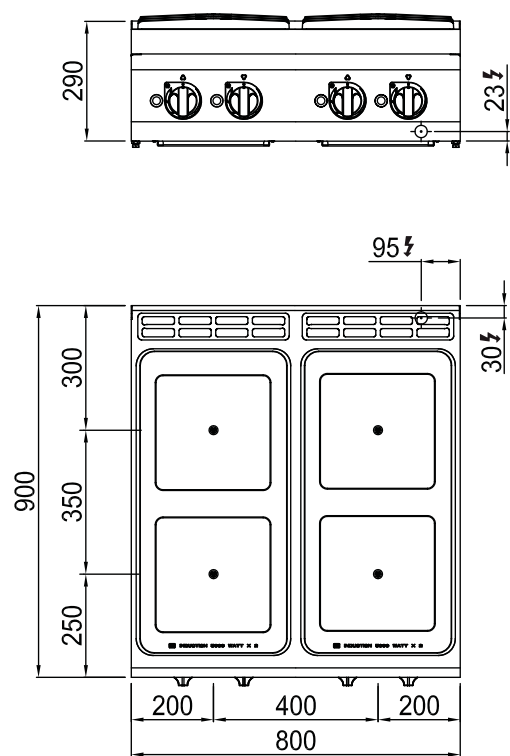
LXE9P4P/VTR



LXE9P2/IND

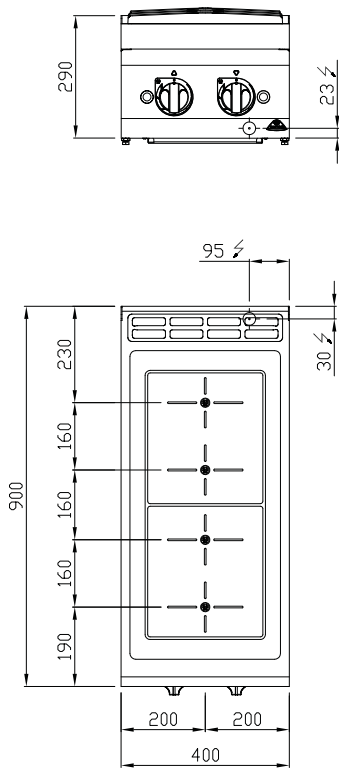


LXE9P4/IND

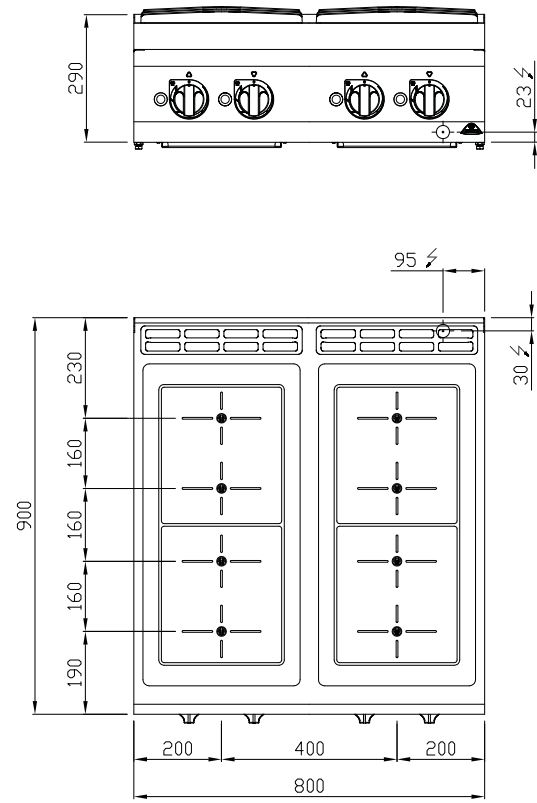




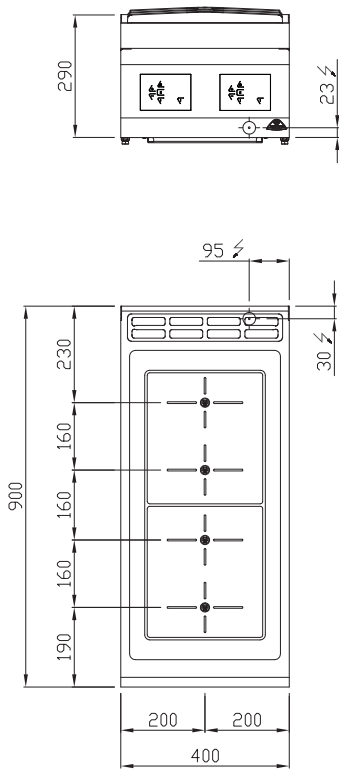
LXE9TP2/IND



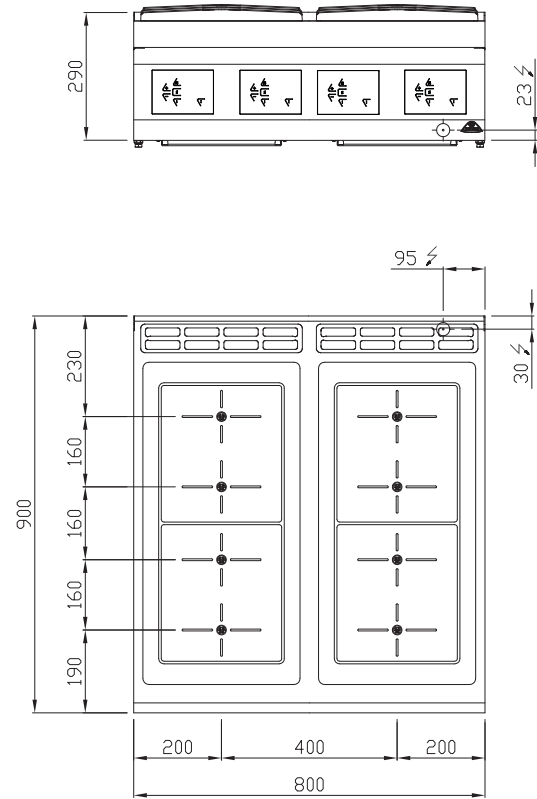
LXE9TP4/IND



LXE9TP2/IND-FT

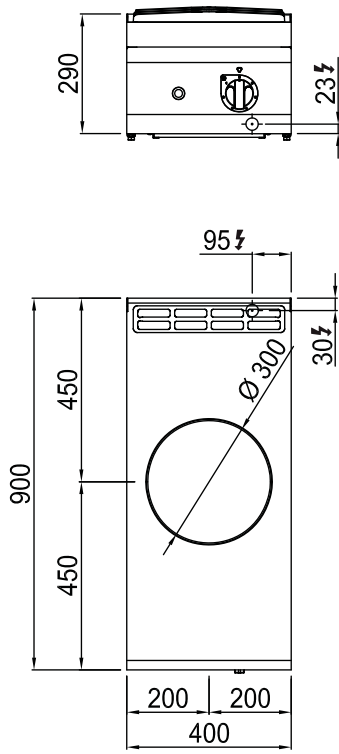


LXE9TP4/IND-FT

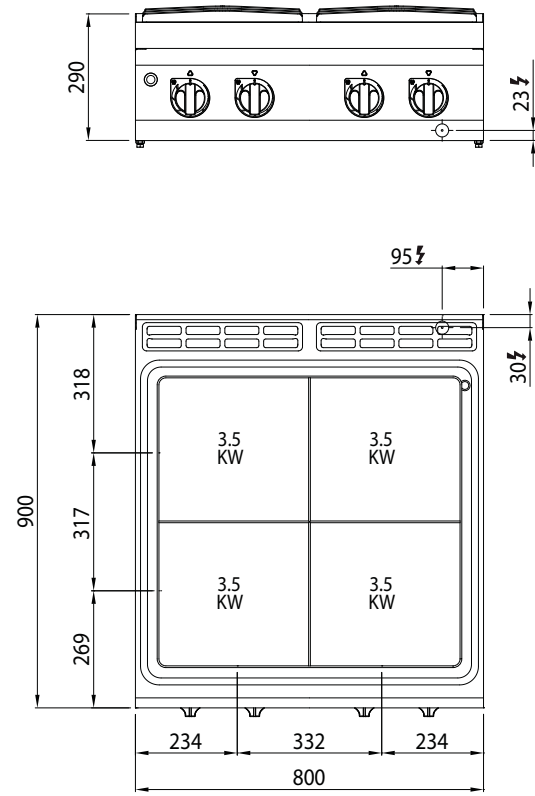




LXE9WOK/IND



LXE9TP



Instruksjonsmanual

Dimensjoner	369
Tekniske data	373
Installasjonsinstruksjoner	379

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
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 S700

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
SE7P2B/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P2B/IND-FT	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 290 (430)h
SE7P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 730 x 900 (1040)h
SE7P2M/IND-FT	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4B/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4B/IND-FT	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 290 (430)h
SE7P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 730 x 900 (1040)h
SE7P4M/IND-FT	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 730 x 900 (1040)h

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
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

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
SE9P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND-FT	induksjonstopp med 2 kokesoner, med Flex Touch kommandoer 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
SE9P4M/IND-FT	induksjonstopp med 4 kokesoner, med Flex Touch kommandoer 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
SE9WOK/IND-FT	induksjonswok med åpent underskap, med Flex Touch kommandoer	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
SE9TPM+FE2	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TP2M/IND	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9TP2M/IND-FT	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Flex Touch kommandoer og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9TP4M/IND	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TP4M/IND-FT	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner, med Flex Touch kommandoer og åpent underskap	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
LXE9P2/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P2/IND-FT	induksjonstopp med 2 kokesoner, med Flex Touch kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9P4/IND-FT	induksjonstopp med 4 kokesoner, med Flex Touch kommandoer	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND	induksjonswok	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9WOK/IND-FT	induksjonswok, med Flex Touch kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP2/IND	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP2/IND-FT	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Flex Touch kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP4/IND	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (320)h
LXE9TP4/IND-FT	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Flex Touch kommandoer	mm 800 x 900 x 290 (320)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE PLUS 600

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			
E6P2B	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	21
E6P2M	4	2	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	29
E6P4B	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	29
E6P4M	8	4	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	47
E6P6B	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	50
E6P6M	12	6	2									220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	75
E6P4+FE1	11	4	2						3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	68
E6P6+FE1	15	6	2						3			220-240V3~ / 380-415V3N~	4x10 - 5x4	87
E6P6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415V3N~	5x4	102
E6P2B/VTR	3,6					2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	19
E6P4B/VTR	7,2					4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	36
E6P2M/VTR	3,6					2	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	27
E6P4M/VTR	7,2					4	1,8					220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	52
E6P4/VTR+FE1	10,2					4	1,8		3			220-240V~ / 220-240V3~ / 380-415V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	70

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			
E7P2B	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
E7P2B	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
E7P2M	5,2	2	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
E7PQ2M	5,2			2	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
E7P4B	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
E7PQ4B	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
E7P4M	10,4	4	2,6									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
E7PQ4M	10,4			4	2,6							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
E7P6B	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
E7PQ6B	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	69
E7P6M	15,6	6	2,6									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
E7PQ6M	15,6			6	2,6							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
E7P4+FE1	13,4	4	2,6					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	83
E7P4+FE	17,9	4	2,6						7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
E7PQ4+FE1	13,4			4	2,6			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	91
E7PQ4+FE	17,9			4	2,6				7,5			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
E7P6+FE1	18,6	6	2,6					3				380-415 V3N~	5x6	115
E7P6+FE	23,1	6	2,6						7,5			380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE1	18,6			6	2,6			3				380-415 V3N~	5x6	129
E7PQ6+FE	23,1			6	2,6				7,5			380-415 V3N~	5x6	143
E7P2B/VTR	5			2	2,5							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22
E7P4B/VTR	10			4	2,5							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	42
E7P2M/VTR	5			2	2,5							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42
E7P4M/VTR	10			4	2,5							220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65
E7P4/VTR+FE1	13			4	2,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	85
E7P4/VTR+FE	17,5			4	2,5				7,5			380-415 V3N~	5x6	100
E7P2M/IND	7			2	3,5							380-415 V3~	4x1	45
E7P4M/IND	14			4	3,5							380-415 V3~	4x2,5	70
E7WOK/IND	3,5			1	3,5							220-240 V~	3x1,5	35
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 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.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR	5						2	2,5				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR	10						4	2,5				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	14,68						4	2,5	4,68			380-415 V3N~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	17,5						4	2,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	90
SE7P2B/IND - SE7P2B/IND-FT	7						2	3,5				380-415 V3~	4x1	32
SE7P4B/IND - SE7P4B/IND-FT	14						4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	52
SE7P2M/IND - SE7P2M/IND-FT	7						2	3,5				380-415 V3~	4x1	45
SE7P4M/IND - SE7P4M/IND-FT	14						4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	70

ELEKTRISKE KOMFYRER 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.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9PQ2	8											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	40
LXE9PQ4	16											220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	67
LXE9P2P/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	83
LXE9P2/IND; LXE9P2/IND-FT	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND; LXE9P4/IND-FT	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND; LXE9WOK/IND-FT	5						1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	90
LXE9TP2/IND; LXE9TP2/IND-FT	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND; LXE9TP4/IND-FT	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

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.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M	7	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4-5x1,5	48
E9P2M	7			2	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4-5x1,5	56
E9P2M (P4/2)	8			2	4							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	5x4-5x2,5	56
E9P4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	87
E9P4M	14			4	3,5							220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	87
E9P4M (P4/4)	16	6	3,5		4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	108
E9P6M	21	6	3,5		6	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	136
E9P6M	24			6	4							380-415 V3N~	5x6	136
E9P4+FE1	17	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	114
E9P4+FE1	17			4	3,5			3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	124
E9P4+FE1 (P4/4)	19			4	4			3				380-415 V3N~	5x10	104
E9P4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	130
E9P4+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	138
E9P4+FE (P4/4)	23,5			4	4				7,5			380-415 V3N~	5x6	113
E9P6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	152
E9P6+FE1	24			6	3,5			3				380-415 V3N~	5x10	174
E9P6+FE1 (P4/6)	27			6	4			3				380-415 V3N~	5x10	155
E9P6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	167
E9P6+FE	28,5			6	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x10	189
E9P6+FE (P4/6)	31,5			6	4				7,5			380-415 V3N~	5x10	179
E9P2MP/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
E9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	68
E9P4P/VTR+FE1	19						4	4	3			380-415 V3N~	5x10	104
E9P4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6	118
E9P2M/IND	10			2	5							380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20			4	5							380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5			1	5							380-415 V3N~	5x10	45
E9TPM	14			4	3,5							380-415 V3N~	5x2,5	110
E9TP+FE	21,5			4	3,5				7,5			380-415 V3N~	5x6	150
E9TP+FE1	17			4	3,5			3				380-415 V3N~	5x6	150

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		mm ²	kg
SE9PQ2M	8			2	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x2,5	49
SE9PQ4M	16			4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	80
SE9PQ6M	24			6	4	4						380-415 V3N~	5x6	121
SE9PQ4+FE	23,5			4	4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ4+FE2	20,68			4	4	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	133
SE9PQ6+FE	31,5			6	4	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
SE9PQ6+FE2	28,68			6	4	4		4,68				380-415 V3N~	5x10	179
SE9P2MP/VTR	8						4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68						4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9P2M/IND ; SE9P2M/IND-FT	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND ; SE9P4M/IND-FT	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND ; SE9WOK/IND-FT	5						1	5				380-415 V3N~	5x1	45
SE9TPM	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5						4	3,5	7,5			380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68						4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP2M/IND; SE9TP2M/IND-FT	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND; SE9TP4M/IND-FT	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75


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

Apparatenes egenskaper

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

			CE	
MOD.		N°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4	

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. Ovnrommet 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.

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 - E7P2M/IND - SE7P2M/IND
- E7WOK/IND - E9PQ2M - E9P2M/VTR - E9P2M/IND
- E9WOK/IND - SE9PQ2M - SE9P2MP/VTR

NO

- SE9P2M/IND - SE9WOK/IND - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-FT

skal man feste benet med veltebeskyttelse til gulvet med passende skruer (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).

Skrut av en av benene, og sett bolten inn i det største hullet på bøylen "A". Skru på benet igjen, og fest utstyret til benken ved hjelp av skruen "B". Husk alltid å overholde ovennevnte minimumsavstander.

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

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

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 matlaging (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.

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 lydtryknivå 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 "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, 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 "O".

IDRIFTSETTING AV DE INFRARØDE TOPPENE

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på kokesonen, vrir 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 diameterne 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 forbruker.

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 komponenten.

BRUKSANVISNING TIL FLEX TOUCH KOMMANDOER (SE FIG. 12)

Trykk på knappen "A" for å slå på Flex Touch kommandoene. På skjermen vises tallet "0". Hvis du etter å ha slått den på ikke trykker på andre knapper, vil Flex Touch automatisk slå seg av.

Trykk på knappene "B" eller "C" for å øke eller redusere ønsket kokenivå fra 1 til 100. Skjermen viser innstilt verdi.

Du kan raskt velge forhåndsinnstilte kokenivåer ved henholdsvis å trykke på følgende knapper:

- "D" LAVT nivå 40
- "E" MIDDELS nivå 70
- "F" MAKSIMALT nivå 100

Når varmesonen ikke registrerer noen kjele, vil skjermen vekslende vise det innstilte kokenivået og symbolet for at kjelen mangler (U). Ved å sette kjelen på den påslåtte varmesonen, vil generatoren registrere at den er på plass og starte strømforsyning.

Restvarme


Varmen fra kjelene som varmes opp overføres til glassoverflaten. Når varmesonen slås av, vises symbolet (H) på skjermen. Det betyr at glasset har en temperatur som

overgår 65 °C, og skal ikke røres for å unngå forbrenninger eller skader. Symbolet forblir påslått inntil temperaturen på glassoverflaten kommer under 65 °C.

ADVARSEL:

Uten strømforsyning vil ikke symbolet (H) vises på skjermen, men det betyr ikke at temperaturen på glasset er under 65 °C.

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.
- 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.

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.

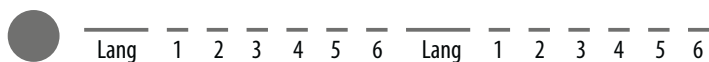
PROBLEMER OG LØSNINGER INDUKSJONSTOPPER SERIE 900

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/reparer generatoren
Små metalldele oppvarmes	Feil på kjeleføleren	Skift ut/reparer generatoren
Kokesonen oppvarmes ikke	Kjelebunnen har en \emptyset på mindre enn 12 cm	Bruk en egnet kjele
Apparatet slår seg ikke på	Generelt sikrings-/strømbrudd	Kontroller tilkoblingen til strømmettet
Sikringene går når man slår på apparatet	Kortslutning i generatoren	Skift ut/reparer generatoren
Kokesonene oppvarmes ikke	Feil på generatoren	Skift ut/reparer generatoren

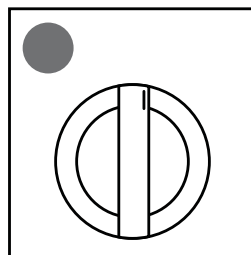
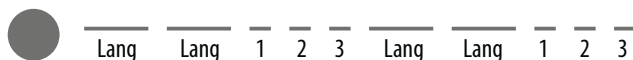
Feilkode

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 strømstøpselet og kontroller forbindelsen
E1 11	Initialiseringsfeil	Feil under initialiseringen av enheten	Vent: anordningen nullstilles cirka hvert 30. sekund
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 selvdiagnose	Feil på softwaret for selvdiagnose	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

FEILSØKING FOR Flex Touch KOMMANDOER

Skjermen viser to forskjellige typer feil avhengig av om problemet gjelder generatoren eller Flex Touch kommandoene. Hvis problemet gjelder generatoren, vil skjermen vekslende vise symbolet "E1" og tilsvarende feilkode. Se avsnittet «FEILSØKING INDUKSJONSTOPPER SERIE 900» for å finne løsningen på problemene.

Hvis problemet gjelder Flex Touch kommandoene, vil skjermen vekslende vise symbolet "E2" og tilsvarende feilkode. Se tabellen nedenfor for å finne løsningen på problemene.

Feil nr.	Feil	Årsak	Løsning
E2 03	En eller flere knapper forblir permanent inntrykt	<ul style="list-style-type: none"> Vann eller matrester på glasset til Flex Touch kommandoene Defekte knapper 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør glasset til kommandoene Skift ut Flex Touch
E2 05	Åpen LIN-kobling	Ingen registrering av kommunikasjon	Kontroller LIN-ledningen
E2 10	<ul style="list-style-type: none"> Avbrutt ledning Defekt ID 	<ul style="list-style-type: none"> Defekt på koblingen mellom Flex Touch kommandoene og generatoren Kommandoene har en defekt ID 	<ul style="list-style-type: none"> Skift ut tilkoblingsledningen Juster DIP-switches
E2 11	Feil på selvdiagnose	Feil på software for selvdiagnose	Koble fra strømmen og koble den på igjen. Ta kontakt med teknisk assistanse hvis problemet vedvarer.
E2 013	Feil konfigurasjonsdata	Enheten har funnet ugyldige konfigurasjonsdata	Ta kontakt med teknisk assistanse
E2 14	Strømforsyning	Problem med strømforsyningen til Flex Touch kommandoene	Enheten utfører automatisk reset
E2 20	Kompatibilitet med LIN-versjonen	LIN-versjonen er ikke kompatibel	Ta kontakt med teknisk assistanse
E2 00	Ukjent feil	Årsaken til feilen er ukjent	Ta kontakt med teknisk assistanse

Ved feil på enheten vil kun av- og på-knappen fungere.

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)
	Potensiomometeret står på AVSLÅTT	Vri potensiomometeret 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

NO

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
	Luftfilteret er tilstoppet	Rengjør eller skift ut luftfilteret
	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	Koble fra apparatet, og henvend deg til din forhandler

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.)		Elektronikk o.k. (i stand-by), potensiometer i posisjon "0"
	Induktans-temperaturen er for høy; temperatursensoren avbrutt		Defekt eller frakoblet display
	Manglende kjele; kjelen gjenkjennes ikke (for liten diameter)		Påslåing etter frakobling fra strømmettet AC Fase L1 og L3 < 150V (hvis L2 ryker, virker koketoppen med redusert effekt)
	Uegnet kjele, kortslutning i induktansen (μh -verdien er for lav)		Software-feil på generator (Standard IO DEVICE 1 o 2 utilgjengelig)
	Varmeavlederen har for høy temperatur (> 100°C); kortslutning i sensoren på varmeavlederen		Advarsel: DC strøm > 350 mA (for mange hjelpevifter tilkoblet, eller defekte vifter)
	Varmeavlederen har for lav temperatur (> 1°C); kortslutning i sensoren på varmeavlederen		Advarsel: Ikke tilkoblet eller blokkert vifte (blinker etter 5 sekunder fra igangsetting, deretter et sekunds blinking hvert 10. sekund)
	Manglende eller defekt potensiometer; Feil verdi (>10,75 kOhm)		

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.

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

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 vedlikeholds kontrakt.

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 viftedekelet 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.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSDATO: _____

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.

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

cod. 31876900

Ed. 01/17

BERTO'S[®] S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy