



MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE ELETTRICHE - <i>(Istruzioni originali)</i>	99	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC STOVES - <i>(Original instructions)</i>	115	EN
Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.		
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - <i>(Instructions originales)</i>	132	FR
Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTROHERDE - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	147	DE
Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS ELÉCTRICAS - <i>(Instrucciones originales)</i>	163	ES
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE KEUKENS - <i>(Originele instructies)</i>	179	NL
Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES ELÉTRICOS - <i>(Instruções originais)</i>	195	PT
Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	211	EL
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Původní návod)</i>	227	CS
Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.		
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÉ SPORÁKY - <i>(Pôvodné pokyny)</i>	243	SK
Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV ELEKTROMOS TŰZHELYEK - <i>(Eredeti utasítások)</i>	259	HU
Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.		
BRUGERVEJLEDNINGER TIL ELEKTRISKE KOMFURER - <i>(Originalvejledning)</i>	275	DA
Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
BRUKSANVISNING ELEKTRISKE KOMFYRER - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	291	NO
Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
BRUKSANVISNING ELSPISAR - <i>(Originalinstruktioner)</i>	307	SV
Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE ELEKTRYCZNE - <i>(instrukcje oryginalne)</i>	323	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUȚIUNI ARAGAZ ELECTRIC - <i>(Instrucțiuni originale)</i>	339	RO
Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.		
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ - <i>(оригинальные инструкции)</i>	355	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
دليل استعمال المطابخ الكهربائية - <i>(تعليمات أصلية)</i>	388	AR
تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز		

Advarsel!

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

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel

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

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

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

NO

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

Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

For direkte tilkobling til 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. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Ækvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kablet. Denne er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

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

SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom 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 den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

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

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

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

Potentialutjämning

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

Den är markerad med följande symbol:



Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.

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

Instruksjonsmanual

Dimensjoner	292
Tekniske data	295
Installasjonsinstruksjoner	301

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	Infrarod topp med 2 kokesoner	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	Infrarod topp med 4 kokesoner	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	Infrarod topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	Infrarod topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	Infrarod 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 714 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 firkantede kokeplater	mm 400 x 714 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde kokeplater	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 firkantede kokeplater	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde kokeplater	mm 1200 x 714 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 firkantede kokeplater	mm 1200 x 714 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede kokeplater med åpent underskap	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede kokeplater + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	infrarod topp med 2 kokesoner	mm 400 x 714 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	infrarod topp med 4 kokesoner	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	infrarod topp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	infrarod topp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	infrarod topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	infrarod topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TPB	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TPQ2B	heldekkende kokeplate med 2 varmesoner	mm 400 x 714 x 290 (460)h
E7TPQ2M	heldekkende kokeplate med 2 varmesoner og åpent underskap	mm 400 x 714 x 900 (1070)h
E7TPQ4B	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 714 x 290 (460)h
E7TPQ4M	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 714 x 900 (1070)h
E7TPQ4+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1070)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
E9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9TP+FE1	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE7P2B/VTR	infrarød topp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 290 (330)
SE7P4B/VTR	infrarød topp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 290 (330)
SE7P2B/VTR-BF	infrarød topp med 2 kokesoner - Bflex kommandoer	mm 400 x 730 x 290 (330)
SE7P4B/VTR-BF	infrarød topp med 4 kokesoner - Bflex kommandoer	mm 800 x 730 x 290 (330)
SE7P4/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)
SE7P4/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)
SE7TPB	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner	mm 800 x 730 x 290 (295)
SE7TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 730 x 900 (950)

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 åpent 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
SE9P2MP/VTR-BF	infrarød topp med 2 kokesoner og åpent underskap - Bflex kommandoer	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR-BF	infrarød topp med 4 kokesoner og åpent underskap - Bflex kommandoer	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	infrarød topp med 4 kokesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM+FE2	heldekkende kokeplate med 4 varmesoner + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX900 TOP

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

MODEL	Nominiell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømlinje Type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
EGP2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	21
EGP2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	29
EGP4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	29
EGP4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	47
EGP6B	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	50
EGP6M	12	6	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5	75
EGP4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	68
EGP6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
EGP6+TE	17,2	6	2							5,2		380-415 V3N~	5x4	102
EGP2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	19
EGP4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	36
EGP2M/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	27
EGP4M/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	52
EGP4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	70

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominal 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	kW	mm ²	mm ²	kg	kg	
E7P2B	5,2	2	2,6	2	2,6							220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24			
E7PQ2B	5,2	2	2,6	2	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28				
E7P2M	5,2	2	2,6								220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37				
E7PQ2M	5,2	2	2,6	2	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41				
E7P4B	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41				
E7PQ4B	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49				
E7P4M	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59				
E7PQ4M	10,4	4	2,6	4	2,6						220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67				
E7P6B	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	58				
E7PQ6B	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	69				
E7P6M	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	83				
E7PQ6M	15,6	6	2,6	6	2,6						220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	95				
E7P4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6		3		3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	83			
E7PQ4+FE1	13,4	4	2,6	4	2,6		3		3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	100			
E7P4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6							220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	91			
E7PQ4+FE	17,9	4	2,6	4	2,6							220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x4	106			
E7P6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6							380-415 V3N ~	5x6	115			
E7P6+FE	23,1	6	2,6	6	2,6							380-415 V3N ~	5x6	129			
E7PQ6+FE1	18,6	6	2,6	6	2,6							380-415 V3N ~	5x6	129			
E7PQ6+FE	18,6	6	2,6	6	2,6							380-415 V3N ~	5x6	143			
E7P2B+VTR	6,4					2	3,2					220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	22			
E7P4B+VTR	12,8					4	3,2					220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42			
E7P2M+VTR	6,4					2	3,2					220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	42			
E7P4M+VTR	12,8					4	3,2					220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	65			
E7P4+VTR+FE1	15,8					4	3,2		3	7,5		220-240V3 ~ / 380-415 V3N ~	4x10 - 5x2,5	85			
E7P4+VTR+FE	20,3					4	3,2		3	7,5		380-415 V3N ~	5x6	100			
E7P6M	9					4	2,25					380-415 V3N ~	5x1,5	80			
E7P+FE	16,5					4	2,25					380-415 V3N ~	5x2,1	100			
E7P+FE1	12					4	2,25			7,5		380-415 V3N ~	5x4	140			
E7PQ2B	6					2	3					380-415 V3 ~	5x4	140			
E7PQ2M	6					2	3					380-415 V3 ~	4x1,5	35			
E7PQ4B	12					4	3					380-415 V3 ~	4x1,5	45			
E7PQ4M	12					4	3					380-415 V3 ~	4x2,5	60			
E7PQ4+FE	19,5					4	3			7,5		380-415 V3 ~	4x2,5	80			
						4	3					380-415 V3 ~	4x6	120			

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kolesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømlinje type H07RN-F	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.						
EP2M	7	2	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4-5x1,5	48
EP02M	7	2	3,5	2	3,5	2						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4-5x1,5	56
EP02M (P4/2)	8	2	4	2	4	2						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	5x4-5x2,5	56
EP4M	14	4	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
EP04M	14	4	3,5	4	3,5	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
EP04M (P4/4)	16	4	4	4	4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	87
EP6M	21	6	3,5									220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	108
EP06M	21	6	3,5	6	3,5	6						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	136
EP06M (P4/6)	24	6	4	6	4	6						380-415 V3N~	5x6	136
EP4+FE1	17	4	3,5					3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	114
EP04+FE1	17	4	3,5	4	3,5	4		3				220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10-5x6	124
EP04+FE1 (P4/4)	19	4	4	4	4	4		3				380-415 V3N~	5x10	104
EP4+FE	21,5	4	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	130
EP04+FE	21,5	4	3,5	4	3,5	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	138
EP04+FE (P4/4)	23,5	4	4	4	4	4			7,5			380-415 V3N~	5x6	113
EP6+FE1	24	6	3,5					3				380-415 V3N~	5x10	152
EP06+FE1	24	6	3,5	6	3,5	6		3				380-415 V3N~	5x10	174
EP06+FE1 (P4/6)	27	6	4	6	4	6		3				380-415 V3N~	5x10	155
EP6+FE	28,5	6	3,5						7,5			380-415 V3N~	5x10	167
EP06+FE	28,5	6	3,5	6	3,5	6			7,5			380-415 V3N~	5x10	189
EP06+FE (P4/6)	31,5	6	4	6	4	6			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
EP4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	68
EP4P/VTR+FE1	19						4	4				380-415 V3N~	5x10	104
EP4P/VTR+FE	23,5						4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6	118
EP7M	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
EP7P+FE	21,5						4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
EP7P+FE1	17						4	3,5	3			380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/VTR - SE7P2B/VTR-BF	6,4	2	3,2	2	3,2	2	3,2	2	3,2			220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR - SE7P4B/VTR-BF	12,8	4	3,2	4	3,2	4	3,2	4	4,68			220-240V ~ / 220-240V3 ~ / 380-415V3N ~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48	4	3,2	4	3,2	4	3,2	4	4,68			380-415V3N ~	5x4	90
SE7P4/VTR+FE	20,3	4	3,2	4	3,2	4	3,2	4	7,5			380-415V3N ~	5x6	90
SE7TPB - SE7TPM	10	4	2,5	4	2,5	4	2,5	4				380-415V3 ~	5x1,5	70

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

TEKNISKE DATA

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


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

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

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

Apparatenes egenskaper

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

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

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELLT 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:

- 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 erstatte 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 er i glasskeramikk. Kontrollbrytere i syntetisk materiale, sikkerhetsenheter for manuell tilbakestilling, brytere med 7 posisjoner, termostater.

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 bruk aldri av noen grunn slipende stoffer. 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. I modellene med bakre klemme eller med inngang til hulrommet i det bakre området, 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.

Veggene i nærheten av utstyret (vegger, dekorasjoner, kjøkkenskap, dekorative overflater, etc ...) må være laget av ikke-brennbart materiale.

SIKKERHETSANVISNINGER

Ved enkeltvis installasjon (ikke serieinstallasjon) av følgende modeller:

EP62M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - SE7P2M/VTR

- E9PQ2M - E9P2M/VTR - SE9PQ2M - SE9P2M/VTR

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

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

Skrue av en av benene, og sett boltene inn i det største hullet på bøyle "A". Skru på benet igjen, og fest utstyret til benken ved hjelp av skruene "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 jordledningen 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.

EKVIPOTENSIAL

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)

Kjelen 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 vil områdene i glasskeramikk være varme i en viss tidsperiode. 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 230 V. Vær oppmerksom på panelene merket med symbolet  (fare varme overflater), som varsler at temperaturen i området er høy og kan være farlig.

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

IDRIFTSETTING AV DE ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

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

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

For å slå av hver enkelt plate, skal du vri de tilsvarende

bryterne i posisjon "0".

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

IDRIFTSETTING AV DE HELDEKKENDE, ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Slå på apparatets hovedbryter.

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

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

Vi anbefaler at du slår på platen på høyeste temperatur. Så snart platen har nådd temperaturen, skal du vri bryteren i en lavere posisjon. For å slå av alle kokesonene, skal du vri bryteren i posisjon "0".

IDRIFTSETTING AV DE INFRARØDE TOPPENE

Slå på apparatets hovedbryter.

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

For å slå av varmeelementene, skal du sette bryteren på "0".

På koketoppen finnes det 2 eller 4 varsellamper som tilsvarer kokeområdene.

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.

IGANGSETTING AV INFRARØDE PLATER MED ELEKTRONISKE B-FLEX KOMMANDOER (fig. 12)

Med avskrudd kokeplate i glasskeramikk og strømledningen tilkoblet strømmettet, viser displayet "A" verdien "OFF".

For å skru på kokeplaten i glasskeramikk, hold inne knotten "B" i noen sekunder, 0 vises på displayet.

For å endre verdi, trykk raskt på knotten "B" og vri på den. Når displayet viser ny ønsket verdi, trykk på nytt på knotten "B" for å lagre den nye verdien, eller vent noen sekunder: systemet lagrer den siste verdien som ble indikert på displayet.

For eksempel, en verdi stilt inn på 50 tilsvarer en syklisk regulering på cirka 50 % av effekten, systemet utfører

kontinuerlige på- og avskruinger.

For å skru på kokeplaten i glasskeramikk, hold inne knotten "B" i noen sekunder, displayet "A" viser skriften "OFF".

Advarsel: når glasset er varmt, viser displayet skriften "HOT", når glasset er avkjølt, viser displayet skriften "OFF".

RENGJØRING AV KRYSTALL

Vi anbefaler å rengjøre koketoppen regelmessig, helst etter hver gang den er i bruk. Ikke bruk slipende svamper eller rengjøringsmidler. Unngå også aggressive kjemiske produkter, for eksempel spray med ovnsrens, flekkfjernere, med også baderomsrengjørere eller universelle rengjøringsmidler.

For en grundig rengjøring må du først fjerne de største skorpene og matrestene ved å bruke en egen rengjøringspatel, eller en spesiell svamp for overflater i glasskeramikk.

Hell deretter på noen dråper spesifikt rengjøringsmiddel på den kalde koketoppen og stryk over med en ren klut. Gå til slutt over koketoppen med en fuktig klut, og tørk med en ren klut.

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER (INFRARØDE)

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!

Dersom koketoppen kommer i kontakt med plastikk, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdig mat, må disse stoffene fjernes umiddelbart fra det varme kokeområdet. Dersom de smelter, kan dette skade glassoverflaten.

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

- **ADVARSEL: Ikke etterlat komfyren påskrudd uten kasseroller.**

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

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

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

Induksjonsgeneratoren har et internt kjølesystem.

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

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

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

Koketoppen skal absolutt ikke rengjøres med vannstråler.

Ikke rør noen deler inne i induksjonsgeneratoren.

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

ADVARSEL!

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

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

IDRIFTSETTING AV ELEKTRISKE OVNER

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

Elektrisk ovn type FE (Fig.8)

- Varmeelementene befinner seg i ovnstaket (overvarme) og under ovnsbunnen (undervarme).
- Temperaturreguleringen på 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.
- Ovnrommet 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, vri du bryteren (A) og velger de øvre, de nedre eller begge varmeelementene, avhengig av hvilken type steking du vil ha.

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

Vri bryteren (B) for å slå på varmeelementene.

Varsellampen (D) lyser; fortsett å vri på bryteren for å velge ønsket steketemperatur.

Varsellampen (D) vil slå seg av når ovnen har nådd innstilt temperatur, og varmeelementene kobles ut.

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

For å slå av ovnen, skal du vri begge bryterne på "O"

Elektriske ovner type FE1; FE2; TE (ventilert) (Fig. 9)

- I denne type ovner kommer varmen fra baksiden av ovnsrommet, og viftene fordeler varmen jevnt.
- Viftene befinner seg på baksiden av ovnen, midt på de sirkelformede varmeelementene.
- Temperaturreguleringen på skjer ved hjelp av et tilkoblet termostat med en topolet bryter.
- Varsellamper viser når apparatet er i drift.
- Ovnrommet er i rustfritt stål.
- Komfyrer med elektrisk ovn har ingen røykkasse.

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

Slå på apparatets hovedbryter.

For å slå på ovnen, vri 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.

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

Ikke bruk direkte vannstråler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

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

UTSKIFTING AV DELER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra fabrikkanten.

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

Utskifting av varmeelementene i de elektriske ovnene

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

I FE1-ovnen er varmeelementet festet bak 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.

VEDLIKEHOLD

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.

cod. 31876900

Ed. 11/20

BERTO'S® S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy