

<b>IT</b>	<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> CUCINE ELETTRICHE	<b>28</b>
<b>EN</b>	<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> ELECTRIC COOKERS	<b>38</b>
<b>FR</b>	<b>NOTICE D'ENTRETIEN</b> CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES	<b>48</b>
<b>DE</b>	<b>INSTALLATIONSANLEITUNGEN</b> ELEKTROHERDE	<b>58</b>
<b>ES</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> COCINAS ELÉCTRICAS	<b>68</b>
<b>NL</b>	<b>HANDLEIDING</b> ELEKTRISCHE FORNUIZEN	<b>78</b>
<b>PT</b>	<b>MANUAL DE INSTRUÇÃO</b> FOGÕES ELÉCTRICOS	<b>88</b>
<b>EL</b>	<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ</b> ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ	<b>98</b>
<b>CS</b>	<b>NÁVOD K POUŽITÍ</b> ELEKTRICKÉ SPORÁKY	<b>108</b>
<b>SK</b>	<b>NÁVOD NA POUŽITIE</b> ELEKTRICKÉ SPORÁKY	<b>118</b>
<b>HU</b>	<b>HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ</b> ELEKTROMOS TŰZHELYEK	<b>128</b>
<b>DA</b>	<b>BRUGERVEJLEDNING</b> ELKONFURER	<b>138</b>
<b>NO</b>	<b>BRUKSANVISNING</b> ELEKTRISKE KONFYRER	<b>148</b>
<b>SV</b>	<b>BRUKSANVISNING</b> ELSPISAR	<b>158</b>
<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA</b> KUCHNIE ELEKTRYCZNE	<b>168</b>
<b>RO</b>	<b>MANUAL DE INSTRUȚIUNI PENTRU</b> MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE	<b>178</b>



(BE) (CZ)

(DK) (DE) (EE) (EL)

(ES) (FR) (IE) (IT)

(CY) (LV) (LT) (LU)

(HU) (MT) (NL) (AT)

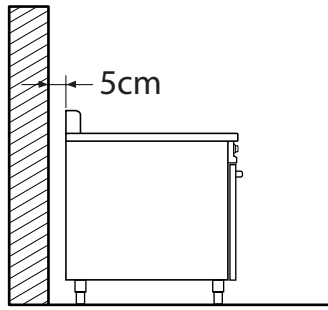
(PL) (PT) (SI) (SK)

(FI) (SE) (UK) (NO)

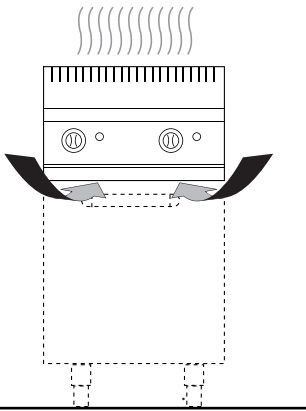
(RO)

---

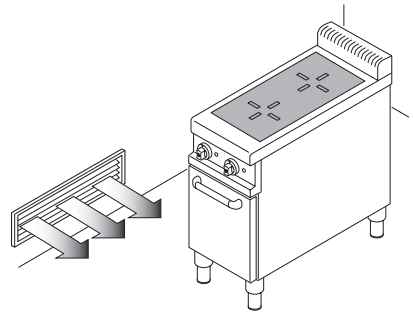
---



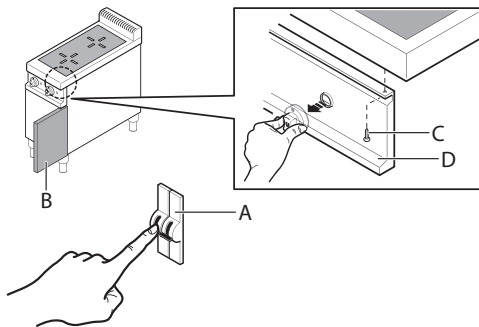
1



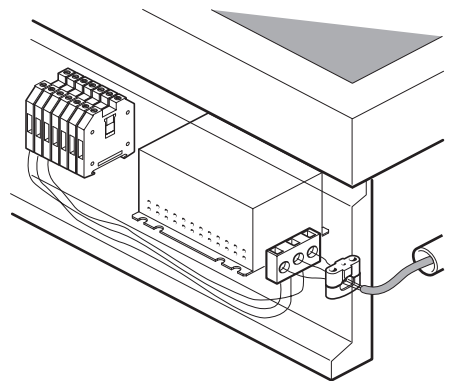
2



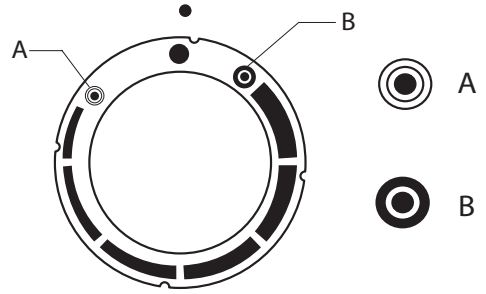
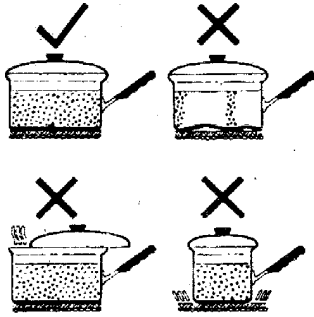
3



4

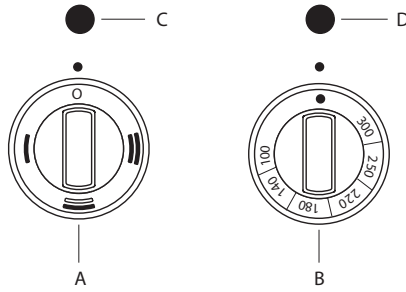
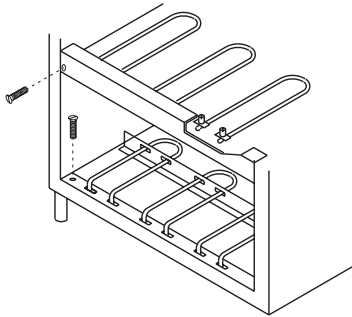


5

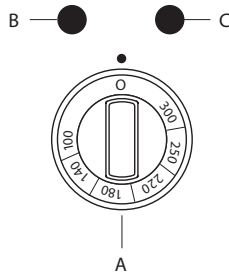
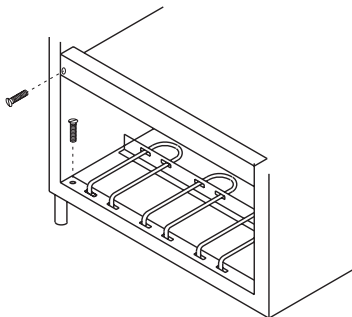


6

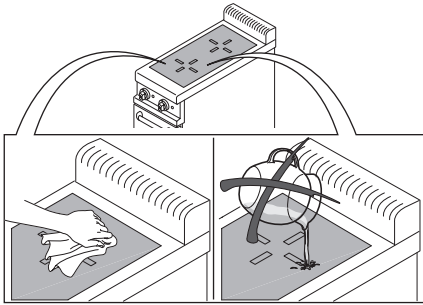
7



8

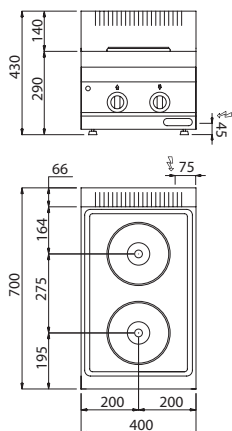


9

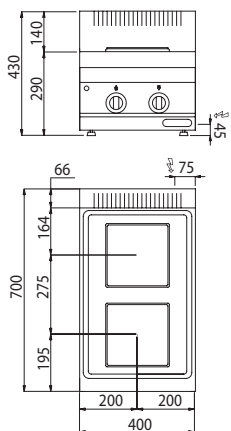


10

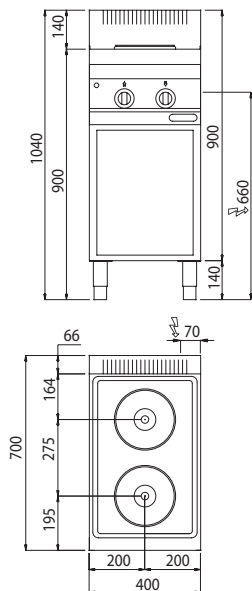
## E7P2B



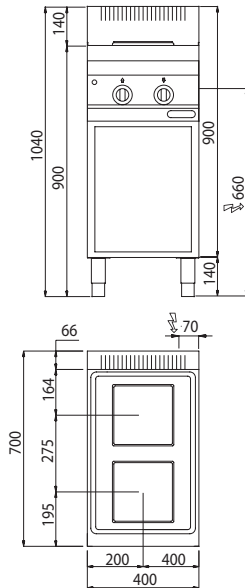
## E7PQ2B



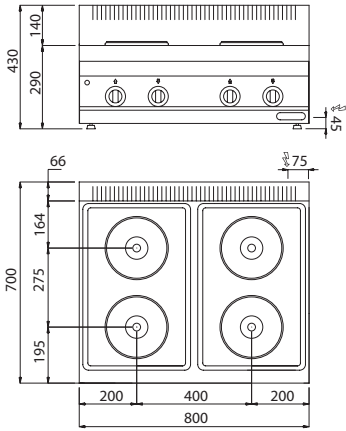
## EP7P2M



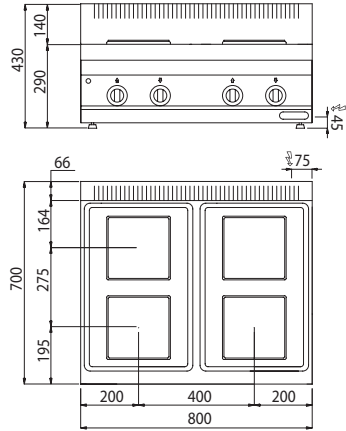
## E7PQ2M



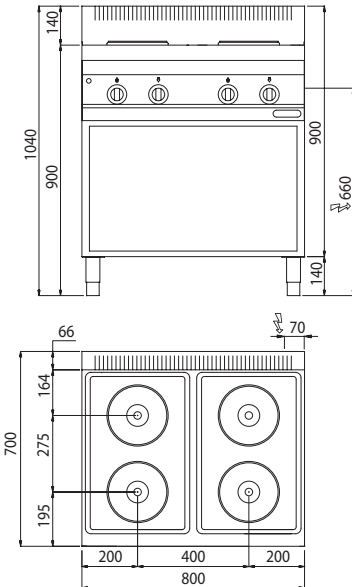
## E7P4B



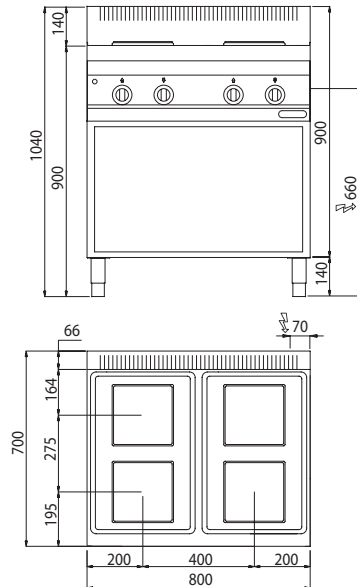
## E7PQ4B



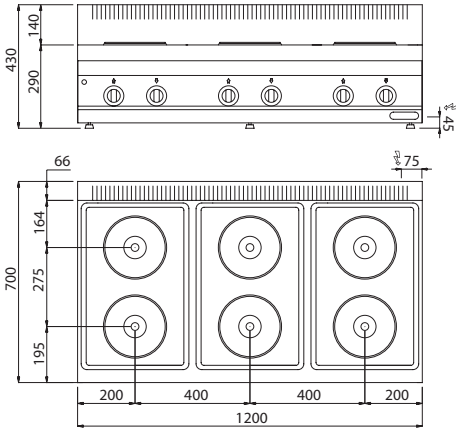
## E7P4M



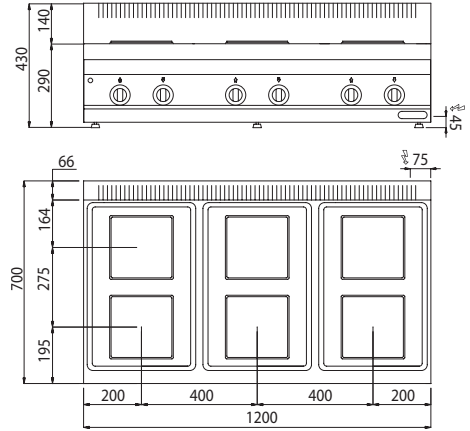
## E7PQ4M



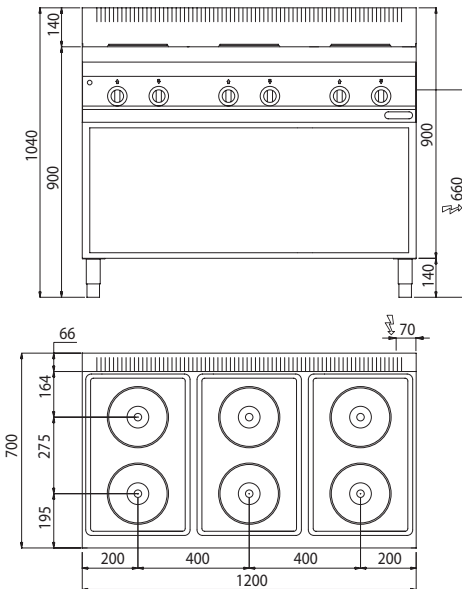
## E7P6B



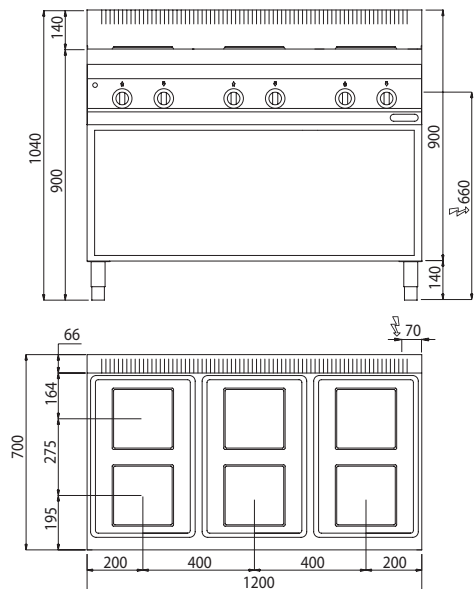
## E7PQ6B



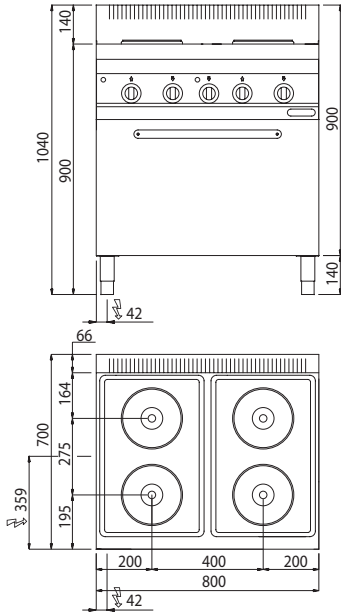
## E7P6M



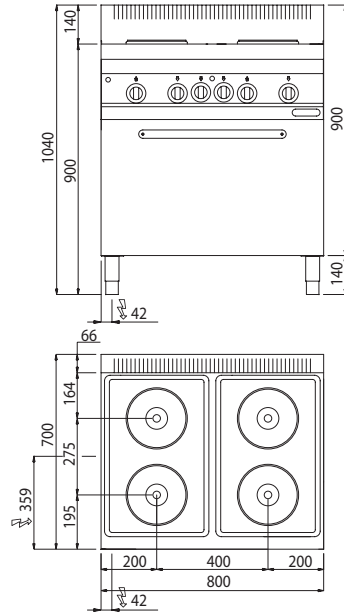
## E7PQ6M



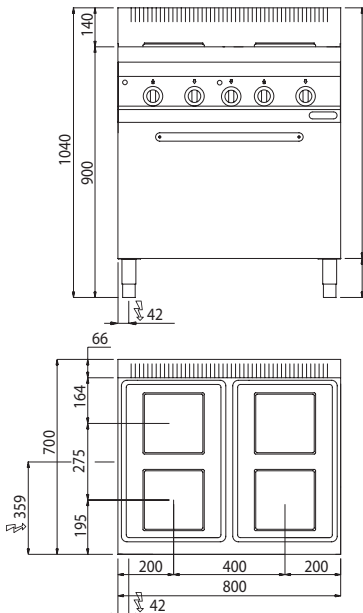
## E7P4+FE1



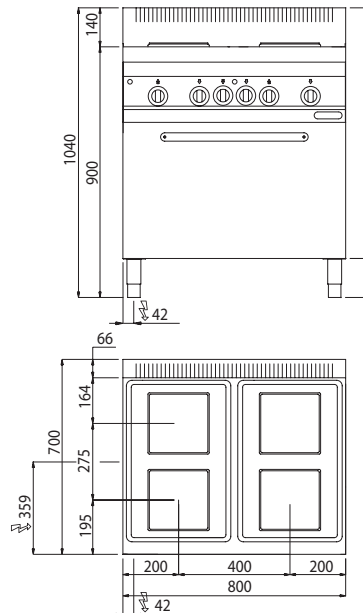
## E7P4+FE



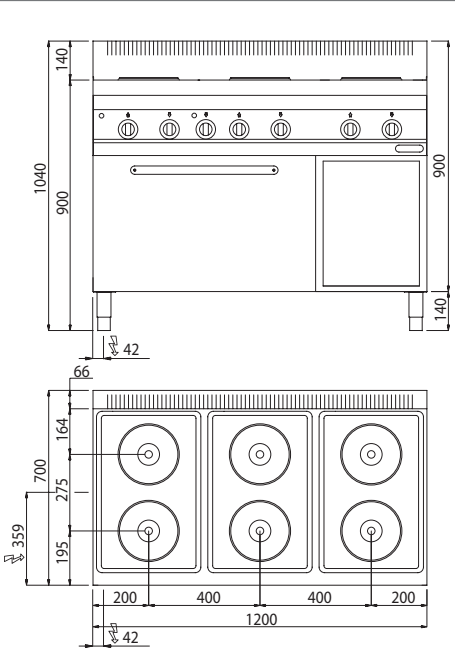
## E7PQ4+FE1



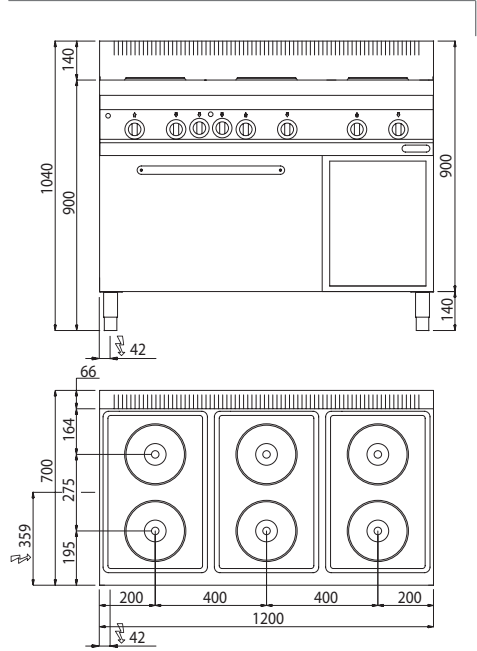
## E7PQ4+FE



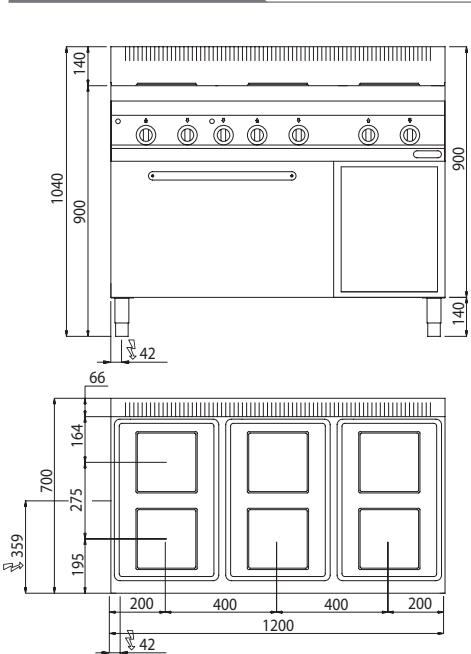
### E7PQ4+FE



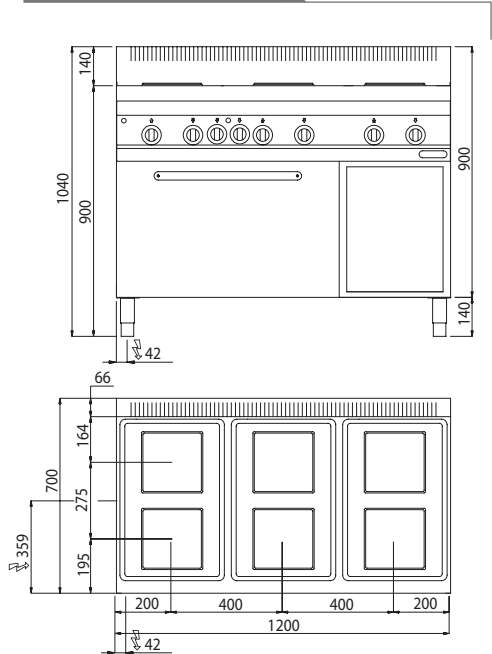
### E7PQ6+FE



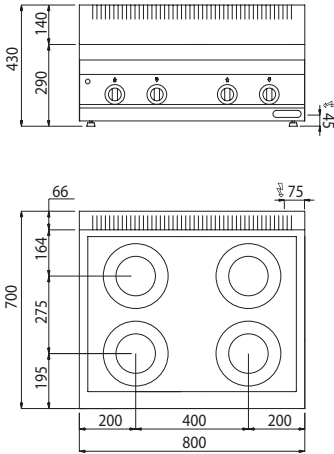
### E7PQ6+FE1



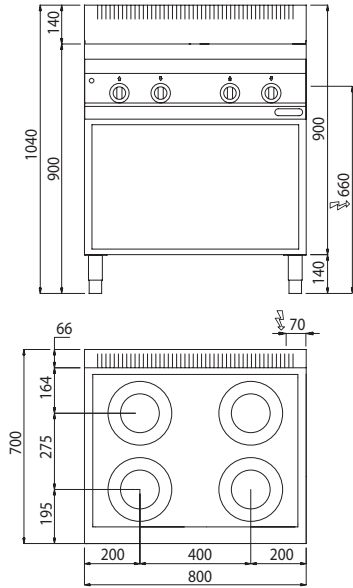
### E7PQ6+FE



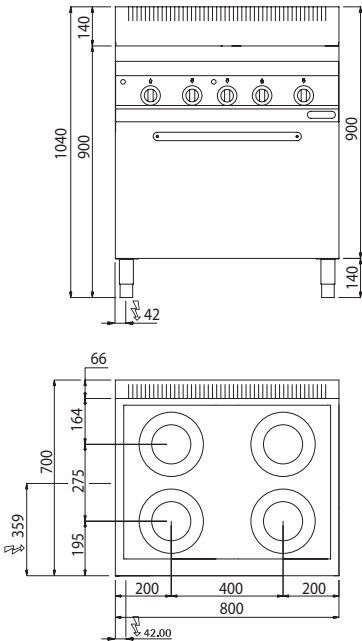
## E7P4B/VTR



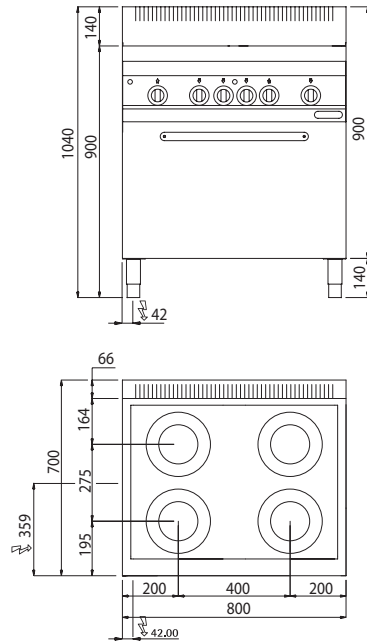
## E7P4M/VTR



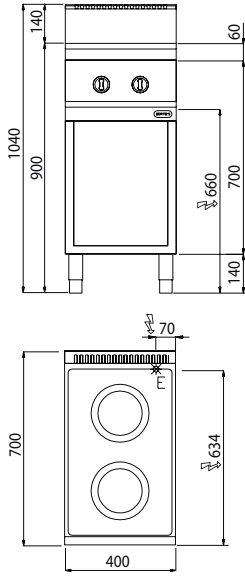
## E7P4/VTR + FE1



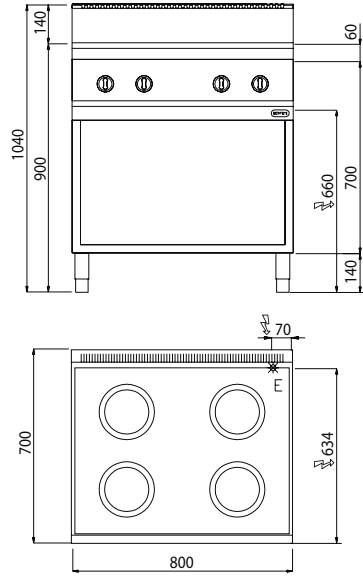
## E7P4/VTR + FE



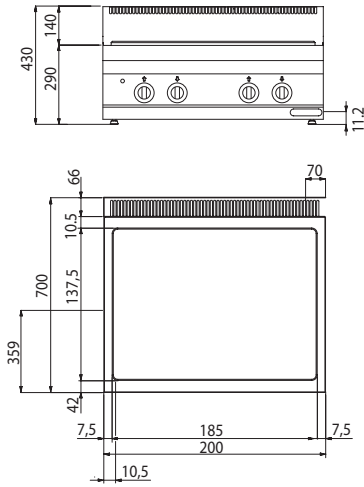
## E7P2M/IND



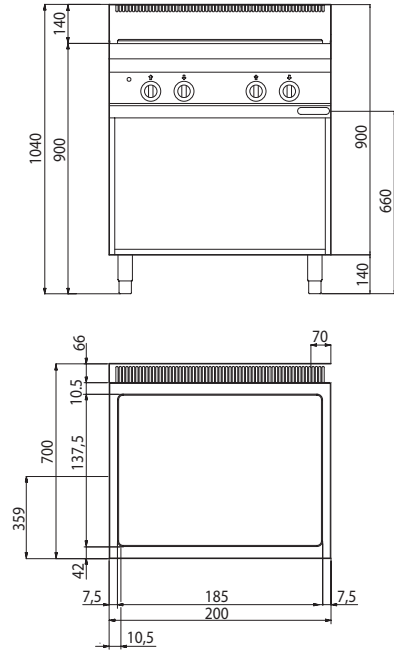
## E7P4M/IND



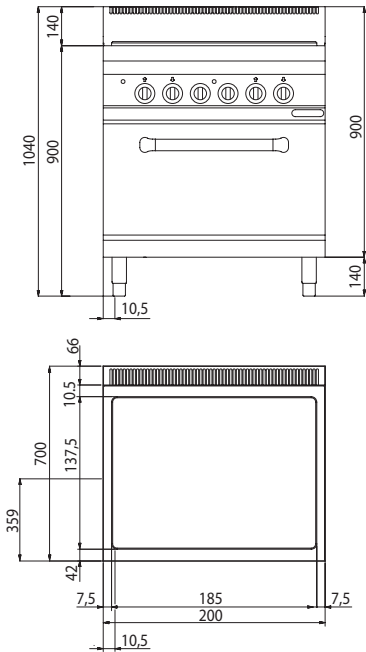
## E7TPB



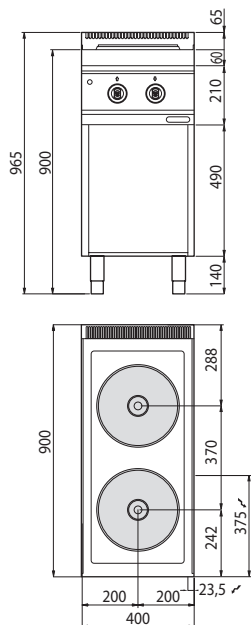
## E7TPM



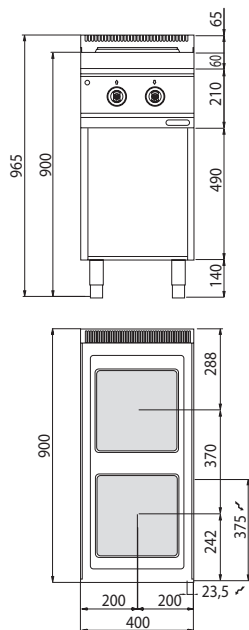
## E7TPM + FE



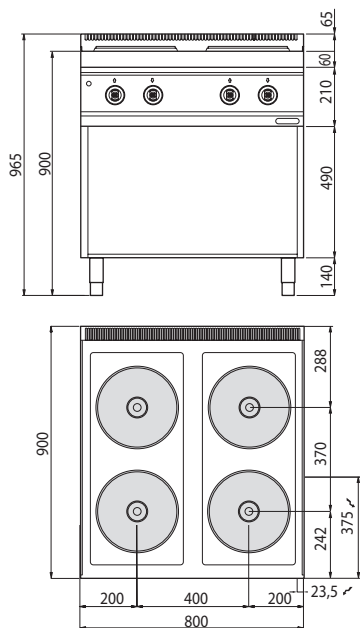
## E9P2M



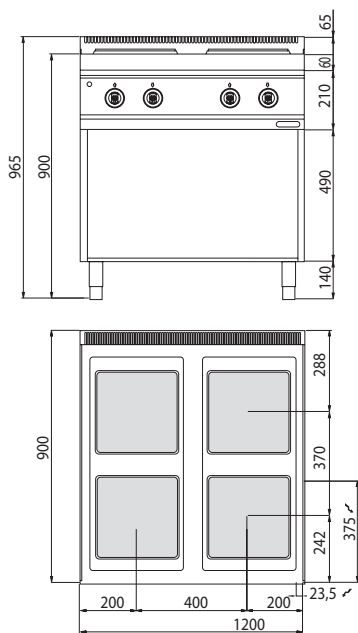
## E9PQ2M



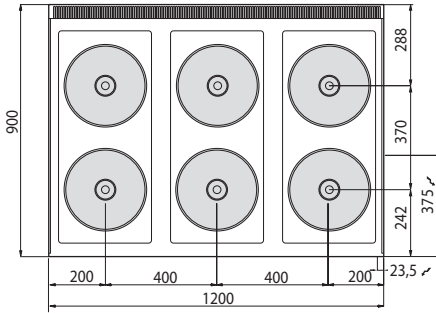
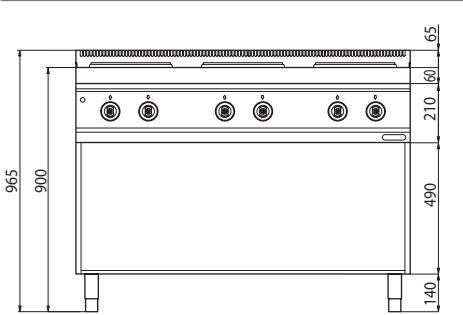
## E9P4M



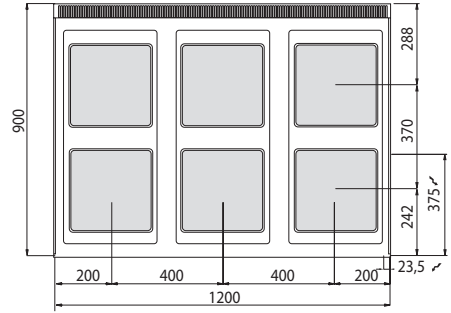
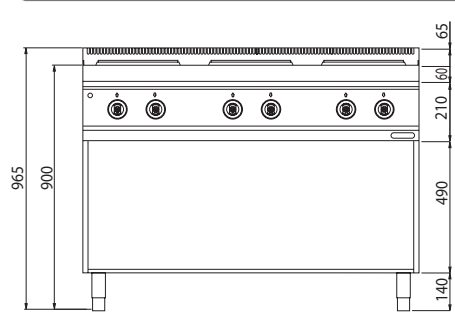
## E9PQ4M



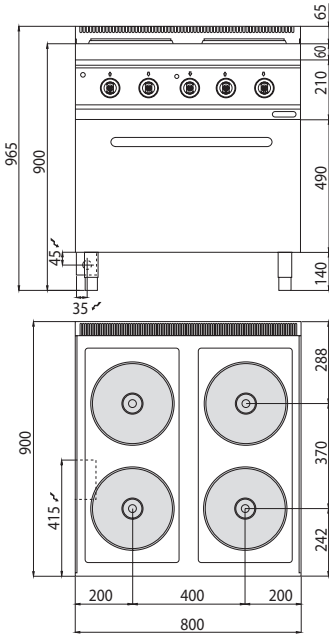
# E9P6M



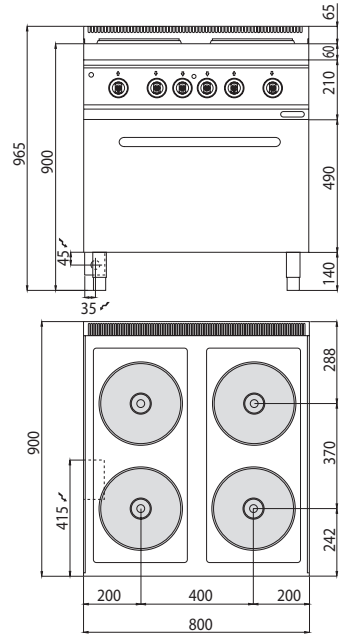
# E9PQ6M



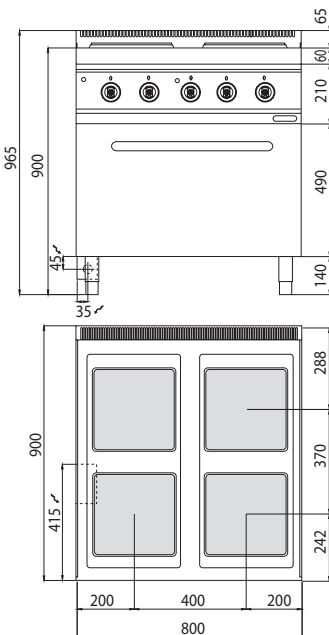
## E9P4 + FE1



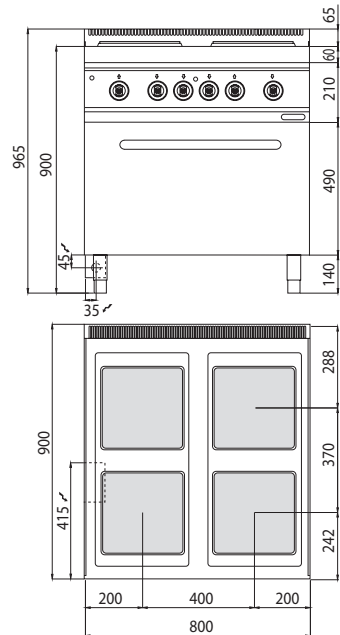
## E9P4 + FE



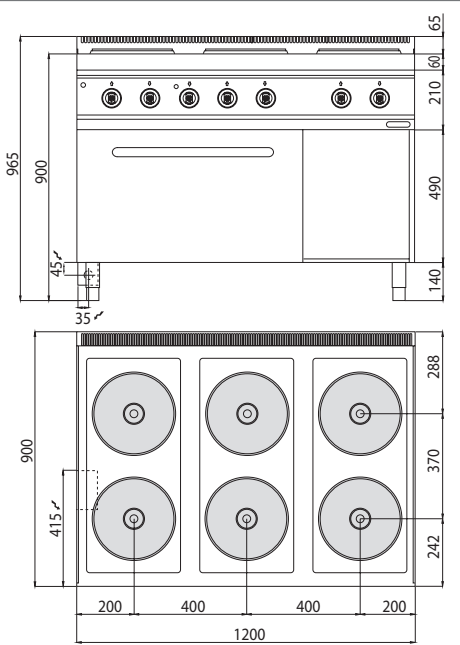
## E9PQ4 + FE1



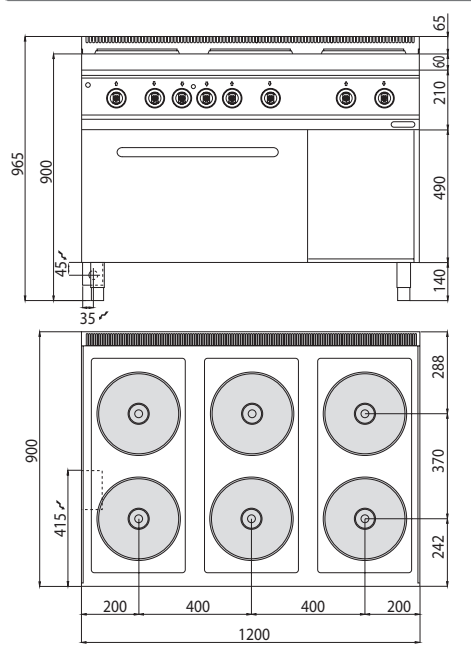
## E9PQ4 + FE



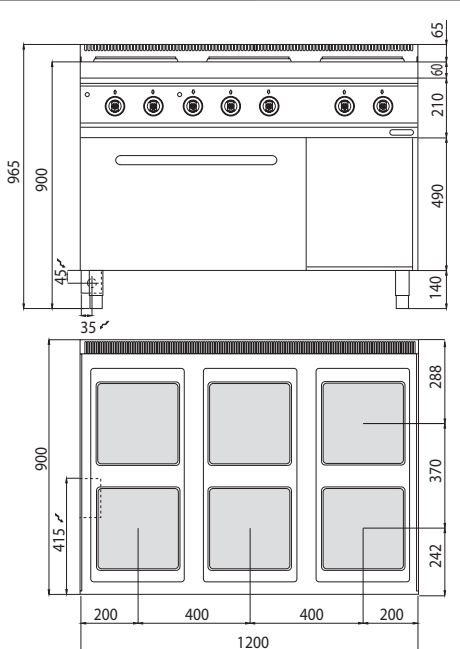
## E9P6 + FE1



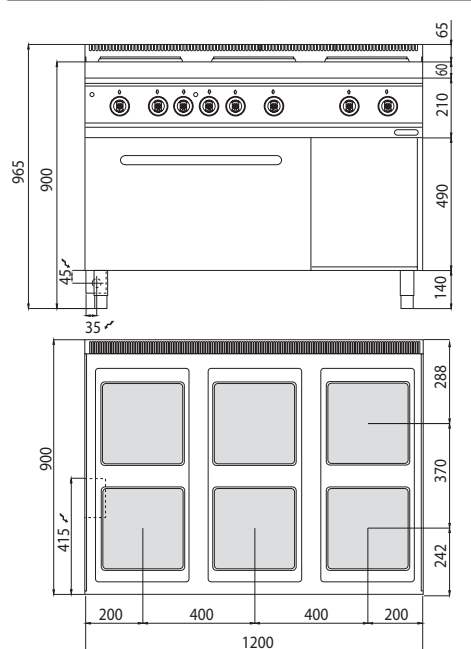
## E9P6 + FE



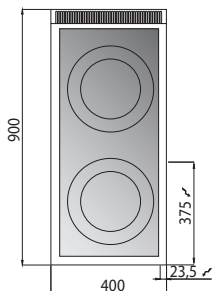
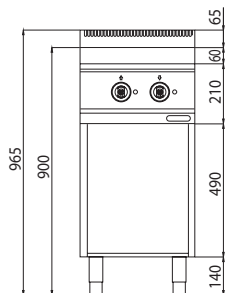
## E9PQ6 + FE1



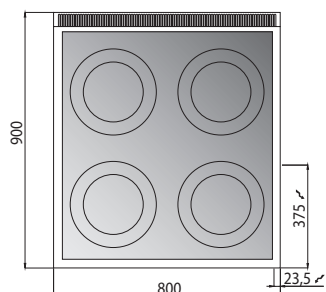
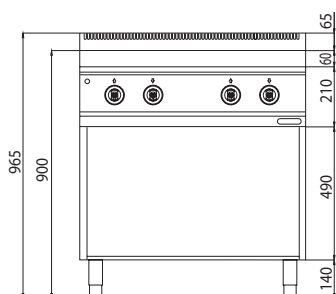
## E9PQ6 + FE



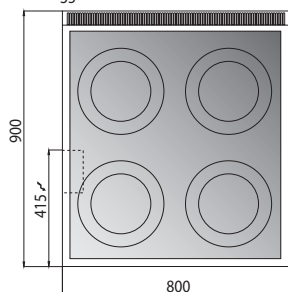
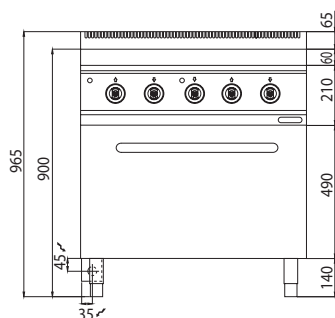
## E9P2M/IND



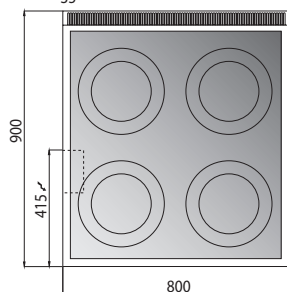
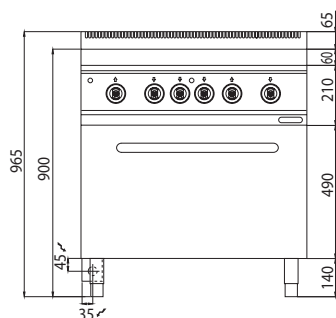
## E9P4M/VTR-E9P4MP/VTR



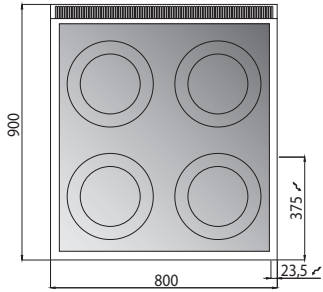
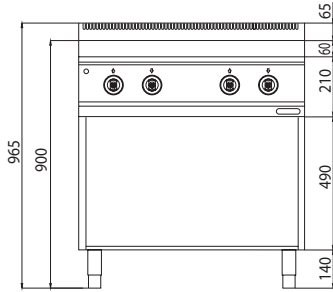
## E9P4/VTR+FE1-E9P4P/VTR+FE1



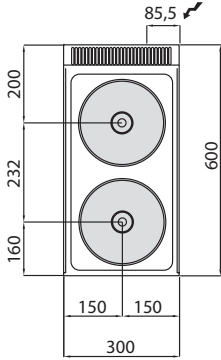
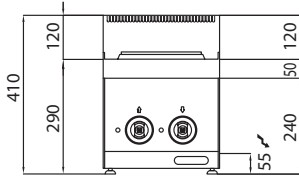
## E9P4/VTR+FE-E9P4P/VTR+FE



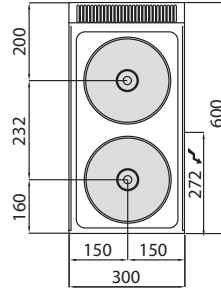
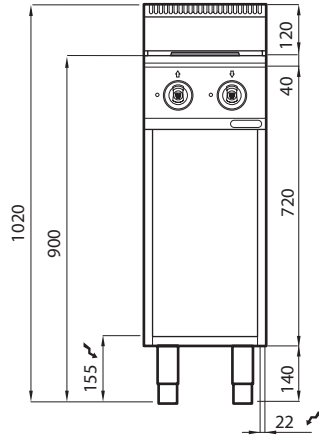
# E9P4M/IND



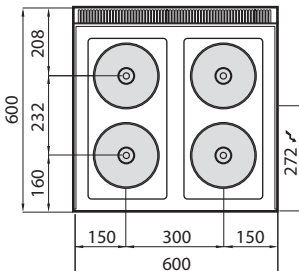
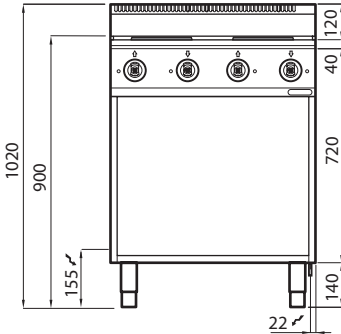
## E6P2B



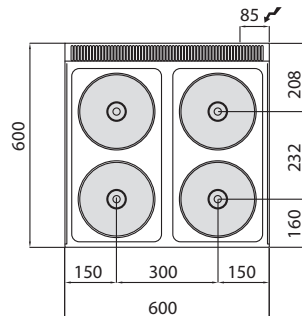
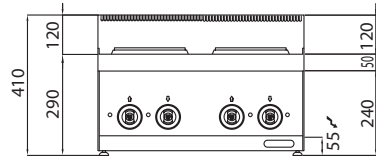
## E6P2M



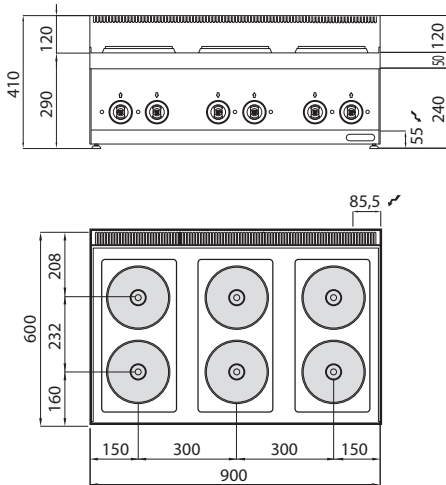
## E6P4M



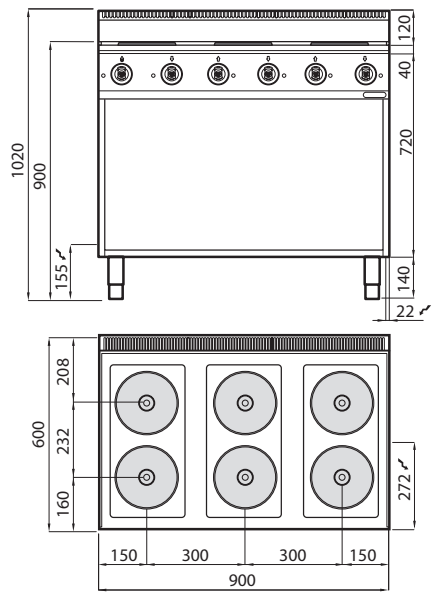
## E6P4B



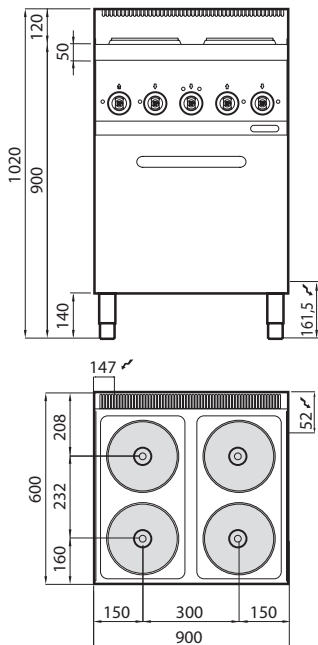
## E6P6B



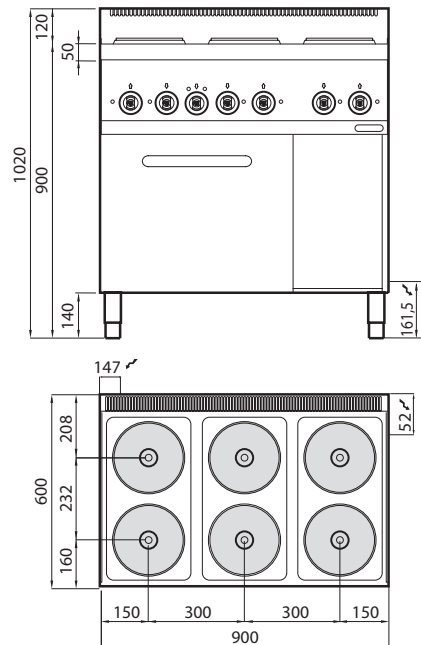
## E6P6M



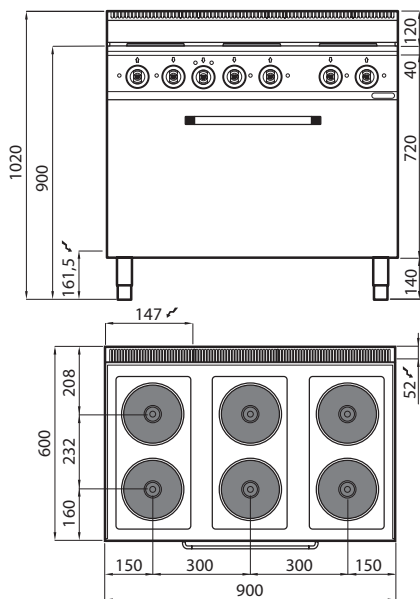
## E6P4 + FE1



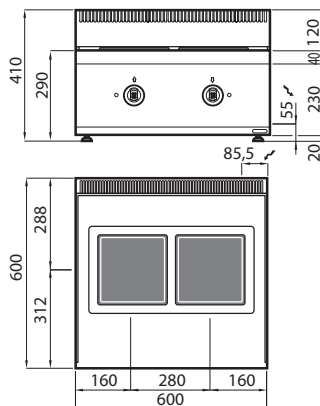
## E6P6 + FE1



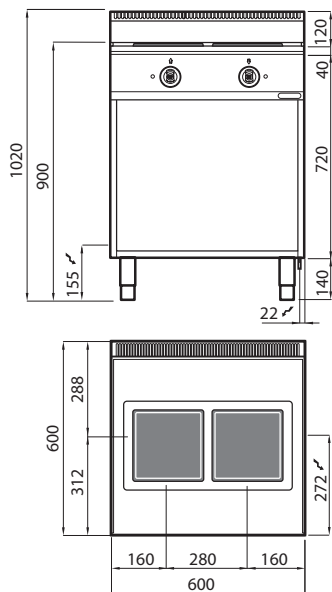
## E6P6+TE



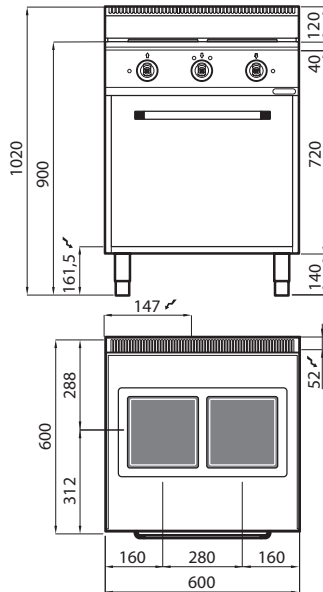
## E6PQ2BH6



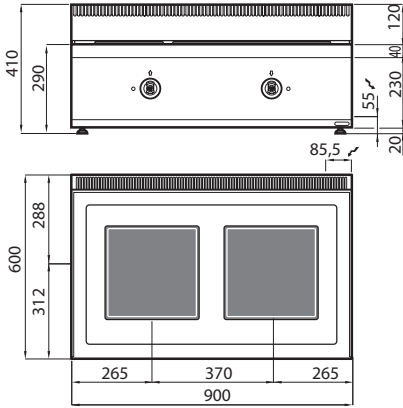
## E6PQ2MH6



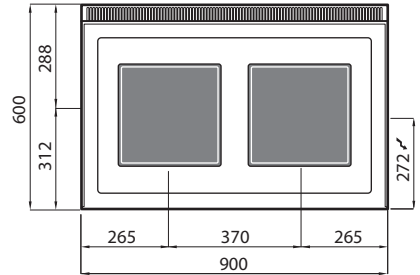
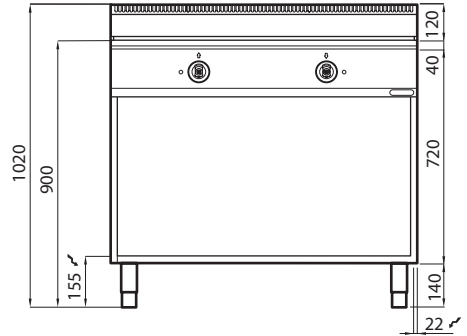
## E6PQ2H6+FE1



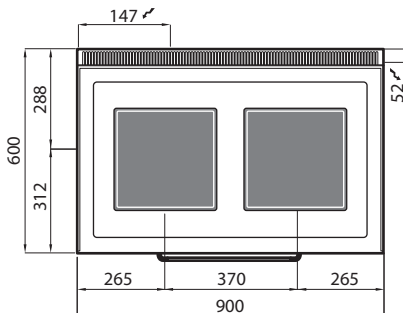
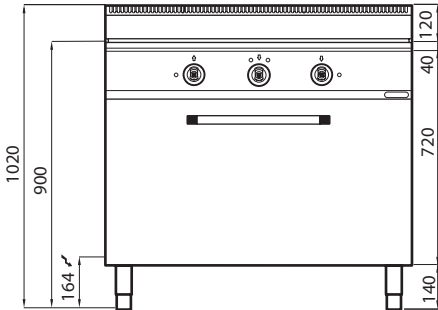
## E6PQ2BP9



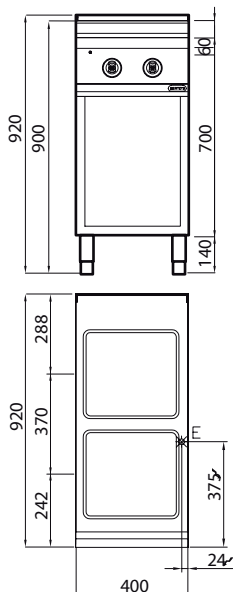
## E6PQ2MP9



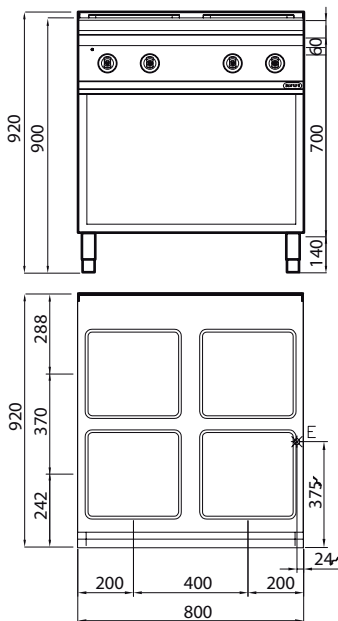
## E6PQ2P9+TE



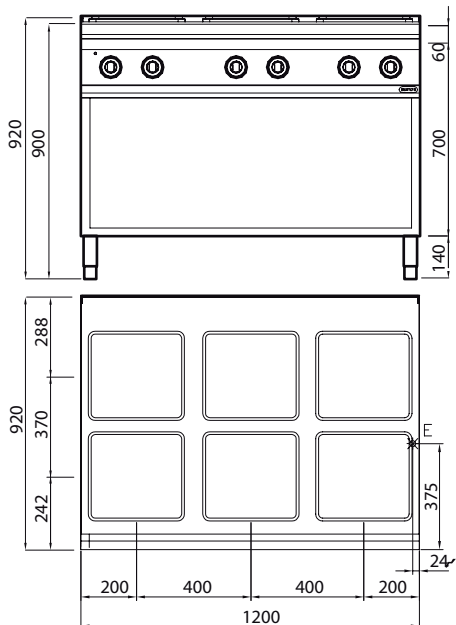
## SE9PQ2M



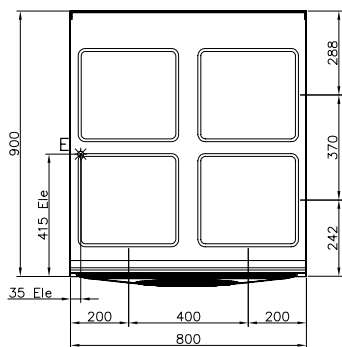
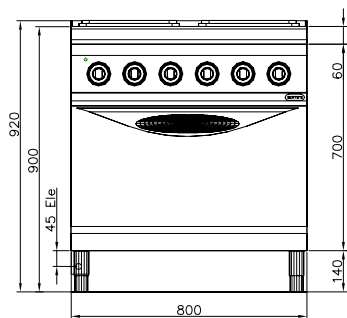
## SE9PQ4M



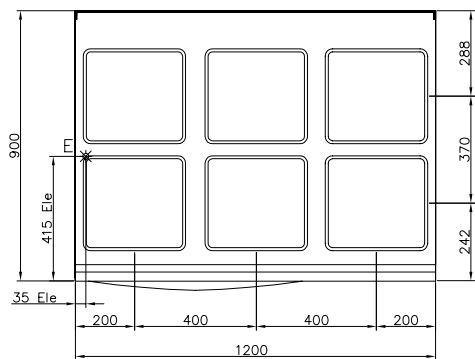
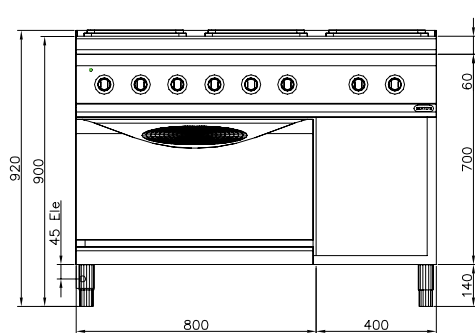
## SE9PQ6M



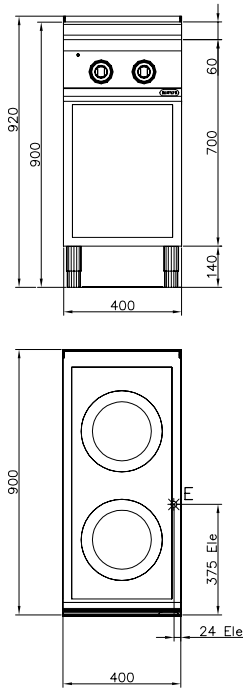
## SE9PQ+FE



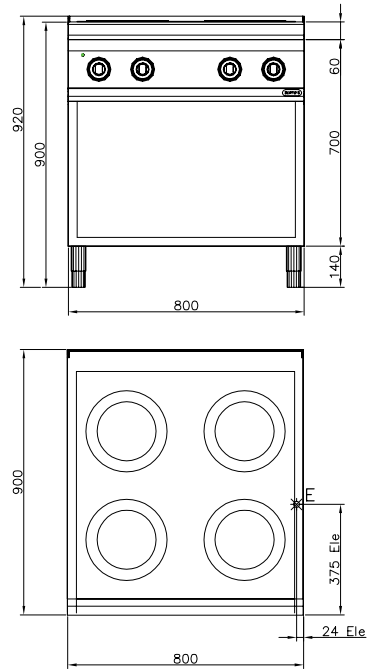
## SE9PQ6+FE



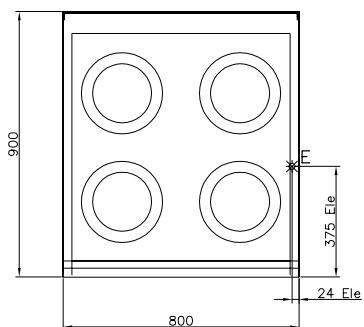
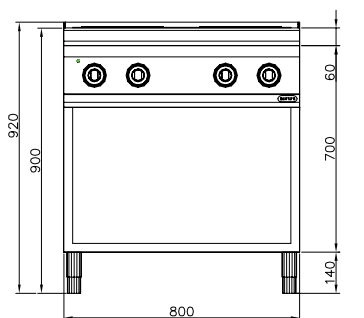
## SE9P2M/IND



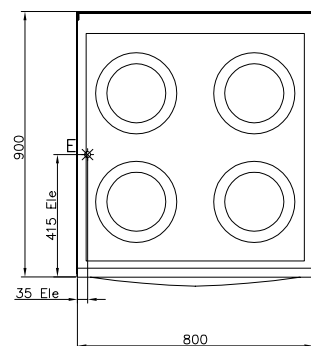
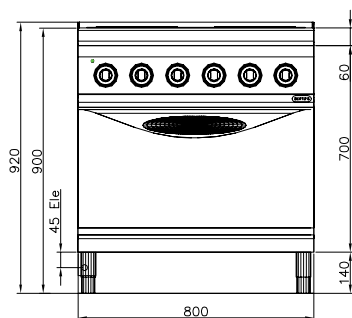
## SE9P4M/IND



## SE9P4MP/VTR




## SE9P4P/VTR+FE



**Catteristiche degli apparecchi**

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

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

73/23 CEE Parte elettrica  
 89/336 CEE Compatibilità elettromagnetica  
 93/68 Regolamentazioni macchine  
 98/37 Regolamentazioni macchine  
 ed alle norme particolari di riferimento

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita e' organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

**Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.**

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

## DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza, rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

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

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

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

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

**Disposizioni di legge regole tecniche e direttive**

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

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

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

## MESSA IN OPERA

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

Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, esempio benzina; per nessun motivo usare sostanze abrasive.

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

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

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste ad una temperatura di almeno 150°C (vedere Fig.1)

Qualora l'apparecchio dovesse essere posto molto vicino a muri, pareti divisorie, mobili da cucina, pareti decorative ecc., si raccomanda che queste parti siano realizzate con materiale non combustibile; in caso contrario esse dovranno essere rivestite con un materiale non combustibile avente adeguato isolamento termico, e si dovrà prestare molta attenzione alle regolamentazioni riguardanti la prevenzione contro gli incendi.

**Ventilazione locale**

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

locale stesso.

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

**Cautela - avvertenza**

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

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

## INSTALLAZIONE

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

**Avvertenza!**

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

**Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete; questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3mm.**

**Attenzione!**

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

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

- 1) installare, se non presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magneto-termico e blocco differenziale.
- 2) Aprire se presenti gli sportelli (B) e svitare le viti (C) per smontare il cruscotto (D).
- 3) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (H) come indicato in figura e negli schemi elettrici in fondo al manuale. Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo di almeno 80°C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere dati tecnici sulle tabelle).
- 4) passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il fermacavo, collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsetteria e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

**Equipotenziale**

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

E' contraddistinto dal seguente simbolo:

**Attenzione!**

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

**COLLAUDO APPARECCHIATURA****Importante**

Prima della messa in servizio deve essere eseguito il collaudo dell'impianto al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie.

**In questa fase è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.**

Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

- 1) verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura
- 2) agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico
- 3) verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza come previsto dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo.

**ISTRUZIONI PER L'USO****ATTENZIONE !**

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

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

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

**Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.**

**Non utilizzare le apparecchiature per la cottura diretta degli alimenti**

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

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

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

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

**Dopo l'uso le zone rimangono calde per un certo periodo di tempo anche se spente (calore residuo). Evitare di appoggiarvi le mani e tenete lontano i bambini!**

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

**MESSA IN ESERCIZIO DELLE PIASTRE ELETTRICHE**

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

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

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

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

**6** per inizio cottura max 5/10'

**5** per cuinare ad alta temperatura

**4** per cucinare a temperatura media

**3** per continuare la cottura di grandi quantità

**2** per continuare la cottura di piccole quantità

**1** per mantenere il cibo caldo o sciogliere il burro

**0** piastra disinserita

**MESSA IN ESERCIZIO PIANI IN VETROCERAMICA**

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per l'accensione ruotare la manopola corrispondente alla zona di cottura prescelta , la lampada spia si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione. Posizionandosi sull'interruttore (A) (vedere riferimenti Fig.7) si attiva l'elemento riscaldante centrale, la zona interessata inizierà a diventare incandescente , proseguendo con la rotazione della manopola si potranno regolare le temperature di cottura desiderate. Per avere una maggiore potenza riscaldante posizionare la manopola sull'indicatore (B).

Importante: si deve sentire il "click" di inserimento in questo modo si attiverà anche l'elemento riscaldante esterno, a questo punto la regolazione della temperatura avverrà per entrambi gli elementi.

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

Per disattivare gli elementi riscaldanti posizionare la manopola sull'indicatore "0".

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

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

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

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

### PULIZIA DEL CRISTALLO

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi a base di aceto o limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.

Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati ed altro ammorbidenti con un panno umido possono essere tolti con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.

### AVVERTENZE!

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

Non versare acqua sul piano in vetroceramica specialmente quando è ancora caldo per non danneggiarlo.

### MESSA IN ESERCIZIO TUTTAPIASTRA ELETTRICI

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

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

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

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

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

### MESSA IN ESERCIZIO PIANI A INDUZIONE

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

a) Collegare l'attrezzatura alla rete dopo essersi accertati che la tensione erogata corrisponda a quella indicata sulla targhetta tecnica dell'attrezzatura.

b) Posizionare le pentole in corrispondenza delle zone contrassegnate sul piano in vetroceramica.

c) Ruotare la manopola in senso orario: si accende la spia verde.

In assenza della pentola la spia verde lampeggia.

d) Regolare la potenza mediante la rotazione della manopola.

Quando si toglie la pentola l'induttore non eroga potenza, quando si riposiziona riparte subito con la stessa potenza impostata. Se la pentola è tolta l'induttore rimane in

stand-by e non vi è consumo di energia se non quello delle lampade spia.


### SPENGIAMENTO

- Ruotare la manopola in senso orario o antiorario fino a riportarlo nella posizione di riposo "OFF"

- Certe parti del generatore restano sotto tensione anche con manopola in posizione "OFF". Pertanto, in caso di manutenzione, scollegare prima l'attrezzatura dalla rete.

- Assicuratevi che nessun liquido arrivi all'interno del generatore ad induzione sia durante il normale utilizzo, che durante la pulizia o manutenzione del componente.

### POSSIBILITA' DI UTILIZZO

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

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

### PULIZIA DEL CRISTALLO

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi a base di aceto o limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.

Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati ed altro ammorbidenti con un panno umido possono essere tolti con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

Non usare detergenti in polvere, abrasivi o corrosivi.

### AVVERTENZE!

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

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

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

Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno.

Prestate attenzione che i fori di entrata e uscita dell'aria non siano ostruiti da oggetti (carta, stracci o altro). Ciò potrebbe causare un riscaldamento eccessivo e il conseguente spegnimento dell'induzione.

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

Non pulire assolutamente con getto d'acqua.

La superficie di cottura è resistente ma non infrangibile e potrebbe venire danneggiata da oggetti duri o appuntiti che dovessero cadervi sopra.

Se il piano in vetroceramica è incrinato o rotto, spegnete il piano di cottura a induzione e togliete l'alimentazione elettrica.

**Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione.**

## Risoluzione problemi induzione

In base ai lampeggi della lampada verde, il piano ad induzione comunica il tipo di problema che si sta verificando.

Di seguito sono elencate le codifiche dei lampeggi e i suggerimenti per la loro risoluzione.

La lampada fa sempre un lampeggio lungo seguito dal numero di lampeggi relativi al problema che si sta verificando.

n° lampeggi	Problema	Causa	Soluzione
1	Nessuna corrente sull'induttore.	Pentola non adatta (esempio: alluminio).	Usare pentole adatte (esempio: in acciaio 430).
2	Corrente elevata sull'induttore.	Pentola non adatta (esempio: alluminio).	Usare pentole adatte (esempio: in acciaio 430).
3	Elevata temperatura dell'unità di raffreddamento.	Condotti dell'aria intasati. Ventola bloccata.	Verificare e liberare i condotti. Pulire la ventola.
4	Elevata temperatura della zona di cottura.	Pentola vuota.	Rimuovere la pentola e spegnere il piano.
5	Interruzione sulla manopola.	Manopola difettosa.	Verificare / sostituire interruttore.
6	Elevata temperatura all'interno del generatore.	Condotti dell'aria intasati. Ventola bloccata.	Verificare e liberare i condotti. Pulire la ventola.
7	Sensore della temperatura della zona di cottura.	Cortocircuito sul sensore.	Far verificare / sostituire sensore.
10	Errore di collegamento.	Non c'è collegamento tra pannello di controllo ed il generatore.	Disconnettere il piano dall'alimentazione. Verificare connessioni.

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

## MESSA IN ESERCIZIO FORNI ELETTRICI

### FORNO ELETTRICO TIPO FE (FIG.8)

- Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) e sotto la suola (calore inferiore).
- La regolazione della temperatura fra 50 e 300 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore tripolare.
- E' possibile inserire contemporaneamente o singolarmente le resistenze superiori o inferiori.
- Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in funzionamento.
- La camera di cottura è di acciaio inossidabile
- Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

### Accensione e spegnimento del forno elettrico tipo FE

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

### FORNO ELETTRICO TIPO FE1 (VENTILATO) (FIG.9)

- In questo tipo di forno il calore viene dal retro della camera e un ventilatore distribuisce in maniera omogenea il calore.
- Il motoventilatore si trova sul retro del forno al centro della resistenza circolare.
- La regolazione della temperatura fra 50 e 300 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore bipolare
- Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in funzionamento.
- La camera di cottura è di acciaio inossidabile
- Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

### Accensione e spegnimento del forno elettrico tipo FE1

Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

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

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

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

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

#### AVVERTENZA !

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

## MANUTENZIONE

### CURA DELL'APPARECCHIO

#### ATTENZIONE!

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

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

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.**

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

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

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

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

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

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

#### IMPORTANTE

Per evitare danni alla zona di cottura sui piani in vetroceramica, nel caso in cui dovessero sciogliersi sul piano fogli di plastica o alluminio, zucchero o cibi ad alto contenuto di zucchero, utilizzare un raschietto per rimuoverli immediatamente.

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

#### (PARTI DI RICAMBIO)

**Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore**

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

#### Sostituzione delle resistenze dei forni elettrici

Disattivare l'interruttore a monte dell'apparecchio in modo da scollegare l'apparecchio dalla rete.

Nel forno FE le resistenze inferiori sono poste sotto la suola e quelle superiori sono fissate al cielo della camera di cottura. Nel forno FE1 la resistenza è fissata dietro al convogliatore sulla parete posteriore della camera di cottura.

Per rimuovere le resistenze svitare le viti che le fissano e fare attenzione a non strappare i cavetti di collegamento.

Con l'ausilio di un cacciavite scollegare i cavetti di collegamento e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

### INATTIVITA' PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

### COMPORTEMENTO IN CASO DI GUASTO

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

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 600

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

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 700

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

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 900

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

\* OPTIONAL: piastre potenziate

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE S

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LXPXH) Piano di lavoro (h totale)
SE9PQ2M	2 piastre quadre con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 piastre quadre con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 piastre quadre con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 piastre quadre + forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	vetroceramica 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	vetroceramica 4 zone + forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	induzione 2 zone	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induzione 4 zone	mm 800 x 900 x 900 (960)h

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 600

Mod.	Potenza nominale		Piastrer tonde		Piastrer quadre		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zone cottura		Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW	kW	kW	kW	N°	kW			
E6P2B	4	2	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2				3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2				3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6				400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6				400 3N~	5x4

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 700

Mod.	Potenza nominale		Piastrer tonde		Piastrer quadre		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zone cottura		Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW	kW	kW	kW	N°	kW			
E7P2B	5.2	2	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6				3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6					7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6			7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6				3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6					7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5						400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6			7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6									4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6									4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1						3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1							7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7									2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14									4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9									4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9									4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5							7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE 900

Mod.	Potenza nominale	Piastre tonde		Piastre quadre		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zone cottura		Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW	kW	kW	kW	N°	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5					7.5			230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5			7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4			7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5					7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1							7.5	4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTIONAL: piastre potenziate

## CUCINE ELETTRICHE - SERIE S

Mod.	Potenza nominale	Piastre tonde		Piastre quadre		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zone cottura		Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW	kW	kW	kW	N°	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

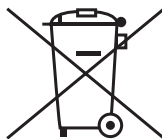
**Appliance characteristics**

The identification plate, containing all the data necessary for the connection, is located on the front of the appliance.

			CE	
MOD.		N°:		
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

The appliances comply with the following European directives:

- 73/23 EEC Electric part
  - 89/336 EEC Electromagnetic compatibility
  - 93/68 Machine regulations
  - 98/37 Machine regulations
- and with the special reference standards.



**USER INFORMATION**

**Implementation of the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as the disposal of waste electrical and electronic equipment.**

The symbol of the trash bin with a cross over it, shown on the appliance or on the packaging, indicates that the product must be disposed of separately from other household waste at the end of its useful life.

The separate collection of this appliance at the end of its useful life is organized and managed by the manufacturer. The user having to dispose of this appliance will thus have to contact the manufacturer and follow the manufacturer's instructions for the separate collection of the appliance at the end of its useful life. The appropriate separate collection for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of the appliance helps to avoid possible negative effects on health and the environment and favours the re-use and/or recycling of the materials used to make the appliance.

**Unauthorized disposal of the product by the holder will lead to application of the fines provided for by current laws and regulations.**

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## DESCRIPTION OF APPLIANCES

Sturdy steel frame, with 4 legs which are adjustable in height and 18/10 chrome-nickel steel cladding.

Oven chamber made of stainless steel with glass-wool insulation.

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

Hobs with cast-iron electric hotplates, steel full-plate, pyroceram hobs.

Control knobs made of synthetic materials, manual or self-resetting safety devices, 7-position selector switches and dual-circuit power regulators.

### Legal and technical requisites

The manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and requests that installation is carried out in conformity with the standards in force.

During assembly, the following legal and technical requisites should be adhered to:

- local building and fire safety regulations
- industrial injury legislation
- current CEI regulations
- current VVF regulations

## COMMISSIONING THE APPLIANCE

Before beginning the commissioning, free the appliance from the packaging. Some parts are protected with adhesive film which must be removed carefully.

If any glue residue remains attached to the parts, it should be cleaned with suitable products, such as benzine; do not use abrasive substances.

Assemble the legs of the appliance; the appliance must be levelled with a bubble level; small differences can be remedied by adjusting the legs themselves. The main switch or the socket must be near the appliance and easily accessible.

The appliance should be installed under an extraction hood, so that the steam can be evacuated quickly.

Install the appliance at least 5 cm from the wall unless the wall is resistant to temperatures of over 150°C (see Fig. 1).

If the appliance is to be installed very close to walls, partitions, kitchen furniture, decorative walls, etc., these should be made of non-combustible material; otherwise, they will have to be covered with non-combustible material having suitable heat insulation, and you will have to be very careful about fire safety regulations.

### Local ventilation

The room in which the appliance is installed must include air inlets in order to ensure correct operation of the appliance and guarantee air circulation in the room itself.

The air inlets must be of a suitable size, protected by grilles and positioned where they cannot be blocked. (See Fig.2 - Fig.3)

### Caution – warning

**Do not install the appliance near other appliances that reach high temperatures, so as not to damage the electrical components.**

**During the installation phase, make certain that the air suction and extraction ducts are not blocked.**

## INSTALLATION

The installation, start-up and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel. All the necessary installation work must be carried out in compliance with applicable laws and regulations. The manufacturer declines any responsibility in case of malfunctioning due to incorrect or non-compliant installation.

### Warning!

**Before carrying out any work, switch off the mains power supply.**

**As per international provisions, during connection of the appliance, a device must be provided upstream from the appliance which allows the omnipolar disconnection of the appliance from the network; this device must have an opening between the contacts of at least 3mm.**

### Caution!

**The yellow-green earth cable must never be interrupted.**

## ELECTRICAL CONNECTION

Connect the appliance to the power network as indicated (see Fig.4 – Fig.5):

- 1) If not present, install an isolator switch (A) near the appliance, with a magneto-thermal circuit breaker and differential block.
- 2) Open the doors (B) (if present) and unscrew the screws (C) in order to dismantle the control panel (D).
- 3) Connect the isolator switch (A) to the terminal board (H) as illustrated in the figure and in the wiring diagrams at the end of the manual. The selected connection cable must meet HO7RN-F type specifications and be suitable for use at a temperature of at least 80°C; it must also have a section suitable for the appliance (see technical data in the tables).
- 4) Pass the cable through the cable sleeve and tighten the cable tie; connect the wires in the corresponding positions on the terminal board and fix them. The yellow-green earth cable must be longer than the others so that it will detach after the power cables in case the cable tie breaks.

**Equipotential**

The appliance should be connected in an equipotential system. The connection terminal is located directly near the inlet of the power cord.

It is marked by the following symbol:

**Caution!**

**The manufacturer is not liable and the guarantee does not cover damage caused by improper installations non-compliant with the instructions.**

**APPLIANCE TESTING****Important**

**Before using the appliance, it must be tested in order to check the operating conditions of each component and identify any anomalies.**

**During this phase, it is important to ensure that all the safety and hygiene conditions have been strictly complied with.**

To carry out the test, perform the following checks:

- 1) Check that the power supply voltage complies with that of the appliance.
- 2) Operate the automatic isolator switch to check the electrical connection.
- 3) Check that the safety devices are in good working order.

Once you have performed the test, train the user how to use the appliance, if necessary, until he/she is competent to use it in safety, as envisaged by the current laws in the country of question.

**USING THE APPLIANCE****CAUTION!**

**Use the appliances only under supervision and never leave them operating empty.**

**Indicator lights indicate whether the power is on or off for all the equipment.**

**The appliances do not require particular adjustments by specialized personnel, but simply the adjustments made by the user during use.**

**Use only the accessories indicated by the manufacturer.**

**Do not use the appliances to cook foods directly.**

**For good performance and reduced energy consumption, it is essential to use only pots and pans suitable for cooking with electricity (check the codes on the bottom of them). The bottom must be very thick and perfectly flat. (Fig.6)**

**The diameter of the containers must be at least equal to the diameter of the selected cooking zone. A smaller diameter will result in energy waste, so a larger diameter is better. (Fig.6)**

**The bottom of the pans, just like the hob, must be clean and dry.**

**During the first uses of the appliance, the hob may give off an acrid or burned smell. This will disappear completely after the next two or three uses.**

**After use, the zones remain hot for some time even though they are switched off (residual heat). Do not rest your hands on the zones, and keep children away.**

**These rules are very important. Not following them may result in malfunctioning of the appliances as well as hazardous situations for the user.**

**OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRIC HOTPLATES**

Operate the switch upstream from the appliance.

To switch on the appliance, turn the knob corresponding to the selected heating zone and select a position between 1 and 6; the indicator light turns on to indicate that the appliance is operating.

It is advisable to turn the hotplates on at the maximum temperature; as soon as the temperature has been reached, place the knob at a lower position.

Each hotplate can be switched off by turning the knob to "0".

**6** to begin cooking, max 5/10'

**5** for high-temperature cooking

**4** for medium-temperature cooking

**3** to continue cooking large quantities

**2** to continue cooking small quantities

**1** to keep food warm or melt butter

**0** hotplate switched off

**OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE PYROCERAM HOBS**

Operate the switch upstream from the appliance.

To switch on the appliance, turn the knob corresponding to the selected cooking zone; the indicator light turns on to indicate that the appliance is operating. Positioning the knob on the indicator (A) (see references in Fig.7) activates the central heating element, and the zone concerned will start to become incandescent. The desired cooking temperature can then be set by turning the knob further. For greater heating power, position the knob on the indicator (B).

Important: you must hear the "click" indicating connection has been made so that the external heating element will also be activated. At this point, the temperature adjustment occurs for both elements.

**Note:** The VTR series 900 hobs have only a single heating element for each cooking zone.

To switch off the heating elements, position the knob on the indicator "0".

There are 4 warning lights on the hob corresponding to the four cooking zones.

These warning lights indicate a high temperature is present, and they work even when the equipment is switched off.

The warning lights remain lit until the hob temperature drops to a value which is no longer hazardous for the user.

The appliance is equipped with 4 cooking zones. The positions of the cooking zones are clearly indicated by circles

and the heating occurs only inside the diameters marked on the surface.

### CLEANING THE GLASS

The glass must be washed with a vinegar or lemon-based degreasing liquid suitable for cleaning ceramics and glass. During this operation it is advisable that the glass is not completely cold, so that the spilled food, burnt grease and other residues softened with a damp cloth can be removed with a common scraper in order to avoid degradation of the glass surface.

Do not use abrasive or corrosive detergents.

### WARNINGS!

The cooking surface is resistant but not unbreakable, and it could be damaged by hard or pointed objects falling onto it. Should the surface break or crack, do not use the appliance but contact the Service Centre immediately. Do not pour water onto the pyroceram hob, especially when it is still hot, in order to avoid damaging it.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRIC FULL-PLATES

Operate the switch upstream from the appliance.

To switch on the appliance, turn the knob corresponding to the selected cooking zone; the indicator light turns on to indicate that the appliance is operating. The desired cooking temperature can then be set by turning the knob further. The appliance is equipped with 4 cooking zones. Remember that the entire surface of the hob is heated.

It is advisable to turn the plate on at the maximum temperature; as soon as the temperature has been reached, place the knob at a lower position.

Each zone can be switched off by turning the knob to the indicator "O".

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE INDUCTION HOB

**CAUTION:** The pyroceram surface is heated by the heat emanated from the bottom of the pan. To avoid burns or injuries, do not touch the pyroceram surface during use.

a) Connect the appliance to the network after checking that the voltage supplied matches that indicated on the technical data plate of the appliance.

b) Position the pans on the zones marked on the pyroceram hob.

c) Turn the knob clockwise: the green indicator light will come on.

If the pan is not present, the green indicator light flashes.

d) Adjust the power by turning the knob.


When the pan is removed, the inductor stops supplying power; when repositioned, it immediately resumes at the same set power. If the pan is removed, the inductor remains in stand-by and the only energy consumed is that required for the indicator light.

### TURNING THE APPLIANCE OFF

- Turn the knob clockwise or anti-clockwise until returning it to the home position "OFF".
- Certain parts of the generator remain energized even when the knob is in the "OFF" position. Thus, in case of maintenance work, disconnect the equipment from the mains first.

- Make certain that no liquid gets inside the induction generator during normal use as well as during cleaning or maintenance of the component.

### USE

With induction hobs, only specific pots for induction cooking can be used: check that the pots have the symbol  which identifies induction cooking.

The induction hobs must not be used to heat objects other than those mentioned above.

### CLEANING THE GLASS

The glass must be washed with a vinegar or lemon-based degreasing liquid suitable for cleaning ceramics and glass. During this operation it is advisable that the glass is not completely cold, so that the spilled food, burnt grease and other residues softened with a damp cloth can be removed with a common scraper in order to avoid degradation of the glass surface.

Do not use powder, abrasive or corrosive detergents.

### WARNINGS!

**Metal objects overheat very quickly if placed in the heating zone in operation, thus do not rest any metallic materials on the induction hob, such as: cans, tins, aluminium foil, cutlery, rings, keys, watches, etc.)**

Persons with pace-makers must consult their physician in order to check whether or not they can be near a hob with induction generator.

Do not rest credit cards, telephone cards, magnetic tape or other magnetic objects on the pyroceramic plate with induction system.

The induction generator has an internal cooling system.

Be careful that the air inlet and outlet holes are not blocked by objects (paper, cloths or other objects). This may cause overheating and the consequent shutdown of the induction.

Avoid letting liquids get into the induction generator (water, oil or other liquids).

Never clean the appliance with jets of water.

The cooking surface is resistant but not unbreakable, and it could be damaged by hard or pointed objects falling onto it.

Should the pyroceramic surface break or crack, switch the induction hob off and disconnect it from the mains.

**Do not touch any internal part of the induction generator.**

### Solution of induction problems

Based on the number of flashes of the green indicator light, the induction hob indicates the type of problem which has occurred.

The flash codes are listed below along with recommendations on what to do.

The indicator light always does a long flash first followed by the number of flashes related to the problem that has occurred.

No. Flashes	Problem	Cause	Solution
1	No current on the inductor.	Unsuitable pot (e.g.: aluminium).	Use suitable pots (e.g.: in steel 430).
2	High current on the inductor.	Unsuitable pot (e.g.: aluminium).	Use suitable pots (e.g.: in steel 430).
3	High temperature on the cooling unit.	Clogged air ducts. Blocked fan.	Check and free the air ducts. Clean the fan.
4	High temperature on the cooking zone.	Empty pot.	Remove the pot and switch off the hob.
5	Interruption on the knob.	D e f e c t i v e knob.	Check/ replace the switch.
6	High temperature inside the generator.	Clogged air ducts. Blocked fan.	Check and free the air ducts. Clean the fan.
7	Cooking zone temperature sensor.	Short circuit on the sensor.	Have the sensor checked / replaced.
10	Connection error.	No connection between the control panel and the generator.	Disconnect the hob from the power supply. Check the connections.

In case of problems not listed in this table, contact a qualified service centre only.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR ELECTRIC OVENS

#### FE-TYPE ELECTRIC OVEN (FIG.8)

- The heating elements are placed in the roof (top heat) and floor (bottom heat).
- The temperature can be regulated between 50 °C and 300 °C by a thermostat connected to a three-pole switch.
- The top and bottom heating elements can be switched on simultaneously or individually.
- Indicator lights indicate when the appliance is operating.
- The cooking chamber is made of stainless steel.
- There is no flue-gas collector in the cooker with an electric oven.

#### Switch-on and switch-off of the FE-type electric oven

Operate the switch upstream from the appliance.

To switch on the appliance, turn the knob (A) and select the top, bottom or both heating elements depending on the type of cooking desired.

The indicator light (C) turns on to indicate that the oven is operating, but the heating elements do not yet produce heat.

Turn the knob (B) to activate the heating elements, and the indicator light (D) turns on. The desired cooking temperature can then be set by turning the knob further.

The indicator light (D) turns off when the selected temperature has been reached, and the heating elements switch off. When the temperature falls below the set value, the indicator light (D) turns on and the heating elements switch back on again.

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

#### FE1-TYPE ELECTRIC OVEN (FAN OVEN) (FIG.9)

- In this type of oven the heat comes from the rear of the chamber and a fan distributes the heat in a uniform manner.
- The motor fan is located at the back of the oven, at the centre of the circular heating element.
- The temperature can be regulated between 50 °C and 300 °C by a thermostat connected to a two-pole switch.
- Indicator lights indicate when the appliance is operating.
- The cooking chamber is made of stainless steel.
- There is no flue-gas collector in the cooker with an electric oven.

#### Switch-on and switch-off of the FE1-type electric oven

Operate the switch upstream from the appliance.

To switch on the appliance, turn the knob (A) to the desired temperature; the indicator light (B) turns on to indicate that the oven is operating and the indicator light (C) turns on to indicate that the heating element is active.

The indicator light (C) turns off when the selected temperature has been reached; the heating element switches off, but the fan continues to operate.

When the temperature falls below the set value, the indicator light (C) turns on and the heating element switches back on.

To switch off the oven, turn the knob to the position "O". The first position of the knob corresponds to fan operation alone (only the green indicator light (B) turns on) for cooling – defrosting purposes.

**WARNING!**

**Never use the ovens without the oven floors.**

## MAINTENANCE

### TAKING CARE OF THE APPLIANCE

**CAUTION!**

- Before cleaning the appliance, switch it off and let it cool down.
- In the case of electrical equipment, operate the isolator switch to cut off the power supply.

Cleaning the appliance thoroughly every day will keep it in perfect working order and make it last longer.

The steel surfaces should be cleaned with liquid dish soap diluted in hot water using a soft cloth; for the more stubborn stains, use ethyl alcohol, acetone or other non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric / muriatic or sulphuric acid. The use of acids may compromise the functionality and safety of the appliance.**

Do not use brushes, steel wool or abrasive disks made of other metals or alloys that may produce rust spots by contamination.

For the same reason, avoid touching the appliance with iron objects. Be careful with stainless steel brushes or wool that, even though not contaminating the surfaces, may cause scratches.

If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sand paper but use a synthetic sponge instead, such as Scotchbrite.

Do not use silver-polishing substances either, and be careful of hydrochloric or sulphuric acid vapours coming from other cleaning processes, such as washing the floors.

**Do not point jets of water at the appliance as this could damage it.**

After cleaning the appliance, rinse it thoroughly with clean water and dry it carefully with a cloth.

**IMPORTANT**

To avoid damaging the cooking zone on pyroceram hobs, in the event plastic or foil sheets, sugar or foods with a high sugar content stick to the hob, use a scraper to remove it immediately from the cooking zone.

### REPLACING PARTS

#### (SPARE PARTS)

**Use only original spare parts supplied by the manufacturer**

All maintenance work must be carried out by qualified personnel only. Have the appliance checked at least once a year; we strongly recommend that you stipulate a servicing and maintenance contract with your supplier.

#### Replacement of the electric oven heating elements

Operate the isolator switch upstream from the appliance so as to disconnect the appliance from the mains.

In the FE oven, the bottom heating elements are located under the floor and the top ones are fixed to the roof of the cooking chamber.

In the FE1 oven, the heating element is fixed behind the fan on the rear wall of the cooking chamber.

To remove the heating elements, unscrew the screws fixing them and be careful not to pull the connection leads.

Use a screwdriver to disconnect the connection leads, and then assemble a new heating element by following these steps in the reverse order.

### PROLONGED PERIODS OUT OF USE

If the appliance must remain idle for a long period of time, follow the instructions provided below:

- 1) Operate the isolator switch of the appliance in order to disconnect it from the main power line.
- 2) Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
- 3) Spread a thin layer of cooking oil on the stainless steel surfaces.
- 4) Carry out all the maintenance operations.
- 5) Cover the appliance and leave a few apertures to allow for air circulation.

### WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING

If the appliance malfunctions, disconnect it immediately from the mains and contact the Service Centre.

## ELECTRIC COOKERS - SERIES 600

Model	Description	Dim.: (LXDXH) Work surface (h total)
E6P2B	2 round plates	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 round plates with open compartment	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 round plates	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 round plates with open compartment	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 round plates	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 round plates with open compartment	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 round plates + electric oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 round plates + electric oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 round plates + electric oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 high power square plates	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 high power square plates with open compartment	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 high power square plates + electric oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 max power square plates	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 max power square plates with open compartment	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 max power square plates + electric oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## ELECTRIC COOKERS - SERIES 700

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

## ELECTRIC COOKERS - SERIES 900

Model	Description	Dim.: (LXDXH) Work surface (h total)
E9P2M	2 round plates with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 square plates with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 enhanced square plates with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 round plates with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 square plates with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 enhanced square plates with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 round plates with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 square plates with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 enhanced square plates with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 round plates + electric oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 square plates + electric oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 enhanced square plates + electric oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 round plates + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 square plates + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 enhanced square plates + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 round plates + electric oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 square plates + electric oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 enhanced square plates + electric oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 round plates + electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 square plates + electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 enhanced square plates + electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	4-zone pyroceram with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4-zone enhanced pyroceram with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	4-zone pyroceram + electric oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	4-zone enhanced pyroceram + electric oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	4-zone pyroceram + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	4-zone enhanced pyroceram + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	2-zone induction	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	4-zone induction	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPTIONAL: enhanced plates

## ELECTRIC COOKERS - SERIES S

Model	Description	Dim.: (LXDXH) Work surface (h total)
SE9PQ2M	2 square plates with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 square plates with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 square plates with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 square plates + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 square plates + electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	4-zone pyroceram with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	4-zone pyroceram + electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	2-zone induction	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	4-zone induction	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**ELECTRIC COOKERS - SERIES 600**

Mod.	Rated power	Round plates		Square plates		FE1 Oven	FE Oven	TE Oven	Cooking zones		Power supply	H07RNF-type connection cable
		kW	No.	kW	No.				kW	No.		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELECTRIC COOKERS - SERIES 700**

Mod.	Rated power	Round plates		Square plates		FE1 Oven	FE Oven	TE Oven	Cooking zones		Power supply	H07RNF-type connection cable
		kW	No.	kW	No.				kW	No.		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## ELECTRIC COOKERS - SERIES 900

Mod.	Rated power	Round plates		Square plates		FE1 Oven	FE Oven	TE Oven	Cooking zones		Power supply	H07RNF-type connection cable
		kW	No.	kW	No.				kW	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTIONAL: enhanced plates

## ELECTRIC COOKERS - SERIES S

Mod.	Rated power	Round plates		Square plates		FE1 Oven	FE Oven	TE Oven	Cooking zones		Power supply	H07RNF-type connection cable
		kW	No.	kW	No.				kW	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Caractéristiques des appareils**

La plaque des caractéristiques se trouve sur la partie frontale de l'appareil et contient toutes les données nécessaires concernant le raccordement.

		<b>CE</b>	
MOD.	N°:		
$\Sigma Q_n$			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2
			

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

73/23 CEE Partie électrique  
 89/336 CEE Compatibilité électromagnétique  
 93/68 Règlementations machines  
 98/37 Règlementations machines  
 et aux normes particulières de référence

**INFORMATION POUR LES UTILISATEURS**

**Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses sur les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets.**

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément.

La collecte différenciée du présent appareil à la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer du présent appareil devra par conséquent contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté afin de permettre la collecte séparée de l'appareil à la fin de sa vie. L'adéquate collecte différenciée pour l'envoi successif de l'appareil au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou recyclage des matériaux dont est composé l'appareil.

**L'élimination abusive du produit de la part de son propriétaire comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.**

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

## DESCRIPTION DES APPAREILS

Robuste structure en acier, avec 4 pieds réglables en hauteur, revêtement externe en acier au chrome-nickel 18/10.

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

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

Plaques de cuisson avec plaques électriques en fonte, plaque coup-de-feu en acier, plaques en vitrocéramique.

Manettes de commande en matériau synthétique, dispositifs de sécurité à réarmement manuel ou automatique, commutateurs à 7 positions et régulateurs d'énergie à double circuit.

**Dispositions légales, réglementations techniques et directives**

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et demande à ce l'installation soit effectuée conformément aux normes en vigueur.

En vue du montage, observer les dispositions suivantes :

- réglementations pour le bâtiment et dispositions anti-incendie locales
- normes de sécurité en vigueur
- dispositions CEI en vigueur
- dispositions VVF en vigueur

## MISE EN SERVICE

Avant de commencer les travaux de mise en service, débarrasser l'appareil. Certaines pièces sont protégées avec une pellicule adhésive, qui doit être retirée avec soin.

Si sont présents des résidus de colle, ceux-ci doivent être nettoyés avec des substances adéquates, comme l'essence ; ne jamais utiliser de substances abrasives.

Monter les pieds de l'appareil ; l'appareil doit être mis à niveau ; de petits dénivellements peuvent être résolus en réglant les pieds. L'interrupteur général ou la prise doivent être près de l'appareil et facilement accessibles.

Il est conseillé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante, de manière à ce que l'évacuation des vapeurs s'effectue de manière rapide.

Installer l'appareil à au moins 5 cm du mur si ce dernier ne peut résister à une température minimum de 150 °C (voir Fig.1)

Si l'appareil est installé près de murs, cloisons, parois de décoration, etc., il est recommandé que ces parties soient réalisées avec un matériau non combustible ; en cas contraire celles-ci devraient être revêtues d'un matériau non combustible présentant une isolation thermique adéquate et il sera nécessaire de respecter la réglementation concernant la prévention contre les incendies.

**Ventilation de la pièce**

La pièce où l'appareil est installé doit posséder des prises d'air afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et le renouvellement d'air de la pièce.

Les prises d'air doivent avoir une dimension adéquate, être munies de grilles et positionnées de manière à ne pas pouvoir être obstruées. (Voir Fig.2 - Fig.3)

**Précaution- avertissement**

**Ne pas installer l'appareil près d'autres appareils atteignant de hautes températures afin de ne pas endommager les composants électriques.**

**Pendant l'installation, veiller à ce que les conduits d'aspiration et d'évacuation soient libres de tout obstacle.**

## INSTALLATION

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié. Toutes les opérations nécessaires à l'installation doivent être effectuées conformément aux normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation erronée ou non conforme.

**Avertissement !**

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

**Comme prévu par les dispositions internationales, durant le raccordement de l'appareil prévoir en amont de celui-ci un dispositif permettant de débrancher de manière omnipolaire l'appareil ; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.**

**Attention !**

**La câble de terre jaune-vert ne doit jamais être interrompu.**


## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Effectuer le raccordement de l'appareil au réseau d'alimentation de la manière indiquée (voir Fig.4 – Fig.5):

- 1) si non présent, installer un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec disjoncteur magnétothermique et protection différentielle.
- 2) si présents, ouvrir les volets (B) et dévisser les vis (C) pour démonter le bandeau de commande (D).
- 3) brancher l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (H) comme illustré sur la figure et sur les schémas électriques reportés à la fin du manuel. Le câble de branchement préchoisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80°C et avoir une section adaptée à l'appareil (voir données techniques sur les tableaux).
- 4) passer le câble à travers le passe-câble et serrer le serre-câble, brancher les conducteurs dans leur position correspondante sur le bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres de manière à ce qu'en cas de rupture du serre-câble celui-ci se détache après les câbles de tension.

**Equipotentiel**

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne de branchement est positionné tout près de l'arrivée du câble d'alimentation.

Elle est marquée du symbole : 

**Attention !**

**Le producteur n'est pas responsable et ne dédommage pas sous garantie des dommages provoqués par des installations inadéquates et non conformes aux instructions.**

**CONTRÔLE DE L'APPAREIL****Important**

**Avant toute mise en service, il faut contrôler l'installation pour vérifier les conditions de fonctionnement de chaque élément et détecter toute éventuelle anomalie. Pendant cette phase, il est important de vérifier que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient bien respectées.**

Pour ceci, effectuer les contrôles suivants :

- 1) contrôler que la tension du réseau soit conforme à celle de l'appareil.
- 2) actionner l'interrupteur sectionneur automatique pour contrôler le branchement électrique
- 3) contrôler le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité

Après avoir effectué ces contrôles, s'il y a lieu, expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur pour bien l'informer sur toutes les modalités de mise en service de l'appareil en conditions de sécurité, comme prévu par les lois en vigueur dans les pays d'utilisation.

**NOTICE D'EMPLOI****ATTENTION !**

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

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

**Les appareils ne prévoient aucun réglage particulier réservé à un personnel spécialisé, mais uniquement quelques réglages que l'utilisateur doit effectuer en phase d'utilisation.**

**Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant.**

**Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments.**

**Pour un bon rendement et une consommation d'énergie contenue, il est indispensable d'utiliser des casseroles et des poêles indiqués pour la cuisson électrique (observer les sigles sur le fond de celles-ci) : le fond doit être très épais et parfaitement plat. (Fig.6)**

**Le diamètre des récipients doit être au moins égal au diamètre de la zone de cuisson préchoisie. Si inférieur, il y aura un gaspillage d'énergie inutile, il est donc préférable qu'il soit plus grand. (Fig.6)**

**Le fond des casseroles doit être propre et sec ainsi que la plaque de cuisson.**

**Lors des premières utilisations des appareils, une odeur âcre ou de brûlé pourrait s'en dégager. Le phénomène disparaît complètement après les successifs deux ou trois fonctionnements.**

**Après l'utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps même si éteintes (chaleur résiduelle). Éviter d'y poser les mains et ne pas les enfants s'en approcher !**

**Ces normes sont très importantes. Si celles-ci sont négligées, des dysfonctionnements des appareils ainsi que des situations de danger pour l'utilisateur pourraient se vérifier.**

**MISE EN MARCHÉ DES PLAQUES ÉLECTRIQUES**

Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la manette correspondante à la zone chauffante préchoisie et sélectionner une position entre 1 et 6, le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.

Il est conseillé d'allumer les plaques à la température maximale et dès que la température est atteinte, amener la manette sur une position inférieure.

L'extinction de chaque plaque s'effectue en tournant la manette sur la position "O".

**6** pour début de cuisson max 5/10'

**5** pour cuisiner à haute température

**4** pour cuisiner à température moyenne

**3** pour continuer la cuisson de grandes quantités

**2** pour continuer la cuisson de petites quantités

**1** pour maintenir les aliments chauds ou faire fondre le beurre

**0** plaque désactivée

**MISE EN MARCHÉ DES PLAQUES EN VITROCÉRAMIQUE**

Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la manette correspondante à la zone de cuisson préchoisie, la lampe s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. En se positionnant sur l'interrupteur (A) (voir références Fig.7) s'active l'élément chauffant central, la zone intéressée commencera à devenir incandescente, en tournant encore la manette, il est possible de régler les températures de cuisson souhaitées. Pour avoir plus de puissance chauffante, positionner la manette sur l'indicateur (B). Important : le "click" d'enclenchement indique que l'élément chauffant externe s'est activé et que le réglage de la température s'effectuera dorénavant pour les deux éléments.

**Note :** les plaques VTR série 900 ont un seul élément chauffant pour chaque zone de cuisson.

Pour désactiver les éléments chauffants, positionner la manette sur l'indicateur "O".

Sur la plaque de cuisson sont présents 4 voyants lumineux correspondants aux quatre zones de cuisson.

Ces voyants lumineux sont indicateurs de haute température et fonctionnent même lorsque l'appareil est éteint.

Les indicateurs restent allumés jusqu'à ce que la température de la plaque descende à une valeur ne représentant plus un danger pour l'utilisateur.

L'appareil est doté de 4 zones de cuisson. Les positions sont clairement indiquées par des cercles et le chauffage s'effectue uniquement à l'intérieur des diamètres tracés sur la plaque.

### NETTOYAGE DU VERRE

Le verre doit être lavé avec des dégraissants liquides à base de vinaigre ou de citron et appropriés au nettoyage de céramiques et de verres.

Durant cette opération il est conseillé que le verre ne soit pas complètement froid. De cette manière, les aliments renversés, les graisses brûlées et autre ramollis avec un chiffon humide peuvent être éliminés à l'aide d'un grattoir, afin d'éviter une dégradation de la surface en verre.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

### AVERTISSEMENTS !

La surface de cuisson est résistante mais non pas incassable et elle peut être endommagée si des objets durs ou pointus tombent dessus. En cas de ruptures, fêlures ou fissures, ne pas utiliser l'appareil et contacter tout de suite le Service d'Assistance.

Ne pas verser d'eau sur la plaque en vitrocéramique surtout lorsqu'elle est encore chaude pour ne pas l'endommager.

### MISE EN MARCHÉ DES PLAQUES COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUES

Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la manette correspondante à la zone de cuisson préchoisie, le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche, en tournant encore la manette, il est possible de régler les températures de cuisson souhaitées.

L'appareil est doté de 4 zones de cuisson, le chauffage s'effectue sur toute la surface de la plaque.

Il est conseillé d'allumer la plaque à la température maximale et une fois la température atteinte, amener la manette sur une position inférieure.

L'extinction de chaque zone s'effectue en tournant la manette sur l'indicateur "O".

### MISE EN MARCHÉ DES PLAQUES À INDUCTION

**ATTENTION :** La plaque en vitrocéramique est chauffée par la chaleur que dégage le fond de la casserole. Pour éviter brûlures et lésions, ne pas toucher la plaque en vitrocéramique durant l'utilisation.

a) Raccorder l'appareil au réseau après s'être assuré que la tension distribuée correspond à celle indiquée sur la plaquette des caractéristiques de celui-ci.

b) Positionner les casseroles à hauteur des zones marquées sur la plaque en vitrocéramique.

c) Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre : le voyant lumineux vert s'allume.

Si aucune casserole n'est présente, le voyant lumineux vert clignote.

d) Régler la puissance en tournant la manette.


Lorsque la casserole est retirée, l'inducteur ne distribue pas de

puissance. Lorsque celle-ci est repositionnée, il repart tout de suite avec la puissance configurée. Si la casserole est retirée, l'inducteur reste en stand-by et il n'y a aucune consommation d'énergie sauf celle des voyants lumineux.

### ARRÊT

- Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire jusqu'à la ramener sur la position de repos "OFF"
- Certaines parties du générateur restent sous tension même lorsque la manette est sur "OFF". Par conséquent, en cas d'entretien, débrancher auparavant l'appareil.
- S'assurer qu'aucun liquide n'arrive à l'intérieur du générateur à induction aussi bien durant la normale utilisation, que durant le nettoyage ou l'entretien du composant.

### POSSIBILITÉ D'UTILISATION

Avec les plaques à induction, il faut utiliser des casseroles spécifiques pour la cuisson à induction : vérifier que sur les casseroles soit présent le symbole  qui identifie la cuisson à induction.

Les plaques à induction ne doivent pas être utilisées pour chauffer des objets différents de ceux susmentionnés.

### NETTOYAGE DU VERRE

Le verre doit être lavé avec des dégraissants liquides à base de vinaigre ou de citron et appropriés au nettoyage de céramiques et de verres.

Durant cette opération il est conseillé que le verre ne soit pas complètement froid. De cette manière, les aliments renversés, les graisses brûlées et autre ramollis avec un chiffon humide peuvent être éliminés à l'aide d'un grattoir, afin d'éviter une dégradation de la surface en verre.

Ne pas utiliser de détergents en poudre, abrasifs ou corrosifs.

### AVERTISSEMENTS !

**Les objets métalliques se surchauffent très rapidement si ils sont positionnés dans la zone chauffante en marche. Par conséquent, ne pas poser sur la plaque de cuisson à induction des matériaux métalliques comme : canettes, pots, feuilles en aluminium, couverts, bagues, clés, montres, etc.)**

Les personnes avec pace-maker doivent consulter leur propre médecin afin de savoir si ils peuvent ou non rester près d'une plaque de cuisson avec générateur à induction.

Ne pas poser de cartes de crédit, cartes de téléphone, rubans magnétiques ou autres objets magnétiques sur la plaque en vitrocéramique avec système à induction.

Le générateur à induction a un système de refroidissement interne.

Faire attention à ce que les orifices d'arrivée et de sortie de l'air ne soient pas obstrués par des objets (papier, chiffons ou autre). Ceci pourrait causer un chauffage excessif et la conséquente extinction de l'induction.

Éviter de faire entrer des liquides dans le générateur à induction (eau, huile ou autre).

Ne nettoyer en aucun cas avec un jet d'eau.

La surface de cuisson est résistante mais pas incassable et elle peut être endommagée si des objets durs ou pointus tombent dessus.

Si la plaque en vitrocéramique est fissurée ou cassée, éteindre la plaque de cuisson à induction et couper l'alimentation électrique.

**Ne toucher aucune pièce interne du générateur à induction.**

## Solutions des problèmes à induction

En fonction des clignotements du voyant lumineux vert, la plaque à induction communique le type de problème qui s'est vérifié.

Ci dessous sont énumérés les codes des clignotements et les conseils pour résoudre le problème.

Le voyant lumineux clignote toujours longtemps suivi du nombre de clignotements relatifs au problème qui s'est vérifié.

n° clignotements	Problème	Cause	Solution
1	Pas de courant sur l'inducteur.	Casserole non appropriée (exemple : aluminium).	Utiliser des casseroles appropriées (exemple : en acier 430).
2	Courant élevé sur l'inducteur.	Casserole non appropriée (exemple : aluminium).	Utiliser des casseroles appropriées (exemple : en acier 430).
3	Température élevée de l'unité de refroidissement.	Conduits de l'air bouchés. Ventilateur bloqué.	Vérifier et libérer les conduits. Nettoyer le ventilateur.
4	Température élevée de la zone de cuisson.	Casserole vide.	Retirer la casserole et éteindre la plaque.
5	Interruption sur la manette.	Manette défectueuse.	Vérifier/ remplacer l'interrupteur.
6	Température élevée à l'intérieur du générateur.	Conduits de l'air bouchés. Ventilateur bloqué.	Vérifier et libérer les conduits. Nettoyer le ventilateur.
7	Capteur de température de la zone de cuisson.	Court-circuit sur le capteur.	Faire vérifier / remplacer le capteur.
10	Erreur de raccordement.	Il n'y a pas de raccordement entre le panneau de commande et le générateur.	Débrancher la plaque de l'alimentation. Vérifier les connexions.

En cas de problèmes non énumérés dans le présent tableau, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance qualifié.

## MISE EN MARCHÉ DES FOURS ÉLECTRIQUES

## FOUR ÉLECTRIQUE TYPE FE (FIG.8)

- Les résistances sont dans le ciel (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure).
- Le réglage de la température entre 50° et 300°C s'effectue moyennant un thermostat relié à un interrupteur tripolaire.
- Les résistances supérieures ou inférieures peuvent être allumées en même temps ou séparément.
- Les voyants lumineux signalent que l'appareil fonctionne.
- La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.
- La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées.

**Allumage et extinction du four électrique type FE**

Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la manette (A) et sélectionner les éléments chauffants supérieurs, inférieurs ou les deux selon le type de cuisson que l'on souhaite utiliser.

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

Tourner la manette (B) pour activer les éléments chauffants, le voyant lumineux (D) s'allume. En tournant encore la manette, il est possible de sélectionner les températures de cuisson souhaitées.

Le voyant lumineux (D) s'éteint lorsque la température est atteinte, les éléments chauffants se désactivent.

Lorsque la température descend sous la valeur configurée, le voyant lumineux (D) s'allume et les éléments chauffants s'activent de nouveau.

Pour éteindre le four, tourner les manettes sur la position "O"

**FOUR ÉLECTRIQUE TYPE FE1 (VENTILÉ) (FIG.9)**

- Sur ce type de four, la chaleur arrive de l'arrière de la chambre et un ventilateur distribue de manière homogène la chaleur.
- Le motoventilateur se trouve à l'arrière du four, au centre de la résistance circulaire.
- Le réglage de la température entre 50°C et 300°C s'effectue par l'intermédiaire d'un thermostat relié à un interrupteur bipolaire.
- Les voyants lumineux signalent que l'appareil fonctionne.
- La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.
- La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées.

**Allumage et extinction du four électrique type FE1**

Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Pour allumer, tourner la manette (A) sur la température souhaitée, le voyant lumineux (B) s'allume pour indiquer que le four est en marche, le voyant lumineux (C) s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est actif.

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

Lorsque la température descend sous la valeur configurée, le

voyant lumineux (C) s'allume et l'élément chauffant s'active à nouveau.

Pour éteindre le four, tourner la manette sur la position "O".

Au premier déclat de la manette, il est possible de n'avoir que le fonctionnement du ventilateur (seul le voyant vert (B) s'allume) pour les fonctions de refroidissement ou de décongélation.

#### AVERTISSEMENT !

**Ne jamais utiliser les fours sans les soles du four.**

## ENTRETIEN

### SOIN DE L'APPAREIL

#### ATTENTION !

- Avant de nettoyer, éteindre et laisser refroidir l'appareil.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

Un scrupuleux nettoyage quotidien de l'appareil en garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

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

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages qui pourraient provoquer des taches de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, bien que ne contaminant pas les surfaces, peuvent les rayer de manière irréversible.

Si la saleté est importante, n'utiliser en aucun cas du papier de verre ou émerisé ; il est recommandé par contre d'utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).

Exclure également l'utilisation de substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des sols.

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

Après le nettoyage, rincer soigneusement avec de l'eau propre et essuyer à l'aide d'un chiffon.

#### IMPORTANT

Si des pellicules en plastique ou en aluminium, ou encore du sucre ou des préparations sucrées ont fondu sur la plaque, il faut immédiatement les retirer à l'aide d'un grattoir approprié pour éviter tout dommage à la zone de cuisson sur les plans en vitrocéramique.

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

#### (PIÈCES DÉTACHÉES)

#### Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine fournies par le fabricant

Toute opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an ; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.

#### Remplacement des résistances des fours électriques

Désactiver l'interrupteur situé en amont de l'appareil de manière à débrancher l'appareil.

Sur le four FE, les résistances inférieures sont situées sous la sole et celles supérieures sont fixées au ciel de la chambre de cuisson.

Sur le four FE1 la résistance est fixée derrière le convoyeur sur la paroi arrière de la chambre de cuisson.

Pour retirer les résistances, dévisser les vis qui les fixent et faire attention à ne pas arracher les câbles de raccordement. À l'aide d'un tournevis, détacher les câbles de raccordement et monter une nouvelle résistance en suivant la séquence inverse.

### INACTIVITÉ PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant une longue période de temps, procéder de la façon suivante :

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour débrancher l'appareil du réseau électrique principal.
- 2) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones adjacentes.
- 3) Étendre une couche fine d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4) Effectuer toutes les opérations d'entretien.
- 5) Recouvrir l'appareil d'une protection en laissant quelques fissures pour permettre à l'air de circuler.

### COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et appeler le Service d'Assistance.

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 600

Appareil type	Description	Dim. : (LXPXH) Plan de travail (h totale)
E6P2B	2 plaques rondes	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 plaques rondes	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 plaques rondes	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 plaques rondes + four électrique Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 plaques carrées high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 plaques carrées high power avec compartiment ouvert	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 plaques carrées high power + four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 plaques carrées max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 plaques carrées max power avec compartiment ouvert	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 plaques carrées max power + four électrique Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim. : (LXPXH) Plan de travail (h totale)
E7P2B	2 plaques rondes	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 plaques carrées	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 plaques rondes	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 plaques carrées	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 plaques rondes	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 plaques carrées	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	vitrocéramique 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	vitrocéramique 4 zones avec compartiment ouvert	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	vitrocéramique 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	vitrocéramique 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	induction 2 zones	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induction 4 zones	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	plaque coup-de-feu 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	plaque coup-de-feu 4 zones avec compartiment ouvert	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	plaque coup-de-feu 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim. : (LXPXH) Plan de travail (h totale)
E9P2M	2 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 plaques carrées plus puissantes avec compartiment ouvert	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 plaques carrées plus puissantes avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 plaques rondes avec compartiment ouvert	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 plaques carrées plus puissantes avec compartiment ouvert	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 plaques carrées plus puissantes + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 plaques carrées plus puissantes + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 plaques rondes + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 plaques carrées + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 plaques carrées plus puissantes + four électrique 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 plaques rondes + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 plaques carrées plus puissantes + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	vitrocéramique 4 zones avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	vitrocéramique plus puissant 4 zones avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	vitrocéramique 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	vitrocéramique plus puissant 4 zones + four électrique 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	vitrocéramique 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	vitrocéramique plus puissant 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	induction 2 zones	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induction 4 zones	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPTION : plaques plus puissantes

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE S

Appareil type	Description	Dim. : (LXPXH) Plan de travail (h totale)
SE9PQ2M	2 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 plaques carrées avec compartiment ouvert	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 plaques carrées + four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	vitrocéramique 4 zones avec compartiment ouvert	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	vitrocéramique 4 zones + four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	induction 2 zones	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induction 4 zones	mm 800 x 900 x 900 (960)h

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 600

Mod.	Puissance nominale kW	Plaques rondes		Plaques carrées		Four FE1 kW	Four FE kW	Four TE kW	Zones de cuisson		Alimentation	Câble de branchement type H07RNF
		N°	kW	N°	kW				N°	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 700

Mod.	Puissance nominale kW	Plaques rondes		Plaques carrées		Four FE1 kW	Four FE kW	Four TE kW	Zones de cuisson		Alimentation	Câble de branchement type H07RNF
		N°	kW	N°	kW				N°	kW		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE 900

Mod.	Puissance nominale	Plaques rondes		Plaques carrées		Four FE1	Four FE	Four TE	Zones de cuisson		Alimentation	Câble de branchement type H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW				kW	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5				400V 3N~		5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5			400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5			400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5				400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5				400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5				400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5			400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5			400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5			400V 3N~		5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTION : plaques plus puissantes

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE S

Mod.	Puissance nominale	Plaques rondes		Plaques carrées		Four FE1	Four FE	Four TE	Zones de cuisson		Alimentation	Câble de branchement type H07RNF
	kW	N°	kW	N°	kW				kW	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

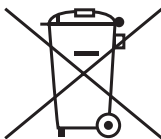
**Geräteeigenschaften**

Das Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

			CE	
MOD.		N°:		
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Die Geräte entsprechen den EU-Normen:

73/23 EWG Elektroteil  
 89/336 EWG Elektromagnetische Verträglichkeit  
 93/68 Maschinenrichtlinie  
 98/37 Maschinenrichtlinie  
 und den speziellen Bezugsnormen

**BENUTZERINFORMATIONEN**

**In Anwendung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung.**

Das Symbol des durchgestrichenen Abfalleimers am Gerät oder der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom anderen Müll gesammelt werden muss.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich dieses Geräts entledigen möchte, muss daher den Hersteller kontaktieren und das System befolgen, das dieser für die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer eingeführt hat. Die angemessene getrennte Sammlung für die Zufuhr des ausgedienten Geräts zum Recycling, der umweltverträglichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördert den Wiedereinsatz und/oder die Wiederverwertung der Materiale, aus denen das Gerät besteht.

**Die gesetzeswidrige Entsorgung des Geräts durch den Besitzer hat die Anwendung der Verwaltungsstrafen zur Folge, die von den geltenden Bestimmungen vorgesehen sind.**

# AUFSTELLUNGSANWEISUNG

## GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur, mit 4 höhenverstellbaren Füßen, Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10.

Backkammer aus rostfreiem Stahl mit Isolierung aus Glaswolle.

Die wärmeisolierte doppelwandige Backofentür hat einen isolierten Türgriff und ist durch ein Federgelenk ausbalanciert. Kochfelder mit elektrischen Herdplatten aus Gusseisen, Glühplatten aus Stahl, Glaskeramikkochfelder.

Bedienknöpfe aus Synthetikmaterial, Sicherheitsvorrichtungen mit manueller oder automatischer Rücksetzung, Umschalter mit 7 Positionen und Energieregler mit doppeltem Kreislauf.

### Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte den EWG-Richtlinien entsprechen und verlangt, dass die Installation unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen durchgeführt wird.

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Bauvorschriften und lokale Brandschutzverordnung
- geltende Unfallverhütungsbestimmungen
- geltende CEI-Vorschriften
- geltende VVF-Vorschriften

## BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vor Beginn der Arbeiten für die Betriebsbereitstellung das Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit Klebefolie geschützt. Diese muss vorsichtig entfernt werden. Falls Kleberreste verbleiben sollten, müssen diese mit geeigneten Mitteln, zum Beispiel Benzin, gereinigt werden. Keinesfalls scheuernde Mittel benutzen.

Die Füße des Geräts montieren. Das Gerät muss mit Wasserwaage ausgerichtet werden. Geringe Unebenheiten können durch Verstellen der Füße ausgeglichen werden. Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und einfach zugänglich sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit die Dämpfe schnell abgeführt werden.

Installation mit einem Abstand von mindestens 5 cm von der Wand durchführen, wenn diese nicht bis mindestens 150°C hitzebeständig ist.

Falls das Gerät sehr nahe an Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorwänden usw. aufgestellt werden sollte, wird empfohlen, diese Teile aus nicht brennbarem Material zu wählen. Andernfalls müssen sie mit einem Material mit angemessener Wärmeisolierung verkleidet werden, und es muss große Aufmerksamkeit auf die Brandschutzvorschriften gelegt werden.

### Lüftung des Lokals

Am Installationsort des Geräts müssen Lüftungsöffnungen vorhanden sein, die die korrekte Funktion des Geräts gewährleisten und für einen Luftaustausch des Lokals selbst sorgen.

Die Lüftungsöffnungen müssen angemessene Abmessungen haben, durch Gitter geschützt sein und so angebracht sein, dass sie nicht blockiert werden können. (Siehe Abb.2 - Abb.3)

### Vorsicht - Warnhinweis

**Gerät nicht in der Nähe anderer Geräte installieren, die hohe Temperaturen erreichen, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.**

**Bei der Installation sicherstellen, dass die Luftansaug- und Luftausblaskanäle frei sind**

## INSTALLATION

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts müssen von Fachpersonal ausgeführt werden. Alle für die Installation notwendigen Arbeiten müssen gemäß der geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller weist jegliche Haftung im Falle von Betriebsstörungen zurück, die auf eine falsche oder nicht konforme Installation zurückzuführen sind.

### Warnhinweis!

**Vor jedem Eingriff die Hauptstromversorgung abstellen**

**Gemäß internationaler Vorschriften ist beim Anschluss des Geräts die Vorschaltung einer Vorrichtung vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt. Diese Vorrichtung muss eine Mindestkontaktöffnung von 3 mm haben.**

### Achtung!

**Das gelb-grüne Erdungskabel darf nie unterbrochen werden.**

## ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Den Anschluss des Geräts an das Speisungsnetz wie angeben ausführen (siehe Abb.4 – Abb.5):

- 1) Falls nicht vorhanden, einen Trennschalter (A) mit thermomagnetischem Auslöser und Fehlerstromschutzblock in der Nähe des Geräts installieren.
- 2) Falls vorhanden, die Klappen (B) öffnen und die Schrauben (C) abschrauben, um die Blende (D) abzumontieren.
- 3) Den Trennschalter (A) wie auf der Abbildung und auf den Schaltplänen am Ende des Handbuchs gezeigt an die Klemmenleiste (H) des Geräts anschließen. Das gewählte Anschlusskabel muss Eigenschaften nicht unter Typ H07RN-F mit Einsatztemperatur von mindestens 80°C aufweisen, und einen dem Gerät angemessenen Querschnitt haben (siehe technische Daten in den Tabellen).
- 4) Das Kabel durch die Kabeldurchführung führen und die Kabelbefestigung anziehen. Die Leiter in ihrer Position in der Klemmenleiste anordnen und sie befestigen. Der gelb-grüne Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, damit er im Falle einer Beschädigung der Kabelbefestigung nach den Spannungskabeln abgetrennt wird.

**Potentialausgleich**

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein. Die Anschlussklemme befindet sich unmittelbar neben dem Eingang des Speisungskabels.



Es ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:

**Achtung!**

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unangemessene Installationen, die nicht den Anweisungen entsprechen, entstehen, und ersetzt diese nicht.**

**GERÄTEABNAHME****Wichtig!**

**Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, muss eine Abnahme der Anlage erfolgen, damit die Arbeitsbedingungen jeder einzelnen Komponente bewertet und eventuelle Funktionsstörungen erkannt werden können.**

**In dieser Phase ist es wichtig, dass alle Sicherheitsbedingungen und Hygienevorschriften streng eingehalten werden.**

Für die Abnahme folgende Kontrollen durchführen:

- 1) Sicherstellen, dass die Netzspannung der des Geräts entspricht.
- 2) Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3) Den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.

Nach der Abnahme den Benutzer wenn nötig gründlich schulen, so dass dieser über alle Kompetenzen verfügt, die für den sicheren Gebrauch des Geräts gemäß der gesetzlichen Vorschriften notwendig sind.

**BEDIENUNGSANWEISUNG****ACHTUNG!**

**Die Geräte nur beaufsichtigt benutzen und sie niemals unbenutzt eingeschaltet lassen.**

**Signalleuchten zeigen an, ob die Geräteteile eingeschaltet oder ausgeschaltet sind.**

**Die Geräts benötigen keine besonderen Eingriffe zur Einstellung durch spezialisierte Fachkräfte, nur die Einstellungen, die der Benutzer beim Gebrauch selbst vornehmen kann.**

**Ausschließlich vom Hersteller angegebene Zubehör verwenden.**

**Speisen zum Kochen nicht direkt auf das Gerät legen.**

**Für eine gute Leistung und einen geringen Energieverbrauch müssen unbedingt Töpfe und Pfannen benutzt werden, die für Elektroherde geeignet sind (die Abkürzungen auf dem Boden derselben beachten); der Boden muss vollkommen eben sein. (Abb.6)**

**Der Durchmesser der Gefäße muss mindestens gleich dem Durchmesser der gewählten Kochzone sein. Wenn er geringer ist, wird unnötig Energie verschwendet, besser ein größeres Gefäß benutzen. (Abb.6)**

**Der Boden der Töpfe und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.**

**Während der ersten Benutzungen der Geräte könnte ein beißender oder verbrannter Geruch wahrgenommen werden. Dieses Phänomen verschwindet vollständig nach den nächsten zwei oder drei Einsätzen.**

**Die Zonen bleiben nach der Benutzung für eine bestimmte Zeitspanne heiß, auch wenn sie ausgeschaltet werden (Restwärme). Nicht die Hände darauf legen und Kinder fern halten!**

**Diese Vorschriften sind sehr wichtig. Wenn sie nicht eingehalten werden, könnten Betriebsstörungen der Geräte sowie Gefahrensituationen für den Benutzer eintreten.**

**INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN HERDPLATTEN**

Den Schalter vor dem Gerät einschalten.

Zum Einschalten den der gewählten Kochzone entsprechenden Knopf drehen und eine Position zwischen 1 und 6 wählen. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist.

Es wird empfohlen, die Platten auf die Höchsttemperatur einzustellen und wenn diese erreicht ist, den Knopf auf eine niedrigere Temperatur zu stellen.

Das Ausschalten der einzelnen Kochzonen erfolgt durch Drehen des Kopfes in die "0"-Stellung.

**6** für den Kochbeginn max 5/10'

**5** um auf hoher Temperatur zu kochen

**4** um auf mittlerer Hitze zu kochen

**3** um große Mengen weiter zu kochen

**2** um kleine Mengen weiter zu kochen

**1** um das Essen warm zu halten, oder Butter zu schmelzen

**0** Herdplatte ausgeschaltet

**INBETRIEBNAHME DER GLASKERAMIKFELDER**

Den Schalter vor dem Gerät einschalten.

Zum Einschalten den der gewählten Kochzone entsprechenden Knopf drehen und eine Position zwischen 1 und 6 wählen. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist. Durch Positionierung des Schalters (A) (siehe Bezüge Abb.7) wird das zentrale Heizelement aktiviert. Die entsprechende Zone beginnt, zu glühen. Durch Weiterdrehen des Knopfs kann die gewünschte Kochtemperatur gewählt werden Um mehr Heizleistung zu erhalten, den Knopf auf der Anzeige (B) positionieren.

Wichtig: es muss das "Klicken" des Einrastens gehört werden. So wird auch das externe Heizelement aktiviert. Jetzt erfolgt die Temperaturregelung über beide Elemente.

**Hinweis:** die Kochfelder VTR Baureihe 900 haben nur ein Heizelement für jede Kochzone.

Um die Heizelemente auszuschalten, den Knopf auf die Anzeige "0" drehen.

Auf dem Kochfeld befinden sich 4 Kontrollleuchten, die den vier Kochzonen entsprechen.

Diese Kontrollleuchten zeigen hohe Temperatur an und funktionieren auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Die Anzeigen bleiben eingeschaltet, bis die Temperatur des Kochfelds auf einen Wert sinkt, der für den Benutzer ungefährlich ist.

Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen. Die Positionen sind klar durch Kreise gekennzeichnet, und die Erhitzung erfolgt nur im Inneren der auf dem Kochfeld angegebenen Durchmesser.

### REINIGUNG DES GLASES

Das Glas muss mit flüssigen Fettlösern auf Essig- oder Zitronenbasis gereinigt werden, die für die Reinigung von Keramik und Glas geeignet sind.

Während der Reinigung sollte das Glas nicht vollkommen kalt sein. So können übergelaufenes Essen, verbrannte Fette und anderes mit einem feuchten Lappen aufgeweicht und mit einem normalen Schaber entfernt werden, und die Abnutzung der Glasoberfläche wird vermieden.

Keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel benutzen.

### WARNHINWEISE!

Die Kochfläche ist widerstandsfähig aber nicht unzerbrechlich und kann durch harte oder spitze Gegenständen beschädigt werden, wenn diese darauf fallen. Falls Brüche, Risse oder Spalten auftreten sollten, das Gerät nicht benutzen und sofort Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.

Kein Wasser auf das Glaskeramikfeld gießen, besonders wenn es noch warm ist, um Beschädigungen zu vermeiden.

### INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN GLÜHHERDE

Den Schalter vor dem Gerät einschalten.

Zum Einschalten den der gewählten Kochzone entsprechenden Knopf drehen. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist. Wenn man den Knopf weiter dreht, kann man die gewünschte Kochtemperatur einstellen.

Das Gerät besitzt 4 Kochzonen. Es erhitzt sich die gesamte Oberfläche des Geräts.

Es wird empfohlen, die Glühplatte auf die Höchsttemperatur einzustellen und wenn diese erreicht wurde, den Knopf auf eine niedrigere Temperatur zu stellen.

Das Ausschalten jeder Zone erfolgt durch Drehen des Knopfes auf die Anzeige "0".

### INBETRIEBNAHME DER INDUKTIONSKOCHFELDER

**ACHTUNG:** Das Glaskeramikfeld wird durch die Hitze erwärmt, die vom Boden des Topfs abgegeben wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, das Glaskeramikfeld während des Betriebs nicht berühren.

a) Das Gerät an das Netz anschließen, nachdem sichergestellt wurde, dass die abgegebene Spannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen entspricht.

b) Die Töpfe auf den gekennzeichneten Zonen auf dem Glaskeramikfeld positionieren.

c) Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen: die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein.

Wenn kein Topf vorhanden ist, blinkt die grüne Kontrollleuchte.

d) Die Leistung durch Drehen des Knopfes einstellen.


Wenn der Topf weggenommen wird, gibt die Induktionsspule keine Leistung ab. Wenn der Topf wieder hingestellt wird,

beginnt sie sofort wieder mit der eingestellten Leistung. Wenn der Topf weggenommen wird, bleibt die Induktionsspule im Standby und es wird keine Energie außer der der Kontrollleuchte verbraucht.

### AUSSERBETRIEBNAHME

- Den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn bis zur Ruhestellung "OFF" drehen
- Bestimmte Teile des Generators bleiben unter Spannung auch wenn der Knopf sich auf "OFF" befindet. Deshalb im Falle einer Wartung das Gerät zuerst vom Netz trennen.
- Sicherstellen, dass weder während des normalen Gebrauchs noch während der Reinigung oder Wartung des Bauteils Flüssigkeit ins Innere des Induktionsgenerators eindringt.

### BENUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit den Induktionskochfeldern müssen spezielle  benutzt werden: sicherstellen, dass sich das Symbol auf den Töpfen befindet, das Kochen mit Induktionskochfeld angibt.

Die Induktionskochfelder dürfen nicht benutzt werden, um andere als die oben genannten Gegenstände zu erhitzen.

### REINIGUNG DES GLASES

Das Glas muss mit flüssigen Fettlösern auf Essig- oder Zitronenbasis gereinigt werden, die für die Reinigung von Keramik und Glas geeignet sind.

Während der Reinigung sollte das Glas nicht vollkommen kalt sein. So können übergelaufenes Essen, verbrannte Fette und anderes mit einem feuchten Lappen aufgeweicht und mit einem normalen Schaber entfernt werden, und die Abnutzung der Glasoberfläche wird vermieden.

Keine Reinigungspulver, scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel benutzen.

### WARNHINWEISE!

**Metallgegenstände erhitzen sich sehr schnell, wenn sie auf die eingeschaltete Kochzone gelegt werden. Deshalb keine Metallmaterialie auf dem Induktionskochfeld abstellen oder ablegen, wie: Dosen, Alufolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw.)**

Personen mit Herzschrittmacher müssen ihren Arzt zu Rate ziehen, um sicherzustellen, ob sie sich in der Nähe eines Kochfeld mit Induktionsgenerator aufhalten dürfen, oder nicht. Keine Kreditkarten, Telefonwertkarten, Magnetbänder oder andere magnetische Gegenstände auf Glaskeramikfeldern mit Induktionssystem ablegen.

Der Induktionsgenerator hat ein internes Kühlsystem.

Achten Sie darauf, dass die Luft Eintritts- und Luftaustrittsöffnungen nicht durch Gegenstände behindert werden (Papier, Lappen oder anderes). Dies könnte zu einer übermäßigen Erhitzung und darauffolgendem Abschalten der Induktion führen.

Verhindern, das Flüssigkeiten in den Induktionsgenerator eindringen (Wasser, Öl oder anderes).

Keinesfalls mit Wasserstrahl reinigen.

Die Kochfläche ist widerstandsfähig aber nicht unzerbrechlich und kann durch harte oder spitze Gegenstände beschädigt werden, wenn diese darauf fallen.

Wenn das Glaskeramikfeld Risse hat oder zerbrochen ist, das Induktionskochfeld ausschalten und die Stromversorgung abtrennen.

**Kein internes Teil des Induktionsgenerators berühren.**

**Lösung von Induktionsproblemen**

Das Blinken der grünen Leuchte zeigt die Art des aufgetretenen Problems des Induktionskochfelds an. In der Folge werden die Codierungen des Blinkens und Empfehlungen für die Behebung der Probleme aufgelistet. Die Leuchte blinkt immer einmal lang und dann für eine bestimmte Anzahl kurz, entsprechend des auftretenden Problems.

Anz. Blinken	Problem	Ursache	Lösung
1	Kein Strom an der Induktionsspule.	Topf ungeeignet (Beispiel: Aluminium).	Geeignete Töpfe benutzen (Beispiel: aus Stahl 430).
2	Hoher Strom an der Induktionsspule.	Topf ungeeignet (Beispiel: Aluminium).	Geeignete Töpfe benutzen (Beispiel: aus Stahl 430).
3	Hohe Temperatur der Kühleinheit.	Luftleitungen verstopft. Gebläse blockiert.	Leitungen prüfen und freisetzen. Gebläse reinigen.
4	Hohe Temperatur der Kochzone.	Topf leer.	Topf entfernen und Kochfeld ausschalten.
5	Unterbrechung am Knopf.	Knopf defekt.	Schalter prüfen/ersetzen.
6	Hohe Temperatur im Inneren des Generators.	Luftleitungen verstopft. Gebläse blockiert.	Leitungen prüfen und freisetzen. Gebläse reinigen.
7	Temperaturfühler der Kochzone.	Kurzschluss am Fühler.	Fühler prüfen / ersetzen lassen.
10	Anschlussfehler.	Es gibt keine Verbindung zwischen Steuertafel und Generator.	Das Kochfeld von der Versorgung trennen. Anschlüsse prüfen.

Im Falle von in dieser Tabelle nicht angeführten Problemen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein qualifiziertes Kundendienstzentrum.

**INBETRIEBNAHME DER ELEKTROBACKÖFEN**

**ELEKTROBACKOFEN TYP FE (ABB.8)**

- Die Heizwiderstände befinden sich in der Backkammerdecke (Oberhitze) und unter der Bodenplatte (Unterhitze).
- Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch ein Thermostat in Verbindung mit einem dreipoligen Schalter.
- Ober- und Unterhitze können gleichzeitig oder einzeln eingeschalten werden.
- Kontrollleuchten zeigen den Betrieb des Geräts an.
- Die Backkammer ist aus rostfreiem Stahl
- Beim Herd mit elektrischem Backofen entfällt die Abgasführung.

**Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens Typ FE**

Den Schalter vor dem Gerät einschalten.  
 Zum Einschalten den Knopf (A) drehen und je nach gewünschter Zubereitungsart die Oberhitze, die Unterhitze oder beide auswählen.  
 Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass der Backofen in Betrieb ist, die Heizelemente jedoch noch keine Hitze erzeugen.  
 Den Knopf (B) drehen, um die Heizelemente zu aktivieren. Die Kontrollleuchte (D) schaltet sich ein. Durch Weiterdrehen des Knopfes kann die gewünschte Backtemperatur ausgewählt werden.  
 Die Kontrollleuchte (D) schaltet sich aus, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde. Die Heizelemente schalten sich aus.  
 Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Kontrollleuchte (D) ein und die Heizelemente werden erneut aktiviert.  
 Um den Backofen auszuschalten, beide Knöpfe in die "0"-Stellung bringen

**ELEKTROBACKOFEN TYP FE1 (UMLUFT) (ABB.9)**

- Bei dieser Art von Backofen kommt die Hitze von der Rückseite der Backkammer und wird durch einen Ventilator gleichmäßig verteilt.
- Der motorbetriebene Ventilator befindet sich an der Rückseite des Backofens in der Mitte des runden Widerstands.
- Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch ein Thermostat in Verbindung mit einem zweipoligen Schalter.
- Kontrollleuchten zeigen den Betrieb des Geräts an.
- Die Backkammer ist aus rostfreiem Stahl
- Beim Herd mit elektrischem Backofen entfällt die Abgasführung.

**Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens Typ FE1**

Den Schalter vor dem Gerät einschalten.  
 Zum Einschalten den Knopf (A) auf die gewünschte Temperatur stellen. Die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass der Backofen in Betrieb ist. Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Heizelement eingeschaltet ist.

Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich aus, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Das Heizelement schaltet sich aus, aber der Ventilator funktioniert weiter.

Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Kontrollleuchte (C) ein und das Heizelement wird erneut aktiviert.

Um den Backofen auszuschalten, den Knopf in die "O"-Stellung bringen.

Das erste Einrasten des Knopfes bewirkt nur den Betrieb des Gebläses (nur die grüne Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein) für die Kühlfunktion oder Auftaufunktion.

#### WARNHINWEIS!

**Die Backöfen niemals ohne den Ofenboden benutzen.**

## WARTUNG

### PFLEGE DES GERÄTS

#### ACHTUNG!

- Vor der Reinigung ausschalten und das Gerät abkühlen lassen.
- Im Falle von Geräten mit Stromversorgung den Trennschalter betätigen, um die Stromversorgung abzutrennen.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Geräts garantiert den perfekten Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Die Stahloberflächen müssen mit flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt werden, das mit heißem Wasser verdünnt wurde. Dafür einen weichen Lappen benutzen. Für hartnäckigeren Schmutz Äthylalkohol, Azeton oder andere nicht halogenhaltige Lösemittel benutzen. **Keine scheuernden Pulverreiniger oder korrosive Mittel wie Salzsäure / Chlorwasserstoffsäure oder Schwefelsäure benutzen. Die Benutzung von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.**

Keine Bürsten, Stahlwolle oder scheuernden Schwämme benutzen, die aus anderen Metallen oder Legierungen hergestellt wurden und Rostflecken durch Verunreinigung verursachen könnten.

Aus demselben Grund ist die Berührung mit Gegenständen aus Eisen ebenfalls zu vermeiden. Achtung auf Stahlwolle oder Bürsten aus rostfreiem Stahl, die zwar die Oberflächen nicht verunreinigen aber zerkratzen können.

Wenn der Schmutz sehr stark ist, auf keinen Fall Sandpapier oder Schmirgelpapier benutzen. Alternativ dazu wird der Einsatz von Synthetikschwämmen (Bsp. Scotchbrite-Schwamm) empfohlen.

Auch keine Silberreinigungsmittel benutzen und auf die Salzsäure- oder Schwefelsäuredämpfe achten, die zum Beispiel durch das Aufwaschen der Böden entstehen könnten.

**Keine Wasserstrahlen direkt auf das Gerät richten, um Beschädigungen zu vermeiden.**

Nach der Reinigung sorgfältig mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen abtrocknen.

#### WICHTIG!

Um Beschädigungen der Kochzonen der Glaskeramikfelder zu vermeiden, einen Schaber benutzen, falls auf dem Feld Plastik- oder Alufolie, Zucker oder hoch zuckerhaltige Speisen schmelzen sollten, und diese sofort entfernen.

### AUSWECHSELN VON TEILEN

#### (ERSATZTEILE)

**Ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile verwenden**

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich durch Fachpersonal durchzuführen. Das Gerät mindestens einmal im Jahr prüfen. Dazu empfehlen wir den Abschluss eines Wartungsvertrags.

#### Austausch der Heizwiderstände der Elektrobacköfen

Den Schalter vor dem Gerät ausschalten, um das Gerät vom Netz zu trennen.

Beim Ofen FE befinden sich die unteren Heizwiderstände unter dem Boden der Backkammer, die oberen sind an deren Decke befestigt.

Beim Ofen FE1 ist der Heizwiderstand hinter dem Luftverteiler an der Rückwand der Backkammer befestigt.

Um die Heizwiderstände zu entfernen, die Schrauben abschrauben, und darauf achten, nicht an den Anschlusskabeln zu reißen.

Mit Hilfe eines Schraubenziehers die Anschlusskabel abtrennen und einen neuen Heizwiderstand auf umgekehrte Weise montieren.

### LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Wenn das Gerät für längere Zeit stillstehen soll, wie folgt vorgehen:

- 1) Gerät über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen.
- 2) Gerät und Umgebung sorgfältig reinigen.
- 3) Die Edelstahloberflächen sehr dünn mit Speiseöl einreiben.
- 4) Alle Wartungsarbeiten durchführen
- 5) Gerät so abdecken, dass eine Luftzirkulation möglich ist.

### VERHALTEN BEI STÖRUNGEN

Im Falle einer Störung das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und den Kundendienst kontaktieren.

## ELEKTROHERDE - SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BXTXH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E6P2B	2 runde Herdplatten	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde Herdplatten	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde Herdplatten	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde Herdplatten + Elektrobackofen Jede Größe	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 quadratische Herdplatten High Power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 quadratische Herdplatten High Power mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 quadratische Herdplatten High Power + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 quadratische Herdplatten Max Power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 quadratische Herdplatten Max Power mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 quadratische Herdplatten Max Power + Elektrobackofen Jede Größe	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## ELEKTROHERDE - SERIE 700

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

## ELEKTROHERDE - SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BXTXH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E9P2M	2 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 leistungsstärkere quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 leistungsstärkere quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 leistungsstärkere quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 leistungsstärkere quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 leistungsstärkere quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 leistungsstärkere quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 leistungsstärkere quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	Glaskeramikfeld 4 Zonen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	Leistungsstärkeres Glaskeramikfeld 4 Zonen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	Glaskeramikfeld 4 Zonen + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	Leistungsstärkeres Glaskeramikfeld 4 Zonen + Elektrobackofen 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	Glaskeramikfeld 4 Zonen + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	Leistungsstärkeres Glaskeramikfeld 4 Zonen + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	Induktionskochfeld 2 Zonen	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Induktionskochfeld 4 Zonen	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPTIONAL: leistungsstärkere Herdplatten

## ELEKTROHERDE - SERIE S

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BXTXH) Arbeitsfläche (h gesamt)
SE9PQ2M	2 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 quadratische Herdplatten mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 quadratische Herdplatten + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	Glaskeramikfeld 4 Zonen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	Glaskeramikfeld 4 Zonen + Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	Induktionskochfeld 2 Zonen	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	Induktionskochfeld 4 Zonen	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**ELEKTROHERDE - SERIE 600**

Mod.	Nennleistung	Runde Herdplatten		Quadratische Herdplatten		Backofen FE1	Backofen FE	Backofen TE	Kochzonen		Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF
		kW	Anz.	kW	Anz.				kW	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELEKTROHERDE - SERIE 700**

Mod.	Nennleistung	Runde Herdplatten		Quadratische Herdplatten		Backofen FE1	Backofen FE	Backofen TE	Kochzonen		Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF
		kW	Anz.	kW	Anz.				kW	kW		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## ELEKTROHERDE - SERIE 900

Mod.	Nennleistung		Runde Herdplatten		Quadratische Herdplatten		Backofen FE1	Backofen FE	Backofen TE	Kochzonen		Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF
	kW	Anz.	kW	Anz.	kW	kW				kW	Anz.		
E9P2M	7	2	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5									230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5						400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5					7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm_ - 5x10 mm_
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5					7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4		400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1							7.5	4	3.4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5		400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTIONAL: leistungsstärkere Herdplatten

## ELEKTROHERDE - SERIE S

Mod.	Nennleistung		Runde Herdplatten		Quadratische Herdplatten		Backofen FE1	Backofen FE	Backofen TE	Kochzonen		Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RNF
	kW	Anz.	kW	Anz.	kW	kW				kW	Anz.		
SE9PQ2M	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5		400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

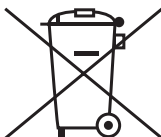
**Características de los electrodomésticos**

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

				<b>CE</b>
MOD.		Nº:		
$\Sigma Q_n$				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Estos aparatos cumplen con las directivas europeas:

- 73/23 CEE Parte eléctrica
  - 89/336 CEE Compatibilidad electromagnética
  - 93/68 Reglamento máquinas
  - 98/37 Reglamento máquinas
- y normas especiales de referencia



**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**

**Como transposición de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relacionadas con la reducción del uso de sustancias peligrosas en los electrodomésticos eléctricos y electrónicos, así como del desecho de residuos.**

El símbolo del contenedor tachado en el electrodoméstico o en la caja indica que el producto, al final de su vida útil, debe desecharse por separado de los demás residuos.

La recogida por separado de este electrodoméstico al final de su ciclo de vida está organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiera deshacerse de este electrodoméstico, por lo tanto, deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste haya adoptado para permitir la recogida por separado del electrodoméstico que ha llegado al final de su ciclo de vida. Una adecuada recogida diferenciada para llevar el electrodoméstico a centros de reciclaje, de tratamiento y de desecho compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre la salud y favorece la reutilización y el reciclaje de los materiales de los que se compone el electrodoméstico.

**Un desecho abusivo por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.**

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

## DESCRIPCIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Robusta estructura en acero, con cuatro patas regulables en altura, revestimiento en acero al cromo-níquel 18/10.

Cámara del horno realizada en acero inoxidable con aislamiento en lana de vidrio.

La puerta de doble acristalado y aislamiento térmico está provista de manilla y gozne con resorte equilibrado.

Superficies de cocción con placas eléctricas en hierro colado, placa radiante en acero, superficies en vitrocerámica.

Mandos de control en material sintético, dispositivos de seguridad de rearme manual o automático, conmutadores de siete posiciones de energía de doble circuito.

### Disposiciones legales, reglas técnicas y directivas

El fabricante declara que los electrodomésticos se encuentran en conformidad con las directivas CEE y solicita que la instalación tenga lugar en el respeto de las normas en vigor.

Antes de dar lugar al montaje cumplir con las disposiciones siguientes:

- reglamentos de la construcción y disposiciones antincendio locales
- normas vigentes para la prevención de accidentes
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones VVF vigentes;

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de comenzar las operaciones de puesta en funcionamiento, sacar el electrodoméstico del embalaje. Algunas piezas están protegidos con una película adhesiva que debe quitarse con cuidado.

Si quedaran pegados residuos de cola, es necesario limpiarlos con sustancias adecuadas, como gasolina. Bajo ningún concepto usar sustancias abrasivas.

Montar las patas del electrodoméstico. Es necesario nivelar el electrodoméstico usando un nivel de burbuja. Es posible eliminar los pequeños desniveles usando las mismas patas. El interruptor general y la toma deben estar cerca del electrodoméstico y ser de fácil acceso.

Se recomienda poner el electrodoméstico bajo una campana de aspiración, de tal forma que la evacuación de los vapores tenga lugar rápidamente.

Efectuar la instalación a una distancia de la pared no inferior a 5 cm si ésta no es capaz de soportar una temperatura de, al menos, 150 °C (ver la Fig. 1)

Si el electrodoméstico se tuviera que colocar muy cerca de muros, paredes, muebles de cocina, paredes decorativas, etc, se recomienda que estos elementos estén realizados con material no combustible. De lo contrario, será necesario revestirlas con material no combustible que presente un adecuado aislamiento térmico y se tendrá que prestar mucha atención a las normas que regulan la protección contra incendios.

### Ventilación del local

En el local en el que se instalará el electrodoméstico, debe haber tomas de aire para garantizar el correcto funcionamiento del electrodoméstico y para la renovación del aire del mismo local. Las tomas de aire deben tener las dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de tal forma que no se puedan obstruir. (Ver Fig. 2 - Fig. 3)

### Cuidado - Advertencia

**No instalar el electrodoméstico cerca de otras que alcancen temperaturas demasiado elevadas para no dañar los componentes eléctricos.**

**Durante la fase de instalación, asegurarse de que los conductos de aspiración y expulsión del aire estén libres de posibles obstáculos.**

## INSTALACIÓN

La instalación, puesta en funcionamiento y mantenimiento del electrodoméstico deben ser realizados por personal cualificado. Todas las operaciones necesarias para la instalación deben realizarse en conformidad con las normas vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de errores de funcionamiento debidos a una instalación errónea o no conforme.

### Advertencia

**Antes de realizar cualquier intervención, desconectar la alimentación eléctrica general.**

**Como mandan las disposiciones internacionales, durante la conexión del electrodoméstico se debe prever, antes que éste, un dispositivo que permita desconectar de forma omnipolar el electrodoméstico de la red. Este dispositivo debe tener una apertura mínima de los contactos de 3 mm.**

### Cuidado

**El cable de tierra amarillo-verde no debe estar interrumpido.**

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Efectuar la conexión del electrodoméstico a la red de alimentación en el modo indicado (ver Fig. 4 - Fig. 5):

- 1) Instalar, si no está presente, un interruptor seccionador (A) cerca del electrodoméstico, con protección magnetotérmica y bloqueo diferencial.
- 2) Abrir, si están presentes, las compuertas (B) y desatornillar los tornillos (C) para desmontar el panel de mandos (D).
- 3) Conectar el interruptor seccionador (A) a la bornera (H) como se indica en la figura y en los esquemas eléctricos del final del manual. El cable de conexión elegido debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de uso de al menos 80 °C y una sección adecuada para el electrodoméstico (ver los datos técnicos en los cuadros).
- 4) Pasar el cable a través del pasacables y apretar el prensa-cables, conectar los conductores a su posición correspondiente en la bornera y fijarlos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los demás para que, en caso de rotura del prensa-cables, aquél se suelte después de los cables de tensión.

**Sistema equipotencial**

El electrodoméstico debe conectarse a un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra junto a la entrada del cable de alimentación.



Está marcado con el siguiente símbolo:

**¡Cuidado!**

El fabricante no se considerará responsable y no cubrirá con su garantía los daños provocados por instalaciones no adecuadas o no conformes con las instrucciones.

**ENSAYO DEL ELECTRODOMÉSTICO**

**Importante**

Antes de la puesta en funcionamiento debe realizarse el ensayo de la instalación para evaluar las condiciones de funcionamiento de cada uno de los componentes e identificar las posibles anomalías.

Durante esta fase, es importante comprobar que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.

Para efectuar el ensayo, realizar las siguientes comprobaciones:

- 1) Comprobar que la tensión de red esté en conformidad con la del electrodoméstico.
- 2) Usar el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica.
- 3) Comprobar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez realizado el ensayo, si es necesario, formar adecuadamente al usuario para que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en funcionamiento del electrodoméstico en condiciones de seguridad, según prevén las normas vigentes en el país de uso.

**ISTRUCCIONES DE USO**

**Cuidado**

Utilizar los electrodomésticos sólo bajo supervisión y no dejarlos nunca funcionar en vacío.

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

Los electrodomésticos no prevén intervenciones especiales de regulación por parte de personal especializado, a excepción de las regulaciones realizadas durante la fase de uso por parte del usuario.

Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

No utilizar los electrodomésticos para la cocción directa de los alimentos.

Para obtener un buen rendimiento y un consumo energético contenido, es indispensable usar ollas y cazos adecuados para la cocción eléctrica (observar las siglas que hay en el fondo de éstos): el fondo debe ser de espesor grueso y perfectamente plano. (Fig.6)

El diámetro de los recipientes debe ser, como mínimo, igual al diámetro de la zona de cocción elegida; si es inferior, habrá un derroche inútil de energía, con lo que es mejor que sea más grande. (Fig.6)

La parte inferior de los cazos debe estar limpio y seco, así como la superficie de cocción.

Durante los primeros usos de los electrodomésticos, se podría advertir un olor acre o de quemado. El fenómeno desaparecerá completamente después de dos o tres funcionamiento.

Después del uso, las zonas permanecerán calientes durante un cierto periodo de tiempo, incluso si se apagan (calor remanente). Así pues, evitar apoyar las manos sobre ellas y mantener alejados a los niños.

Estas normas son muy importantes; si no se hace caso de ellas, podrían darse situaciones de mal funcionamiento del electrodoméstico así como situaciones de peligro para el usuario.

**PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS PLANCHAS ELÉCTRICAS**

Activar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico.

Para el encendido, girar el mando correspondiente a la zona de cocción elegida y seleccionar una posición entre el 1 y el 6. El indicador luminoso se encenderá para indicar que el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.

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

Para apagar cada placa, girar el mando hasta la posición "0".

**6** para inicio de cocción máx. 5/10'

**5** para cocinar a alta temperatura

**4** para cocinar a temperatura media

**3** para continuar la cocción de grandes cantidades

**2** para continuar la cocción de pequeñas cantidades

**1** para mantener los alimentos calientes o derretir mantequilla

**0** plancha desconectada

**PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS SUPERFICIES VITROCERÁMICAS**

Activar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico.

Para el encendido, girar el mando correspondiente a la zona de temperatura elegida: el indicador luminoso se encenderá para indicar que el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento. Usando el interruptor (A) (ver las referencias de la Fig. 7) se activa el elemento de calentamiento central, la zona implicada comenzará a ponerse incandescente. Si se sigue girando el mando, será posible regular las temperaturas de cocción deseadas. Para obtener una mayor potencia de calentamiento, colocar el mando en el indicador (B).

Importante: se debe oír el clic de introducción: de esta forma, se activará también el elemento de calentamiento externo. Llegados a este punto, la regulación de la temperatura se realizará para los dos elementos.

**Nota:** las superficies VTR serie 900 tienen un solo elemento de calentamiento para cada zona de cocción.

Para desactivar los elementos de calentamiento, colocar el mando en el indicador "O".

En la superficie de cocción hay cuatro indicadores luminosos que se corresponden con las cuatro zonas de cocción.

Estos indicadores señalan la alta temperatura y funcionan también con el equipo apagado.

Los indicadores permanecen encendidos hasta que la temperatura de la superficie descienda por debajo de un valor que no sea peligroso para el usuario.

El electrodoméstico posee cuatro zonas de cocción. Las posiciones están indicadas claramente por medio de circunferencias y el calentamiento tiene lugar sólo dentro de los diámetros trazados sobre la superficie.

**LIMPIEZA DEL CRISTAL**

El cristal debe lavarse con desengrasantes líquidos a base de vinagre o limón y adecuados para la limpieza de cerámicas y cristales.

Durante esta operación, se recomienda que el cristal no esté totalmente frío: de esta forma, los alimentos que hubieran rebosado, las grasas quemadas y demás se ablandan y es posible quitarlos con un paño húmedo y un rascador común: así se evita una degradación de la superficie de cristal.

No usar detergentes abrasivos o corrosivos.

**ADVERTENCIAS**

La superficie de cocción es resistente, pero no irrompible, y podría dañarse con los objetos duros o con punta que le caigan encima. Si se dan roturas, agrietamientos o fisuras, no usar el electrodoméstico y ponerse en contacto inmediatamente con el Servicio de Asistencia.

No verter agua sobre la superficie vitrocerámica, especialmente si está caliente, para no dañarla.

**PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS**

Activar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico.

Para el encendido, girar el mando correspondiente a la zona de cocción elegida: el indicador luminoso se encenderá para indicar que el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento. Si se sigue girando el mando, se podrá regular la temperatura de cocción deseada.

El aparato posee 4 zonas de cocción, el calentamiento se produce en toda la superficie de la placa.

Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima y, en cuanto se alcance esta, mover el mando a un posición inferior.

El apagado de cada zona tiene lugar girando el mando hasta la señal "O".

**PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS SUPERFICIES DE INDUCCIÓN**

ATENCIÓN: la superficie en vitrocerámica se calienta por medio del calor emanado por la parte inferior del cazo. Para evitar quemaduras o lesiones, no tocar la superficie vitrocerámica durante el uso.

a) Conectar el equipo a la red después de haber comprobado que la tensión suministrada se corresponde con la indicada en la placa técnica del electrodoméstico.

b) Colocar las ollas en correspondencia con las zonas indicadas en la superficie en vitrocerámica.

c) Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj: se enciende el indicador verde.

Si no hay una olla, el indicador verde parpadea.


d) Regular la potencia girando el mando.

Cuando se quita la olla, el inductor no suministra potencia y, cuando se vuelve a poner, se reinicia inmediatamente con la potencia elegida. Si se quita la olla, el inductor permanece en estado de espera y no se da consumo de energía, a excepción del de los indicadores luminosos.

**APAGADO**

- Girar el mando en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta llevarlo a la posición de reposo "OFF"
- Algunas partes del generador permanecen en tensión con el mando en la posición "OFF". Por lo tanto, en caso de mantenimiento, desconectar primero el equipo de la red.
- Asegurarse de que no llegue ningún líquido al interior del generador de inducción, tanto durante el uso normal como durante la limpieza o mantenimiento del componente.

**POSIBILIDAD DE USO**

Con las superficies de inducción, es obligatorio usar ollas específicas para la cocción a inducción: comprobar que en las ollas esté presente el símbolo  que identifica la cocción a inducción.

Las superficies de inducción no deben usarse para calentar objetos distintos de los mencionados previamente.

**LIMPIEZA DEL CRISTAL**

El cristal debe lavarse con desengrasantes líquidos a base de vinagre o limón y adecuados para la limpieza de cerámicas y cristales.

Durante esta operación, se recomienda que el cristal no esté totalmente frío: de esta forma, los alimentos que hubieran rebosado, las grasas quemadas y demás se ablandan y es posible quitarlos con un paño húmedo y un rascador común: así se evita una degradación de la superficie de cristal.

No usar detergentes en polvo, abrasivos o corrosivos.

**ADVERTENCIAS**

**Los objetos metálicos se sobrecalientan muy rápido si se colocan en la zona de calentamiento en funcionamiento; por lo tanto, no apoyar sobre la superficie de cocción a inducción materiales metálicos como latas, hojas de aluminio, cubiertos, anillos, llaves, relojes, etc.**

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico para saber si pueden estar cerca de una superficie de cocción con generador de inducción.

No apoyar tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, cintas magnéticas u otros objetos magnéticos sobre la placa en vitrocerámica con sistema de inducción.

El generador de inducción tiene un sistema de enfriamiento interno.

Prestar atención a que los orificios de entrada y salida de aire no estén obstruidos por objetos (papel, trapos u otros). Esto podría provocar un calentamiento excesivo y el consecuente apagado de la inducción.

Evitar que entren líquidos en el generador de inducción (agua, aceite u otros).

Bajo ningún concepto limpiar con agua a presión.

La superficie de cocción es resistente, pero no irrompible, y podría dañarse con los objetos duros o con punta que le caigan encima.

Si se dan roturas, agrietamientos o fisuras, no usar el electrodoméstico y ponerse en contacto inmediatamente con el Servicio de Asistencia.

**No tocar ninguna pieza interna del generador de inducción.**

**Solución de problemas de inducción**

Dependiendo de los parpadeos de la luz verde, la superficie de inducción comunica el tipo de problema que se está verificando.

A continuación se enumeran los códigos de los parpadeos y las sugerencias para su solución.

La luz realiza siempre un parpadeo largo seguido por el número de parpadeos correspondientes al problema que se está dando.

Nº de parpadeos	Problema	Causa	Solución
1	No hay corriente en el inductor.	Olla no adecuada (por ejemplo, de aluminio).	Usar ollas adecuadas (por ejemplo, de acero 430).
2	Corriente elevada en el inductor.	Olla no adecuada (por ejemplo, de aluminio).	Usar ollas adecuadas (por ejemplo, de acero 430).
3	Elevada temperatura de la unidad de enfriamiento.	Conductos del aire atascados. Ventilador bloqueado.	Comprobar y liberar los conductos. Limpiar el ventilador.
4	Elevada temperatura de la zona de cocción.	Olla vacía.	Quitar la olla y apagar la superficie.
5	Interrupción en el mando.	Mando defectuoso.	Comprobar o sustituir el interruptor.
6	Elevada temperatura dentro del generador.	Conductos del aire atascados. Ventilador bloqueado.	Comprobar y liberar los conductos. Limpiar el ventilador.
7	Sensor de la temperatura de la zona de cocción.	Cortocircuito en el sensor.	Comprobar y sustituir el sensor.
10	Error de conexión.	No hay conexión entre el panel de control y el generador.	Desconectar la superficie de la alimentación. Comprobar las conexiones.

En caso de problemas no enumerados en este cuadro, ponerse en contacto con un centro de asistencia especializado.

**PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS**

**HORNO ELÉCTRICO TIPO FE (FIG. 8)**

- Las resistencias se encuentran en el techo (calor superior) y debajo de la solera (calor inferior).
- La regulación de la temperatura entre 50 °C y 300 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado a un interruptor tripolar.
- Es posible activar al mismo tiempo o individualmente las resistencias superiores o inferiores.
- Los indicadores luminosos señalan cuando se encuentra en funcionamiento el electrodoméstico.
- La cámara de cocción es de acero inoxidable.
- En la cocina con horno eléctrico no existe colector de humos.

**Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE**

Activar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico.

Para el encendido, girar el mando (A) y seleccionar los elementos de calentamiento superiores, inferiores o ambos, dependiendo del tipo de cocción que se quiera ejecutar.

El indicador luminoso (C) se enciende para indicar que el horno se encuentra en funcionamiento, pero los elementos de calentamiento aún no producen calor.

Girar el mando (B) para activar los elementos de calentamiento, el indicador (D) se enciende; si se sigue girando el mando, es posible seleccionar las temperaturas de cocción deseadas.

El indicador luminoso (D) se apaga cuando la temperatura seleccionada se alcanza, los elementos de calentamiento se desactivan.

Cuando la temperatura desciende por debajo del valor configurado, el indicador (D) se enciende y los elementos de calentamiento se vuelven a activar.

Para apagar el horno, girar los dos mandos hasta la posición "O"

**HORNO ELÉCTRICO TIPO FE1 (VENTILADO) (FIG. 9)**

- En este tipo de horno, el calor llega desde la parte trasera de la cámara y un ventilador distribuye de manera homogénea el calor.
- El motoventilador se encuentra en la parte trasera del horno en el centro de la resistencia circular.
- La regulación de la temperatura entre 50 °C y 300 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado a un interruptor bipolar.
- Los indicadores luminosos señalan cuando se encuentra en funcionamiento el electrodoméstico.
- La cámara de cocción es de acero inoxidable.
- En la cocina con horno eléctrico no existe colector de humos.

**Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE1**

Activar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico.

Para el encendido, girar el mando (A) hasta la temperatura deseada, el indicador luminoso (B) se enciende para indicar que el horno se encuentra en funcionamiento, el indicador luminoso (C) se enciende para indicar que el elemento de calentamiento está activo.

El indicador luminoso (C) se apaga cuando la temperatura seleccionada se alcanza, el elemento de calentamiento se desactiva, pero el ventilador continúa funcionando.

Cuando la temperatura desciende por debajo del valor configurado, el indicador (C) se enciende y el elemento de calentamiento vuelve a activarse.

Para apagar el horno, girar el mando hasta la posición "0".

En el primer símbolo del mando se obtiene sólo el funcionamiento del ventilador (se enciende sólo el indicador luminoso B) para las funciones de enfriamiento y descongelación.

**ADVERTENCIA**

**No utilizar nunca los hornos sin el empleo de las soleras del horno.**

**MANTENIMIENTO**

**CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO**

**CUIDADO**

- Antes de la limpieza, apagar el electrodoméstico y dejar que se enfríe.
- En caso de electrodomésticos de alimentación eléctrica, usar el interruptor seccionador para cortar la alimentación eléctrica.

Una limpieza minuciosa diaria del electrodoméstico garantiza su funcionamiento perfecto y una larga duración.

Las superficies en acero se deben limpiar con detergente para platos diluido en agua muy caliente, usando un paño suave. Para la suciedad más resistente, usar alcohol etílico, acetona u otro solvente no halogenado. **No usar detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico. El uso de ácidos puede comprometer el funcionamiento y la seguridad del electrodoméstico.**

No usar cepillos, estropajos o discos abrasivos realizados con otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evitar el contacto con material de hierro. Cuidado con los estropajos o cepillos en acero inoxidable que, aunque no contaminan las superficies, pueden causar arañazos dañinos.

Si la suciedad es acentuada, no usar papel de lija en ningún caso: se recomienda, como alternativa, el uso de estropajos sintéticos (por ejemplo, estropajos Scotchbrite).

También se debe excluir el uso de sustancias para limpiar la plata y prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes, por ejemplo, del lavado de suelos.

**No dirigir chorros de agua directos al electrodoméstico para no dañarlo.**

Después de la limpieza, aclarar con agua limpia y secar con un paño.

**IMPORTANTE**

Para evitar daños a la zona de cocción de las superficies vitrocerámicas, en caso de que se derritieran sobre la superficie hojas de plástico o de aluminio, azúcar o alimentos con alto contenido en azúcar, utilizar un rascador para eliminarlos inmediatamente.

**SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES**

**(REPUESTOS)**

**Utilizar únicamente repuestos originales suministrados por el fabricante.**

Cualquier operación de mantenimiento debe ser ejecutada únicamente por personal cualificado. Mandar controlar el aparato una vez al año como mínimo; a tal fin se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

**Sustitución de las resistencias de los hornos eléctricos**

Desactivar el interruptor que se encuentra antes del electrodoméstico para desconectar el electrodoméstico de la red.

En el horno FE, las resistencias inferiores se encuentran bajo la solera y las superiores están fijadas a la parte superior de la cámara de cocción.

En el horno FE1, la resistencia está fijadas detrás del ventilador de la parte trasera de la cámara de cocción.

Para quitar las resistencias, desatornillar los tornillos que las fijan y prestar atención a no desgarrar los cables de conexión.

Con la ayuda de un destornillador, desconectar los cables de conexión y montar una resistencia nueva siguiendo la misma secuencia al contrario.

**INACTIVIDAD PROLONGADA DEL ELECTRODOMÉSTICO**

Si el electrodoméstico debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, proceder como se indica a continuación:

- 1) Usar el interruptor seccionador del electrodoméstico para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpiar minuciosamente el electrodoméstico y las zonas limítrofes.
- 3) Esparcir una capa de aceite alimentario sobre las superficies en acero inoxidable.
- 4) Realizar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5) Recubrir el electrodoméstico con un manto y dejar algunas rendijas para la circulación del aire.

**COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA**

En caso de avería, desconectar inmediatamente el electrodoméstico de la red eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 600**

Tipo de electrodoméstico	Descripción	Dim.: (LXPXH) Superficie de trabajo (h total)
E6P2B	2 placas redondas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 placas redondas con compartimento abierto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 placas redondas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 placas redondas con compartimento abierto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 placas redondas	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 placas redondas con compartimento abierto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 placas redondas + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 placas cuadradas High Power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 placas cuadradas High Power con compartimento abierto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 placas cuadradas High Power + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 placas cuadradas Max Power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 placas cuadradas Max Power con compartimento abierto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 placas cuadradas Max Power + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 700**

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

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 900**

Tipo de electrodoméstico	Descripción	Dim.: (LXPXH) Superficie de trabajo (h total)
E9P2M	2 placas redondas con compartimento abierto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 placas cuadradas potenciadas con compartimento abierto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 placas redondas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 placas cuadradas potenciadas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 placas redondas con compartimento abierto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 placas cuadradas potenciadas con compartimento abierto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 placas redondas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 placas cuadradas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 placas redondas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 placas cuadradas potenciadas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	vitrocerámica 4 zonas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	vitrocerámica potenciada 4 zonas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	vitrocerámica 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	vitrocerámica potenciada 4 zonas + horno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	vitrocerámica 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	vitrocerámica potenciada 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPCIONAL: placas potenciadas

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE S**

Tipo de electrodoméstico	Descripción	Dim.: (LXPXH) Superficie de trabajo (h total)
SE9PQ2M	2 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 placas cuadradas con compartimento abierto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 placas cuadradas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	vitrocerámica 4 zonas con compartimento abierto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	vitrocerámica 4 zonas + horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 600**

Mod.	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Zonas de cocción		Alimentación	Cable de conexión tipo H07RNF
	kW	Nº	kW	Nº	kW	kW	kW	kW	Nº	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 700**

Mod.	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Zonas de cocción		Alimentación	Cable de conexión tipo H07RNF
	kW	Nº	kW	Nº	kW	kW	kW	kW	Nº	kW		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE 900**

Mod.	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Zonas de cocción		Alimentación	Cable de conexión tipo H07RNF
	kW	Nº	kW	Nº	kW	kW	kW	kW	Nº	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPCIONAL: placas potenciadas

**COCINAS ELÉCTRICAS - SERIE S**

Mod.	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Zonas de cocción		Alimentación	Cable de conexión tipo H07RNF
	kW	Nº	kW	Nº	kW	kW	kW	kW	Nº	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

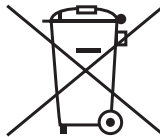
**Kenmerken van de apparaten**

Het plaatje met serienummer bevindt zich op de voorkant van het apparaat en bevat alle voor de aansluiting noodzakelijke gegevens.

		<b>CE</b>	
MOD.	N°:		
$\Sigma$ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2
			

De apparaten voldoen aan de Europese richtlijnen:

- 73/23 EEG Elektrische gedeelte
  - 89/336 EEG Elektromagnetische compatibiliteit
  - 93/68 Machinerichtlijnen
  - 98/37 Machinerichtlijnen
- en aan de speciale referentienormen



**INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS**

**Ter uitvoering van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, en ook afvalverwerking.**

Het symbool met de doorgestreepte vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product op het einde van zijn levenscyclus afzonderlijk van het andere afval moet worden ingezameld.

De gescheiden afvalophaling van dit apparaat, dat het einde van zijn levenscyclus heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die dit apparaat wil afdanken, moet dus contact opnemen met de fabrikant en het systeem volgen dat deze heeft aangenomen voor de afzonderlijke inzameling van het apparaat, dat het einde van zijn levenscyclus heeft bereikt. De correcte gescheiden afvalophaling met het oog op de daaropvolgende recyclage, verwerking en milieuvriendelijke afhandeling van het apparaat draagt bij tot het voorkomen van mogelijke negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid, en bevordert het hergebruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld.

**Illegaal afdanken van het product door de houder brengt volgens de geldende voorschriften administratieve sancties met zich mee.**

## INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### BESCHRIJVING VAN DE APPARATEN

Stevige stalen structuur met 4 in hoogte verstelbare pootjes, behuizing van chroomnikkelstaal 18/10.

Binnenkant van de oven gemaakt van roestvrij staal met isolatie van glaswol.

De deur met dubbele wand en warmte-isolatie is voorzien van een handgreep en scharnier met uitgebalanceerde veer.

Kookplaten met gietijzeren elektrische platen, stalen gloeiplaat, glaskeramische kookplaten.

Bedieningsknoppen van synthetisch materiaal, veiligheidsinrichtingen met handmatige of automatische blokkeringopheffing, 7-standen schakelaar en energieregelaars met dubbel circuit.

### Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

De fabrikant verklaart dat de apparaten voldoen aan de EEG richtlijnen en verlangt dat de installatie met inachtneming van de geldende voorschriften plaatsvindt.

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie
- de geldende veiligheidsvoorschriften
- de geldende CEI voorschriften
- de geldende voorschriften van de brandweer

### GEBRUIK

Voordat u met de plaatsingswerkzaamheden begint, haalt u het apparaat uit de verpakking. Sommige onderdelen zijn beschermd met kleeffolie, dat voorzichtig moet worden verwijderd.

Mochten er lijmresten achterblijven, dan moeten ze met geschikte middelen, zoals bijvoorbeeld benzine worden verwijderd. Gebruik om geen enkele reden schuurmiddelen.

Monteer de pootjes van het apparaat. Het apparaat moet waterpas worden gezet. Kleine afwijkingen kunnen worden opgeheven door de pootjes zelf af te stellen. De hoofdschakelaar of het stopcontact moeten zich in de buurt van het apparaat bevinden en eenvoudig toegankelijk zijn.

Het wordt aangeraden het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen, zodat de dampen snel worden afgevoerd.

Installeer het apparaat op ten minste 5 cm van de muur, als deze niet bestand is tegen een temperatuur van minstens 150°C (zie Fig.1)

Als het apparaat erg dichtbij muren, afscheidingswanden, keukenmeubels, decoratieve wanden enz. mocht worden geplaatst, moeten deze delen van onbrandbare materialen zijn gemaakt. Anders moeten ze met onbrandbare materialen met een geschikte warmte-isolatie worden bedekt en moet goed op de voorschriften betreffende de brandpreventie worden gelet.

### Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, moeten zich luchtinlaten bevinden om de goede werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in de ruimte zelf te vervensen.

De luchtinlaten moeten de geschikte afmetingen hebben, zijn beschermd met roosters en zodanig zijn geplaatst, dat ze niet verstopt kunnen raken. (Zie Fig.2 - Fig.3)

### Waarschuwingen

**Installeer het apparaat niet in de buurt van andere die erg hoge temperaturen bereiken, om de elektrische onderdelen niet te beschadigen.**

**Verzeker u er tijdens de installatie van dat de lucht-aanzuig- en afvoerleidingen vrij zijn van eventuele obstakels**

### INSTALLATIE

De installatie, de inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten door vakmensen worden verricht. Alle voor de installatie noodzakelijke werkzaamheden moeten overeenkomstig de geldende voorschriften worden verricht. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af bij slechte werking veroorzaakt door een verkeerde of niet conforme installatie.

### Waarschuwing!

**Voordat u werkzaamheden verricht, schakelt u de algemene elektriciteitsvoorziening uit**

**Volgens de internationale bepalingen moet er tijdens de aansluiting van het apparaat voor worden gezorgd dat er een inrichting voor het apparaat wordt aangebracht, waarmee het op alpolige wijze van het net kan worden gekoppeld. Deze inrichting moet een contactopening van ten minste 3mm hebben.**

### Let op!

**De geel-groene aardkabel mag niet onderbroken zijn.**

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Sluit het apparaat op de beschreven wijze op het elektriciteitsnet aan (Zie Fig.4 – Fig.5):

- 1) indien niet aanwezig, installeert u een lastschakelaar (A) in de buurt van het apparaat met magnetothermische uitschakelinrichting en differentiaalbeveiliging.
- 2) Open de klepjes (B), indien aanwezig, en draai de schroeven (C) los, om de bedekking (D) te demonteren.
- 3) Sluit de lastschakelaar (A) op het klemmenbord (H) aan, zoals in de afbeelding en in de elektrische schema's aan het einde van de handleiding wordt getoond. De gekozen aansluitkabel moet kenmerken hebben die minstens van het type H07RN-F zijn, met een gebruikstemperatuur van ten minste 80°C en een doorsnede, die geschikt is voor het apparaat (zie technische gegevens in de tabellen).

- 4) haal de kabel door de kabeldoorgang en klem de kabelklem vast. Sluit de kabels op de overeenkomstige plaats in het klemmenbord aan en zet ze vast. De geel-groene aardkabel moet langer zijn dan de andere, zodat hij als de kabelklem kapotgaat, na de spanningskabels loslaat.

### Equipotentiaalverbinding

Het apparaat moet op een equipotentiaalsysteem worden aangesloten. De aansluitklem bevindt zich in de onmiddellijke nabijheid van de ingang van de voedingskabel.

Hij heeft het volgende symbool:



### Let op!

**De fabrikant is niet verantwoordelijk en vergoedt geen schade in garantie, die is veroorzaakt door een verkeerde installatie, die niet conform de instructies is.**

## HET APPARAAT TESTEN

### Belangrijk

**De installatie moet voor de inbedrijfstelling worden getest om de werkconditie van ieder afzonderlijk onderdeel te beoordelen en eventuele storingen te vinden. In deze fase is het belangrijk te controleren dat alle hygiënische- en veiligheidsvoorwaarden strikt in acht zijn genomen.**

Verricht de volgende controles voor de test:

- 1) controleer dat de netspanning overeenkomt met die van de apparatuur
- 2) druk op de automatische lastschakelaar om de elektrische aansluiting te controleren
- 3) controleer de goede werking van de veiligheidsinrichtingen

Na de test traint u de gebruiker indien nodig goed, zodat hij alle vaardigheden krijgt, die nodig zijn om het apparaat in veilige omstandigheden te gebruiken, zoals voorzien door de wetten die gelden in het land van gebruik.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### LET OP!

**Gebruik het apparaat alleen onder toezicht en laat het nooit leeg werken.**

**Controlelampjes geven aan of de uitrustingen aan- of uit staan.**

**Het apparaat heeft geen bijzondere afstelwerkzaamheden door vakmensen nodig, maar alleen de afstellingen die tijdens het gebruik door de gebruiker worden verricht.**

**Gebruik uitsluitend de accessoires die door de fabrikant zijn aangeduid.**

**Gebruik de apparaten niet voor directe bereiding van de voedingsmiddelen**

**Voor een goed rendement en een beperkt energieverbruik moeten pannen en braadpannen worden gebruikt, die geschikt zijn voor elektrisch koken (neem de afkorting op de bodem ervan in acht): de bodem moet dik zijn en perfect vlak. (Fig.6)**

**De doorsnede van de houders moet minstens dezelfde zijn als de doorsnede van de gekozen kookzones. Als hij kleiner is, betekent dit onnodig energieverbruik. Het is beter als hij groter is. (Fig.6)**

**De bodem van de pannen moet schoon en droog zijn, evenals de kookplaat.**

**Als u de apparaten voor het eerst gebruikt, kunt u een scherpe of verbrandingsgeur ruiken. Dit verschijnsel verdwijnt helemaal, nadat u het apparaat twee of drie keer heeft gebruikt.**

**Na het gebruik blijven de zones gedurende een bepaalde tijd nog warm, ook al zijn ze uitgeschakeld (restwarmte). Kom er niet met de handen aan en houd kinderen uit de buurt ervan!**

**Deze voorschriften zijn erg belangrijk. Als ze niet in acht worden genomen, kunnen zich storingen voordoen, evenals gevaarlijke situaties voor de gebruiker.**

## INBEDRIJFSTELLING VAN DE ELEKTRISCHE PLATEN

Schakel de schakelaar voor het apparaat in.

Draai aan de knop die bij de gekozen verwarmingszone hoort en kies een stand tussen de 1 en de 6. Het controlelampje gaat branden om aan te duiden dat het apparaat werkt.

Het wordt aangeraden de platen op de hoogste temperatuur in te schakelen en de knop op een lagere stand te zetten, zodra de temperatuur is bereikt.

Iedere plaat wordt uitgeschakeld door de knop op stand "0" te draaien.

**6** voor het begin van het kookproces, max. 5/10 min.

**5** om bij hoge temperatuur te koken

**4** om met middelhoge temperatuur te koken

**3** om het koken van grote hoeveelheden voort te zetten

**2** om het koken van kleine hoeveelheden voort te zetten

**1** om het eten warm te houden of boter te smelten

**0** kookplaat uitgeschakeld

## DE GLASKERAMISCHE PLATEN IN BEDRIJF STELLEN

Schakel de schakelaar voor het apparaat in.

Draai aan de knop die bij de gekozen verwarmingszone hoort. Het controlelampje gaat branden om aan te duiden dat het apparaat werkt. Door op schakelaar (A) te gaan staan (zie verwijzingen Fig.7) wordt het middelste verwarmingselement ingeschakeld. Het betreffende gebied begint te gloeien. Door verder aan de knop te draaien, kunnen de gewenste kooktemperaturen worden ingesteld. Voor een groter verwarmingsvermogen draait u de knop op (B).

Belangrijk: u moet een "inschakelklik" horen. Op die manier wordt ook het buitenste verwarmingselement ingeschakeld. Nu wordt de temperatuur voor beide elementen geregeld.

**Opmerking:** de kookplaten VTR serie 900 hebben één enkel verwarmingselement voor iedere kookzone.

Om de verwarmingselementen uit te schakelen, zet u de knop op "O".

Op de kookplaat bevinden zich 4 controlelampjes, die met de vier kookzones overeenkomen.

Deze controlelampjes zijn melders van hoge temperaturen en doen het ook bij uitgeschakeld apparaat.

De controlelampjes blijven branden tot de temperatuur van de plaat onder een waarde daalt, die niet meer gevaarlijk is voor de gebruiker.

Het apparaat heeft 4 kookzones. De standen worden duidelijk weergegeven door cirkels en de verwarming vindt alleen plaats binnen de diameters die op de plaat zijn getekend.

### HET GLAS REINIGEN

De glasplaat moet met vloeibare ontvettingsmiddelen van azijn of citroen worden gereinigd, die geschikt zijn voor de reiniging van keramiek en glas.

Tijdens deze werkzaamheden is het raadzaam dat het glas niet helemaal koud is, zodat overgekookt eten, verbrand vet en dergelijke, die met een vochtige doek worden verzacht, met een gewone krabber kunnen worden verwijderd, om te voorkomen dat het glasoppervlak lelijk wordt.

Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen.

### WAARSCHUWINGEN!

De kookplaat is stevig, maar niet onbreekbaar en kan worden beschadigd als er harde of scherpe voorwerpen op vallen. Als er breuken, barsten of scheuren ontstaan, gebruikt u het apparaat niet en neemt u meteen contact op met de Servicedienst.

Giet geen water op de glaskeramische plaat, vooral niet als hij nog warm is, om hem niet te beschadigen.

### DE ELEKTRISCHE GLOEIPLATEN IN BEDRIJF STELLEN

Schakel de schakelaar voor het apparaat in.

Draai aan de knop die bij de gekozen verwarmingszone hoort. Het controlelampje gaat branden om aan te duiden dat het apparaat werkt. Door verder aan de knop te draaien, kunnen de gewenste kooktemperaturen worden geregeld. Het apparaat heeft 4 kookzones. Het hele oppervlak van de plaat wordt verwarmd.

Het wordt aangeraden de plaat op de hoogste temperatuur in te schakelen en de knop op een lagere stand te zetten, zodra de temperatuur is bereikt.

Iedere zone wordt uitgeschakeld door de knop op "O" te draaien.

### DE INDUCTIEPLATEN IN BEDRIJF STELLEN

LET OP: De glaskeramische plaat wordt verwarmd door de warmte die de bodem van de pan uitstraalt. Om verbranding of letsel te voorkomen, komt u tijdens het gebruik niet aan de glaskeramische plaat.

a) Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan, nadat u zich ervan heeft verzekerd dat de afgegeven spanning overeenkomt met die, die op het technische plaatje van het apparaat staat.

b) Zet de pannen op de zones, die op de glaskeramische plaat zijn weergegeven.

c) Draai de knop met de klok mee: het groene controlelampje gaat branden.

Als er geen pan is, knippert het groene controlelampje


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

Als u de pan wegneemt, geeft de inductor geen vermogen af. Als u de pan er weer op zet, start hij meteen weer met hetzelfde ingestelde vermogen. Als de pan is verwijderd, blijft de inductor op stand-by en is er geen energieverbruik, op die van het controlelampje na.

### UITSCHAKELEN

- Draai de knop met de klok mee, of tegen de klok in, tot hij weer op de ruststand "OFF" staat
- Op sommige delen van de generator blijft spanning staan, ook als de knop op "OFF" staat. Koppel het apparaat daarom bij onderhoud eerst van het elektriciteitsnet.
- Verzeker u ervan dat er zowel tijdens het normale gebruik, als tijdens de reiniging of het onderhoud van het onderdeel geen vloeistoffen in de inductiegenerator terechtkomen.

### GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

Bij inductiekookplaten moeten speciale pannen voor inductiekoken worden gebruikt: controleer dat het symbool  op de pannen staat, wat inductiekoken aanduidt. Inductieplaten mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen dan bovengenoemde te verwarmen.

### HET GLAS REINIGEN

De glasplaat moet met vloeibare ontvettingsmiddelen van azijn of citroen worden gereinigd, die geschikt zijn voor de reiniging van keramiek en glas.

Tijdens deze werkzaamheden is het raadzaam dat het glas niet helemaal koud is, zodat overgekookt eten, verbrand vet en dergelijke, die met een vochtige doek worden verzacht, met een gewone krabber kunnen worden verwijderd, om te voorkomen dat het glasoppervlak lelijk wordt.

Gebruik reinigingsmiddelen in poedervorm, geen schuur- of bijtende middelen.

### WAARSCHUWINGEN!

**Metalen voorwerpen worden heel snel warm als ze op werkende verwarmingszones zijn gezet. Zet en leg daarom geen metalen voorwerpen, zoals: blikjes, potjes, aluminiumfolie, bestek, ringen, sleutels, horloges, enz. op inductiekookplaten.**

Mensen met pacemaker moeten hun arts raadplegen om te controleren of ze al dan niet in de buurt van een kookplaat met inductiegenerator mogen verblijven.

Leg geen creditcards, telefoonkaarten, magnetische banden of andere metalen voorwerpen op de glaskeramische plaat met inductiesysteem.

De inductiegenerator heeft een intern koelsysteem.

Let erop dat de in- en uitgangsoeningen voor de lucht niet verstopt zijn door voorwerpen (papier, lappen en dergelijke). Hierdoor kan een te grote hitte ontstaan, waardoor de inductie wordt uitgeschakeld.

Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de inductiegenerator terechtkomen (water, olie en dergelijke).

Absoluut niet met een waterstraal reinigen.

De kookplaat is stevig, maar niet onbreekbaar en kan worden beschadigd als er harde of scherpe voorwerpen op vallen.

Als de glaskeramische kookplaat gebarsten of kapot is, schakelt u de inductiekookplaat uit en neemt u de elektriciteitsvoorziening weg.

**Kom aan geen enkel onderdeel van de inductiegenerator.**

**Probleemoplossingen inductiekookplaat**

Afhankelijk van de manier waarop het groene controlelampje knippert, geeft de inductiekookplaat het soort probleem weer dat zich voordoet.

Vervolgens worden de knippercodes beschreven en hoe u het probleem kunt oplossen.

Het lampje knippert altijd door één keer langer te branden, gevolgd door een aantal keren knipperen voor het probleem dat zich voordoet.

aantal keren knipperen	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Geen stroom op de inductor.	Ongeschikte pan (bijvoorbeeld: aluminium).	Gebruik geschikte pannen (bijvoorbeeld: van staal 430).
2	Hoge stroom op de inductor.	Ongeschikte pan (bijvoorbeeld: aluminium).	Gebruik geschikte pannen (bijvoorbeeld: van staal 430).
3	Hoge temperatuur van de koeleenheden.	Luchttoevoer verstopt. Ventilator geblokkeerd.	Controleer en maak de luchttoevoer vrij. Reinig de ventilator.
4	Hoge temperatuur van de kookzone.	Lege pan.	Verwijder de pan en schakel de plaat uit.
5	Storing van de knop.	Knop kapot.	Controleer/ vervang de schakelaar.
6	Hoge temperatuur in de generator.	Luchttoevoer verstopt. Ventilator geblokkeerd.	Controleer en maak de luchttoevoer vrij. Reinig de ventilator.
7	Temperatuursensor van de kookzone.	Kortsluiting op de sensor.	Laat de sensor controleren / vervangen.
10	Aansluitingsfout.	Er is geen verbinding tussen bedieningspaneel en generator.	Koppel de plaat van de voeding. Controleer de verbindingen.

Bij problemen die niet in deze tabel worden beschreven, wendt u zich uitsluitend tot een erkende servicedienst.

**DE ELEKTRISCHE OVENS IN BEDRIJF STELLEN**

**ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE (FIG.8)**

- De weerstanden bevinden zich bovenin (bovenwarmte) en onder de bodem (onderwarmte).
- De temperatuur wordt via een thermostaat, die in verbinding staat met een driepolige schakelaar, van 50 tot 300 °C geregeld.
- De bovenste en onderste weerstanden kunnen tegelijkertijd of afzonderlijk worden ingeschakeld.
- Controlelampjes geven het aan, als het apparaat werkt.
- De binnenkant van de oven is van roestvrij staal.
- Bij een fornuis met elektrische oven is er geen afvoerpijp voor verbrandingsgassen.

**In- en uitschakelen van de elektrische oven type FE**

Schakel de schakelaar voor het apparaat in.

Draai voor het inschakelen aan knop (A) en kies de bovenste, onderste of beide verwarmingselementen, afhankelijk van het type gewenste bereiding.

Het controlelampje (C) gaat branden om aan te geven dat de oven werkt, maar dat de verwarmingselementen nog geen warmte produceren.

Draai aan knop (B) om de verwarmingselementen in te schakelen. Controlelampje (D) gaat branden. Door aan de knop te blijven draaien, kan de gewenste bereidingstemperatuur worden gekozen.

Controlelampje (D) gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt. De verwarmingselementen gaan uit.

Als de temperatuur onder de ingestelde waarde zakt, gaat controlelampje (D) branden en worden de verwarmingselementen weer ingeschakeld.

Om de oven uit te schakelen, draait u beide knoppen op stand "O"

**ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE1 (GEVENTILEERD) (FIG.9)**

- In dit type oven komt de warmte uit de achterkant van de oven en verdeelt een ventilator de warmte gelijkmatig.
- De ventilator bevindt zich aan de achterkant van de oven, in het midden van de ronde weerstand.
- De temperatuur wordt via een thermostaat, die in verbinding staat met een tweepolige schakelaar, van 50 tot 300 °C geregeld.
- Controlelampjes geven het aan, als het apparaat werkt.
- De binnenkant van de oven is van roestvrij staal.
- Bij een fornuis met elektrische oven is er geen afvoerpijp voor verbrandingsgassen.

**In- en uitschakelen van de elektrische oven type FE1**

Schakel de schakelaar voor het apparaat in.

Draai knop (A) op de gewenste temperatuur om het apparaat in te schakelen. Controlelampje (B) gaat branden om aan te geven dat de oven werkt, controlelampje (C) gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement het doet.

Controlelampje (C) gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt. Het verwarmingselement gaat uit, maar de ventilator blijft werken.

Als de temperatuur onder de ingestelde waarde zakt, gaat controlelampje (C) branden en wordt het verwarmingselement weer ingeschakeld.

Om de oven uit te schakelen, draait u de knop op stand "O". Bij de eerste klik van de draaiknop kan voor de koel- of ontdooifuncties alleen de ventilator worden ingeschakeld (het groene controlelampje (B) gaat branden).

**WAARSCHUWING!**

**Gebruik de ovens nooit zonder de bodem van de oven te gebruiken.**

**ONDERHOUD**

**ZORG VOOR HET APPARAAT**

**LET OP!**

- Schakel het apparaat voor de reiniging uit en laat het afkoelen.
- Bij elektrisch gevoede apparaten zet u de elektrische voeding via de lastschakelaar uit.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten met een sopje van heet water en afwasmiddel en een doekje worden gereinigd. Voor hardnekkiger vuil gebruikt u ethylalcohol, aceton of ander niet gehalogeneerd oplosmiddel. **Gebruik geen reinigingsmiddelen in poedervorm en geen schurende of bijtende middelen, zoals zoutzuur of zwavelzuur. Het zuur kan de werking en de veiligheid van het apparaat schaden.**

Gebruik geen borstels, schuurponsjes of schuurschijven gemaakt van andere metalen of legeringen, die roestvlekken door vervuiling hiermee kunnen veroorzaken. Voorkom om dezelfde reden aanraking met ijzereen voorwerpen. Kijk uit met roestvrij stalen sponsjes of borstels, die schadelijke krassen kunnen veroorzaken, ook al vervuilen ze de oppervlakken niet.

Als het vuil erg hardnekkig is, geen schuurpapier gebruiken. We raden aan liever synthetische sponsjes te gebruiken (bijv. scotch brite sponsjes).

Gebruik ook geen zilverpoets. Kijk uit voor dampen van zout- en zwavelzuur, afkomstig van bijvoorbeeld de vloerreiniging.

**Richt geen waterstralen op het apparaat om het niet te beschadigen.**

Na de reiniging zorgvuldig afspoelen met schoon water en goed met een doek afdrogen.

**BELANGRIJK**

Om schade aan de kookzone op de glaskeramische platen te voorkomen, als er plastic- of aluminiumfolie, suiker of voedingsmiddelen met veel suiker op mochten smelten, gebruikt u een krabber om ze onmiddellijk te verwijderen.

**ONDERDELEN VERVERGEN**

**(RESERVEONDERDELEN)**

**Gebruik uitsluitend door de fabrikant geleverde originele reserveonderdelen**

Alle onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door vakmensen worden verricht. Laat het apparaat ten minste één keer per jaar controleren. We raden u aan hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

**De weerstanden van de elektrische ovens vervangen**

Schakel de schakelaar voor het apparaat uit, zodat het apparaat van het elektriciteitsnet wordt gekoppeld.

Bij de oven FE zijn de onderste weerstanden onder de bodem geplaatst en de bovenste bovenin de oven bevestigd.

Bij de oven FE1 is de weerstand achter de luchtgang op de achterwand van de oven bevestigd.

Om de weerstanden te verwijderen, draait u de schroeven los waarmee ze vastzitten en kijkt u uit, dat u de verbindingkabeltjes niet kapottrekt.

Koppel de kabeltjes met een schroevendraaier los en breng in omgekeerde volgorde een nieuwe weerstand aan.

**ALS HET APPARAAT GEDURENDE LANGERE**

**TIJD NIET WORDT GEBRUIKT**

Handel als volgt, als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt:

- 1) Koppel het apparaat via de lastschakelaar van de elektrische hoofdleiding.
- 2) Reinig het apparaat en het aangrenzende gebied zorgvuldig.
- 3) Doe een dun laagje voor consumptie bestemde olie op de roestvrij stalen oppervlakken.
- 4) Verricht alle onderhoudswerkzaamheden
- 5) Dek het apparaat met een hoes af en laat enkele openingen voor de luchtcirculatie.

**WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORING**

In geval van storing koppelt u het apparaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet en belt u de Servicedienst.

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 600**

Apparaat type	Beschrijving	Afm.: (BXDXH) Werkblad (totale h)
E6P2B	2 ronde platen	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 ronde platen met open ruimte	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 ronde platen	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 ronde platen met open ruimte	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 ronde platen	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 ronde platen met open ruimte	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 ronde platen + elektrische oven Gloeiplaat	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 vierkante high power platen	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 vierkante high power platen met open ruimte	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 vierkante high power platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 vierkante max power platen	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 vierkante max power platen met open ruimte	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 vierkante max power platen + elektrische oven Gloeiplaat	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 700**

Apparaat type	Beschrijving	Afm.: (BXDXH) Werkblad (totale h)
E7P2B	2 ronde platen	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 vierkante platen	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 ronde platen met open ruimte	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 vierkante platen met open ruimte	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 ronde platen	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 vierkante platen	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 ronde platen met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 vierkante platen met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 ronde platen	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 vierkante platen	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 ronde platen met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 vierkante platen met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 ronde platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 ronde platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	glaskeramische plaat 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	glaskeramische plaat 4 zones met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	inductie 2 zones	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inductie 4 zones	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	gloeiplaat 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	gloeiplaat 4 zones met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	gloeiplaat 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 900**

Apparaat type	Beschrijving	Afm.: (BXDXH) Werkblad (totale h)
E9P2M	2 ronde platen met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 vierkante platen met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 versterkte vierkante platen met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 ronde platen met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 vierkante platen met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 versterkte vierkante platen met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 ronde platen met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 vierkante platen met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 versterkte vierkante platen met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 versterkte vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 ronde platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 versterkte vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 ronde platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 versterkte vierkante platen + elektrische oven 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 ronde platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 versterkte vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	glaskeramische plaat 4 zones met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	versterkte glaskeramische plaat 4 zones met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	versterkte glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	versterkte glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	inductie 2 zones	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inductie 4 zones	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPTIE: versterkte platen

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE S**

Apparaat type	Beschrijving	Afm.: (BXDXH) Werkblad (totale h)
SE9PQ2M	2 vierkante platen met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 vierkante platen met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 vierkante platen met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 vierkante platen + elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	glaskeramische plaat 4 zones met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	glaskeramische plaat 4 zones + elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	inductie 2 zones	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inductie 4 zones	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 600**

Mod.	Nominiaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Kookzone		Voeding	Aansluitkabel type H07RNF
		kW	Aantal	kW	Aantal	kW	kW	kW	Aantal	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 700**

Mod.	Nominiaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Kookzone		Voeding	Aansluitkabel type H07RNF
		kW	Aantal	kW	Aantal	kW	kW	kW	Aantal	kW		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE 900**

Mod.	Nominiaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Kookzone		Voeding	Aansluitkabel type H07RNF
		kW	Aantal	kW	Aantal	kW	kW	kW	Aantal	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5					7.5			230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm_ - 5x10 mm_
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5			7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4			7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5					7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1							7.5	4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTIE: versterkte platen

**ELEKTRISCHE FORNUIZEN - SERIE S**

Mod.	Nominiaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Kookzone		Voeding	Aansluitkabel type H07RNF
		kW	Aantal	kW	Aantal	kW	kW	kW	Aantal	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

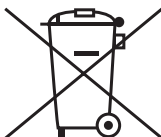
**Características dos aparelhos**

A placa de série está situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a ligação.

				CE
MOD.		N°:		
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Os aparelhos são conformes às directivas europeias:

- 73/23 CEE Parte eléctrica
  - 89/336 CEE Compatibilidade electromagnética
  - 93/68 Regulamentações de máquinas
  - 98/37 Regulamentações de máquinas
- e às normas específicas de referência



**INFORMAÇÃO AOS UTENTES**

**Em execução das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens eléctricas e electrónicas, assim como à eliminação dos lixos.**

O símbolo do caixote barrado reproduzido na aparelhagem ou na sua embalagem indica que o produto no fim da própria vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros lixos.

A recolha diferenciada da presente aparelhagem que chegou no fim da vida é organizada e administrada pelo fabricante. O utente que desejar eliminar a presente aparelhagem deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema que o mesmo adoptou para permitir a recolha separada da aparelhagem que chegou no fim da vida. A recolha diferenciada adequada para o encaminhamento da aparelhagem desactiva à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta.

**A eliminação abusiva do produto por parte do detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela norma em vigor.**

# INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

## DESCRIÇÃO DOS APARELHOS

Estrutura robusta de aço, com 4 pés reguláveis em altura, revestimento externo de aço cromo-níquel 18/10.

Câmara do forno realizada de aço inoxidável com isolamento em lâ de vidro.

A porta com parede dupla e isolamento térmico possui puxador e dobradiça com mola balanceada.

Superfícies de cozedura com placas eléctricas em ferro fundido, placa totalmente de aço, superfícies de vidro cerâmico.

Botões de comando em material sintético, dispositivos de segurança com rearme manual ou automático, comutadores com 7 posições e reguladores de energia com circuito duplo.

### Normas de lei, regras técnicas e directivas

O fabricante declara que os aparelhos são conformes às directivas CEE e exige que a instalação seja realizada no respeito das normas em vigor.

Na ocasião da montagem observar as seguintes normas:

- os regulamentos de construção civil e normas locais para a prevenção de incêndios
- as normas para a prevenção de acidentes vigentes;
- as normas CEI vigentes;
- as normas BV vigentes;

## INSTALAÇÃO

Antes de iniciar os trabalhos de instalação, retirar o aparelho da embalagem. Algumas partes são protegidas com película adesiva, a qual deve ser removida com atenção.

Se ficarem grudados resíduos de cola, devem ser limpos com substâncias apropriadas, por exemplo benzina; por motivo nenhum devem ser usadas substâncias abrasivas.

Montar os pés do aparelho; o aparelho deve ser nivelado no prumo; pequenos desníveis podem ser resolvidos regulando os próprios pés. O interruptor geral ou a tomada devem estar próximos ao aparelho e de fácil acesso.

Recomenda-se de colocar o aparelho em baixo de uma coifa aspirante, de forma que a evacuação dos vapores seja realizada rapidamente.

Efectuar a instalação a uma distância da parede não inferior a 5 cm se esta não resistir a uma temperatura mínima de 150°C (ver Fig.1)

Se o aparelho precisar ser colocado muito próximo de muros, paredes divisórias, móveis de cozinha, paredes decorativas etc., recomenda-se que estas partes sejam realizadas com material não combustível; caso contrário deverão ser revestidas com um material não combustível com isolamento térmico adequado e deverá ser prestada muita atenção às normas relativas à prevenção contra os incêndios.

### Ventilação local

No local onde está instalada a aparelhagem, devem estar presentes tomadas de ar para garantir o funcionamento correcto da aparelhagem e para a troca de ar do próprio local.

As tomadas de ar devem ter dimensões adequadas, devem estar protegidas por grades e colocadas de forma a não poder ser obstruídas. (Ver Fig.2 - Fig.3)

### Cuidado – aviso

**Não instalar a aparelhagem próximo a outras que atinjam temperaturas muito elevadas para não danificar os componentes eléctricos.**

**Na fase de instalação verificar que os condutos de aspiração e ejeção do ar estejam livres de eventuais obstáculos**

## INSTALAÇÃO

A instalação, funcionamento e manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado. Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser executados em conformidade com as normas vigentes. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de mau funcionamento devido a uma instalação errada ou não conforme.

### Aviso!

**Antes de executar qualquer intervenção desactivar a alimentação eléctrica geral**

**Conforme as disposições internacionais, durante a ligação do aparelho deve ser previsto a montante do mesmo um dispositivo que permita de desligar de modo unipolar o aparelho da rede; este dispositivo deve ter uma abertura dos contactos no mínimo de 3mm.**

### Atenção!

**O fio de terra amarelo-verde não deve ser interrompido.**

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Efectuar a ligação da aparelhagem à rede de alimentação no modo indicado (ver Fig.4 – Fig.5):

- 1) instalar, se não presente, um interruptor disjuntor (A) próximo à aparelhagem com desengatador magneto-térmico e bloqueio diferencial.
- 2) Abrir as portas (B), se presentes, e desparafusar os parafusos (C) para desmontar o painel (D).
- 3) Ligar o interruptor disjuntor (A) na régua de bornes (H) como indicado na figura e nos esquemas eléctricos no fim do manual. O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F com temperatura de utilização no mínimo de 80°C e ter uma secção adequada ao aparelho (ver dados técnicos nas tabelas).
- 4) passar o cabo através do conduíte e apertar a abraçadeira, ligar os condutores na posição correspondente na régua de bornes e fixá-los. O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido dos outros de forma que no caso de quebra da abraçadeira este se desprenda depois dos cabos da tensão.

**Equipotencial**

O aparelho deve ser ligado num sistema equipotencial. O borne de ligação está posicionado na proximidade da entrada do cabo de alimentação.

É marcado pelo símbolo a seguir:



**Atenção!**

O fabricante não é responsável e não indemniza em garantia danos provados por instalações inadequadas e não conformes às instruções.

**VISTORIA DA APARELHAGEM**

**Importante**

Antes da colocação em funcionamento deve ser efectuada a vistoria da instalação a fim de avaliar as condições de operação de cada componente e identificar as eventuais anomalias.

Neste fase é importante verificar que todas as condições de segurança e de higiene sejam respeitadas rigorosamente.

Para efectuar a vistoria executar os seguintes controlos:

- 1) verificar que a tensão de rede seja conforme àquela da aparelhagem
- 2) agir no interruptor disjuntor automático para verificar a ligação eléctrica
- 3) verificar o funcionamento correcto dos dispositivos de segurança

Efectuada a vistoria, se necessário, adestrar o utilizador oportunamente para que adquira todas as competências necessárias à colocação da aparelhagem em funcionamento em condições de segurança conforme previsto pelas leis vigentes no País de utilização.

**INSTRUÇÕES DE USO**

**ATENÇÃO!**

Utilizar os aparelhos somente sob vigilância e nunca devem ser colocados vazios em funcionamento.

Pilotos luminosos indicam o estado de ligação ou desligamento de todos os equipamentos.

As aparelhagens não prevêm intervenções especiais de regulação por parte de pessoal especializado a não ser as regulações executadas na fase de uso por parte do utente.

Utilizar exclusivamente os acessórios indicados pelo fabricante.

Não utilizar as aparelhagens para a cozedura directa dos alimentos

Para um bom rendimento e um consumo de energia reduzido é indispensável usar panelas e caçarolas adequadas à cozedura eléctrica (observar as siglas no fundo das mesmas): o fundo deve ser de espessura grossa e perfeitamente chata. (Fig.6)

O diâmetro dos recipientes deve ser no mínimo igual ao diâmetro da zona de cozedura escolhida, se for inferior haverá um desperdício inútil de energia, melhor se maior. (Fig.6)

O fundo das panelas deve estar limpo e seco como também placa de cozedura.

Durante as primeiras utilizações das aparelhagens poderá ser percebido um cheiro acre ou de queimado. O fenómeno desaparece totalmente após os dois ou três funcionamentos seguintes.

Após o uso as zonas permanecem quentes durante um certo período de tempo mesmo se apagadas (calor résiduo). Evitar de apoiar as mãos e manter as crianças afastadas!

Estas normas são muito importantes, se não observadas poderão ocorrer situações de mau funcionamento das aparelhagens assim como situações de perigo para o utilizador.

**COLOCAÇÃO DAS PLACAS ELÉCTRICAS EM FUNCIONAMENTO**

Activar o interruptor a montante do aparelho.

Para ligar, rodar o manípulo correspondente à zona aquecedora escolhida e seleccionar uma posição entre 1 e 6, a lâmpada piloto acende para indicar que o aparelho está a funcionar.

Recomenda-se de acender as placas na temperatura máxima, e logo que a temperatura for atingida colocar o manípulo numa posição inferior.

O desligamento de cada placa ocorre rodando o manípulo na posição "0".

6 para início cozedura max 5/10'

5 para cozinhar em alta temperatura

4 para cozinhar em temperatura média

3 para continuar a cozedura de grandes quantidades

2 para continuar a cozedura de pequenas quantidades

1 para manter o alimento quente ou derreter a manteiga

0 placa desintroduzida

**COLOCAÇÃO DAS PLACAS DE VIDRO CERÂMICO EM FUNCIONAMENTO**

Activar o interruptor a montante do aparelho.

Para ligar, rodar o manípulo correspondente à zona de cozedura escolhida, a lâmpada piloto acende para indicar que o aparelho está a funcionar. Posicionando-se no interruptor (A) (ver referências Fig.7) activa o elemento aquecedor central, a zona interessada iniciará a ficar incandescente, prosseguindo com a rotação do manípulo poderão ser reguladas as temperaturas de cozedura desejadas. Para ter uma potência aquecedora maior, posicionar o manípulo no indicador (B).

Importante: deve-se ouvir o "clique" de introdução, desta forma será também activado o elemento aquecedor externo, a esta altura a regulação da temperatura ocorrerá para ambos os elementos.

**Nota:** as placas VTR série 900 têm somente um elemento aquecedor para cada zona de cozedura.

Para desactivar os elementos aquecedores posicionar o manípulo no indicador "0".

Na placa de cozedura estão presentes 4 pilotos luminosos correspondentes às quatro zonas de cozedura.

Estes pilotos são indicadores de alta temperatura e funcionam também com equipamento desligado.

Os indicadores permanecem acesos até a temperatura da placa descer num valor que não seja mais perigoso para o utente.

O aparelho é dotado de 4 zonas de cozedura. As posições são claramente indicadas por círculos e o aquecimento ocorre somente no interior dos diâmetros traçados na placa.

### LIMPEZA DO VIDRO

O vidro deve ser lavado com desengordurantes líquidos à base de vinagre ou limão e apropriados para a limpeza de cerâmicas e vidros.

Durante essa operação é recomendável que o vidro não esteja totalmente frio, assim alimentos que transbordaram, gorduras queimadas e outro amaciados com um pano húmido podem ser removidos com um raspador comum, a fim de evitar uma degradação da superfície de vidro.

Não usar detergentes abrasivos ou corrosivos.

### AVISOS!

A superfície de cozedura é resistente mas não inquebrável e poderá ser danificada por objectos duros ou pontudos que porventura caírem por cima. Se porventura ocorrerem, quebras, rachaduras ou fendas, não utilizar o aparelho e entrar logo em contacto com o Serviço de Assistência.

Não colocar água na placa de vidro cerâmico sobretudo quando ainda está quente para não danificá-la.

### COLOCAÇÃO DAS PLACAS TOTAIS ELÉCTRICAS EM FUNCIONAMENTO

Activar o interruptor a montante do aparelho.

Para a ligação rodar o manípulo correspondente à zona de cozedura escolhida, a lâmpada piloto acende para indicar que o aparelho está a funcionar, prosseguindo com a rotação do manípulo poderão ser reguladas as temperaturas desejadas de cozedura.

O aparelho é dotado de 4 zonas de cozedura, o aquecimento é efectuado em toda a superfície da placa.

Recomenda-se de ligar a placa na temperatura máxima e quando for atingida a temperatura colocar o manípulo sobre uma posição inferior.

Para desligar cada zona deve-se rodar o manípulo no indicador "0".

### COLOCAÇÃO DAS PLACAS DE INDUÇÃO EM FUNCIONAMENTO

**ATENÇÃO:** A placa de vidro cerâmico é aquecida pelo calor emanado pelo fundo da panela. Para evitar queimaduras ou lesões não tocar a placa de vidro cerâmico durante o uso.

a) Ligar o equipamento à rede depois de ter verificado que a tensão abastecida corresponde àquela indicada na placa técnica do equipamento.

b) Posicionar as panelas na correspondências das zonas marcadas na placa de vidro cerâmico.

c) Rodar o manípulo no sentido horário: acende o piloto verde.

Na ausência da panela o piloto verde lampeja.

d) Regular a potência por meio da rotação do manípulo.

Quando a panela é removida o indutor não abastece potência, quando se recoloca reinicia logo com a mesma potência configurada. Se a panela é removida o indutor permanece

em stand-by e não há consumo de energia a não ser o das lâmpadas piloto.


### APAGAMENTO

- Rodar o manípulo no sentido horário ou contrário aos ponteiros do relógio até ser recolocado na posição de pausa "OFF"

- Algumas partes do gerador permanecem sob tensão também com o manípulo na posição "OFF". Portanto, em caso de manutenção, desligar antes o equipamento da rede.

- Verificar que nenhum líquido chegue dentro do gerador a indução, seja durante a utilização normal, seja durante a limpeza ou manutenção do componente.

### POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO

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

As placas a indução não devem ser usadas para esquentar objectos diferentes daqueles citados acima.

### LIMPEZA DO VIDRO

O vidro deve ser lavado com desengordurantes líquidos à base de vinagre ou limão e apropriados para a limpeza de cerâmicas e vidros.

Durante essa operação é recomendável que o vidro não esteja totalmente frio, assim alimentos que transbordaram, gorduras queimadas e outro, amaciados com um pano húmido podem ser removidos com um raspador comum, a fim de evitar uma degradação da superfície de vidro.

Não usar detergentes em pó, abrasivos ou corrosivos.

### AVISOS!

**Os objectos metálicos sobreaquecem muito rapidamente se forem posicionados na zona aquecedora em funcionamento, portanto, não apoiar sobre a placa de cozedura de indução materiais metálicos como: latinas, pots, folhas de alumínio, talheres, anéis, chaves, relógios etc...)**

As pessoas com pacemaker devem consultar o próprio médico para verificar se podem permanecer ou não próximas de uma placa de cozedura com gerador a indução.

Não apoiar cartões de crédito, cartões telefónicos, fitas magnéticas ou outros objectos magnéticos sobre a placa de vidro cerâmico com sistema a indução.

O gerador a indução tem um sistema de resfriamento interno.

Prestar atenção que os furos de entrada e saída do ar não estejam entupidos por objectos (papel, panos ou outro). Isso poderá causar um aquecimento excessivo e, por conseguinte, o desligamento da indução.

Evitar de deixar entrar líquidos no gerador a indução (água, óleo ou outro).

Não limpar absolutamente com jacto de água.

A superfície de cozedura é resistente mas não inquebrável e poderá ser danificada por objectos duros ou pontudos que porventura caírem em cima.

Se a placa de vidro cerâmico estiver rachada ou quebrada, apagar a placa de cozedura a indução e desligar a alimentação eléctrica.

**Não tocar nenhuma peça interna do gerador a indução.**

**Solução dos problemas de indução**

Segundo os lampejos da lâmpada verde, a placa de indução comunica o tipo de problema que está a ocorrer.

A seguir estão indicadas as codificações dos lampejos e as sugestões para a solução.

A lâmpada faz sempre um lampejo longo seguido do número de lampejos relativos ao problema que está a ocorrer.

nº lampejos	Problema	Causa	Solução
1	Nenhuma corrente no indutor.	Panela não apropriada (exemplo: alumínio).	Usar painéis apropriados (exemplo: de aço 430).
2	Corrente elevada no indutor.	Panela não apropriada (exemplo: alumínio).	Usar painéis apropriados (exemplo: de aço 430).
3	Elevada temperatura da unidade de resfriamento.	Condutos do ar entupidos. Ventoinha bloqueada.	Verificar e liberar os condutos. Limpar a ventoinha.
4	Elevada temperatura da zona de cozedura.	Panela vazia.	Remover a panela e desligar a placa.
5	Interrupção no manipulador.	Manipulador defeituoso.	Verificar/ substituir o interruptor.
6	Elevada temperatura dentro do gerador.	Condutos do ar entupidos. Ventoinha bloqueada.	Verificar e liberar os condutos. Limpar a ventoinha.
7	Sensor da temperatura da zona de cozedura.	Curto-circuito no sensor.	Mandar controlar / substituir sensor.
10	Erro de ligação.	Não há ligação entre o painel de controlo e o gerador.	Desconectar a placa da alimentação. Verificar conexões.

No caso de problemas não indicados na presente tabela entrar em contacto exclusivamente com um centro de assistência qualificado.

**COLOCAÇÃO DOS FORNOS ELÉCTRICOS EM FUNCIONAMENTO**

**FORNO ELÉCTRICO TIPO FE (FIG.8)**

- As resistências estão no céu (calor superior) e sob o fundo (calor inferior).
- A regulação da temperatura entre 50 °C e 300 °C é efectuada através de um termóstato interligado com um interruptor tripolar.
- É possível introduzir simultaneamente ou individualmente as resistências superiores ou inferiores.
- Pilotos luminosos indicam quando o aparelho está em funcionamento.
- A câmara de cozedura é de aço inoxidável
- Na cozinha com forno eléctrico não existe colectores dos fumos.

**Ligação e desligamento do forno eléctrico tipo FE**

Activar o interruptor a montante do aparelho.

Para o acendimento rodar o manipulador (A) e seleccionar os elementos aquecedores superiores, inferiores ou ambos, conforme o tipo de cozedura que se quer utilizar.

A lâmpada piloto (C) acende para indicar que o forno está a funcionar mas os elementos aquecedores não produzem ainda calor.

Rodar o manipulador (B) para activar os elementos aquecedores, o piloto (D) acende, continuando a rotação da manipulação podem ser seleccionadas as temperaturas desejadas de cozedura.

A lâmpada piloto (D) apaga quando a temperatura seleccionada for atingida, os elementos aquecedores se desactivam. Quando a temperatura desce abaixo do valor configurado o piloto (D) acende e os elementos aquecedores se activam de novo.

Para desligar o forno rodar ambos os manipuladores na posição "0"

**FORNO ELÉCTRICO TIPO FE1 (VENTILADO) (FIG.9)**

- Neste tipo de forno o calor chega da parte traseira da câmara e um ventilador distribui o calor de forma homogénea.
- O motoventilador está na parte traseira do forno no centro da resistência circular.
- A regulação da temperatura entre 50 e 300 °C é efectuada através de um termóstato interligado com um interruptor bipolar.
- Pilotos luminosos indicam quando o aparelho está em funcionamento.
- A câmara de cozedura é de aço inoxidável
- Na cozinha com forno eléctrico não existe colectores dos fumos.

**Ligação e desligamento do forno eléctrico tipo FE1**

Activar o interruptor a montante do aparelho.

Para acender rodar o manipulador (A) na temperatura desejada, a lâmpada piloto (B) acende para indicar que o forno está a funcionar, a lâmpada piloto (C) acende para indicar que o elemento aquecedor está activo.

A lâmpada piloto (C) apaga quando a temperatura seleccionada é atingida, o elemento aquecedor se desactiva mas o ventilador continua a funcionar.

Quando a temperatura desce abaixo do valor configurado o piloto (C) acende e o elemento aquecedor se activa de novo.

Para apagar o forno virar o termóstato na posição "O".

No primeiro encaixe do manípulo há somente o funcionamento da ventoinha (acende apenas o piloto verde (B)) para as funções de resfriamento ou descongelamento.

**AVISO !**

**Não utilizar nunca os fornos sem o uso dos fundos do forno.**

## MANUTENÇÃO

### CONSERVAÇÃO DO APARELHO

**ATENÇÃO!**

- Antes da limpeza desligar e deixar o aparelho esfriar.
- No caso de aparelhagens com alimentação eléctrica agir no interruptor disjuntor para desactivar a alimentação eléctrica.

A limpeza diária rigorosa do aparelho garante o seu funcionamento perfeito e a longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com líquido para pratos diluído em água muito quente usando um pano macio; para a sujeira mais resistente usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer o funcionamento e a segurança do aparelho.**

Não usar escovas, palhas de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas que poderão provocar manchas de ferrugem por contaminação.

Pelo mesmo motivo evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a palhas de aço ou escovas de aço inoxidável que, mesmo se não contaminam as superfícies, podem causar riscos danosos.

Se a sujeira for acentuada, não usar absolutamente lixa ou esmeril; recomendamos como alternativa o uso de esponjas sintéticas (ex.esponja Scotchbrite).

Deve também ser excluído o uso de substâncias para limpar prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

**Não dirigir jactos de água directos na aparelhagem para não estragá-la.**

Após a limpeza, enxaguar com água limpa e enxugar com um pano cuidadosamente.

**IMPORTANTE**

Para evitar danos à zona de cozedura nas placas de vidro cerâmico, se porventura derreterem sobre a placa folhas de plástico ou alumínio, açúcar ou alimentos com conteúdo elevado de açúcar, utilizar um raspador para remover imediatamente.

### SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

#### (PEÇAS SOBRESSALENTES)

**Usar exclusivamente sobressalentes originais fornecidos pelo fabricante**

Cada trabalho de manutenção deverá ser executado exclusivamente por pessoal qualificado. Submeter o aparelho ao controlo no mínimo uma vez por ano; para tal fim recomendamos a estipulação de um contrato de manutenção.

#### Substituição das resistências dos fornos eléctricos

Desactivar o interruptor a montante do aparelho de forma a desligar o aparelho da rede.

No forno FE as resistências inferiores estão sob o fundo e aquelas superiores são fixadas ao céu da câmara de cozedura.

No forno FE1 a resistência é fixada atrás do transportador na parede traseira da câmara de cozedura.

Para remover as resistências desparafusar os parafusos que as fixam e prestar atenção para não arrancar os cabos de ligação.

Com a ajuda de uma chave de fenda desprender os cabos de ligação e montar uma resistência nova na sequência inversa.

### DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DA APARELHAGEM

Se a aparelhagem permanecer desactivada durante um longo período de tempo, efectuar quanto a seguir:

- 1) Agir no interruptor disjuntor da aparelhagem para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.
- 2) Limpar cuidadosamente a aparelhagem e as zonas limítrofes.
- 3) Aplicar um véu de óleo alimentar sobre as superfícies de aço inox.
- 4) Executar todas as operações de manutenção
- 5) Revestir a aparelhagem com um invólucro e deixar algumas fendas para a circulação do ar.

### COMPORTAMENTO NO CASO DE AVARIA

No caso de avaria desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica e chamar o Serviço de Assistência.

**FOGÕES ELÉCTRICOS - SÉRIE 600**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LXPXH) Placa de trabalho (h total)
E6P2B	2 placas redondas	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 placas redondas	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 placas redondas	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 placas redondas + forno eléctrico Medida total	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 placas quadradas high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 placas quadradas high power com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 placas quadradas high power + forno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 placas quadradas max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 placas quadradas max power com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 placas quadradas max power + forno eléctrico Medida total	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

**FOGÕES ELÉCTRICOS - SÉRIE 700**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LXPXH) Placa de trabalho (h total)
E7P2B	2 placas redondas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 placas quadradas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 placas redondas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 placas quadradas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 placas redondas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 placas quadradas	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	vidro cerâmico 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	vidro cerâmico 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	vidro cerâmico 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	vidro cerâmico 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	indução 2 zonas	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indução 4 zonas	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	placa total 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	placa total 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	placa total 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

**FOGÕES ELÉTRICOS - SÉRIE 900**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LXPXH) Placa de trabalho (h total)
E9P2M	2 placas redondas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 placas redondas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 placas redondas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 placas quadradas potenciadas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 placas redondas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 placas quadradas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 placas redondas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 placas quadradas potenciadas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	vidro cerâmico 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	vidro cerâmico potenciado 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	vidro cerâmico 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	vidro cerâmico potenciado 4 zonas + forno eléctrico 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	vidro cerâmico 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	vidro cerâmico potenciado 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	indução 2 zonas	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indução 4 zonas	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPCIONAL: placas potenciadas

**FOGÕES ELÉTRICOS - SÉRIE S**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LXPXH) Placa de trabalho (h total)
SE9PQ2M	2 placas quadradas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 placas quadradas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 placas quadradas com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 placas quadradas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	vidro cerâmico 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	vidro cerâmico 4 zonas + forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	indução 2 zonas	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	indução 4 zonas	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**FOGÕES ELÉCTRICOS - SÉRIE 600**

MOD.	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zonas de cozedura		Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF
	kW	Nº:	kW	Nº:	kW	kW	kW	kW	Nº:	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**FOGÕES ELÉCTRICOS - SÉRIE 700**

MOD.	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zonas de cozedura		Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF
	kW	Nº:	kW	Nº:	kW	kW	kW	Nº:	kW			
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**FOGÕES ELÉTRICOS - SÉRIE 900**

MOD.	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zonas de cozedura		Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF
	kW	Nº:	kW	Nº:	kW	kW	kW	kW	Nº:	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm² - 4x6mm² - 5x2.5 mm²
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm² - 4x6mm² - 5x2.5 mm²
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x6mm² - 5x2.5 mm²
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x6mm² - 5x2.5 mm²
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x10mm² - 5x4 mm²
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x10mm² - 5x4 mm²
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x10mm² - 5x6 mm²
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm² - 5x6mm²
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm² - 5x10mm²
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm² - 5x6 mm²
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm²
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm² - 5x6 mm²
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm_ - 5x10 mm_
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm²
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm²
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm²
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm²
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm²
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm²
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm²
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm²
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm²
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm²
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm²
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm²


\* OPCIONAL: placas potenciadas

**FOGÕES ELÉTRICOS - SÉRIE S**

MOD.	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Zonas de cozedura		Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF
	kW	Nº:	kW	Nº:	kW	kW	kW	kW	Nº:	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x6mm² - 5x2.5 mm²
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm² - 4x10mm² - 5x6 mm²
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm² - 5x10mm²
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm²
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm²
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm²
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm²
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm²

**Χαρακτηριστικά των συσκευών**

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στη μπροστινή όψη της συσκευής και περιέχει όλα τα δεδομένα που είναι απαραίτητα για τη σύνδεση.

				<b>CE</b>
MOD.				N°:
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	
				

Οι συσκευές είναι συμβατές με τις ευρωπαϊκές οδηγίες:

73/23 EOK Ηλεκτρικό μέρος  
 89/336 EOK Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα  
 93/68 Κανονισμοί μηχανών  
 98/37 Κανονισμοί μηχανών  
 και άλλες ρυθμίσεις αναφοράς

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ**

**Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/EK, 2002/96/EK και 2003/108/EK, σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και σχετικά με τη διάθεση των αποβλήτων.**

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που υπάρχει επάνω στη συσκευή ή επάνω στη συσκευασία της δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της διάρκειας ζωής της πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απορρίμματα.

Η οργάνωση και η διαχείριση της διαφοροποιημένης συλλογής της παρούσας συσκευής όταν φθάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής της γίνεται από τον παραγωγό. Ο χρήστης που θα θέλει να απορρίψει την παρούσα συσκευή θα πρέπει ως εκ τούτου να επικοινωνήσει με τον παραγωγό και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετήσει αυτός για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής που έφθασε στο τέλος διάρκειας ζωής της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη προώθηση της συσκευής, η οποία έχει απορριφθεί, για τη συμβατή περιβαλλοντικά επεξεργασία και διάθεση, συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και βοηθάει στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

**Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος ως απόρριμμα από την πλευρά του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΕΜΑΤΟΣ

Δυνατή δομή από χάλυβα, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος, εξωτερική επένδυση από χάλυβα χρωμίου-νικελ 18/10.

Θάλαμος φούρνου κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα με μόνωση από ίνα γυαλιού.

Η πόρτα με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση διαθέτει χειρολαβή και στροφέα με ισορροπημένο ελατήριο.

Επιφάνειες μαγειρέματος με ηλεκτρικές εστίες από μαντέμι, εστίες από χάλυβα, κεραμικές εστίες.

Διακόπτες χειρισμού από συνθετικό υλικό, διατάξεις ασφαλείας με χειροκίνητη ή αυτόματη επανεκκίνηση, μεταλλακτères 7 θέσεων και ρυθμιστές ενέργειας διπλού κυκλώματος.

**Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες**

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές είναι συμβατές με τις οδηγίες ΕΟΚ και απαιτεί η τοποθέτηση να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI
- τις ισχύουσες διατάξεις VVF

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν να αρχίσετε τις εργασίες εγκατάστασης, απελευθερώστε τη συσκευή από τη συσκευασία. Ορισμένα τεμάχια προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία, η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Σε περίπτωση που μείνουν κολλημένα υπολείμματα κόλλας πρέπει να τα καθαρίσετε με κατάλληλες ουσίες, για παράδειγμα βενζίνη, για κανένα λόγο μην χρησιμοποιήσετε διαβρωτικές ουσίες.

Συναρμολογήστε τα ποδαράκια της συσκευής, η συσκευή πρέπει να οριζοντιωθεί με αλφάδι, μικρές διαφορές επιπέδου μπορούν να διορθωθούν ρυθμιζοντας τα ίδια τα ποδαράκια. Ο γενικός διακόπτης ή η πρίζα πρέπει να είναι κοντά στη συσκευή και να υπάρχει εύκολη πρόσβαση σ' αυτά.

Συνιστάται να τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από έναν απορροφητήρα, έτσι ώστε η εκκένωση των ατμών να γίνεται γρήγορα.

Κάντε την εγκατάσταση σε μία απόσταση όχι μικρότερη από 5 cm από τον τοίχο εάν δεν αντέχει σε θερμοκρασία τουλάχιστον 150°C (βλέπε Εικ.1)

Σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται πολύ κοντά σε τοίχους, διαχωριστικά τοίχωμα, έπιπλα κουζίνας, διακοσμητικούς τοίχους κλπ., συνιστάται να γίνουν αυτά τα δύο μέρη με μη καύσιμο υλικό. Σε αντίθετη περίπτωση θα πρέπει να επενδυθούν με ένα μη καύσιμο υλικό που να έχει κατάλληλη θερμική μόνωση, και θα πρέπει να δοθεί πολύ προσοχή στους κανονισμούς που αφορούν την πυροπροστασία.

**Λειτουργία του χώρου**

Στο χώρο όπου έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχουν υποδοχές αέρα για την εξασφάλιση της σωστής λειτουργίας της συσκευής και για την ανακυκλοφορία του αέρα του ίδιου του χώρου.

Οι υποδοχές αέρα πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις, πρέπει να προστατεύονται από σχάρες και να είναι τοποθετημένες έτσι ώστε να μην μπορούν να βουλώσουν. (Βλέπε Εικ.2 - Εικ.3)

**Προφύλαξη – προειδοποίηση**

**Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες που φθάνουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκληθεί ζημιά στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.**

**Κατά τη φάση της εγκατάστασης βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί αναρρόφησης και αποβολής του αέρα είναι ελεύθεροι από ενδεχόμενα εμπόδια**

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση, η λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελεστούν από ειδικευμένο προσωπικό. Όλες οι εργασίες που είναι απαραίτητες για την εγκατάσταση πρέπει να εκτελεστούν σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη σε περίπτωση δυσλειτουργίας που οφείλεται σε λάθος ή μη συμβατή εγκατάσταση.

**Προειδοποίηση!**

**Πριν να εκτελέσετε οποιαδήποτε επέμβαση απενεργοποιήστε την γενική ηλεκτρική τροφοδοσία**

**Σύμφωνα με τις διεθνείς διατάξεις, κατά τη διάρκεια της σύνδεσης της συσκευής πρέπει προβλεφθεί πριν από τη συσκευή μία διάταξη που να επιτρέπει την πολυπολική αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο. Η διάταξη αυτή πρέπει να έχει ένα άνοιγμα των επαφών τουλάχιστον 3mm.**

**Προσοχή!**

**Το καλώδιο γείωσης με χρώμα κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.**

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Κάντε τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο τροφοδοσίας με τον τρόπο που υποδεικνύεται (βλέπε Εικ.4 – Εικ.5):

- 1) εγκαταστήστε, εάν δεν υπάρχει, έναν διακόπτη απόζευξης (A) κοντά στη συσκευή με θερμομαγνητική διάταξη απεμπλοκής και διαφορικό μπλοκ.
- 2) Ανοίξτε εάν υπάρχουν τις θυρίδες (B) και ξεβιδώστε τις βίδες (C) για να αποσυναρμολογήσετε το ταμπλό (D).
- 3) Συνδέστε το διακόπτη απόζευξης (A) στην πλακέτα ακροδεκτών (H) όπως υποδεικνύεται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο τέλος του εγχειριδίου. Το καλώδιο σύνδεσης που επιλέγεται πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι κατώτερα του τύπου H07RN-F με θερμοκρασία χρήσης τουλάχιστον 80°C και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή (βλέπε τεχνικά στοιχεία στους πίνακες).
- 4) περάστε το καλώδιο μέσω του εξαρτήματος διέλευσης καλωδίου και σφίξτε το εξάρτημα στερέωσης καλωδίου, συνδέστε τους αγωγούς στην αντίστοιχη θέση στην πλακέτα ακροδεκτών και στερεώστε τους. Ο αγωγός γείωσης με κίτρινο-πράσινο χρώμα πρέπει να είναι πιο μακρύτερος από τους άλλους έτσι ώστε σε περίπτωση που σπάσει το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου ο αγωγός αυτός να κοπεί μετά από τα καλώδια της τάσης.

**Ισοδυναμικό**

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Η πλακέτα σύνδεσης είναι τοποθετημένη πολύ κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.



Διακρίνεται από το παρακάτω σύμβολο:

**Προσοχή!**

Ο παραγωγός δεν ευθύνεται και δεν αποζημιώνει με την εγγύηση ζημιές που προκαλούνται από ανάρροστες εγκαταστάσεις και μη συμβατές με τις οδηγίες.

**ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ****Σημαντικό**

Πριν να τεθεί σε λειτουργία η μονάδα πρέπει να γίνει ο έλεγχος προκειμένου να εκτιμηθούν οι συνθήκες λειτουργίας κάθε επιμέρους εξαρτήματος και να εντοπιστούν οι ενδεχόμενες ανωμαλίες.

Στη φάση αυτή είναι σημαντικό να ελεγχθεί ότι όλες οι συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής έχουν τηρηθεί αυστηρά.

Για να γίνει ο έλεγχος εκτελέστε τις ακόλουθες εξακριβώς:

- 1) ελέγξτε ότι η τάση δικτύου είναι συμβατή με αυτήν της συσκευής
- 2) επέμβετε στον αυτόματο διακόπτη απόζευξης για να ελέγξετε την ηλεκτρική σύνδεση
- 3) ελέγξτε τη σωστή λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας

Αφού γίνει ο έλεγχος, εάν είναι απαραίτητο, εκπαιδύστε κατάλληλα το χρήστη προκειμένου να αποκτήσει όλες τις απαραίτητες γνώσεις για τη θέση της συσκευής σε λειτουργία σε συνθήκες ασφάλειας όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες νόμους στη χώρα όπου χρησιμοποιείται.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Χρησιμοποιείτε τις συσκευές μόνον υπό επίβλεψη και μην τις αφήνετε ποτέ να λειτουργούν άδειες.

Φωτεινές λυχνίες δείχνουν την κατάσταση ανάμματος και σβήσιματος όλων των εξοπλισμών.

Οι συσκευές δεν προβλέπουν ιδιαίτερες επεμβάσεις ρύθμισης από την πλευρά ειδικευμένου προσωπικού παρά μόνον τις ρυθμίσεις που εκτελούνται κατά τη φάση χρήσης από το χρήστη

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή.

Μην χρησιμοποιείτε τις συσκευές για το απ' ευθείας ψήσιμο των τροφίμων

Για μία καλή απόδοση και περιορισμένη κατανάλωση ενέργειας είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε κατασρόλες και σκεύη κατάλληλα για το μαγείρεμα με ηλεκτρική ενέργεια (ακολουθήστε τα σήματα στον πάτο τους): ο πάτος πρέπει να έχει χοντρό πάχος και να είναι εντελώς επίπεδος. (Εικ.6)

Η διάμετρος των σκευών πρέπει να έχει διάμετρο τουλάχιστον ίση με αυτήν της επιλεγόμενης ζώνης μαγειρέματος, εάν είναι μικρότερη θα έχετε ανώφελη σπατάλη ενέργειας, καλύτερα να είναι μεγαλύτερη. (Εικ.6)

Ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι καθαρός και στεγνός όπως επίσης και η επιφάνεια μαγειρέματος.

Κατά τις πρώτες χρήσεις των συσκευών μπορεί να διαπιστώσετε οξεία σμή ή μωρωδιά καμένου. Το φαινόμενο εξαφανίζεται τελείως μετά από τις δύο ή τρεις συνεχόμενες φορές λειτουργίας.

Μετά τη χρήση τους οι ζώνες παραμένουν ζεστές για μία ορισμένη χρονική περίοδο ακόμη και εάν είναι σβηστές (υπολειπόμενη θερμότητα). Μην ακουμπάτε τα χέρια σας και κρατήστε μακριά τα παιδιά!

Αυτοί οι κανόνες είναι πολύ σημαντικοί, εάν τους παραμελήσετε μπορεί να παρουσιαστούν καταστάσεις δυσλειτουργίας των συσκευών καθώς και επικίνδυνες καταστάσεις για το χρήστη.

**ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ**

Ενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή.

Για το άναμμα γυρίστε το διακόπτη που αντιστοιχεί στην επιλεγόμενη ζώνη θέρμανσης και επιλέξτε μία θέση ανάμεσα σε 1 και 6, η φωτεινή λυχνία ανάβει για να δείξει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Συνιστάται να ανάβετε τις εστίες στη μέγιστη θερμοκρασία, και μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία να κατεβάσετε το διακόπτη σε μία κατώτερη θέση.

Το σβήσιμο κάθε εστίας γίνεται γυρίζοντας το διακόπτη στη θέση "0".

6 για έναρξη μαγειρέματος max 5/10'

5 για μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία

4 για μαγείρεμα σε μεσαία θερμοκρασία

3 για να συνεχίσετε το μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων

2 για να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε μικρών ποσοτήτων

1 για να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά ή για να λιώσετε το βούτυρο

0 αποσυνδεδεμένη εστία

**ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ**

Ενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή.

Για το άναμμα γυρίστε το διακόπτη που αντιστοιχεί στην επιλεγόμενη ζώνη μαγειρέματος, η φωτεινή λυχνία ανάβει για να δείξει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Εάν πάτε στο διακόπτη (Α) (βλέπε αναφορές Εικ.7) ενεργοποιείται το κεντρικό θερμαντικό στοιχείο, η σχετική ζώνη θα αρχίσει να πυρακτώνεται, συνεχίζοντας με την περιστροφή του διακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Για να έχετε μεγαλύτερη θερμαντική ισχύ τοποθετήστε το διακόπτη στο δεικτή (Β).

Σημαντικό: πρέπει να ακουστεί το "κλικ" εισαγωγής με αυτόν τον τρόπο θα ενεργοποιηθεί και το εξωτερικό θερμαντικό στοιχείο, στο σημείο αυτό η ρύθμιση της θερμοκρασίας θα γίνει και για τα δύο στοιχεία.

**Σημείωση:** Οι εστίες VTR σειράς 900 έχουν ένα μόνο θερμαντικό στοιχείο για κάθε ζώνη μαγειρέματος.

Για να απενεργοποιήσετε τα θερμαντικά στοιχεία τοποθετήστε το διακόπτη στο δείκτη "Ο".

Στην επιφάνεια μαγειρέματος υπάρχουν 4 φωτεινές λυχνίες που αντιστοιχούν στις τέσσερις ζώνες μαγειρέματος.

Αυτές οι λυχνίες είναι δείκτες υψηλής θερμοκρασίας και λειτουργούν και με τη συσκευή σβηστή.

Οι δείκτες παραμένουν αναμμένοι μέχρι να κατέβει θερμοκρασία της επιφάνειας σε μία τιμή που να μην είναι πλέον επικίνδυνη για το χρήστη.

Η συσκευή διαθέτει 4 ζώνες μαγειρέματος. Οι θέσεις υποδεικνύονται καθαρά από κύκλους και η θέρμανση γίνεται μόνο στο εσωτερικό των διαμέτρων που απεικονίζονται επάνω στην επιφάνεια.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ

Το κρύσταλλο πρέπει να πλένεται με υγρά απολιπαντικά προϊόντα με βάση ξύδι ή λεμόνι και τα οποία είναι κατάλληλα για το καθαρίσμα κεραμικών και κρυστάλλων.

Κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής συνιστάται το κρύσταλλο να είναι τελείως κρύο, έτσι ώστε τροφές που έχουν ξεχειλίσει, καμένα λίπη και άλλα, μαλακωμένα με ένα υγρό πανί, να μπορούν να αφαιρεθούν με έναν κοινό ξύστη, προκειμένου να μην αλλοιωθεί η επιφάνεια του κρυστάλλου.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

Η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ανθεκτική αλλά όχι άθραυστη και θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά από σκληρά ή μυτερά αντικείμενα που μπορεί να πέσουν επάνω της. Σε περίπτωση που παρουσιαστούν, σπασίματα, ρωγμές ή σχισμές, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε αμέσως με την Υπηρεσία Υποστήριξης.

Μην ρίχνετε νερό επάνω στην επιφάνεια κεραμικής εστίας ειδικά όταν είναι ακόμη ζεστή για να μην την καταστρέψετε.

#### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Ενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή.

Για το άναμμα γυρίστε το διακόπτη που αντιστοιχεί στην επιλεγόμενη ζώνη μαγειρέματος, η φωτεινή λυχνία ανάβει για να δείξει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, συνεχίζοντας την περιστροφή του διακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος που επιθυμείτε.

Η συσκευή διαθέτει 4 ζώνες μαγειρέματος, η θέρμανση γίνεται σε όλη την επιφάνεια της εστίας.

Συνιστάται να ανάβετε την εστία στη μέγιστη θερμοκρασία και μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία να ηγαίνετε το διακόπτη σε μία κατώτερη θέση.

Το σβήσιμο κάθε ζώνης γίνεται περιστρέφοντας το διακόπτη στο δείκτη "Ο".

#### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΩΝ ΕΠΑΓΩΓΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η κεραμική εστία θερμαίνεται από τη θερμότητα που εκπέμπεται από τον πάτο της κατασρόλας. Για να μην καίει ή τραυματιστείτε μην αγγίζετε την κεραμική εστία κατά τη διάρκεια τη χρήσης.

α) Συνδέστε τον εξοπλισμό στο δίκτυο αφού βεβαιωθείτε ότι η τάση που παρέχεται αντιστοιχεί σ' αυτήν που αναφέρεται στην τεχνική πινακίδα του εξοπλισμού.

β) Τοποθετήστε τις κατασρόλες σε αντιστοίχια με τις ζώνες που σημειώνονται επάνω στην κεραμική εστία.

γ) Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα: ανάβει η πράσινη λυχνία. Όταν δεν υπάρχει κατασρόλα η πράσινη λυχνία αναβσβήνει.


δ) Ρυθμίστε την ισχύ με την περιστροφή του διακόπτη.

Όταν αφαιρέτε την κατασρόλα ο επαγωγέας δεν παρέχει ισχύ, όταν την τοποθετείτε και πάλι ξαναρχίζει αμέσως με την ίδια ισχύ που έχει καθοριστεί. Εάν η κατασρόλα έχει αφαιρεθεί ο επαγωγέας παραμένει σε stand-by και δεν υπάρχει κατανάλωση ενέργειας παρά μόνον αυτή των φωτεινών λυχνιών.

#### ΣΒΗΣΙΜΟ

- Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα μέχρι να τον θέσετε στη θέση ακινητοποίησης "OFF"
- Ορισμένα μέρη της γεννήτριας παραμένουν με τάση ακόμη και με το διακόπτη στη θέση "OFF". Ως εκ τούτου, σε περίπτωση συντήρησης, απουσιάζετε πρώτα τον εξοπλισμό από το δίκτυο.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα υγρό δεν φτάνει στο εσωτερικό της γεννήτριας επαγωγής είτε κατά τη διάρκεια της κανονικής χρήσης, είτε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της συντήρησης του εξαρτήματος.

#### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΧΡΗΣΗΣ

Με τις εστίες επαγωγής πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικές κατασρόλες για το μαγείρεμα με επαγωγή: ελέγξτε ότι επάνω στις κατασρόλες υπάρχει το σύμβολο  που προσδιορίζει το μαγείρεμα με επαγωγή.

Οι εστίες επαγωγής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για να θερμαίνονται αντικείμενα διαφορετικά από αυτά που προαναφέρονται.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ

Το κρύσταλλο πρέπει να πλένεται με υγρά απολιπαντικά προϊόντα με βάση ξύδι ή λεμόνι και τα οποία είναι κατάλληλα για το καθαρίσμα κεραμικών και κρυστάλλων.

Κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής συνιστάται το κρύσταλλο να είναι τελείως κρύο, έτσι ώστε τροφές που έχουν ξεχειλίσει, καμένα λίπη και άλλα, μαλακωμένα με ένα υγρό πανί, να μπορούν να αφαιρεθούν με έναν κοινό ξύστη, προκειμένου να μην αλλοιωθεί η επιφάνεια του κρυστάλλου.

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη, λειαντικά ή διαβρωτικά.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

**Τα μεταλλικά αντικείμενα υπερθερμαίνονται πολύ γρήγορα εάν είναι τοποθετημένα στη θερμαντική ζώνη που βρίσκεται σε λειτουργία, ως εκ τούτου μην ακουμπάτε επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος με επαγωγή μεταλλικά υλικά όπως: κουτάκια από αλουμίνιο, τενεκεδένια κουτιά, αλουμινόχαρτα, μαχαιροπήρωνα, δαχτυλίδια, κλειδιά, ρολόγια κλπ...).**

Τα άτομα με βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν το γιατρό τους για να ελέγξουν εάν μπορούν να βρίσκονται ή όχι κοντά σε μία επιφάνεια μαγειρέματος με γεννήτρια επαγωγής.

Μην ακουμπάτε πιστωτικές κάρτες, τηλεφωνικές κάρτες, μαγνητικές ταινίες ή άλλα μαγνητικά αντικείμενα επάνω στην κεραμική εστία με σύστημα επαγωγής.

Η γεννήτρια επαγωγής έχει εσωτερικό σύστημα εσωτερικής. Προσεξτε ώστε οι σπές εισόδου και εξόδου του αέρα να μην είναι βουλωμένες από αντικείμενα (χαρτί, κουρέλια ή άλλο). Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει υπερβολική θέρμανση και το ακόλουθο σβήσιμο της επαγωγής.

Αποφύγετε τη διεύδυση υγρών στη γεννήτρια επαγωγής (νερό, λάδι ή άλλο).

Μην καθαρίζετε σε καμία περίπτωση με τζετ νερού.

Η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ανθεκτική αλλά όχι άθραυστη και θα μπορούσε να καταστραφεί από σκληρά ή μυτερά αντικείμενα που μπορεί να πέσουν επάνω της.

Εάν η κεραμική εστία είναι ραγισμένη ή σπασμένη, σβήστε την επιφάνεια μαγειρέματος με επαγωγή και αποσυνδέστε την από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

**Μην αγγίζετε κανένα εσωτερικό εξάρτημα της γεννήτριας με επαγωγή.**

### Λύση προβλημάτων επαγωγής

Σύμφωνα με τις αναλαμπές της πράσινης λυχνίας, η επιφάνεια επαγωγής κοινοποιεί τον τύπο του προβλήματος που παρουσιάζεται.

Παρακάτω αναφέρονται οι κωδικοποιήσεις των αναλαμπών και οι υποδείξεις για τη λύση τους.

Η λυχνία κάνει πάντα μία μεγάλη αναλαμπή ακολουθούμενη από τον αριθμό αναλαμπών που αφορούν το πρόβλημα που παρουσιάζεται.

αρ. αναλαμπών	Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
1	Κανένα ρεύμα στον επαγωγή.	Ακατάλληλη κατάσταση (παράδειγμα: αλουμίνιο).	Χρησιμοποιήστε κατάλληλες καταστάσεις (παράδειγμα: από ασάλι 430).
2	Ανεβασμένο ρεύμα στον επαγωγή.	Ακατάλληλη κατάσταση (παράδειγμα: αλουμίνιο).	Χρησιμοποιήστε κατάλληλες καταστάσεις (παράδειγμα: από ασάλι 430).
3	Ανεβασμένη θερμοκρασία της μονάδας ψύξης.	Βουλωμένοι αγωγοί του αέρα. Μπλοκαρισμένος ανεμιστήρας.	Ελέγξτε και ελευθερώστε τους αγωγούς. Καθαρίστε τον ανεμιστήρα.
4	Ανεβασμένη θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος.	Άδεια κατασάρολα.	Αφαιρέστε την κατάσταση και σβήστε την επιφάνεια μαγειρέματος.
5	Διακοπή στο διακόπτη.	Ελαττωματικός διακόπτης.	Ελέγξτε / αντικαταστήστε το διακόπτη.
6	Ανεβασμένη θερμοκρασία στο εσωτερικό της γεννήτριας.	Βουλωμένοι αγωγοί του αέρα. Μπλοκαρισμένος ανεμιστήρας.	Ελέγξτε και ελευθερώστε τους αγωγούς. Καθαρίστε τον ανεμιστήρα.
7	Αισθητήρας της θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος.	Βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα.	Ελέγξτε / αντικαταστήστε τον αισθητήρα.
10	Λάθος σύνδεση.	Δεν υπάρχει σύνδεση μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της γεννήτριας.	Αποσυνδέστε την επιφάνεια από την τροφοδοσία. Ελέγξτε συνδέσεις.

Σε περίπτωση προβλημάτων που δεν αναφέρονται στον παρόντα πίνακα απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα ειδικευμένο κέντρο υποστήριξης.

### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ

#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΥΠΟΥ FE (ΕΙΚ.8)

- Οι αντιστάσεις βρίσκονται στην οροφή (άνω θερμότητα) και κάτω από τη βάση (κάτω θερμότητα).
- Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 °C και 300 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη σε σύνδεση με έναν τριπολικό διακόπτη.
- Είναι δυνατή η ταυτόχρονη ή μεμονωμένη σύνδεση των άνω ή κάτω αντιστάσεων.
- Φωτεινές λυχνίες δείχνουν πότε η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ο θάλαμος μαγειρέματος είναι από ανοξείδωτο ατσάλι
- Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

#### Άναμμα και σβήσιμο του ηλεκτρικού φούρνου τύπου FE

Ενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή.

Για το άναμμα γυρίστε το διακόπτη (A) και επιλέξτε τα άνω, κάτω ή και τα δύο θερμαντικά στοιχεία ανάλογα με τον τύπο ψησίματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Η λάμπα λυχνία (C) ανάβει για να δείξει ότι ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αλλά τα θερμαντικά στοιχεία δεν παράγουν ακόμη θερμότητα.

Γυρίστε το διακόπτη (B) για να ενεργοποιήσετε τα θερμαντικά στοιχεία, η λυχνία (D) ανάβει, συνεχίζοντας την περιστροφή του διακόπτη μπορείτε να επιλέξετε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος που επιθυμείτε.

Η φωτεινή λυχνία (D) σβήνει όταν η επιλεγόμενη θερμοκρασία επιτευχθεί, τα θερμαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται.

Όταν η θερμοκρασία κατέβει κάτω από την καθορισμένη τιμή η λυχνία (D) ανάβει και τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και πάλι.

Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε και τους δύο διακόπτες στη θέση "Ο"

#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΥΠΟΥ FE1 (ΜΕ ΑΕΡΑ) (ΕΙΚ.9)

- Σ' αυτόν τον τύπο φούρνου η θερμότητα έρχεται από το πίσω μέρος του θαλάμου και ένας ανεμιστήρας διανέμει με ομοιόμορφο τρόπο τη θερμότητα.
- Ο ανεμιστήρας με κινητήρα βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου στο κέντρο της κυκλικής αντίστασης.
- Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 °C και 300 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη σε σύνδεση με έναν διπολικό διακόπτη.
- Φωτεινές λυχνίες δείχνουν πότε η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ο θάλαμος μαγειρέματος είναι από ανοξείδωτο ατσάλι
- Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

**Άναμμα και σβήσιμο του ηλεκτρικού φούρνου τύπου FE1**

Ενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή.

Για το άναμμα γυρίστε το διακόπτη (Α) στην επιθυμητή θερμοκρασία, η φωτεινή λυχνία (Β) ανάβει για να δείξει ότι ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, η φωτεινή λυχνία (C) ανάβει για να δείξει ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι ενεργό.

Η φωτεινή λυχνία (C) σβήνει όταν η επιλεγόμενη θερμοκρασία επιτευχθεί, το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιείται αλλά ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί.

Όταν η θερμοκρασία κατέβει κάτω από την καθορισμένη τιμή η λυχνία (C) ανάβει και το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και πάλι.

Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση (Ο). Στο πρώτο κλικ του διακόπτη μπορείτε να έχετε μόνο τη λειτουργία του ανεμιστήρα (ανάβει μόνο η πράσινη λυχνία (B)) για τις λειτουργίες ψύξης ή απόψυξης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

**Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τους φούρνους χωρίς τη χρήση των βάσεων φούρνου.**

**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ****ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ****ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- Πριν από το καθάρισμα σβήστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Σε περίπτωση συσκευών με ηλεκτρική τροφοδοσία επέμβετε στον διακόπτη απόζευξης για να απενεργοποιήσετε την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Το σχολαστικό καθημερινό καθάρισμα της συσκευής εξασφαλίζει την τέλεια λειτουργία της και τη μεγάλη διάρκεια ζωής της.

Οι επιφάνειες από χάλυβα πρέπει να καθαρίζονται με υγρό για τα πιάτα αραιωμένο με πολύ ζεστό νερό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Για την πιο επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ασετόν ή άλλο μη αλογονούχο διαλυτικό.

**Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρικό / θειικό οξύ ή σπίρτο του άλατος. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιείτε βούρτσες, σύρματα ή λειαντικά σφουγγαράκια που είναι κατασκευασμένα με άλλα μέταλλα ή κράματα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς με την επαφή.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή στα σφουγγάρια ή τις βούρτσες από ανοξείδωτο ατσάλι, που παρόλο που δεν κηλιδώνουν τις επιφάνειες, μπορούν να προκαλέσουν επιζήμιες γρατσουνιές.

Εάν η βρωμιά είναι έντονη, μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση γυαλόχαρτο ή σμιριδόχαρτο. Συνιστούμε εναλλακτικά τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (π.χ. σφουγγάρι Scotchbrite).

Αποκλείεται επίσης και η χρήση ουσιών για το καθάρισμα του ασημιού και προσέξτε τους ατμούς υδροχλωρικού ή θειικού οξέος που προέρχονται για παράδειγμα από το πλύσιμο των δαπέδων.

**Μην κατευθύνετε τζετ νερού απ' ευθείας στη συσκευή για να μην την καταστρέψετε.**

Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλε με προσοχή με καθαρό νερό και στεγνώστε καλά με ένα πανί.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**

Για να μην προκληθούν ζημιές στη ζώνη μαγειρέματος επάνω στις επιφάνειες κεραμικής εστίας, σε περίπτωση που λιώσουν επάνω στην επιφάνεια πλαστικά φύλλα ή αλουμινοχαρτα, ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης, χρησιμοποιήστε έναν ξύστι για να τα αφαιρέσετε αμέσως.

**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ****(ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)**

**Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή**

Κάθε εργασία συντήρησης θα πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό. Φροντίστε τον έλεγχο της συσκευής τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε τη σύναψη ενός συμφωνητικού συντήρησης.

**Αντικατάσταση των αντιστάσεων των ηλεκτρικών φούρνων**

Απενεργοποιήστε το διακόπτη πριν από τη συσκευή έτσι ώστε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο.

Στο φούρνο FE οι κάτω αντιστάσεις βρίσκονται κάτω από τη βάση και οι άνω αντιστάσεις είναι στερεωμένες στην οροφή του θαλάμου ψησίματος.

Στο φούρνο FE1 η αντίσταση είναι στερεωμένη πίσω από το μεταφορά στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.

Για να αφαιρέσετε τις αντιστάσεις ξεβιδώστε τις βίδες που τις στερεώνουν και προσέξτε να μην αποσπάσετε τα καλωδιάρια σύνδεσης.

Με τη βοήθεια ενός καταβιδιού αποσυνδέστε τα καλωδιάρια σύνδεσης και τοποθετήστε μία νέα αντίσταση με την αντίστροφη σειρά.

**ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Εάν η συσκευή πρέπει να παραμείνει ανενεργή για μεγάλο χρονικό διάστημα προχωρήστε ως εξής:

- 1) Επέμβετε στο διακόπτη απόζευξης της συσκευής για να απενεργοποιήσετε τη σύνδεση με την κύρια ηλεκτρική γραμμή.
- 2) Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή και τις γύρω ζώνες.
- 3) Απλώστε ένα στρώμα λαδιού φαγητού επάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι.
- 4) Κάντε όλες τις εργασίες συντήρησης
- 5) Καλύψτε τη συσκευή με ένα περιβλήμα και αφήστε ορισμένες σχοιμιές για την κυκλοφορία του αέρα.

**ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ**

Σε περίπτωση βλάβης αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και καλέστε την Υπηρεσία Υποστήριξης.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστ.: (ΜΧΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)
E6P2B	2 στρογγυλές εστίες	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 στρογγυλές εστίες	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 στρογγυλές εστίες	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος Πλήρους διάστασης	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 τετράγωνες εστίες high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 τετράγωνες εστίες quadre high power με ανοιχτό χώρο	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 τετράγωνες εστίες quadre high power + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 τετράγωνες εστίες max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 τετράγωνες εστίες max power με ανοιχτό χώρο	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 τετράγωνες εστίες quadre max power + ηλεκτρικός φούρνος Πλήρους διάστασης	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστ.: (ΜΧΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)
E7P2B	2 στρογγυλές εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 τετράγωνες εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 στρογγυλές εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 τετράγωνες εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 στρογγυλές εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 τετράγωνες εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	κεραμική εστία 4 ζωνών	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	κεραμική εστία 4 ζωνών με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	επαγωγή 2 ζωνών	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	επαγωγή 4 ζωνών	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	ολική εστία 4 ζωνών	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	ολική εστία 4 ζωνών με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	ολική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστ.: (ΜΧΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό)
E9P2M	2 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 στρογγυλές εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 στρογγυλές εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 ενισχυμένες τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	κεραμική εστία 4 ζωνών με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	ενισχυμένη κεραμική εστία 4 ζωνών με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	ενισχυμένη κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	ενισχυμένη κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	επαγωγή 2 ζωνών	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	επαγωγή 4 ζωνών	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: ενισχυμένες εστίες

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ S

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστ.: (ΜΧΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό)
SE9PQ2M	2 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 τετράγωνες εστίες με ανοιχτό χώρο	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 τετράγωνες εστίες + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	κεραμική εστία 4 ζωνών με ανοιχτό χώρο	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	κεραμική εστία 4 ζωνών + ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	επαγωγή 2 ζωνών	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	επαγωγή 4 ζωνών	mm 800 x 900 x 900 (960)h

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 600

Μοντ.	Ονομαστική αξία	Στρογγυλές εστίες		Τετράγωνες εστίες		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Ζώνες μαγειρέματος		Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF
		kW	N°	kW	N°				kW	N°		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 700

Μοντ.	Ονομαστική αξία	Στρογγυλές εστίες		Τετράγωνες εστίες		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Ζώνες μαγειρέματος		Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF
		kW	N°	kW	N°				kW	N°		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ 900

Μοντ.	Όνομαστική αξία	Στρογγυλές εστίες		Τετράγωνες εστίες		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Ζώνες μαγειρέματος		Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF
		kW	Ν°	kW	Ν°				kW	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7				2	3.5					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8				2	4					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14				4	3.5					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16				4	4					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21				6	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24				6	4					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5				4	3.5	3.5				400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5				4	4	3.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5					7.5			230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5				4	3.5		7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5				4	4		7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5				6	3.5	3.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5				6	4	3.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5					7.5			400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5				6	3.5	7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5				6	4	7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1							7.5	4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: ενισχυμένες εστίες

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ - ΣΕΙΡΑ S

Μοντ.	Όνομαστική αξία	Στρογγυλές εστίες		Τετράγωνες εστίες		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Ζώνες μαγειρέματος		Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF
		kW	Ν°	kW	Ν°				kW	kW		
SE9PQ2M	8				2	4					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16				4	4					230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24				6	4					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5				4	4	7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5				6	4	7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Charakteristiky zařízení**

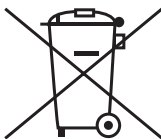
Údajový štítek se nachází čelní straně zařízení a obsahuje veškeré informace, potřebné k připojení.

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

Směrnice Rady 73/23 EHS  
Směrnice Rady 89/336 EHS  
93/68  
98/37  
a norem, které se na ně vztahují

Elektrická zařízení  
Elektromagnetická kompatibilita  
Stroje a strojní zařízení  
Stroje a strojní zařízení



**INFORMACE PRO UŽIVATELE**

**Ve znění směrnic 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a o likvidaci elektroodpadu.**

Symbol přeškrtnuté popelnice na zařízení anebo na obalu znamená, že po ukončení životnosti musí být tento výrobek vha-  
zován do nádob s tříděným odpadem.

Tříděný sběr tohoto zařízení po ukončení životnosti zajišťuje samotný výrobce. Jakmile se tudíž uživatel rozhodne pro likvidaci tohoto zařízení musí se za tímto účelem spojit s výrobcem a řídit se výrobcem přijatými opatřeními, co se týče tříděného sběru zařízení po ukončení jeho životnosti. Patříčně provedený tříděný sběr k následnému zpracování a k ekologicky kompatibilní likvidaci zařízení přispěje k zamezení možných negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví osob a k usnadnění opětovného použití a/nebo recyklace materiálů, ze kterých je vytvořené samotné zařízení.

**Nepovolená likvidace výrobku ze strany jeho majitele vede k aplikaci administrativních sankcí, předepsaných platnými normami.**

## NÁVOD K INSTALACI

### POPIS ZAŘÍZENÍ

Pevná ocelová konstrukce s 4 výškově stavitelnými nožičkami, vnější kryt z chromniklové oceli 18/10.

Pečná komora je vyrobená z nerezové oceli s izolací ze skelné vaty.

Dveře trouby jsou dvojitěnné, tepelně izolované a osazené rukojetí a pružinovým závěsem.

Varné desky mají litinové elektrické plotýnky, plotýnka s pevným krytem je vyrobená z oceli a varné desky jsou sklokeramické.

Ovládací knoflíky jsou vyrobené ze syntetických materiálů, bezpečnostní prvky jsou s automatickým nebo manuálním znovunastavením, zařízení je opatřeno 7-polohovými přepínači a dvouobvodovými regulátory odběru elektrické energie.

### Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

Výrobce prohlašuje shodu zařízení se základními požadavky směrnice EHS e vyžaduje provedení instalace v souladu s platnými normami.

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení
- platné bezpečnostní předpisy
- platné normy a předpisy CEI IEC
- platné normy a předpisy VVF

### INSTALACE

Dříve, než přistoupíte k provádění instalačních operací odstraňte ze zařízení všechny části obalu. Některé části jsou chráněné adhezivní fólií, jež má být odstraňována s největší opatrností.

Jestliže by na jejich povrchu přesto zůstaly zbytky lepidla odstraňte je vhodným vhodným rozpouštěcím prostředkem, kupříkladu benzínem; v žádném případě nepoužívejte abrazivní prostředky.

Namontujte nožičky zařízení; zařízení musí být v přesné vodorovné poloze, čehož dosáhnete za pomoci vodováhy; malé nerovnosti lze upravit regulací samotných nožiček. Hlavní spínač či přípojovací zásuvka se musí nacházet v blízkosti zařízení a musí být snadno přístupné.

Doporučujeme umístit zařízení pod odsavač par tak, aby docházelo k rychlému odsávání pachů a par.

Během instalace zařízení dbejte, aby byla zachována minimální vzdálenost ode zdi 5 cm, v případě že by nebyla odolná vůči vysokým teplotám - alespoň 150°C (viz Obr.1)

Jestliže má být zařízení umístěné v těsné blízkosti zdi, příčky, kuchyňského nábytku, dekorativní stěny, atd. doporučujeme ujistit se, že jsou tyto části vyrobené z nehořlavého materiálu; v opačném případě je třeba obložit je nehořlavým materiálem s dobrou tepelnou izolací. Striktně přitom dodržujte příslušné předpisy a zásady v oblasti protipožární prevence.

### Větrání místnosti

Každá místnost, v níž je zařízení instalované, musí být pro správný chod samotného zařízení a pro zaručení výměny vzduchu v místnosti opatřena sacími hrdly.

Sací hrdla musí být odpovídajících rozměrů, musí být opatřené ochrannými mřížkami a nacházet se na takovém místě, aby nemohlo dojít k jejich ucpání. (Viz Obr.2 - Obr.3)

### Preventivní opatření – upozornění

**Neinstalujte zařízení do blízkosti jiných přístrojů, dosahujících příliš vysoké teploty, předejde se tím poškození elektrických komponentů.**

**Během fáze instalace se ujistěte, že v sacím a odváděcím potrubí nejsou žádné případné zábrany**

### INSTALACE

Instalaci, uvedení do chodu a údržbu zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný personál. Veškeré s instalací související činnosti musí být prováděny v souladu s platnými normami. Výrobce nenese odpovědnost za poruchy a nesprávný provoz zaviněné hybnou či neodpovídající instalací.

### Upozornění!

**Dřív než přistoupíte k provádění jakéhokoliv zásahu odpojte zařízení od hlavního přívodu elektrické energie**

**V souladu s mezinárodními předpisy a normami musí být při připojování zařízení předřazen vypínací prvek s minimálně 3 mm vzdáleností vypnutých kontaktů, umožňující omipolární odpojení zařízení od napájecí sítě.**

### Pozor!

**Zemnicí žlutozelený kabel nesmí být přerušeny.**

### ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Provedte připojení zařízení k napájecí síti stanoveným způsobem (viz obr.4 – obr.5):

- 1) pokud by nebyl přítomný, nainstalujte do blízkosti zařízení s magnetotermický rozpojovačem a diferenciální jistič úsekový vypínač (A).
- 2) Otevřte, v případě, že je nimi zařízení vybavené dvířka (B) a k odmontování ovládacího panelu (D) pak odšroubujte šrouby (C).
- 3) Připojte ke svorkovnici (H) úsekový vypínač (A) jak je uvedeno na obrázku a v elektroschématech na konci této příručky. Vybraný napájecí kabel musí odpovídat parametřům typu H07RN-F, s minimální provozní teplotou 80°C a jeho průřez musí odpovídat zařízení (viz technické údaje uvedené v tabulkách).
- 4) protáhněte kabel průchodkou a utáhněte kabelovou sponu, připojte pak vodiče v odpovídající poloze do svorkovnice a upevněte je. Zemnicí žlutozelený kabel má být v porovnání s ostatními delší, v případě prasknutí spony se tím umožní jeho separace v zóně po napětových kabelech.

### Ekvipotenciální systém

Přístroj má být napojen na ekvipotenciální systém. Spojovací svorka je umístěna v těsné blízkosti vstupu napájecího kabelu.



Je označena následujícím symbolem:

### Pozor!

Výrobce nenese odpovědnost a neposkytuje náhradu škod ze záručních nároků, vzniklých nesprávnou instalací či instalací, jež je v rozporu s pokyny výrobce.

### PŘEJÍMACÍ ZKOUŠKA ZAŘÍZENÍ

#### Důležitá informace

Dříve než přistoupíte k uvedení zařízení do chodu je třeba provést přejímací zkoušku, zhodnotit funkční stav veškerých komponentů a identifikovat případné anomálie.

V této fázi je důležité provést kontrolu striktního dodržení všech bezpečnostních a hygienických podmínek.

U přejímací zkoušky je třeba provést následující kontroly:

- 1) zkontrolovat, zda síťové napětí odpovídá provoznímu napětí zařízení
- 2) stiskněte automatický úsekový vypínač a proveďte tak elektrické zapojení
- 3) zkontrolujte chod bezpečnostních prvků

Pro vykonání přejímací zkoušky poskytněte, v případě potřeby, uživateli patřičné školení tak, aby bylo zaručené získání všech potřebných kompetencí k bezpečnému uvedení zařízení do chodu, v souladu s platnými národními právními předpisy.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### POZOR!

Postarejte se, aby byla zařízení pod neustálým dohledem a neponechávejte je v provozu naprázdno.

Světelné kontrolky indikují stav - zapnutí či vypnutí veškerých zařízení.

Zařízení nevyžadují žádné zvláštní nastavení, jež by měl provádět pouze specializovaný technický personál, s výjimkou běžných uživatelem prováděných regulací během použití.

Použijte výhradně výrobcem doporučené příslušenství.

Nepoužívejte zařízení k přímému pečení potravin

Pro dosažení optimálního výkonu a také pro omezení spotřeby energie je nutné používat varné nádoby - hrnce, pánve, atd. vhodné pro elektrické sporáky (dbejte informačního značení, aplikovaného na jejich spodní části): nádoby musí mít dokonale rovné dno a tloušťka dna musí být dostatečná. (obr.6)

**Průměr nádobí nesmí být menší než je průměr použité varné zóny, v opačném případě dojde ke zbytečnému plýtvání energií, je proto lépe, pokud bude nádoba mít větší průměr. (obr.6)**

**Dno nádobí musí být suché a čisté a stejně tak i varná deska.**

**Při počátečním použití zařízení se může vyskytnout zápach po spálení či čpavý zápach. Jde o normální jev, který zcela zmizí po dvou nebo třech použitích.**

**Po použití zůstane povrch desky i přes vypnutí po určité době horký (zbytkové teplo). Nedotýkejte se povrchu rukama a zabraňte přístupu dětí k těmto částem!**

**Dodržením těchto zásad zabráníte možnému výskytu poruch zařízení či případnému vzniku rizikových situací pro uživatele.**

### ELEKTRICKÉ PLOTÝNKY - UVEDENÍ DO PROVOZU

Aktivujte spínač předřazený zařízení.

K zapnutí požadované varné desky otočte příslušný ovládací knoflík do některé z pozic od 1 do 6. Dojde k rozsvícení kontrolní žárovky, což indikuje, že je zařízení v provozu.

Doporučujeme zapnout plotýnky nejdřív na maximum výkonu a teprve po dosažení požadované teploty uvést ovládací knoflík do nižší pozice.

Každá z plotýnek se vypíná pootočením ovládacího knoflíku do pozice "0".

**6** pro počáteční rozehrívání plotýnky a začátek vaření a pečení max 5/10'

**5** pro vaření a pečení při vysokých teplotách

**4** pro vaření a pečení při normálních teplotách

**3** pro pomalé vaření a pečení většího množství potravin

**2** pro pomalé vaření a pečení malého množství potravin

**1** na udržení jídla v teplém stavu či pro rozpouštění másla

**0** vypnutí plotýnky

### SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY - UVEDENÍ DO CHODU

Aktivujte spínač předřazený zařízení.

K zapnutí požadované varné desky otočte příslušný ovládací knoflík. Dojde k rozsvícení kontrolní žárovky, což indikuje, že je zařízení v provozu. Aktivací vypínače (A) (viz poukazy Obr.7) dojde k zapnutí centrálního topného tělesa, zahájí se rozhavení příslušné varné desky. Požadovanou teplotu vaření a pečení lze nastavit otočením ovládacího knoflíku. Pro dosažení vyššího topného výkonu nastavte ovládací knoflík na značku (B).

Důležitá informace: jakmile uslyšíte "cvaknutí" znamená to, že došlo i k aktivaci vnějšího topného tělesa. Za takových okolností bude nastavení teploty aktivní pro obě topná tělesa.

**Poznámka:** varné desky VTR sady 900 jsou vybavené jediným topným tělesem pro každou varnou zónu.

Pro deaktivaci obou topných těles nastavte ovládací knoflík na značku "0".

Varná deska je osazena čtveřicí světelných kontrolkek, odpovídající čtyřem varným zónám.

Tyto kontrolky indikují dosažení vysoké teploty a jsou aktivní i po vypnutí zařízení.

Kontrolky zůstanou rozsvícené až dokud teplota desky neklesne na hodnotu, která již pro uživatele nepředstavuje žádné nebezpečí.

Zařízení je opatřeno 4 varnými zónami. Jejich pozice je jasně označená kruhy, přičemž k ohřevu dochází pouze uvnitř průměrů, vyznačených na desce.

### ČIŠTĚNÍ SKELNÉ ČÁSTI

K čištění skla používejte tekuté odmašťovací čisticí prostředky obsahující kyseliny (octovou či citronovou), vhodné pro keramické výrobky a sklo.

Doporučujeme, aby sklo při této operaci nebylo zcela studené, umožní se tím odstranění zbytků z překypěných hrnců či připalých tuků běžným čisticím škrabákem, poté co jste je přetřeli vlhkým hadem. Zabrání se tak znehodnocení povrchu skla.

Nepoužívejte abrazivní či korozivní čisticí prostředky.

### UPOZORNĚNÍ!

Varná plocha je odolná proti nárazům, ne však netříštivá a mohlo by dojít k jejímu poškození kontaktem s tvrdými či ostrými předměty. Při výskytu prasklin či trhlin zařízení nepoužívejte a okamžitě se obraťte na naši asistenční službu.

Nelijte na sklokeramickou varnou desku vodu, zvláště ne pokud je horká, mohlo by dojít k jejímu poškození.

### ELEKTRICKÉ PLOTÝNKY S PEVNÝM KRYTEM - UVEDENÍ DO CHODU

Aktivujte spínač předřazený zařízení.

K zapnutí požadované varné zóny otočte příslušný ovládací knoflík. Dojde k rozsvícení kontrolní žárovky, což indikuje, že je zařízení v provozu. Požadovanou teplotu vaření a pečení lze nastavit otočením ovládacího knoflíku.

Zařízení je opatřeno 4 varnými zónami a k ohřevu dochází na celé ploše desky.

Doporučujeme zapnout plotýnky nejdříve na maximum výkonu a teprve po dosažení požadované teploty uvést ovládací knoflík do nižší pozice.

Každá z plotýnek se vypíná pootočením ovládacího knoflíku do pozice "0".

### INDUKČNÍ VARNÉ DESKY - UVEDENÍ DO CHODU

**POZOR:** Sklokeramická varná deska je rozeřtá žhavým dnem nádobí. Během použití se nedotýkejte sklokeramické desky, předejde se tak možným popáleninám či úrazům.

a) Před připojením zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, zda dodané napětí odpovídá hodnotě uvedenou na údajovém štítku zařízení.

b) Umístěte nádobí na místa, vyznačená na sklokeramické desce.

c) Otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček: rozsvítí se zelená kontrolka.

Za nepřítomnosti nádobí bude kontrolka blikat.


d) Otočením ovládacího knoflíku seřídte výkon.

Sejmutím nádobí ohřívací induktor přestane dodávat výkon. Opětovným umístěním nádobí dojde k okamžitému obnovení jeho činnosti při stejném, dříve nastaveném výkonu. Za nepřítomnosti nádobí zůstává ohřívací induktor ve stavu stand-by a nedochází tudíž ke spotřebě energie, s výjimkou spotřeby, týkající se kontrolních žárovek.

### VYPNUTÍ

- Otočte ovládací knoflík ve směru či proti směru hodinových ručiček až do dosažení klidové polohy "OFF"
- Některé z částí generátoru zůstanou pod napětím, přestože je ovládací knoflík v pozici "OFF". Dříve, než přistoupíte k provádění údržbářských zásahů je tudíž potřebné odpojit zařízení od elektrické sítě.
- Ujistěte se, že do indukčního generátoru nepronikla za běžného provozu, čištění či údržby komponentů žádná kapalina.

### MOŽNÉ POUŽITÍ

Indukční varné desky vyžadují použití speciálního nádobí, vhodného k vaření a pečení na indukčních deskách: přeověřte, zda je nádobí označené symbolem , indikujícím vaření a pečení na indukčních deskách.

Je zakázáno používat indukční varné desky k jiným než výše jmenovaným účelům.

### ČIŠTĚNÍ SKELNÉ ČÁSTI

K čištění skla používejte tekuté odmašťovací čisticí prostředky obsahující kyseliny (octovou či citronovou), vhodné pro keramické výrobky a sklo.

Doporučujeme, aby sklo při této operaci nebylo zcela studené, umožní se tím odstranění zbytků z překypěných hrnců či připalých tuků běžným čisticím škrabákem, poté co jste je přetřeli vlhkým hadem. Zabrání se tak znehodnocení povrchu skla.

Nepoužívejte práškové, abrazivní či korozivní čisticí prostředky.

### UPOZORNĚNÍ!

**K rozžhavení kovových předmětů umístěných na aktivní varné zóně dochází v mimořádně krátkém čase. Neukládejte tudíž na indukční varnou desku kovové předměty jako kupř. plechovky, konzervy, hliníkové fólie, příbory, prsteny, klíče, hodinky atd.)**

Osoby se zavedeným pace-maker-em musí před použitím zařízení konzultovat svého lékaře a ohledně možnosti zdržovat se v blízkosti varné desky s indukčním generátorem.

Na sklokeramickou desku s indukčním systémem nikdy nepokládejte kreditní či telefonní karty a magnetické pásky či jiné magnetické předměty.

Indukční generátor je osazen vnitřním chladičným systémem. Dbejte, aby vstupní a výstupní otvory vzduchu nebyly ucpané cizím tělesem (papír, hadr, utěrka či jiné). Mohlo by to způsobit přehřátí a následnou deaktivaci indukce.

Zabraňte průniku kapalin do indukčního generátoru (voda, olej nebo jiné).

V žádném případě nečistěte tlakovou vodou.

Varná plocha je odolná proti nárazům, ne však netříštivá a mohlo by dojít k jejímu poškození kontaktem s tvrdými či ostrými předměty.

Pokud by byly na sklokeramické desce viditelné praskliny či trhliny je třeba vypnout indukční varnou desku a odpojit přívod elektrické energie.

**Nedotýkejte se žádných z vnitřních částí indukčního generátoru.**

**Řešení problémů s indukci**

Blikání zelené kontrolní žárovky indikuje, jaký typ problému se vyskytl v souvislosti s indukční varnou deskou.

Níže jsou uvedené vysvětlení jednotlivých druhů blikání a odpovídající doporučené postupy pro řešení.

Kontrolní žárovka začne každou signalizaci jedním dlouhým bliknutím, po němž následuje několik dalších bliknutí k identifikaci vzniklého problému.

poč. blikání	Problém	Příčina	Řešení
1	Induktor není zásobován proudem.	Nevhodné nádobí (kupříkladu: hliníkové).	Použijte vhodné nádobí (kupříkladu: ocelové 430).
2	Příliš vysoký proud dodávaný induktoru.	Nevhodné nádobí (kupříkladu: hliníkové).	Použijte vhodné nádobí (kupříkladu: ocelové 430).
3	Příliš vysoká teplota chladicí jednotky.	Ucpané vzduchové potrubí. Zablokovaná lopatka ventilátoru.	Zkontrolujte a uvolněte potrubí. Očistěte lopatku ventilátoru.
4	Příliš vysoká teplota varné zóny.	Prázdné nádobí.	Sejměte nádobí a vypněte varnou desku.
5	Přerušení ovládacího knoflíku.	Vada ovládacího knoflíku.	Zkontrolujte/nahraďte ovládací knoflík.
6	Příliš vysoká teplota uvnitř generátoru.	Ucpané vzduchové potrubí. Zablokovaná lopatka ventilátoru.	Zkontrolujte a uvolněte potrubí. Očistěte lopatku ventilátoru.
7	Sensor teploty varné zóny.	Zkrat sensoru.	Postarejte se o provedení kontroly / náhradu sensoru.
10	Chyba v propojení.	Chybí propojení mezi řídicím panelem a generátorem.	Odpojte varnou desku od přívodu energie. Zkontrolujte spojení.

Při výskytu problémů, neobsažených v této tabulce se obračte výhradně na některé z autorizovaných servisních středisk.

**ELEKTRICKÉ TROUBY - UVEDENÍ DO CHODU**

**ELEKTRICKÁ TROUBA TYPU FE (OBR.8)**

- Horní topné těleso je umístěné v horní části trouby (teplo shora) a spodní topné těleso pod dnem trouby (teplo zespodu).
- Teplotu je možné nastavit pomocí termostatu, který je propojený s třípólovým vypínačem, v rozmezí od 50 °C do 300 °C.
- Horní a spodní topná tělesa můžete zapnout současně nebo samostatně.
- Světelné kontrolky značí, kdy je zařízení v provozu.
- Pečná komora je z nerezové oceli
- Sporák s elektrickou troubou nemá kouřovod.

**Zapnutí a vypnutí elektrické trouby typu FE**

Aktivujte spínač předřazený zařízení.

K zapnutí otočte ovládací knoflík (A) a zvolte horní či spodní topná tělesa anebo obě, v závislosti na požadovaném typu pečení.

Dojde k rozsvícení kontrolní žárovky (C), což indikuje, že je zařízení v provozu, přesto však ještě topná tělesa neproduckují teplo.

Otočte ovládací knoflík (B) k aktivaci topných těles, rozsvítí se kontrolka (D). Požadovanou teplotu vaření a pečení lze zvolit otočením ovládacího knoflíku.

Kontrolní žárovka (D) zhasne jakmile je dosažena zvolená teplota, dojde k deaktivaci topných těles.

Jakmile teplota klesne pod nastavenou hodnotu, dojde k rozsvícení kontrolky (D) a opětovné aktivaci topných těles. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte oba ovládací knoflíky do pozice "O"

**ELEKTRICKÁ TROUBA TYPU FE1 (S VENTILACÍ) (OBR.9)**

- U tohoto typu trouby přichází teplo ze zadní části trouby, ventilátor pak rovnoměrně rozvádí teplo v celé pečící komoře.
- Motorový ventilátor je umístěn v zadní části trouby, ve středu kruhového topného tělesa.
- Teplotu je možné nastavit pomocí termostatu, který je propojený s třípólovým vypínačem, v rozmezí od 50 °C do 300 °C.
- Světelné kontrolky značí, kdy je zařízení v provozu.
- Pečná komora je z nerezové oceli
- Sporák s elektrickou troubou nemá kouřovod.

**Zapnutí a vypnutí elektrické trouby typu FE1**

Aktivujte spínač předřazený zařízení.

K zapnutí na požadovanou teplotu otočte příslušný ovládací knoflík (A). Dojde k rozsvícení kontrolní žárovky (B), což indikuje, že je trouba v provozu, zatímco rozsvícení kontrolní žárovky (C) indikuje aktivaci topného tělesa.

Kontrolní žárovka (C) zhasne jakmile je dosažena zvolená teplota, dojde k deaktivaci topného tělesa, nadále však zůstává aktivní ventilátor.

Jakmile teplota klesne pod nastavenou hodnotu, dojde k rozsvícení kontrolky (C) a opětovné aktivaci topného tělesa.

Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovládací knoflík do police "O".

Při otočení knoflíku do první polohy můžete ventilátor použít pouze pro chlazení-rozmrazování (rozsvítí se poze zelená kontrolka (B)).

**UPOZORNĚNÍ !**

**Nepoužívejte nikdy trouby bez aplikace dna.**

**ÚDRŽBA**

**PÉČE O ZAŘÍZENÍ**

**POZOR!**

- Dříve než přistoupíte k čištění vypněte zařízení a nechte jej vychladnout.
- U zařízení napájených ze sítě deaktivujte prostřednictvím úsekového vypínače přívod elektrické energie.

Pečlivě každodenné udržování zařízení v čistotě zaručí jeho dokonalý chod a delší životnost.

Ocelové povrchy zařízení je nutné čistit pomocí tekutého čistícího prostředku na mytí nádobí zředěného vodou za použití navlhčené hadry; na hodně odolnou špinu použijete etylalkohol, aceton nebo jiná rozpouštědla, neobsahující halogenní sloučeniny; **nepoužívejte práškové, abrazivní či korozivní čistící prostředky, jako kupř. kyselina chlorovodíková / kyselina solná či kyselina sírová. Použití kyselin by mohlo negativně ovlivnit funkčnost a bezpečnost zařízení.**

Nepoužívejte kartáče, drátěnky či abrazivní kotouče, vyrobené z jiných kovů či slitin, jež by mohly kontaminací způsobit vznik rezavých skvrn.

Ze stejného důvodu se vyhněte kontaktu se železnými předměty. Zacházejte opatrně s drátěnkami či kartáčkami z nerezové oceli, přestože nekontaminují povrch, mohou škrábancemí znehodnotit zařízení.

Pro odstraňování velmi odolné špíny v žádném případě nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; doporučujeme použít syntetické houby (např.houbu Scotchbrite).

Vyhýbejte se také použití prostředků na čištění stříbra a dávejte pozor i na páry kyseliny chlorovodíkové či sírové, vzniklé kupř. během mytí podlahy.

**Nesměřujte nikdy tlakovou vodu přímo na zařízení, předejde se tak jeho poškození.**

Jakmile zařízení vyčistíte, opláchněte ho pečlivě čistou vodou a vysušte pomocí hadry.

**DŮLEŽITÁ INFORMACE**

Aby se zabránilo poškození varné zóny sklokeramické desky následkem rozpuštění plastické či hliníkové fólie, cukru nebo potravin s vysokým obsahem cukru, doporučujeme jejich okamžité odstranění pomocí škrabáku.

**VÝMĚNA KOMPONENTŮ**

**(NÁHRADNÍ DÍLY)**

**Používejte pouze výrobcem dodané originální náhradní díly**

Veškeré údržbářské zásahy smí provádět výhradně kvalifikovaný personál. Proveďte kontrolu zařízení alespoň jednou za rok; doporučujeme uzavřít dohodu o údržbě.

**Výměna topných těles elektrické trouby**

Deaktivujte spínač předřazený zařízení, což způsobí odpojení zařízení od elektrické sítě.

U trouby FE jsou spodní topná tělesa umístěná pod dnem, zatímco horní topná tělesa jsou připevněna k horní části pečné komory.

U trouby FE1 je topné těleso připevněné k zadní stěně pečné komory a to za odvaděčem.

Jestliže chcete topné těleso vytáhnout, odšroubujte příslušné blokující šrouby, dávejte přitom pozor, aby nedošlo k přerhnutí propojovacích kabelů.

Pomocí šroubováku odpojte propojovací kabely a namontujte v opačném pořadí nové topné těleso.

**ODSTAVENÍ ZAŘÍZENÍ NA DELŠÍ DOBU**

V případě odstavení zařízení na delší dobu postupujte následovným způsobem:

- 1) Deaktivujte prostřednictvím úsekového vypínače zařízení připojení hlavního elektrického vedení.
- 2) Pečlivě očistěte zařízení a plochu v jeho blízkosti.
- 3) Naneste na plochy z nerezové oceli malou vrstvu jedlého oleje.
- 4) Proveďte veškeré údržbářské zásahy
- 5) Zakryjte zařízení ochranným obalem a ponechejte přitom několik větracích otvorů k cirkulaci vzduchu.

**POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY**

Při výskytu poruchy odpojte okamžitě zařízení od přívodu elektrické energie a kontaktujte servisní středisko.

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 600**

Zařízení typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná deska (celková v)
E6P2B	2 kruhové plotýnky	mm 300 x 600 x 290 (430)v
E6P2M	2 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 300 x 600 x 900 (1040)v
E6P4B	4 kruhové plotýnky	mm 600 x 600 x 290 (430)v
E6P4M	4 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6P6B	6 kruhových plotýnek	mm 900 x 600 x 290 (430)v
E6P6M	6 kruhových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6P4+FE1	4 kruhové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6P6+FE1	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6P6+TE	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba T	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2BH6	2 čtvercové plotýnky high power	mm 600 x 600 x 290 (430)v
E6PQ2MH6	2 čtvercové plotýnky high power s odkládacím prostorem	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2H6+FE1	2 čtvercové plotýnky high power + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2BP9	2 čtvercové plotýnky max power	mm 900 x 600 x 290 (430)v
E6PQ2MP9	2 čtvercové plotýnky max power s odkládacím prostorem	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2P9+TE	2 čtvercové plotýnky max power + elektrická trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)v

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 700**

Zařízení typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná deska (celková v)
E7P2B	2 kruhové plotýnky	mm 400 x 700 x 290 (430)v
E7PQ2B	2 čtvercové plotýnky	mm 400 x 700 x 290 (430)v
E7P2M	2 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ2M	4 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7P4B	4 kruhové plotýnky	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7PQ4B	4 čtvercové plotýnky	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7P4M	4 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4M	4 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P6B	6 kruhových plotýnek	mm 1200 x 700 x 290 (430)v
E7PQ6B	6 čtvercových plotýnek	mm 1200 x 700 x 290 (430)v
E7P6M	6 kruhových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6M	6 čtvercových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P4+FE1	4 kruhové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4+FE	4 kruhové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4+FE1	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P6+FE1	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P6+FE	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6+FE1	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P4B/VTR	sklokeramická deska 4 zóny	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7P4M/VTR	sklokeramická deska 4 zóny s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4/VTR+FE1	sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4/VTR+FE	sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P2M/IND	indukční deska 2 zóny	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7P4M/IND	indukční deska 4 zóny	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7TPB	plotýnka s pevným krytem 4 zóny	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7TPM	plotýnka s pevným krytem 4 zóny s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7TP+FE	plotýnka s pevným krytem 4 zóny + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 900**

Zařízení typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná deska (celková v)
E9P2M	2 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9PQ2M	2 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9PQ2M*	2 vysokovýkonné čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9P4M	4 kruhové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4M	4 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4M*	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P6M	6 kruhových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6M	6 čtvercových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6M*	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P4+FE1	4 kruhové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE1	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE1*	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4+FE	4 kruhové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE*	4 vysokovýkonné čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P6+FE1	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE1	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE1*	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek + elektrická trouba 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P6+FE	6 kruhových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE*	6 vysokovýkonných čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P4M/VTR	sklokeramická deska 4 zóny s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4MP/VTR	vysokovýkonná sklokeramická deska 4 zóny s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4/VTR+FE1	sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4P/VTR+FE1	vysokovýkonná sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4/VTR+FE	sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4P/VTR+FE	vysokovýkonná sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P2M/IND	indukční deska 2 zóny	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9P4M/IND	indukční deska 4 zóny	mm 800 x 900 x 900 (960)v

\* ZVLÁŠTNÍ VYBAVENÍ: vysokovýkonné plotýnky

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA S**

Zařízení typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná deska (celková v)
SE9PQ2M	2 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ4M	4 čtvercové plotýnky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ6M	6 čtvercových plotýnek s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ4+FE	4 čtvercové plotýnky + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ6+FE	6 čtvercových plotýnek + elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
SE9P4MP/VTR	sklokeramická deska 4 zóny s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE7P4P/VTR+FE	sklokeramická deska 4 zóny + elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9P2M/IND	indukční deska 2 zóny	mm 400 x 900 x 900 (960)v
SE9P4M/IND	indukční deska 4 zóny	mm 800 x 900 x 900 (960)v

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 600**

Mod.	Jmenovitý výkon	Kruhové plotýnky		Čtvercové plotýnky		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Varné zóny		Napájení	Napájecí kabel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.				kW	Č.		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 700**

Mod.	Jmenovitý výkon	Kruhové plotýnky		Čtvercové plotýnky		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Varné zóny		Napájení	Napájecí kabel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.				kW	Č.		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 900**

Mod.	Jmenovitý výkon	Kruhové plotýnky		Čtvercové plotýnky		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Varné zóny		Napájení	Napájecí kabel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.	kW	kW	kW	Č.	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5				400V 3N~		5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm_ - 5x10 mm_
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* ZVLÁŠTNÍ VYBAVENÍ: vysokovýkonné plotýnky

**ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA S**

Mod.	Jmenovitý výkon	Kruhové plotýnky		Čtvercové plotýnky		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Varné zóny		Napájení	Napájecí kabel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.	kW	kW	kW	Č.	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Charakteristiky zariadenia**

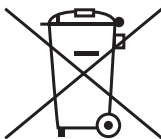
Údajový štítok sa nachádza v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky informácie, potrebné k pripojeniu.

			<b>CE</b>
MOD.	N°:		
$\Sigma$ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2
			

Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

Smernica Rady 73/23 EHS	Elektrické zariadenia
Smernica Rady 89/336 EHS	Elektromagnetická kompatibilita
93/68	Stroje a strojné zariadenia
98/37	Stroje a strojné zariadenia

a noriem, ktoré sa na k nim vzťahujú

**INFORMÁCIA PRE UŽÍVATEĽA**

**V znení smerníc 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a o likvidácii elektroodpadu.**

Symbol preškrtnutého kontajnera na zariadení alebo na obale znamená, že po ukončení životnosti musí byť tento výrobok vhadzovaný do nádob s triedeným odpadom.

Triedený zber tohoto zariadenia po ukončení životnosti zaisťuje samotný výrobca. Akonáhle sa teda užívateľ rozhodne pre likvidáciu tohoto zariadenia musí sa za týmto účelom spojiť s výrobcom a riadiť sa výrobcom prijatými opatreniami, čo sa týka triedeného zberu zariadení po ukončení ich životnosti. Patrične vykonaný triedený zber k následnému spracovaniu a k ekologicky kompatibilnej likvidácii zariadení prispeje k zamedzeniu možných negatívnych vplyvov na životné prostredie a na zdravie osôb a k uľahčeniu opätovného použitia a/alebo recyklácie materiálov, z ktorých je vytvorené samotné zariadenie.

**Nepovolená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa vedie k aplikácii administratívnych sankcií, predpísaných platnými normami.**

# NÁVOD NA INŠTALÁCIU

## POPIS ZARIADENIA

Pevná oceľová konštrukcia s 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami, vonkajší kryt z chrómniklovej ocele 18/10.

Pečná komora je vyrobená z nerezovej ocele s izoláciou zo sklenej vaty.

Dvere rúry sú dvojstenné, tepelne izolované a vybavené rukoväťou a pružinovým závesom.

Varné dosky majú liatinové elektrické platničky, platnička s pevným krytom je vyrobená z ocele a varné dosky sú sklokeramické.

Ovládacie gombíky sú vyrobené zo syntetických materiálov, bezpečnostné prvky sú s automatickým alebo manuálnym znovunastavením, zariadenie je opatrené 7-polohovými prepínačmi a dvojvodovými regulátormi odberu elektrickej energie.

## Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

Výrobca prehlasuje zhodu zariadenia so základnými požiadavkami smerníc EHS e vyžaduje vykonanie inštalácie v súlade s platnými normami.

V súvislosti s montážou je potrebné dodržiavať nasledujúce predpisy:

- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia
- platné bezpečnostné predpisy
- platné normy a predpisy CEI
- platné normy a predpisy VVF

## INŠTALÁCIA

Skôr, než pristúpite k vykonávaniu inštalčných operácií odstráňte zo zariadenia všetky časti obalu. Niektoré časti sú chránené adhéznou fóliou, ktorá má byť odstraňovaná s náležitou opatnosťou.

Ak by na ich povrchu napriek tomu zostal zbytky lepidla odstráňte ich vhodným rozpúšťacim prostriedkom, napríklad benzínom; v žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne prostriedky.

Namontujte nožičky zariadenia; zariadenie musí byť v presnej vodorovnej polohe, čo dosiahnete za pomoci vodováhy; malé nerovnosti môžete upraviť reguláciou samotných nožičiek. Hlavný vypínač či pripojovacia zásuvka sa musia nachádzať v blízkosti zariadenia a musia byť ľahko prístupné.

Doporučujeme umiestniť zariadenie pod odsávač pár tak, aby dochádzalo k rýchlemu odsávaniu pachov a pár.

Prí inštalácii zariadenia dajte na to, aby bola zachovávaná minimálna vzdialenosť od múru 5 cm, pre prípad, že by nebol odolný voči vysokým teplotám - aspoň 150°C (viď obr.1)

Ak má byť zariadenie umiestnené do tesnej blízkosti múru, priečky, kuchynského nábytku, dekoratívnej steny, atď. doporučujeme uistiť sa, že sú tieto časti vyrobené z nehorľavého materiálu; v opačnom prípade je treba obložiť ich nehorľavým materiálom s dobrou tepelnou izoláciou. Striktne pritom dodržiavajte príslušné predpisy a zásady v oblasti protipožiarnej prevencie.

## Vetranie miestnosti

Každá miestnosť, kam je zariadenie inštalované, musí byť pre jeho správny chod a tiež k zaručeniu adekvátnej výmeny vzduchu v miestnosti opatrená sacími hrdlami.

Sacie hrdlá musia byť patričných rozmerov, musia byť opatrené ochrannými mriežkami a nachádzať sa na takom mieste, aby nemohlo dôjsť k ich upchaniu. (viď obr.2 - obr.3)

## Preventívne opatrenia – upozornenie

**Neinštalujte zariadenie do blízkosti iných prístrojov, dosahujúcich príliš vysokú teplotu, predídete sa tým poškodeniu elektrických komponentov.**

**V priebehu fáze inštalácie sa uistite, že sa v sacom a odvádzacom potrubí nevyskytujú žiadne prípadné zábrany**

## INŠTALÁCIA

Inštaláciu, uvedenie do chodu a údržbu zariadenia smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Všetky s inštaláciou súvisiace činnosti musia byť vykonávané v súlade s platnými normami. Výrobca nenesie zodpovednosť za poruchy a nesprávny chod zavinené chybnou či nepatričnou inštaláciou.

## Upozornenie!

**Skôr než pristúpite k vykonávaniu akéhokoľvek zásahu odpojte zariadenie od hlavného prívodu elektrickej energie**

**V súlade s mezinárodnými predpismi a normami musí byť pri pripojovaní zariadení predradený vypínací prvok s minimálne 3 mm vzdialenosťou vypnutých kontaktov, umožňujúci omnipolárne odpojenie zariadenia od napájacej siete.**

## Pozor!

**Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.**

## ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Vykonajte pripojenie zariadenia k napájacej sieti stanoveným spôsobom (viď obr.4 – obr.5):

- 1) pokiaľ by nebol prítomný, nainštalujte do blízkosti zariadenia s magnetotermickým odpojovačom a diferenciálnou ochranou úsekový vypínač (A).
- 2) Otvorte dvierka (B), v prípade, že je nimi zariadenie vybavené a pre odmontovanie ovládacieho panelu (D) následne odskrutkujte skrutky (C).
- 3) Pripojte k svorkovnici (H) úsekový vypínač (A) ako je uvedené na obrázku a v elektrických schémach na konci tejto príručky. Vybraný napájací kábel musí zodpovedať parametrom typu H07RN-F, s minimálnou prevádzkovou teplotou 80°C a jeho prierez musí zodpovedať zariadeniu (viď technické údaje uvedené v tabuľkách).
- 4) pretiahnite kábel priechodkou a utiahnite kábluvú sponu, pripojte následne vodiče v zodpovedajúcej polohe k svorkovnici e upevnite ich. Zemniaci žltozelený kábel má byť v porovnaní s ostatnými dlhší, v prípade

prasknutia spony sa tým umožní jeho separácia v zóne po napäťových kábloch.

### Ekvipotenciálny systém

Prístroj má byť napojený na ekvipotenciálny systém. Spojovacia svorka je umiestnená v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla.



Je označená nasledujúcim symbolom:

### Pozor!

**Výrobca nenesie zodpovednosť a neposkytuje náhradu škôd zo záručných nárokov, zapríčinených nesprávnou inštaláciou či inštaláciou, ktorá je v rozpore s pokynmi výrobcu.**

## PREBERACIA SKÚŠKA ZARIADENIA

### Dôležitá informácia

Skôr než pristúpíte k uvedeniu zariadenia do chodu je treba vykonať preberaciu skúšku, zhodnotiť funkčný stav všetkých komponentov a identifikovať prípadné anomálie.

**V tejto fáze je dôležité vykonať kontrolu striktného dodržania všetkých bezpečnostných a hygienických podmienok.**

Pri preberacej skúške je potrebné vykonať nasledujúce kontroly:

- 1) skontrolovať, či sieťové napätie zodpovedá prevádzkové-  
mu napätiu zariadenia
- 2) stlačte automatický úsekový vypínač a preverte tak elek-  
trické zapojenie
- 3) skontrolujte chod bezpečnostných prvkov

Po vykonaní preberacej skúšky poskytnite, v prípade potre-  
by, užívateľovi patričné školenie tak, aby bolo zaručené  
získanie všetkých potrebných kompetencií k bezpečnému  
uvedeniu zariadenia do chodu, v súlade s platnými národný-  
mi právnymi predpismi.

## NÁVOD NA POUŽITIE

### POZOR!

**Postarajte sa, aby boli zariadenia pod neustálym dohla-  
dom a neponechávajúte ich v prevádzke naprázdno.  
Svetelné kontrolky indikujú stav - zapnutie či vypnutie  
všetkých zariadení.**

**Zariadenia nevyžadujú žiadne zvláštne nastavenie, ktoré  
by mal vykonávať len špecializovaný technický personál,  
s výnimkou bežných užívateľom vykonávaných regulácií  
pri použití.**

**Používajte výhradne výrobcom doporučené príslušen-  
stvo.**

**Nepoužívajte zariadenie k priamemu pečeniu potravín**

**K dosiahnutiu optimálneho výkonu a tiež k obmedzeniu  
spotreby energie je nutné používať varný riad - hrnce,**

**panvice, atď. vhodný pre elektrické sporáky (rešpektujte  
informačné značenia, aplikované na ich spodnej časti):  
riad musí mať dokonale rovné dno a hrúbka dna musí byť  
dostatočná. (obr.6)**

**Priemer riadu nesmie byť menší než je priemer použitej  
varnej zóny, v opačnom prípade dôjde k zbytočnému  
plytvaniu energie, doporučujeme preto používať nádobu  
s väčším priemerom. (obr.6)**

**Dno riadu musí byť suché a čisté rovnako ako aj varná  
doska.**

**Pri počiatočnom použití zariadenia sa môže vyskytnúť  
zápach po spáleníne či čpavý zápach. Jedná sa o nor-  
málny jav, ktorý celkom zmizne po dvoch alebo troch  
použitíach.**

**Po použití zostane povrch dosky i napriek vypnutiu na  
určitú dobu horúci (zbytkové teplo). Nedotýkajte sa povr-  
chu rukami a zabráňte prístupu detí k týmto častiam!**

**Dodržaním týchto zásad zabránite možnému výskytu  
porúch zariadenia či prípadnému vzniku rizikových situ-  
ácií pre užívateľa.**

## ELEKTRICKÉ PLATNIČKY - UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Aktivujte spínač predradený zariadeniu.

K zapnutiu požadovanej varnej dosky otočte príslušný ovlá-  
dací gombík do niektorej z polôh od 1 do 6. Dôjde k roz-  
svieteniu kontrolnej žiarovky, čo indikuje, že je zariadenie v  
prevádzke.

Doporučujeme zapnúť platničky najskôr na maximum výko-  
nu a až po dosiahnutí požadovanej teploty uviesť ovládací  
gombík do nižšej pozície.

Každá z platničiek sa vypína pootočením ovládacieho gom-  
bika do polohy "0".

**6** k počiatočnému rozohriatiu platničky a začiatku varenia a  
pečenia max 5/10'

**5** k vareniu a pečeniu pri vysokých teplotách

**4** k vareniu a pečeniu pri normálnych teplotách

**3** k pomalému vareniu a pečeniu väčšieho množstva potra-  
vín

**2** k pomalému vareniu a pečeniu malého množstva potra-  
vín

**1** na udržanie pokrmov v teplom stave či k rozpúšťaniu  
masla

**0** vypnutie platničky

## SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DOSKY - UVEDENIE DO CHODU

Aktivujte spínač predradený zariadeniu.

K zapnutiu požadovanej varnej zóny otočte príslušný ovlá-  
dací gombík. Dôjde k rozsvieteniu kontrolnej žiarovky, čo  
indikuje, že je zariadenie v prevádzke. Aktiváciou vypínača  
(A) (viď poukazy obr.7) dôjde k zapnutiu centrálného top-  
ného telesa, zahájí sa rozžhovávanie príslušnej varnej zóny.  
Požadovanú teplotu varenia a pečenia môžete nastaviť otoče-  
ním ovládacieho gombika. K dosiahnutiu vyššieho topného  
výkonu nastavte ovládací gombík na značku (B).

**Dôležitá informácia:** akonáhle sa ozve "cvaknutie" znamená  
to, že došlo i k aktivácii vonkajšieho topného telesa. Za  
týchto okolností bude nastavenie teploty aktívne pro obe  
topné telesá.

**Poznámka:** varné dosky VTR sady 900 sú vybavené jediným topným telesom pro každú varnú zónu.

K deaktivácii oboch topných telies nastavte ovládací gombík na značku "O".

Varná doska je osadená štvoricou svetelných kontroliek, zodpovedajúcich štyrom varným zónam.

Tieto kontrolky indikujú dosiahnutie vysokej teploty a sú aktívne i po vypnutí zariadenia.

Kontrolky zostanú rozsvietené až kým teplota dosky neklesne na hodnotu, ktorá už pre užívateľa nepredstavuje žiadne nebezpečenie.

Zariadenie je opatrené 4 varnými zónami. Ich poloha je jasne označená kruhmi, pričom k ohrevu dochádza len v rámci priemerov, vyznačených na doske.

### ČISTENIE SKLENEJ ČASTI

K čisteniu skla používajte tekuté odmasťovacie čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny (octovú či citrónovú), vhodné na keramické výrobky a sklo.

Doporučujeme, aby sklo pri tejto operácii nebolo úplne studené, umožní sa tak odstránenie zvyškov z prekypených hrncov či pripálených tukov bežnou čistiaciou škrabkou, potom čo ste ich pretreli vlhkou handričkou. Zabráni sa tak znehodnoteniu povrchu skla.

Nepoužívajte abrazívne či korozívne čistiace prostriedky.

### UPOZORNENIA!

Varná plocha je odolná proti nárazom, nie však nerozbitná a mohlo by dôjsť k jej poškodeniu kontaktom s tvrdými či ostrými predmetmi. Pri výskyte prasklín či trhlin zariadenie nepoužívajte a okamžite sa obráťte na našu asistenčnú službu.

Nelejte na sklokeramickú varnú dosku vodu, obzvlášť kým je horúca, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.

### ELEKTRICKÉ PLATNIČKY S PEVNÝM KRYTOM - UVEDENIE DO CHODU

Aktivujte spínač predradený zariadeniu.

K zapnutiu požadovanej varnej zóny otočte príslušný ovládací gombík. Dôjde k rozsvieteniu kontrolnej žiarovky, čo indikuje, že je zariadenie v prevádzke. Požadovanú teplotu varenia a pečenia môžete nastaviť otočením ovládacieho gombíka.

Zariadenie je opatrené 4 varnými zónami a k ohrevu dochádza na celej ploche dosky.

Doporučujeme zapnúť platničky najskôr na maximum výkonu a až po dosiahnutí požadovanej teploty uviesť ovládací gombík do nižšej polohy.

Každá z platničiek sa vypína pootočením ovládacieho gombíka do polohy "O".

### INDUKČNÉ VARNÉ DOSKY - UVEDENIE DO CHODU

**POZOR:** Sklokeramická varná doska je rozohrievaná žhavým dnom riadu. Za použitia sa nedotýkajte sklokeramickej dosky, predide sa tak možným popáleninám či úrazom.

a) Pred pripojením zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či dodané napätie zodpovedá hodnote uvedenej na údajovom štítku zariadenia.

b) Umiestnite riad na miesta, vyznačené na sklokeramickej doske.

c) Otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek: rozsvieti sa zelená kontrolka.

Za neprítomnosti riadu bude kontrolka blikať.


d) Otočením ovládacieho gombíka nastavte výkon.

Odstránením riadu ohrievací induktor prestane dodávať výkon. Opätovným umiestnením riadu dôjde k okamžitému obnoveniu jeho činnosti za rovnakého, predtým nastaveného výkonu. Za neprítomnosti riadu zostane ohrievací induktor v stave stand-by a nedochádza teda k spotrebe energie, s výnimkou spotreby, týkajúcej sa kontrolných žiaroviek.

### VYPNUTIE

- Otočte ovládací gombík v smere či proti smeru hodinových ručičiek až do dosiahnutia kľudovej polohy "OFF"
- Niektoré z častí generátora zostanú pod napätím, napriek tomu, že je ovládací gombík v polohe "OFF". Skôr, než pristúpíte k vykonávaniu údržbárskych zásahov je teda potrebné odpojiť zariadenie od elektrickej siete.
- Uistite sa, že do indukčného generátora neprenikla za bežnej prevádzky, čistenia či údržby komponentov žiadna kvapalina.

### MOŽNÉ POUŽITIE

Indukčné varné dosky vyžadujú použitie špeciálneho riadu, vhodného k vareniu a pečeni na indukčných doskách: preverte, či je riad označený symbolom  indikujúcim varenie a pečenie na indukčných doskách.

Je zakázané používať indukčné varné dosky k iným než vyššie uvedeným účelom.

### ČISTENIE SKLENEJ ČASTI

K čisteniu skla používajte tekuté odmasťovacie čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny (octovú či citrónovú), vhodné na keramické výrobky a sklo.

Doporučujeme, aby sklo pri tejto operácii nebolo úplne studené, umožní sa tak odstránenie zvyškov z prekypených hrncov či pripálených tukov bežnou čistiaciou škrabkou, potom čo ste ich pretreli vlhkou handričkou. Zabráni sa tak znehodnoteniu povrchu skla.

Nepoužívajte práškové, abrazívne či korozívne čistiace prostriedky.

### UPOZORNENIA!

**K rozzhaveniu kovových predmetov umiestnených na aktívnej varnej zóne dochádza v mimoriadne krátkom čase. Neukladajte preto na indukčnú varnú dosku kovové predmety ako napr. plechovky, konzervy, hliníkové fólie, príbory, prstene, kľúče, hodinky atď.).**

Osoby so zavedeným pace-maker-om musia pred použitím zariadenia konzultovať svojho lekára ohľadne možnosti zdržovať sa v blízkosti varnej dosky s indukčným generátorom.

Na sklokeramickú dosku s indukčným systémom nikdy neukladajte kreditné či telefónne karty a magnetické pásky či iné magnetické predmety.

Indukčný generátor je osadený vnútorným chladiacim systémom.

Dbajte, aby vstupné a výstupné otvory vzduchu neboly upchané cudzími telesami (papier, handra, utierka či iné). Mohlo by to spôsobiť prehriatie a následnú deaktiváciu indukcie.

Zabráňte prieniku kvapalín do indukčného generátora (voda, olej alebo iné).

V žiadnom prípade nečistite tlakovou vodou.

Varná plocha je odolná proti nárazom, nie však nerozbitná a mohlo by dôjsť k jej poškodeniu kontaktom s tvrdými či ostrými predmetmi.

Pokiaľ by boli na sklokeramickej doske viditeľné praskliny či

trhliny je treba vypnúť indukčnú varnú dosku a odpojiť prívod elektrickej energie.

**Nedotýkajte sa žiadnej z vnútorných častí indukčného generátora.**

### Riešenie problémov s indukciou

Blikanie zelenej kontrolnej žiarovky indikuje, aký typ problému sa vyskytol v súvislosti s indukčnou varnou doskou.

Nižšie sú uvedené vysvetlenia jednotlivých druhov blikaní a zodpovedajúce doporučené postupy k ich riešeniu.

Kontrolná žiarovka začne každú signalizáciu jedným dlhým bliknutím, po ktorom nasleduje niekoľko ďalších bliknutí k identifikácii vzniknutého problému.

poč. blikaní	Problém	Príčina	Riešenie
1	Induktor nie je zásobovaný prúdom.	Nevhodný riad (napríklad: hliníkový).	Používajte vhodný riad (napríklad: oceľový 430).
2	Príliš vysoký prúd dodávaný induktoru.	Nevhodný riad (napríklad: hliníkový).	Používajte vhodný riad (napríklad: oceľový 430).
3	Príliš vysoká teplota chladiacej jednotky.	Upchané vzduchové potrubie. Zablkovaná lopatka ventilátora.	Skontrolujte a uvoľnite potrubie. Očistite lopatku ventilátora.
4	Príliš vysoká teplota varnej zóny.	Prázdny riad.	Odstraňte riad a vypnite varnú dosku.
5	Prerušenie ovládacieho gombíka.	Vada ovládacieho gombíka.	Skontrolujte/nahradte ovládacie gombík.
6	Príliš vysoká teplota vo vnútri generátora.	Upchané vzduchové potrubie. Zablkovaná lopatka ventilátora.	Skontrolujte a uvoľnite potrubie. Očistite lopatku ventilátora.
7	Senzor teploty varnej zóny.	Skrat senzora.	Postarajte sa o vykonanie kontroly / náhradu senzora.
10	Chyba v prepínaní.	Chýba prepínanie medzi riadiacim panelom a generátorom.	Odpojte varnú dosku od prívodu energie. Skontrolujte spojenia.

Pri výskyte problémov, neobsiahnutých v tejto tabuľke sa obracajte výhradne na niektoré z autorizovaných servisných stredísk.

### ZAPNUTIE ELEKTRICKÝCH RÚR

#### ELEKTRICKÁ RÚRA TYPU FE (OBR.8)

- Horné topné teleso je umiestnené v hornej časti rúry (teplo zhora) a spodné topné teleso pod dnom rúry (teplo zospodu).
- Teplotu je možné nastaviť pomocou termostatu, ktorý je prepojený s trojpólovým vypínačom, v rozmedzí od 50 °C do 300 °C.
- Horné a spodné topné telesá môžete zapnúť naraz alebo jednotlivito.
- Svetelné kontrolky značia, kedy je zariadenie v prevádzke.
- Pečná komora je z nerezovej ocele
- Sporák s elektrickou rúrou nie je vybavený dymovodom.

#### Zapnutie a vypnutie elektrickej rúry typu FE

Aktivujte spínač predradený zariadeniu.

K zapnutiu otočte ovládacie gombík (A) a zvolte horné či spodné topné telesá alebo obe, v závislosti na požadovanom type pečenia.

Dôjde k rozsvieteniu kontrolnej žiarovky (C), čo indikuje, že je zariadenie v prevádzke, napriek tomu však ešte topné telesá neprodukujú teplo.

Otočte ovládacie gombík (B) k aktivácii topných telies, rozsvieti sa kontrolka (D). Požadovanú teplotu varenia a pečenia môžete zvoliť otočením ovládacieho gombíka.

Kontrolná žiarovka (D) zhasne akonáhle sa dosiahne zvolená teplota, dôjde k deaktivácii topných telies.

Akonáhle teplota klesne pod nastavenú hodnotu, dôjde k rozsvieteniu kontrolky (D) a opätovnej aktivácii topných telies.

Pokiaľ chcete rúru vypnúť, otočte oba ovládacie gombíky do polohy "0"

#### ELEKTRICKÁ RÚRA TYPU FE1 (S VENTILÁCIOU) (OBR.9)

- U tohoto typu rúry prichádza teplo zo zadnej časti rúry, ventilátor následne rovnomerne rozvádza teplo v celej pečnej komore.
- Motorový ventilátor je umiestnený v zadnej časti rúry, v strede kruhového topného telesa.
- Teplotu je možné nastaviť pomocou termostatu, ktorý je prepojený s dvojpólovým vypínačom, v rozmedzí od 50 °C do 300 °C.
- Svetelné kontrolky značia, kedy je zariadenie v prevádzke.
- Pečná komora je z nerezovej ocele
- Sporák s elektrickou rúrou nie je vybavený dymovodom.

#### Zapnutie a vypnutie elektrickej rúry typu FE1

Aktivujte spínač predradený zariadeniu.

K zapnutiu na požadovanú teplotu otočte príslušný ovládacie gombík (A). Dôjde k rozsvieteniu kontrolnej žiarovky (B), čo indikuje, že je rúra v prevádzke, zatiaľ čo rozsvietenie kontrolnej žiarovky (C) indikuje aktiváciu topného telesa.

Kontrolná žiarovka (C) zhasne akonáhle sa dosiahne zvolená teplota, dôjde k deaktivácii topného telesa, naďalej však zostane aktívny ventilátor.

Akonáhle teplota klesne pod nastavenú hodnotu, dôjde k rozsvieteniu kontrolky (C) a opätovnej aktivácii topného telesa.

## VÝMENA KOMPONENTOV

## (NÁHRADNE DIELY)

**Používajte len výrobcom dodané originálne náhradné diely**

Akékoľvek údržbárske práce smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Aspoň raz do roka vykonajte kontrolu zariadenia; doporučujeme uzavrieť dohodu o údržbe.

**Výmena topných telies elektrickej rúry**

Deaktivujte spínač predražený zariadeniu, čo spôsobí odpojenie zariadenia od elektrickej siete.

U rúry FE sú spodné topné telesá umiestnené pod dnom, zatiaľ čo horné topné telesá sú pripravené k hornej časti pečnej komory.

U rúry FE1 je topné teleso pripravené k zadnej stene pečnej komory a to za odvádzačom.

Pokiaľ chcete topné telesá vytiahnuť, odskrutkujte príslušné blokujúce skrutky. Dávajte pritom pozor, aby nedošlo k pretrhnutiu prepojovacích káblov.

Pomocou skrutkovača odpojte prepojovacie káble a namontujte v opačnom poradí nové topné teleso.

**ODSTAVENIE ZARIADENIA NA DLHŠIU DOBU**

V prípade odstavenia zariadenia na dlhšiu dobu postupujte nasledovným spôsobom:

- 1) Deaktivujte prostredníctvom úsekového vypínača zariadenia pripojenie hlavného elektrického vedenia.
- 2) Starostlivo očistite zariadenie a plochu v jeho blízkosti.
- 3) Naneste na plochy z nerezovej ocele malú vrstvu jedlého oleja.
- 4) Vykonajte všetky údržbárske zásahy
- 5) Zakryte zariadenie ochranným obalom a ponechajte pritom niekoľko vetracích otvorov k cirkulácii vzduchu.

**POSTUP V PRÍPADE PORUCHY**

Pri výskyte poruchy odpojte okamžite zariadenie od prívodu elektrickej energie a kontaktujte servisné stredisko.

Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládaci gombík do polohy "0".

Otočením gombíka do prvej polohy môžete ventilátor použiť len k chladeniu-rozmrazovaniu (rozsvieti sa len zelená kontrolka (B)).

**UPOZORNENIE !**

**Nepoužívajte nikdy rúry bez aplikácie dna.**

**ÚDRŽBA****STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE****POZOR!**

- Skôr než prístupíte k čisteniu vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.
- U zariadení napájaných zo siete deaktivujte prostredníctvom úsekového vypínača prívod elektrickej energie.

Starostlivé každodenné udržiavanie zariadenia v čistote zaručí jeho dokonalý chod a dlhšiu životnosť.

Oceľové povrchy zariadenia je nutné čistiť pomocou tekutého čistiaceho prostriedku na umývanie riadu zriedeného vodou a za použitia navlhčenej handričky; na veľmi odolnú špinu používajte etylalkohol, aceton alebo iné rozpúšťadlá, neobsahujúce halogénne zlúčeniny; **nepoužívajte práškové, abrazívne či korozívne čistiace prostriedky, ako napr. kyselina chlorovodíková / kyselina solná či kyselina sírová. Použitie kyselín by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť a bezpečnosť zariadenia.**

Nepoužívajte kefy, drôtenky či abrazívne kotúče, vyrobené z iných kovov či zliatin, ktoré by mohli kontamináciou spôsobiť vznik hrdzavých škvŕn.

Z rovnakého dôvodu sa vyhnite kontaktu so železnými predmetmi. Zaobchádzajte opatrne s drôtenkami či kefami z nerezovej ocele, napriek tomu, že nekontaminujú povrch, mohli by škrabancami znehodnotiť zariadenie.

K odstraňovaniu veľmi odolnej špiny v žiadnom prípade nepoužívajte brúsny či šmirgľový papier; doporučujeme použiť syntetické huby (napr.hubu Scotchbrite).

Vyhýbajte sa tiež použitiu prostriedkov na čistenie striebra a dávajte pozor i na pary kyseliny chlorovodíkovej či sírovej, vzniknuté napr. pri umývaní podlahy.

**Nesmerujte nikdy tlakovú vodu priamo na zariadenie, predíde sa tak jeho poškodeniu.**

Po dokončení čistenia umyte starostlivo zariadenie čistou vodou a vysušte ho pomocou suchej utierky.

**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA**

Aby sa zabránilo poškodeniu varnej zóny sklokeramickej dosky následkom rozpustenej plastickej či hliníkovej fólie, cukru alebo potravín s vysokým obsahom cukru, doporučujeme ich okamžité odstránenie pomocou škrabky.

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 600

Zariadenie typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná doska (celková v)
E6P2B	2 kruhové platničky	mm 300 x 600 x 290 (430)v
E6P2M	2 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 300 x 600 x 900 (1040)v
E6P4B	4 kruhové platničky	mm 600 x 600 x 290 (430)v
E6P4M	4 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6P6B	6 kruhových platničiek	mm 900 x 600 x 290 (430)v
E6P6M	6 kruhových platničiek s odkladacím priestorom	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6P4+FE1	4 kruhové platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6P6+FE1	6 kruhových platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6P6+TE	6 kruhových platničiek + elektrická rúra T	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2BH6	2 štvorcové platničky high power	mm 600 x 600 x 290 (430)v
E6PQ2MH6	2 štvorcové platničky high power s odkladacím priestorom	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2H6+FE1	2 štvorcové platničky high power + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2BP9	2 štvorcové platničky high power	mm 900 x 600 x 290 (430)v
E6PQ2MP9	2 štvorcové platničky high power s odkladacím priestorom	mm 900 x 600 x 900 (1040)v
E6PQ2P9+TE	2 štvorcové platničky max power + elektrická rúra T	mm 900 x 600 x 900 (1040)v

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA 700

Zariadenie typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná doska (celková v)
E7P2B	2 kruhové platničky	mm 400 x 700 x 290 (430)v
E7PQ2B	2 štvorcové platničky	mm 400 x 700 x 290 (430)v
E7P2M	2 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ2M	4 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7P4B	4 kruhové platničky	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7PQ4B	4 štvorcové platničky	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7P4M	4 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4M	4 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P6B	6 kruhových platničiek	mm 1200 x 700 x 290 (430)v
E7PQ6B	6 štvorcových platničiek	mm 1200 x 700 x 290 (430)v
E7P6M	6 kruhových platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6M	6 štvorcových platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P4+FE1	4 kruhové platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4+FE	4 kruhové platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4+FE1	4 štvorcové platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ4+FE	4 štvorcové platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P6+FE1	6 kruhových platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P6+FE	6 kruhových platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6+FE1	6 štvorcových platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7PQ6+FE	6 štvorcových platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)v
E7P4B/VTR	sklokeramická doska 4 zóny	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7P4M/VTR	sklokeramická doska 4 zóny s odkladacím priestorom	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4/VTR+FE1	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P4/VTR+FE	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7P2M/IND	indukčná doska 2 zóny	mm 400 x 700 x 900 (1040)v
E7P4M/IND	indukčná doska 4 zóny	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7TPB	platnička s pevným krytom 4 zóny	mm 800 x 700 x 290 (430)v
E7TPM	sklokeramická doska 4 zóny s odkladacím priestorom	mm 800 x 700 x 900 (1040)v
E7TP+FE	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)v

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 900

Zariadenie typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná doska (celková v)
E9P2M	2 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9PQ2M	2 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9PQ2M*	2 štvorcové vysokovýkonné platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9P4M	4 kruhové platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4M	4 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4M*	4 štvorcové vysokovýkonné platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P6M	6 kruhových platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6M	6 štvorcových platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6M*	6 štvorcových vysokovýkonných platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P4+FE1	4 kruhové platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE1	4 štvorcové platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE1*	4 štvorcové vysokovýkonné platničky + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4+FE	4 kruhové platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE	4 štvorcové platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9PQ4+FE*	4 štvorcové vysokovýkonné platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P6+FE1	6 kruhových platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE1	6 štvorcových platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE1*	6 štvorcových vysokovýkonných platničiek + elektrická rúra 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P6+FE	6 kruhových platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE	6 štvorcových platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9PQ6+FE*	6 štvorcových vysokovýkonných platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
E9P4M/VTR	sklokeramická doska 4 zóny s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4MP/VTR	sklokeramická vysokovýkonná doska 4 zóny s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4/VTR+FE1	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4P/VTR+FE1	sklokeramická vysokovýkonná doska 4 zóny + elektrická rúra 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4/VTR+FE	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P4P/VTR+FE	sklokeramická vysokovýkonná doska 4 zóny + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
E9P2M/IND	indukčná doska 2 zóny	mm 400 x 900 x 900 (960)v
E9P4M/IND	indukčná doska 4 zóny	mm 800 x 900 x 900 (960)v

\* ZVLÁŠTNE VYBAVENIE: vysokovýkonné platničky

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA S

Zariadenie typu	Popis	Roz.: (LXPXH) Varná doska (celková v)
SE9PQ2M	2 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 400 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ4M	4 štvorcové platničky s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ6M	6 štvorcových platničiek s odkladacím priestorom	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ4+FE	4 štvorcové platničky + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9PQ6+FE	6 štvorcových platničiek + elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)v
SE9P4MP/VTR	sklokeramická doska 4 zóny s odkladacím priestorom	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE7P4P/VTR+FE	sklokeramická doska 4 zóny + elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)v
SE9P2M/IND	indukčná doska 2 zóny	mm 400 x 900 x 900 (960)v
SE9P4M/IND	indukčná doska 4 zóny	mm 800 x 900 x 900 (960)v

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 600

Mod.	Menovitý výkon	Kruhové platničky		Štvorcové platničky		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Varné zóny		Napájanie	Napájací kábel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.	kW	kW	kW	Č.	kW		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA 700

Mod.	Menovitý výkon	Kruhové platničky		Štvorcové platničky		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Varné zóny		Napájanie	Napájací kábel typ H07RNF
		kW	Č.	kW	Č.	kW	kW	kW	Č.	kW		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SERIE 900

Mod.	Menovitý výkon	Kruhové platničky		Štvorcové platničky		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Varné zóny		Napájanie	Napájací kábel typ H07RNF
		Č.	kW	Č.	kW				Č.	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* ZVLÁŠTNE VYBAVENIE: vysokovýkonné platničky

## ELEKTRICKÉ SPORÁKY - SADA S

Mod.	Menovitý výkon	Kruhové platničky		Štvorcové platničky		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Varné zóny		Napájanie	Napájací kábel typ H07RNF
		Č.	kW	Č.	kW				Č.	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

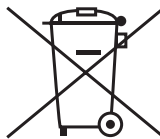
**A készülékek jellemzői**

Az adattábla a készülék mellő oldalán található, és tartalmazza a csatlakoztatáshoz szükséges összes adatot.

			<b>CE</b>	
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

73/23 EKG Elektromos rész  
 89/336 EKG Elektromágneses kompatibilitás  
 93/68 Gépirányelv  
 98/37 Gépirányelv  
 és az egyéb vonatkozó szabványoknak.

**TUDNIVALÓK A FELHASZNÁLÓ SZÁMÁRA**

**Az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról továbbá azok hulladékáról szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek alkalmazása.**

A készüléken vagy a csomagoláson látható áthúzott szemétygyűjtő tartály szimbólum jelzi, hogy a terméket hasznos élettartama végén a többi hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni.

Az élettartamának végét elért jelen készülék szelektív hulladékgyűjtésben való kezelését a gyártó szervezi és intézi. Ezért a készüléket selejtezni kívánó felhasználó forduljon a gyártóhoz, és annak útmutatása alapján végezze el az élettartamának végét elért készülék szelektív hulladékgyűjtésben való selejtezését. A megfelelő szelektív hulladékgyűjtés - a leselejtezett készülék későbbi a környezettel kompatibilis újrafelhasználása, kezelése és megsemmisítése céljából - segít abban, hogy elkerüljünk lehetséges negatív hatásokat a környezetünkre és egészségünkre nézve, továbbá elősegíti a termék összetevő anyagok újrafelhasználását.

**A tulajdonos által végzett engedély nélküli hulladéklerakás az érvényes törvényekben előírt szankciókat vonja maga után.**

## BEÉPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Erős acélszerkezet, 4 állítható magasságú tartólábbal, króm-nikkel acél 18/10 külső burkolat.

A sütőtér üvegyapot szigetelésű rozsdamentes acélból készült.

A duplafalú, hőszigeteléssel ellátott ajtón fogantyú és csillapított rugós pánt van.

Főzőfelület: öntöttvas elektromos főzőlapok, acél szeletsütő, üvegerámia főzőlapok.

Műanyag kapcsológombok, kézi vagy automatikus biztonsági szerkezetek, 7 állású átkapcsolók, és kétáramkörös energiaszabályozók.

**A törvény előírásai, műszaki szabályozás és irányelvek**

A gyártó kijelenti, hogy a készülékek megfelelnek az EGK irányelveknek és megköveteli a készülék hatályos szabványok szerinti beszerelését.

A beszerelés megkezdése előtt vegye figyelembe az alábbi előírásokat:

- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket
- az érvényes balesetvédelmi szabványokat
- az érvényes CEI előírásokat;
- az érvényes VVF előírásokat;

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A telepítési munkák megkezdését megelőzően csomagolja ki a készüléket. Egyes alkatrészeket öntapadó film véd, ezt óvatosan távolítsa el.

Az esetleges ragasztó-maradványokat megfelelő tisztítószerezrel, pl. benzinnel el kell távolítani, semmi esetre se használjon dörzshatású szereket.

Szerelje fel a tűzhely tartó lábait; szintezze libellával a készüléket, a padló kisebb egyenetlenségei a lábak beállításával kompenzálhatók. A főkapcsolót vagy a dugaszoló aljzatot a készülék közelében kell elhelyezni úgy, hogy könnyen hozzáférhető legyen.

A tűzhelyet tanácsos füstelszívó ernyő alatt elhelyezni a keletkező gőz gyors elvezetése érdekében.

A készüléket a faltól legalább 5 cm-es távolságra kell beszerelni, ha a fal hőállósága 150°C-nál kisebb. (lásd az 1. ábrát). Amennyiben a tűzhelyet falak, választófalak, konyhabútorok, díszítő falelemek stb. közvetlen közelébe állítja, akkor ügyeljen arra, hogy ezek az elemek nem éghető anyagból legyenek, ellenkező esetben pedig megfelelő hőszigetelésű, nem éghető burkolattal kell bevonni azokat. Különösen ügyeljen a tűzvédelmi előírások szigorú betartására.

**A helyiség szellőzése**

A tűzhelyet befogadó helyiségben a készülék megfelelő működését és a helyiség szellőzését biztosító szellőzőnyílásoknak kell lenniük.

A szellőzőnyílásoknak megfelelő méretűeknek kell lenniük, továbbá legyenek felszerelve védőráccsal. A nyílásokat úgy kell elhelyezni, hogy semmi ne akadályozza a szellőzést. (lásd a 2. és 3. ábrát)

**Figyelmeztetés**

**Ne állítsa a tűzhelyet más magas hőmérsékletű készülékek mellé, mert az elektromos alkatrészek károsodhatnak.**

**A beszerelés során ellenőrizze, hogy a levegőelszívó- és kibocsátó csövek nincsenek-e eltömődve.**

## BESZERELÉS

A tűzhely beszerelését, üzembe helyezését és karbantartását kizárólag képzett szakember végezheti. A tűzhely beszereléséhez szükséges minden munkálatot a hatályos szabványoknak megfelelően kell elvégezni. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék hibás vagy nem megfelelő beszereléséből eredő működési rendellenességekről.

**Figyelmeztetés**

**Mielőtt bármilyen beavatkozást végezne a tűzhelyen, kapcsolja ki a fő tápáram-ellátást.**

**A nemzetközi előírásoknak megfelelően, a tűzhely hálózati csatlakoztatása során be kell iktatni egy többpólusú hálózati megszakító szerkezetet; a megszakító érintkezőtávolsága legalább 3mm-es legyen.**

**Figyelem!**

**A sárga-zöld földelővezeték ne legyen megszakítva.**

## ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A megadott módon végezze el a tűzhely hálózati csatlakoztatását (lásd a 4. - 5. ábrát):

- 1) ha nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A).
- 2) Nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez.
- 3) Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a sorkapocshoz (H) az ábra és az útmutató végén található kapcsolási rajz szerint. Az alkalmazott csatlakozó vezetéknek legalább a H07RN-F típus jellemzőivel kell rendelkeznie, használati hőmérséklete minimum 80°C legyen, továbbá keresztmetszete feleljen meg tűzhelynek (lásd a táblázatokba foglalt műszaki adatokat).
- 4) vezesse át a vezetéket vezetékartáron, és szorítsa meg a vezetékrögzőt, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapoc megfelelő helyére, majd rögzítse. A sárga-zöld földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezetékrögzőtőre törése esetén csak a tápvezeték után szakadjon le.

**Ekvipotenciális csatlakoztatás**

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. A csatlakozó kapocs közvetlenül a tápvezeték bemenete mellett található.

Az alábbi szimbólum jelöli:

**Figyelem!**

**A gyártó nem vállal felelősséget és nem fizet kártérítést azokért a károkért, melyeket a nem megfelelő, az utasítások be nem tartásával végzett beszerelés okoz.**

**A TŰZHELY BEVIZSGÁLÁSA****Fontos!**

**Az üzembe helyezés előtt el kell végezni a tűzhely bevizsgálását, melynek során meg kell vizsgálni minden egyes alkatrész üzemi állapotát, és fel kell deríteni az esetleges működési rendellenességeket.**

**Fontos, hogy ekkor ellenőrizzék az összes biztonsági és higiéniai feltétel szigorú betartását.**

A bevizsgáláskor végezze el az alábbi ellenőrzéseket:

- 1) ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelelő-e a készüléken megadott értékek
- 2) az automatikus szakaszoló kapcsoló ki- és bekapcsolásával ellenőrizze a villamos bekötést
- 3) ellenőrizze a biztonsági szerkezetek megfelelő működését

A bevizsgálás elvégzése után szükség esetén tanítsa be a felhasználót a tűzhely használatához szükséges minden művelet elvégzésére a célszág hatályos törvényeiben előírt biztonsági feltételek betartásával.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**FIGYELEM!**

**Ne hagyja felügyelet nélkül a működő tűzhelyet, és ne hagyja bekapcsolva, ha nem használja étel főzésére. A jelzőlámpák jelzik a tűzhely egyes részeinek be- illetve kikapcsolt állapotát.**

**A készülék használatához nem szükséges, hogy szakemberek végezzék el a beállításokat, elegendők a felhasználó által, az üzemeltetés során elvégzett beállítások.**

**Kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használja a készülékhez.**

**Ne használja a főzőlapokat az ételek közvetlen sütésére.**

**A tűzhely jó hatásfoka és mérsékelt energiafogyasztása érdekében alapvető fontosságú, hogy az elektromos főzőlapoknak megfelelő főzőedényeket és serpenyőket használjon (ellenőrizze az edények alján látható jelöléseket): az edények alja legyen vastag és tökéletesen sík. (6. ábra)**

**Az edények átmérőjének legalább ugyanakkorának kell lennie, mint a kiválasztott főzőzóna átmérője, mivel ha annál kisebb, felesleges energiapazarlás történik, ezért jobb, ha nagyobb edényt használ. (6. ábra)**

**Az edények alja és a főzőlap legyen tiszta, száraz.**

**A főzőlapoknak az első alkalmazáskor való használat során esetenként csipős vagy égett szag érezhető. A következő két-három használat után a jelenség megszűnik.**

**A használat után a kikapcsolt főzőzónák egy ideig még melegek (maradék hő). Ne tegye a kezét a főzőzónákra és tartsa távol a készüléktől a gyermekeket!**

**Ezek a szabályok nagyon fontosak, be ne tartásuk a tűzhely rendellenesen működését, illetve a felhasználó számára veszélyes helyzeteket okozhat.**

**AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOK ÜZEMBE HELYEZÉSE**

Kapcsolja be a tűzhely hálózati kapcsolóját.

Fordítsa el a kiválasztott főzőzónának megfelelő gombot, állítsa az 1 és 6 közötti fokozatok egyikére, ekkor a jelzőlámpa kigyullad és jelzi, hogy a tűzhely üzemel.

Tanácsos először a főzőlapot a maximális hőmérsékletre állítani, majd a kívánt hőmérséklet elérésekor alacsonyabb fokozatra állítani.

A főzőlapok kikapcsoláshoz fordítsa a gombot a "0" állásba.

**6** főzés kezdete max 5/10'

**5** magas hőmérsékleten való főzéshez

**4** közepes hőmérsékleten való főzéshez

**3** nagy mennyiségű étel főzésének folytatásához

**2** kis mennyiségű étel főzésének folytatásához

**1** az étel melegen tartásához vagy vaj felolvasztásához

**0** főzőlap kikapcsolva

**AZ ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAPOK ÜZEMBE HELYEZÉSE**

Kapcsolja be a tűzhely hálózati kapcsolóját.

Fordítsa el a kiválasztott főzőzónának megfelelő gombot, ekkor a jelzőlámpa kigyullad és jelzi, hogy a tűzhely üzemel.

A gombot az (A) kapcsolóra állítva (lásd a 7. ábrát) bekapcsolódik a középső főzőelem, az érintett főzőzóna felizzik; ha a gombot tovább forgatja, beállítható a kívánt főzési hőmérséklet. A nagyobb fűtőteljesítmény eléréséhez állítsa a gombot a (B) jelzésre.

Fontos: hallatszania kell a kattánásnak, mely jelzi a bekapcsolást, ekkor a külső melegítő elem is bekapcsol, és a hőmérséklet beállítása mindkét elemre vonatkozik.

**Megjegyzés:** a 900-as sorozat VTR főzőlapjai főzőzónánként csak egy-egy melegítő elemmel rendelkeznek.

A melegítő elemek kikapcsolásához állítsa a gombot a "0" jelzésre.

A főzőfelületen 4 jelzőlámpa található, mely megfelel a négy főzőzónának.

Ezek a jelzőlámpák jelzik, hogy a felület hőmérséklete magas, és akkor is működnek, amikor a főzőlap ki van kapcsolva.

A lámpák addig égnek, míg a főzőfelület le nem hűl a felhasználó számára veszélytelen hőmérsékletre.

A tűzhelyen 4 főzőzóna található. Elhelyezkedésüket körök jelzik, a felületek csak a főzőlapon látható kerületen belül forrósdnak fel.

### AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

Az üveget folyékony, ecet vagy citrom alapú, kerámia és üveg tisztítására alkalmas zsíroló szerral kell lemosni.

A tisztítási műveletet akkor tanácsos elvégezni, amikor az üveg nem hűlt ki teljesen, ekkor a kifolyt ételmaradék, a leégett zsír és az egyéb szennyeződések egy nedves törülköendővel és kaparóval eltávolíthatók, az üvegfelület így tisztán tartható.

Ne használjon dörzshatású vagy maró tisztítószereket!

### FIGYELMEZTETÉS

A főzőfelület ellenálló, de nem törhetetlen, ezért a ráeső kemény vagy hegyes tárgyak károsíthatják. Törés, repedés esetén ne használja a készüléket, és forduljon haladéktalanul a műszaki szervizhez.

Ne öntsön vizet az üvegkerámia főzőfelületre, különösen ha az meleg, mert károsodhat.

### AZ ELEKTROMOS SZELETSÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a tűzhely hálózati kapcsolóját.

Fordítsa el a kiválasztott főzőzónának megfelelő gombot, ekkor a jelzőlámpa kigyullad és jelzi, hogy a tűzhely üzemel; ha a gombot tovább forgatja, beállítható a kívánt főzési hőmérséklet.

A tűzhelyen 4 főzőzóna található, a főzőlap teljes felülete melegszik.

Tanácsos először a főzőlapot a maximális hőmérsékletre állítani, majd a kívánt hőmérséklet elérésekor alacsonyabb állásba állítani.

Az egyes főzőzónák kikapcsoláshoz fordítsa a gombot a "O" állásba.

### AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPOK ÜZEMBE HELYEZÉSE

**FIGYELEM:** Az üvegkerámia főzőlapot a főzőedény fenekéből sugárzó hő melegíti. Az égési és egyéb sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon használat közben az üvegkerámia laphoz.

a) Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, miután ellenőrizte, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adatlapján megjelölt feszültséggel.

b) Helyezze a főzőedényeket az üvegkerámia lapon megjelölt zónákra.

c) Fordítsa el a gombot az óra járásával megegyező irányba: kigyullad a zöld jelzőlámpa.

Ha nincs főzőedény a főzőlapon, a jelzőlámpa villog.

d) Állítsa be a gomb elforgatásával a kívánt teljesítményt.

Amikor leveszi a főzőedényt, az induktor nem gerjeszt áramot, és amikor visszateszi a lábást, a beállított teljesítménynek megfelelően ismét bekapcsol. Ha leveszi a főzőedényt, az induktor stand-by állásba kerül, és nem történik energiafogyasztás, kivéve a jelzőlámpák működését.


### KIKAPCSOLÁS

• Fordítsa el a gombot az óra járásával megegyező vagy azzal ellenkező irányba az "OFF" kikapcsolt állásba.

• A generátor egyes részei akkor is feszültség alatt vannak, amikor a gomb az "OFF" állásban van. Ezért a karbantartáshoz szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását.

• Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék az indukciós generátor belsejébe a normál használat vagy a tisztítás és karbantartás során.

### HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlapokon való főzéshez a speciális, e célra való edényeket kell alkalmazni: ellenőrizze, hogy az edényeken megtalálható-e az indukciós főzést jelölő  szimbólum.

Az indukciós főzőlapokon tilos a fentiekől eltérő tárgyakat melegíteni.

### AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

Az üveget folyékony, ecet vagy citrom alapú, kerámia és üveg tisztítására alkalmas zsíroló szerral kell lemosni.

A tisztítási műveletet akkor tanácsos elvégezni, amikor az üveg nem hűlt ki teljesen, ekkor a kifolyt ételmaradék, a leégett zsír és az egyéb szennyeződések egy nedves törülköendővel és kaparóval eltávolíthatók, az üvegfelület így tisztán tartható.

Ne használjon por alakú, dörzshatású vagy maró tisztítószereket!

### FIGYELMEZTETÉS

**A bekapcsolt főzőzónára helyezett fémtárgyak igen gyorsan felforrósdnak, ezért ne helyezzen az indukciós főzőlaphoz fémtárgyakat, pl. italdobozokat, konzervdobozokat, alufóliát, evőeszközöket, gyűrűket, kulcsokat, órákat stb.)**

A szívritmus-szabályozóval élő személyek orvosuktól tudakozódjanak, hogy megengedett-e számukra az indukciós generátorral működő tűzhelyek közelében való tartózkodás. Ne helyezzen hitelkártyát, telefonkártyát, mágnesszalagot vagy egyéb mágnesezett tárgyat az indukciós üvegkerámia főzőlaphoz.

Az indukciós generátor belső hűtőrendszerrel rendelkezik.

Ügyeljen arra, hogy a levegőbeszívó és -kieresztő nyílásokat ne zárja el tárgyakkal (papír, rongyok vagy egyéb), mivel ez túlmelegedést okozhat, melynek következtében az indukciós kikapcsol.

Ne kerüljön folyadék (víz, olaj vagy egyéb) az indukciós generátorba.

Semmi esetre se tisztítsa a készüléket vízsugárral.

A főzőfelület ellenálló, de nem törhetetlen, ezért a ráeső kemény vagy hegyes tárgyak károsíthatják.

Ha az üvegkerámia főzőlap megrepedt vagy eltört, kapcsolja ki és áramtalanítsa az indukciós főzőlapot.

**Ne érintse meg az indukciós generátor egyik belső alkatrészét sem!**

**Az indukció problémáinak megoldása**

Az indukciós főzőlap esetleges problémáit a zöld jelzőlámpa villogása jelzi.

Az alábbiakban felsoroljuk a különböző villogással jelzett problémákat és megoldási javaslatainkat.

A jelzőlámpa a hibát mindig egy hosszú, majd több rövidebb villanással jelzi.

villanások száma	Probléma	Oka	Megoldás
1	Az induktor nem kap áramot	Nem megfelelő főzőedény (pl. alumínium)	Használjon megfelelő főzőedényt (pl. 430 acél).
2	Az induktoron túláram van.	Nem megfelelő főzőedény (pl. alumínium)	Használjon megfelelő főzőedényt (pl. 430 acél).
3	A hűtőegység hőmérséklete magas	A levegőcsövek eltömődtek A ventilátor leállt	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket Tisztítsa meg a ventilátort
4	A főzőzóna hőmérséklete magas	A főzőedény üres	Vegye le a főzőedényt és kapcsolja ki a főzőlapot
5	A gomb csatlakozása megszakadt	A gomb meghibásodott	Ellenőrizze/cserélje ki a kapcsolót
6	Magas hőmérséklet a generátor belsejében	A levegőcsövek eltömődtek A ventilátor leállt	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket Tisztítsa meg a ventilátort
7	A főzőzóna hőmérséklet-érzékelője	Az érzékelő zárlatos	Ellenőrizze/cserélje ki az érzékelőt
10	Csatlakoztatási hiba	A kezelőpanel és a generátor nincs egymással csatlakoztatva	Bontsa a főzőlap hálózati csatlakozását Ellenőrizze a csatlakozásokat

A jelen táblázatban nem található probléma esetén forduljon a kijelölt műszaki szervizszolgálathoz.

**AZ ELEKTROMOS SÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE**

**FE TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ (8. ÁBRA)**

- Az ellenállások a sütő felső és alsó részén találhatók. (felső, illetve alsó melegítés).
- A hőmérséklet szabályozását 50 °C és 300 °C között egy hárompólusú kapcsolóhoz csatlakoztatott termosztát végzi.
- A felső és alsó ellenállások külön-külön vagy együtt kapcsolhatók.
- Működésjelző lámpák jelzik, hogy a készülék feszültség alatt van.
- A sütőtér rozsdamentes acélból készült.
- Az elektromos sütővel felszerelt tűzhelyen nincs füstelvezető cső.

**Az FE típusú elektromos sütő be- és kikapcsolása**

Kapcsolja be a tűzhely hálózati kapcsolóját.

A bekapcsoláshoz fordítsa el a gombot (A) és válassza ki a felső, alsó vagy mindkét fűtőelemet a kívánt sütési módnak megfelelően.

A jelzőlámpa (C) kigyullad és jelzi, hogy a sütő működik, de a fűtőelemek még nem termelnek hőt.

Fordítsa el a gombot (B) a fűtőelemek bekapcsolásához, a jelzőlámpa (D) kigyullad, a gomb továbbfordításával kiválaszthatja a kívánt sütési hőmérsékletet.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a jelzőlámpa (D) kialszik, a fűtőelemek kikapcsolódnak.

Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá csökken, a jelzőlámpa (D) kigyullad és a fűtőelemek ismét bekapcsolódnak. A sütő kikapcsolásához forgassa a termosztát gombját a "O" állásba.

**FE1 TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ (LÉGKEVERÉSES) (9. ÁBRA)**

- Ebben a típusú sütőben a hő a sütőtér hátsó része felől sugárzik és egy ventilátor osztja el egyenletesen a hőt.
- A motoros ventilátor a sütő hátsó részén található, az ellenállás közepén.
- A hőmérséklet szabályozását 50 °C és 300 °C között egy kétpólusú kapcsolóhoz csatlakoztatott termosztát végzi.
- Működésjelző lámpák jelzik, hogy a készülék feszültség alatt van.
- A sütőtér rozsdamentes acélból készült.
- Az elektromos sütővel felszerelt tűzhelyen nincs füstelvezető cső.

**Az FE1 típusú elektromos sütő be- és kikapcsolása**

Kapcsolja be a tűzhely hálózati kapcsolóját.

A bekapcsoláshoz állítsa a gombot (A) a kívánt hőmérsékletre, a (B) jelzőlámpa kigyulladására jelzi, hogy a sütő be van kapcsolva, és a (C) jelzőlámpa kigyulladására jelzi, hogy a fűtőelem be van kapcsolva

Amikor a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a (C) jelzőlámpa kialszik és a fűtőelem kikapcsolódik, de a ventilátor továbbra is forog.

Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá csökken, a jelzőlámpa (C) kigyullad és a fűtőelemek ismét bekapcsolódnak.

A sütő kikapcsolásához forgassa a gombot a "O" állásba. A gomb első állásában csak a ventilátor működik a hűtő-leolvasztó funkcióhoz (csak a zöld (B) jelzőlámpa gyullad ki).

#### FIGYELMEZTETÉS

**Sose használja a sütőt úgy, hogy a sütő alja nincs a helyén!**

## KARBANTARTÁS

### A TÜZHELY TISZTÍTÁSA

#### FIGYELEM!

- A tisztítás előtt kapcsolja ki és hagyja kihűlni a tűzhelyet.
- Az elektromos tűzhelyeket áramtalanítsa a szakaszoló kapcsoló kikapcsolásával.

Az alapos, naponta elvégzett tisztítás biztosítja a tűzhely hosszú élettartamát és tökéletes működését.

Az acél felületeket nagyon meleg vízben oldott mosogatószerrrel és puha törülközővel tisztítsa; az ellenállóbb szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont vagy más, nem halogénezett oldószert; **ne használjon por alakú, dörzshatású vagy maró tisztítószereket, mint pl. sósav, - vagy kénsav. A savak használatával veszélyeztetheti a tűzhely működését és biztonságát.**

Ne használjon kékét, acélgypapot súrolót, vagy más fémből, ötvözetből készült dörzsszivacsokat, melyek rozsdafoltok keletkezését okozhatják.

Emiatt kerülni kell a tűzhelynek a vasból készült tárgyakkal való érintkezését is. Óvatosan használja a rozsdamentes acélgypapot súrolóeszközöket is, melyek bár nem okoznak rozsdásodást, de karcolásokkal károsíthatják a készülék felületét.

Akkor se alkalmazzon smirglipapírt, dörzspapírt, ha a készülék különösen szennyezett, hanem szintetikus szivaccsal (pl. Scotchbrite szivaccsal) tisztítsa a készüléket.

Az ezüsthévíző szerek használata is tilos, továbbá ügyeljen a pl. padlómosáskor keletkező sósav- vagy kénsav-gőzökre.

**Ne tisztítsa közvetlen vízugárral a készüléket, mert károsodhat.**

A tisztítás után öblítse le a készüléket tiszta vízzel, majd szárítsa meg egy törülközővel.

#### FONTOS

Az üvegkerámia főzőfelület károsodásának elkerülése érdekében távolítsa el haladéktalanul a főzőlapokra olvadt műanyag- vagy alumínium-fóliát, cukrot és magas cukortartalmú ételmaradékot, ehhez használjon üvegkaparót.

### AZ ALKATRÉSZEK CSERÉJE

#### (CSEREALKATRÉSZEK)

**Kizárólag eredeti, a gyártótól beszerzett cserealkatrészeket használjon!**

A karbantartási műveleteket kizárólag képzett szakember végezheti el. A készüléket legalább évente ellenőrizni kell; ezért tanácsos karbantartási szerződést kötni.

#### Az elektromos sütők ellenállásának cseréje

Kapcsolja ki a tűzhely hálózati megszakítóját az áramtalanításhoz.

Az FE sütőben az alsó ellenállások a sütő alja alatt találhatók, a felső ellenállások pedig a sütőtér felső lapjához vannak erősítve.

Az FE1 sütő ellenállása a sütőtér hátsó falán, a terelő mögött található.

Az ellenállás kivételéhez csavarja ki a rögzítő csavarokat, ügyeljen arra, hogy ne szakítsa el a csatlakozó vezetékeket. Egy csavarhúzó segítségével bontsa a vezetékek csatlakozását, majd szerelje be az új ellenállást a fenti műveletek fordított sorrendben való elvégzésével.

### HUZAMOSABB IDEIG TARTÓ ÜZEMSZÜNET

Ha a tűzhely huzamosabb ideig használaton kívül van, végezze el az alábbi műveleteket:

- 1) A szakaszoló kapcsolóval áramtalanítsa a készüléket.
- 2) Gondosan tisztítsa meg a készüléket és környékét.
- 3) Vékonyan kenje be étkezési olajjal a rozsdamentes acél felületeket.
- 4) Végezze el az összes karbantartási műveletet.
- 5) Takarja le a készüléket, hagyjon szabadon néhány rést a szellőzés biztosítására.

### TENNIVALÓK A TÜZHELY MEGHIBÁSODÁSA ESETÉN

Meghibásodás esetén szakítsa meg haladéktalanul a készülék hálózati csatlakozását és hívja a műszaki szervizszolgálatot.

## ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 600-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méreték: (HXMXM) Főzőfelület (teljes m)
E6P2B	2 kerek főzőlap	300 x 600 x 290 mm (430)h
E6P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	300 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P4B	4 kerek főzőlap	600 x 600 x 290 mm (430)h
E6P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6B	6 kerek főzőlap	900 x 600 x 290 mm (430)h
E6P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P4+FE1	4 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6+FE1	6 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6+TE	6 kerek főzőlap + T elektromos sütő	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2BH6	2 high power négyyszögletes főzőlap	600 x 600 x 290 mm (430)h
E6PQ2MH6	2 high power négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 high power négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2BP9	2 max power négyyszögletes főzőlap	900 x 600 x 290 mm (430)h
E6PQ2MP9	2 max power négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 max power négyyszögletes főzőlap + T elektromos sütő	900 x 600 x 900 mm (1040)h

## ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méreték: (HXMXM) Főzőfelület (teljes m)
E7P2B	2 kerek főzőlap	400 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ2B	2 négyyszögletes főzőlap	400 x 700 x 290 mm (430)h
E7P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ2M	4 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4B	4 kerek főzőlap	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ4B	4 négyyszögletes főzőlap	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4M	4 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6B	6 kerek főzőlap	1200 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ6B	6 négyyszögletes főzőlap	1200 x 700 x 290 mm (430)h
E7P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6M	6 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4+FE1	4 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4+FE	4 kerek főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4+FE1	4 négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4+FE	4 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6+FE1	6 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6+FE	6 kerek főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6+FE1	6 négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6+FE	6 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4B/VTR	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7P4M/VTR	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4/VTR+FE1	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4/VTR+FE	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P2M/IND	indukciós 2 főzőzónás	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4M/IND	indukciós 4 főzőzónás	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7TPB	4 főzőzónás szeletsütő	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7TP+FE	4 főzőzónás szeletsütő + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 700 x 900 mm (1040)h

## ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méreték: (HXXMM) Főzőfelület (teljes m)
E9P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ2M	2 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ2M*	2 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4M	4 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4M*	4 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6M	6 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6M*	6 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4+FE1	4 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE1	4 négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE1*	4 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4+FE	4 kerek főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE	4 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE*	4 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6+FE1	6 kerek főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE1	6 négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE1*	6 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6+FE	6 kerek főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE	6 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE*	6 nagyteljesítményű négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M/VTR	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4MP/VTR	4 nagyteljesítményű főzőzónás üvegkerámia főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4/VTR+FE1	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4P/VTR+FE1	4 nagyteljesítményű főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 1/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4/VTR+FE	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4P/VTR+FE	4 nagyteljesítményű főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P2M/IND	indukciós 2 főzőzónás	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M/IND	indukciós 4 főzőzónás	800 x 900 x 900 mm (960)h

\* OPTIONAL: nagyteljesítményű főzőlapok

## ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méreték: (HXXMM) Főzőfelület (teljes m)
SE9PQ2M	2 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	400 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ4M	4 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ6M	6 négyyszögletes főzőlap nyitott rekeszsel	1200 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ4+FE	4 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ6+FE	6 négyyszögletes főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	1200 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P4MP/VTR	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap nyitott rekeszsel	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE7P4P/VTR+FE	4 főzőzónás üvegkerámia főzőlap + 2/1 GN elektromos sütő	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P2M/IND	indukciós 2 főzőzónás	400 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P4M/IND	indukciós 4 főzőzónás	800 x 900 x 900 mm (960)h

**ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 600-AS SOROZAT**

Típus	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		FE1 sütő	FE sütő	TE sütő	Főzőzónák		Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó vezeték
		kW	db.	kW	db.				kW	db.		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 700-AS SOROZAT**

Típus	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		FE1 sütő	FE sütő	TE sütő	Főzőzónák		Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó vezeték
		kW	db.	kW	db.				kW	db.		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**ELEKTROMOS TŰZHELYEK - 900-AS SOROZAT**

Típus	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		FE1 sütő	FE sütő	TE sütő	Főzőzónák		Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó vezeték
	kW	db.	kW	db.	kW	kW				db.	kW		
E9P2M	7	2	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5									230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~		5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6									4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16									4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5				4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5				4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10									2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20									4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPTIONAL: nagyteljesítményű főzőlapok

**ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S SOROZAT**

Típus	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		FE1 sütő	FE sütő	TE sütő	Főzőzónák		Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó vezeték
	kW	db.	kW	db.	kW	kW				db.	kW		
SE9PQ2M	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16									4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10									2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20									4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

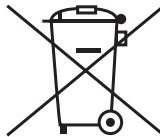
**Apparaternes egenskaber**

På typeskiltet, der befinder sig på forsiden af apparatet, er alle nødvendige oplysninger vedrørende tilslutningen opført.

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Apparaterne opfylder kravene i EU-direktiverne:

73/23 EØF Elektricitet  
 89/336 EØF Elektromagnetisk kompatibilitet  
 93/68 Reglementer vedrørende maskiner  
 98/37 Reglementer vedrørende maskiner  
 samt i de specifikke referencestandarder

**OPLYSNINGER TIL BRUGERNE**

**I kraft af Direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF og 2003/108/EF vedrørende nedsættelse af anvendelsen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr samt bortskaffelse af affald.**

Symbolet med overstreget affaldsspand på apparaturet eller dets pakning betyder, at produktet ved slutningen af dets anvendelsesperiode skal bortskaffes særskilt, ikke sammen med andet affald.

Producenten har en særskilt bortskaffelsesordning for dette apparatur ved slutningen af dets anvendelsestid. Hvis brugeren ønsker at kassere dette apparatur, skal denne således rette henvendelse til producenten og deltage i dennes særskilte bortskaffelsesordning for apparaturet ved slutningen af dets anvendelsestid. En korrekt indsamling og senere genanvendelse, bearbejdning og miljøvenlig bortskaffelse af det kasserede apparatur gør det muligt at undgå negative virkninger på miljøet og helbredet og fremmer genanvendelse og/eller genbrug af apparatets materialer.

**Ved ulovlig bortskaffelse af produktet risikerer ejeren bødestraf i henhold til den gældende lovgivning.**

## INSTALLATIONSANVISNINGER

### BESKRIVELSE AF APPARATERNE

Stærk struktur af stål med 4 støtteben, der kan reguleres i højden, udvendig beklædning af 18/10 krom-nikkel-stål.

Ovnkammer af rustfrit stål med isolering af glasuld.

Døren med dobbelt, varmeisoleret væg er forsynet med håndtag og hængsel med afbalanceret fjeder.

Kogeplader med elektriske blus af støbejern, coup de feu af stål, glaskeramiske plader.

Betjeningsknapper af syntetisk materiale, sikkerhedsanordninger med manuel eller automatisk tilbagesstilling, omstillere med 7 positioner og energiregulatorer med dobbelt kreds.

### Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver

Producenten erklærer hermed, at apparaterne opfylder kravene i EU-direktiverne CEE, og henstiller til, at installationen foretages i henhold til den gældende lovgivning.

Overhold følgende bestemmelser i forbindelse med monteringen:

- de lokale byggereglementer og brandforebyggelsesregler
- de gældende sikkerhedsnormer
- de gældende CEI-bestemmelser
- brandvæsenets gældende forskrifter

### INDRETNING

Før indretningen påbegyndes, skal emballagen fjernes fra apparatet. Nogle dele er beskyttet med selvklebende film, der skal fjernes forsigtigt.

Eventuelle limrester skal renses med egnede midler, som for eksempel benzin; der må under ingen omstændigheder anvendes slibemidler.

Monter apparatets støtteben; apparatet skal nivelleres vha. et vaterpas; mindre højdeforskelle kan undværes ved at regulere støttebenene. Hovedafbryderen eller stikkontakten skal befinde sig i nærheden af apparatet og være let tilgængelige.

Det anbefales at opstille apparatet under en emhætte, så dampe suges hurtigt ud.

Apparatet skal installeres mindst 5 cm fra væggen, hvis den ikke kan holde til en temperatur på mindst 150°C (se Fig.1) Hvis apparatet står meget tæt på mure, skillevægge, køkkenmøbler, dekorationsvægge osv., er det meget vigtigt, at disse dele er lavet af materialer, der ikke kan brænde; skulle dette ikke være tilfældet, skal de belædes med ikke-brændbart materiale med en passende varmeisolerings, og man skal nøje overholde brandsikringsforskrifterne.

### Ventilering af rummet

I det rum, hvor apparatet installeres, skal der være luftåbninger for at sikre, at apparaturet kan fungere korrekt, samt udluftning i selve rummet.

Luftåbningerne skal have en passende størrelse, være beskyttet med riste og være placeret således, at de ikke kan blive tildækket. (Jævnfør Fig. 2 - Fig. 3)

### Pas på - advarsel

**Apparatet må ikke installeres i nærheden af andre apparater, der kommer op på en høj temperatur, da der ellers er fare for at beskadige de elektriske komponenter.**

**Under installationen skal man sørge for, at luftind- og udsugningsrørene er frie for hindringer**

### INSTALLATION

Installation, idriftsættelse og vedligeholdelse af apparatet skal foretages af kvalificerede fagfolk. Alt nødvendigt arbejde ifm. installationen skal foretages ifølge den gældende lovgivning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af funktionsforstyrrelser, der skyldes forkert installation eller tilsidesættelse af normerne.

### Advarsel!

**Frakobl hovedforsyningen før hvilket som helst indgreb**

**Ifølge internationale bestemmelser skal der ved apparatets tilslutning, før apparatet, indrettes en anordning til retningsuafhængig frakobling af apparatet fra netforsyningen; denne anordnings kontakter skal have en åbning på mindst 3mm.**

### Giv agt!

**Det gul-grønne jordkabel må aldrig afbrydes.**

### TILSLUTNING TIL ELFORSYNINGEN

Udfør tilslutningen af apparatet til netforsyningen ifølge anvisningerne (jævnfør Fig.4 – Fig.5):

- 1) Installér en ledningsadskiller (A) i nærheden af apparatet med automatisk sikkerhedsafbryder og differentialbryder, med mindre der allerede er installeret én.
- 2) Åbn lugerne (B), hvis de forefindes, og skru skrueene (C) af for at afmontere betjeningspanelet (D).
- 3) Forbind ledningsadskilleren (A) i klemkassen (H) ifølge anvisningerne på figuren og eldiagrammerne i slutningen af vejledningen. Det valgte forbindelseskabels egenskaber skal mindst svare til typen H07RN-F med en anvendelsestemperatur på mindst 80°C og et tværsnit, der passer til apparatet (se de tekniske data på tabellerne).
- 4) før kablet gennem kabelgennemføringen, og stram kabelholderen, forbind ledningerne i klemkassen, og fastgør dem. Den gul-grønne jordledning skal være længere end de andre, så den i tilfælde af brud på kabelholderen frigøres efter spændingskablerne.

**Potentialudligning**

Apparatet skal forbindes til et potentialudligningssystem. Forbindelsesklemmen befinder sig imidlertid i nærheden af forsyningskablets indgang.



Den er mærket med følgende symbol:

**Giv agt!**

Producenten kan ikke drages til ansvar for skader, der skyldes forkert installation eller tilsidesættelse af anvisningerne, og yder ingen erstatning for sådanne skader i løbet af garantiperioden.

**AFPRØVNING AF APPARATURET****Vigtigt**

Før anlægget sættes i drift, skal det afprøves for at vurdere hver enkelt komponents driftstilstand og finde frem til eventuelle forstyrrelser.

I denne fase er det vigtigt at kontrollere, at samtlige sikkerheds- og hygiejneregler er nøje overholdt.

Afprøvningen omfatter følgende kontroller:

- 1) kontrollér, om netspændingen passer til apparaturet
- 2) kontrollér den elektriske forbindelse ved at aktivere den automatiske ledningsadskiller
- 3) kontrollér, om sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt

Når afprøvningen er gennemført, skal man, om nødvendigt, sætte brugeren ind i, hvordan apparaturet sættes i drift under helt sikre forhold i overensstemmelse med den gældende lovgivning i det land, hvor apparaturet anvendes.

**BRUGSANVISNINGER****GIV AGT!**

Apparaterne må kun køre under opsyn og under ingen omstændigheder i tom tilstand.

De lysende kontrollamper viser tænding og slukning af alt udstyret.

Apparaturerne kræver ingen særlige reguleringer, der kun kan foretages af specialuddannet personale, men kan reguleres af brugeren ifm. anvendelse.

Der må ikke anvendes andet tilbehør end det, der anbefales af producenten.

Der må ikke laves mad på selve apparaturet

For at sikre tilfredsstillende ydelser og et begrænset energiforbrug er det strengt nødvendigt at anvende gryder og pander beregnet til elkofurer (læs forkortelserne på bunden af dem): deres bund skal være tyk og fuldstændigt flad. (Fig. 6)

Gryderne og pandernes diameter skal være mindst lige så stor som den valgte kogezones, hvis de er mindre, opstår der unødigt energispild, derfor bør de være større. (Fig. 6)

Grydernes bund skal være ren og tør, og dette gælder også for kogepladen.

Der kan forekomme en syrlig lugt eller lugt af brændt de første gange apparaturet anvendes. Denne lugt forsvinder fuldstændigt efter de næste to eller tre igangsætninger.

Kogezoneerne bliver ved med at være varme i et stykke tid efter brug, selvom der er slukket for dem (tilbageværende varme). Pas på ikke at røre ved dem med hænderne, og hold børn på afstand!

Disse forskrifter er yderst vigtige, hvis de tilsidesættes, kan der opstå funktionsforstyrrelser i apparaturet, og brugerens sikkerhed sættes på spil.

**IDRIFTSÆTTELSE AF ELEKTRISKE BLUS**

Aktivér afbryderen installeret før apparatet.

De tændes ved at dreje knappen svarende til den ønskede kogezone og vælge en position fra 1 til 6, kontrollampen lyser for at gøre opmærksom på, at apparatet er i funktion.

Det anbefales at stille blussene på maksimal temperatur, når der tændes for dem; når de har nået temperaturen, stilles de på lavere varme vha. drejeknappen.

Hvert blus slukkes ved at dreje knappen over på "0".

**6** når madlavningen begynder, højst 5-10 min.

**5** madlavning ved høj temperatur

**4** madlavning ved gennemsnitlig temperatur

**3** for at fortsætte tilberedning af store mængder

**2** for at fortsætte tilberedning af små mængder

**1** for at holde maden varm og smelte smør

**0** bluset er slukket

**IDRIFTSÆTTELSE AF GLASKERAMISKE PLADER**

Aktivér afbryderen installeret før apparatet.

De tændes ved at dreje knappen svarende til den ønskede kogezone, kontrollampen lyser for at gøre opmærksom på, at apparatet er i funktion. Hvis man går over på afbryderen (A) (jævnfør referencerne Fig.7), aktiveres det midterste varmeelement, den berørte zone begynder at blive hed, og hvis man går videre, kan man indstille den ønskede temperatur til madlavningen. Hvis der kræves højere varmeevne, stilles drejeknappen på indikatoren (B).

Vigtigt: Der skal høres et "klik" ved tilkoblingen, så det eksterne varmeelement også aktiveres, nu reguleres temperaturen for begge elementer.

**Bemærk:** VTR-pladerne serie 900 har kun ét varmeelement for hver kogezone.

Varmeelementerne inaktiveres ved at stille drejeknappen på indikatoren "0".

På kogepladen er der 4 lysende kontrollamper svarende til de fire kogezoneer.

Disse kontrollamper angiver høj temperatur og fungerer, selvom der er slukket for udstyret.

Disse indikatorer bliver ved med at lyse, indtil pladens temperatur kommer så langt ned, at der ikke er nogen fare for brugeren.

Apparatet har 4 kogezoneer. Deres positioner er tydeligt angivet af ringe, og de opvarmes kun indenfor aftegningen på pladen.

## RENGØRING AF GLASPLADEN

Glaspladen skal renses med affedtningsvæsker, der indeholder eddike eller citron og egner sig til rengøring af keramik og glasplader.

Når dette arbejde udføres, bør glaspladen ikke være fuldstændigt kold; på denne måde kan madrester, brændt fedtstof og lignende - allerede blødgjort med en fugtig klud - fjernes med en ganske almindelig skraber for at undgå at ødelægge glaspladens overflade.

Der må ikke anvendes slibende eller ætsende rengøringsmidler.

## ADVARSLER!

Kogeflader er modstandsdygtig, men ikke brudsikker, og den kan beskadiges, hvis der falder hårde eller skarpe genstande ned på den. Hvis den fremviser brud, buler eller revner, må apparatet ikke anvendes, og der skal straks rettes henvendelse til Kundeassistancen.

Der må ikke hældes vand på den glaskeramiske plade, især mens den stadig er varm, da der ellers er fare for at beskadige den.

## IDRIFTSÆTTELSE AF ELEKTRISK COUP DE FEU

Aktivér afbryderen installeret før apparatet.

Den tændes ved at dreje knappen svarende til den ønskede kogezone, kontrollampen lyser for at gøre opmærksom på, at apparatet er i funktion, hvis man bliver ved med at dreje knappen, er det muligt at indstille den ønskede temperatur. Apparatet har 4 kogezone, hele pladens overflade opvarmes.

Det anbefales at stille pladen på maksimal temperatur, når den tændes for den; når den har nået temperaturen, stilles den på lavere varme vha. drejeknappen.

Hver zone slukkes ved at dreje knappen over på "O".

## IDRIFTSÆTTELSE AF INDUKTIONSPLADER

GIV AGT: Den glaskeramiske plade opvarmes af varmen fra grydens bund. For at undgå forbrændinger eller andre skader skal man undgå at røre ved den glaskeramiske plade, mens den anvendes.

a) Forbind først udstyret til neforsyningen efter man har kontrolleret, at den leverede spænding svarer til angivelserne på udstyrets specifikationsmærkat.

b) Anbring gryderne på de afmærkede zoner på den glaskeramiske plade.

c) Drej knappen med uret: Den grønne kontrollampe tænder.

Hvis der ikke er nogen gryde, blinker den grønne kontrollampe.


d) Regulér styrken ved at dreje knappen.

Når gryden fjernes, leverer induktionspladen ikke styrke, når den sættes tilbage igen, starter den strans med den indstillede styrke. Hvis gryden er fjernet, bliver induktionspladen på stand-by, og energiforbruget er begrænset til kontrollampenes.

## SLUKNING

- Drej knappen med eller mod uret, over til dvalestillingen "OFF"
- Der bliver ved med at tilføres spænding til nogle dele af generatoren, selvom drejeknappen står på "OFF". Før der foretages vedligeholdelse, er det derfor nødvendigt at frakoble udstyret netforsyningen.
- Sørg for, at der ikke trænger nogen væske ind i induktionsgeneratoren under almindelig anvendelse, men også under rengøring eller vedligeholdelse af komponenten.

## ANVENDELSESMULIGHEDER

Ved anvendelse af induktionsplader kræves der særlige gryder beregnet dertil: Kontrollér, om gryderne er forsynede med symbolet  der står for madlavning med induktionsplader.

Induktionspladerne må ikke anvendes til at opvarme andre ting end dem, der er opført ovenfor.

## RENGØRING AF GLASPLADEN

Glaspladen skal renses med affedtningsvæsker, der indeholder eddike eller citron og egner sig til rengøring af keramik og glasplader.

Når dette arbejde udføres, bør glaspladen ikke være fuldstændigt kold; på denne måde kan madrester, brændt fedtstof og lignende - allerede blødgjort med en fugtig klud - fjernes med en almindelig skraber for at undgå at ødelægge glaspladens overflade.

Der må ikke anvendes slibende eller ætsende rengøringsmidler eller rengøringspulver.

## ADVARSLER!

**Metalgenstande opheves i løbet af meget kort tid, hvis de er placeret på varmezonen, mens den er i funktion, derfor må metalmaterialer såsom: dåser, beholdere, aluminium, bestik, ringe, nøgler, ure osv. ikke stilles på induktionskogeplader).**

Personer, der har pace-maker, skal spørge deres læge til råds, for at få at vide, om de må opholde sig i nærheden af kogeplader med induktionsgenerator eller ej.

Undlad at anbringe kreditkort, telekort, magnetbånd eller andre magnetiske genstande på den glaskeramiske induktionsplade.

Induktionsgeneratoren har et internt afkølingsystem.

Pas på, at luftind- og udstømningshullerne ikke er tilstoppede (med papir, klude eller andet). Dette kan nemlig medføre overophedning og dermed slukning af induktionen.

Pas på, at der ikke trænger væske ind i induktionsgeneratoren (vand, olie eller andet).

Der må under ingen omstændigheder anvendes vandstråler til rengøringen.

Kogeflader er modstandsdygtig, men ikke brudsikker, og den kan beskadiges, hvis der falder hårde eller skarpe genstande ned på den.

Hvis den glaskeramiske plade fremviser buler eller brud, skal induktionskogepladen slukkes og frakobles elforsyningen.

**Undlad af røre ved nogen af delene inde i induktionsgeneratoren.**

## Løsning af problemer forbundet med induktion

Induktionspladen giver med blink fra den grønne kontrol-lampe besked om, hvilket slags problem der er opstået. Nedenfor er der en liste med blinkenes betydning og forslag til, hvordan problemerne kan løses. Kontrollampen udsender altid et langt blink efterfulgt af et antal blink, der svarer til det problem, der er opstået.

Antal blink	Problem	Årsag	Løsning
1	Ingen strøm på induktionspladen.	Gryden ikke egnet (eksempel: aluminium).	Anvend egnede gryder (eksempel: af stål 430).
2	Høj strøm på induktionspladen.	Gryden ikke egnet (eksempel: aluminium).	Anvend egnede gryder (eksempel: af stål 430).
3	Overophedning af køleenhed.	Lufttrør tilstoppede. Blæser spærret.	Kontrollér rørene, og ryd dem. Rens blæseren.
4	Overophedning af kogezone.	Gryden tom.	Tag gryden af pladen, og sluk for den.
5	Afbrydelse på drejeknap.	Drejeknappen defekt.	Kontrollér/udskift afbryderen.
6	Overophedning inde i generatoren.	Lufttrør tilstoppede. Blæser spærret.	Kontrollér rørene, og ryd dem. Rens blæseren.
7	Temperaturføler i kodezonen.	Korslutning i føleren.	Få føleren kontrolleret/udskiftet.
10	Fejl i forbindelse.	Der er ikke nogen forbindelse mellem betjeningspanelet og generatoren.	Frakobl elforsyningen til pladen. Kontrollér forbindelserne.

Hvis der forekommer problemer, der ikke er opført på denne tabel, skal der rettes henvendelse til et servicecenter med den fornødne kompetence.

## IDRIFTSÆTTELSE AF ELOVNE

### ELOVN AF TYPE FE (FIG. 8)

- Modstandene befinder sig foroven (overvarme) og under bundpladen (undervarme).
- Temperaturen kan reguleres til mellem 50 °C og 300 °C ved hjælp af en termostat forbundet med en trepolsafbryder.
- Modstandene foroven og forneden kan tilkobles samtidigt eller enkeltvist.
- Nogle lysende kontrollamper viser, at apparatet er i drift.
- Ovnkammeret er lavet af rustfrit stål
- På komfurer med elovn er der ikke noget røggassamlerør.

### Tænding og slukning af elovn type FE

Aktivér afbryderen installeret for apparatet.

For at tænde drejes knappen (A), hvorefter man vælger de øverste, nederste eller begge varmeelementer, alt efter den ønskede kogeprocédure.

Kontrollampen (C) tænder for at gøre opmærksom på, at ovnen er i funktion, men at varmeelementerne endnu ikke frembringer varme.

Drej knappen (B) for at aktivere varmeelementerne, kontrollampen (D) tænder, og man kan vælge den ønskede kogetemperatur ved at blive ved med at dreje knappen.

Kontrollampen (D) slukker, når den valgte temperatur nås, og varmeelementerne inaktiveres.

Når temperaturen kommer ned under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (D), og varmeelementerne aktiveres igen.

Ovnen slukkes ved at stille termostaten på "O"

### ELOVN AF TYPE FE1 (VENTILERET) (FIG. 9)

- I denne type ovn kommer varmen kun fra bagsiden af kammeret, og den fordeles jævnlgt af en ventilator.
- Motorventilatoren befinder sig på bagsiden af ovnen, midt på den runde modstand.
- Temperaturen kan reguleres til mellem 50 °C og 300 °C ved hjælp af en termostat forbundet med en topolsafbryder.
- Nogle signallamper viser, at apparatet er i drift.
- Ovnkammeret er lavet af rustfrit stål
- På komfurer med elovn er der ikke noget røggassamlerør.

### Tænding og slukning af elovn type FE1

Aktivér afbryderen installeret for apparatet.

For at tænde drejes knappen (A) over på den ønskede temperatur, kontrollampen (B) tænder for at gøre opmærksom på, at ovnen er i funktion, kontrollampen (C) tænder for at gøre opmærksom på, at varmeelementet er aktiveret.

Kontrollampen (C) slukker, når den valgte temperatur nås, varmeelementet inaktiveres, men ventilatoren bliver ved med at fungere.

Når temperaturen kommer ned under den indstillede værdi, tænder kontrollampen (C), og varmeelementet aktiveres igen.

Ovnen slukkes ved at stille knappen på "O".

Ved drejeknappens første indstilling, er det kun muligt at få blæseren til at fungere (det er kun den grønne kontrollampe (B) der tænder) i forbindelse med funktionerne afkøling eller optøning.

#### ADVARSEL!

**Ovnene må under ingen omstændigheder anvendes uden bundplade.**

## VEDLIGEHOLDELSE

### PLEJE AF APPARATET

#### GIV AGT!

- Før rengøringen skal apparaturet slukkes og køle af.
- Hvis apparaturet er eldrevet, frakobles elforsyningen ved hjælp af afbryderen.

Hvis apparatet renses omhyggeligt hver dag, sikres en optimal funktionsdygtighed i lang tid.

Ståloverfladerne skal renses med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand, idet der anvendes en meget blød klud; til mere genstridigt snavs anvendes der ethylalkohol, acetone eller et andet opløsningsmiddel uden halogen; **der må ikke anvendes slibende rengøringspulver eller ætsende stoffer såsom klor-/salt- eller svovlsyre. Apparats sikkerhed sættes på spil, hvis der anvendes syrer.**

Der må ikke anvendes børster eller kradsende svampe lavet af andre metaller eller legeringer, da de kan forårsage rustpletter ved kontaminering.

Af samme årsag skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på, svampe eller børster af rustfrit stål kan ridse overfladerne og således beskadige dem, selvom de ikke kontamineres.

Hvis der er meget snavs, må der underingen omstændigheder anvendes sand- eller smergelpapir; det anbefales i stedet for at anvende kunststofsvampe (fx. Scotchbrite).

Der må heller ikke anvendes sølvrensmidler, og man skal passe på klor- eller svovlsyrede dampe fra gulvrenningsmidler.

**Der må ikke rettes vandstråler mod apparaturet, da det kan lide skade.**

Efter rengøringen skal der skylles med rent vand og tørres grundigt efter med en klud.

#### VIGTIGT

Hvis der er smeltet plastik, aluminium, sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold på den glaskeramiske kogeplades kogezone, skal det straks fjernes med en skraber for at undgå beskadigelse deraf.

### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

#### (RESERVEDELE)

#### Der må udelukkende anvendes originale reservedele fra producenten

Enhver form for vedligeholdelse skal udføres af personale med de fornødne kvalifikationer. Apparatet skal kontrolleres mindst én gang om året; det anbefales i denne forbindelse at indgå en serviceaftale for vedligeholdelse.

#### Udskiftning af elovnenes modstande

Inaktivér afbryderen installeret før apparaturet for at frakoble apparatet netforsyningen.

I FE-ovnen befinder de nedre modstande sig under bundpladen, mens de øvre er fastgjort til ovnkammerets loft.

I FE1-ovnen er modstanden fastgjort bagved blæseren på ovnkammerets bagvæg.

Modstandene fjernes ved at skrue fastgøringsskruerne af og passe på ikke at rive forbindelsesledningerne løs.

Frakobl forbindelsesledningerne, og monter en ny modstand ved at følge de samme anvisninger i modsat rækkefølge.

### LÆNGEREVARENDE STILSTAND AF APPARATURET

Hvis apparaturet ikke skal anvendes i længere tid, følg denne procedure:

- 1) Frakobl forbindelsen til hovedforsyningen ved hjælp af apparaturets afbryder.
- 2) Rens apparaturet og de omkringliggende områder omhyggeligt.
- 3) Kom et tyndt lag spiseolie på overfladerne af rustfrit stål.
- 4) Foretag samtlige vedligeholdelsesindgreb
- 5) Dæk apparaturet til, og sørg for, at der er nogle revner til luftgennemstrømning.

### FORHOLDEN I TILFÆLDE AF FEJL

Hvis der opstår fejl, skal man straks frakoble apparatet netforsyningen og ringe til Kundeassistenten.

## ELKOMFURER - SERIE 600

Apparat type	Beskrivelse	Mål: (LXDXH) Arbejdsflade (h i alt)
E6P2B	2 runde blus	300 x 600 x 290 mm (430)h
E6P2M	2 runde, åbne blus	300 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P4B	4 runde blus	600 x 600 x 290 mm (430)h
E6P4M	4 runde, åbne blus	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6B	6 runde blus	900 x 600 x 290 mm (430)h
E6P6M	6 runde, åbne blus	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P4+FE1	4 runde blus + elovn 1/1 GN	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6+FE1	6 runde blus + elovn 1/1 GN	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6P6+TE	6 runde blus + elovn Tuttamisura	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2BH6	2 firkantede high power-blus	600 x 600 x 290 mm (430)h
E6PQ2MH6	2 firkantede, åbne high power-blus	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 firkantede high power-blus + elovn 1/1 GN	600 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2BP9	2 firkantede max power-blus	900 x 600 x 290 mm (430)h
E6PQ2MP9	2 firkantede, åbne max power-blus	900 x 600 x 900 mm (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 firkantede, åbne max power-blus + elovn Tuttamisura	900 x 600 x 900 mm (1040)h

## ELKOMFURER - SERIE 700

Apparat type	Beskrivelse	Mål: (LXDXH) Arbejdsflade (h i alt)
E7P2B	2 runde blus	400 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ2B	2 firkantede blus	400 x 700 x 290 mm (430)h
E7P2M	2 runde, åbne blus	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ2M	4 firkantede, åbne blus	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4B	4 runde blus	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ4B	4 firkantede blus	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7P4M	4 runde, åbne blus	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede, åbne blus	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6B	6 runde blus	1200 x 700 x 290 mm (430)h
E7PQ6B	6 firkantede blus	1200 x 700 x 290 mm (430)h
E7P6M	6 runde, åbne blus	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede, åbne blus	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4+FE1	4 runde blus + elovn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4+FE	4 runde blus + elovn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede blus + elovn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede blus + elovn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6+FE1	6 runde blus + elovn 1/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P6+FE	6 runde blus + elovn 2/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede blus + elovn 1/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede blus + elovn 2/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4B/VTR	glaskeramik 4 zoner	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7P4M/VTR	glaskeramik 4 zoner åben	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4/VTR+FE1	glaskeramik 4 zoner + elovn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4/VTR+FE	glaskeramik 4 zoner + elovn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P2M/IND	induktion 2 zoner	400 x 700 x 900 mm (1040)h
E7P4M/IND	induktion 4 zoner	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7TPB	coup de feu 4 zoner	800 x 700 x 290 mm (430)h
E7TPM	coup de feu 4 zoner åben	800 x 700 x 900 mm (1040)h
E7TP+FE	coup de feu 4 zoner + elovn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (1040)h

## ELKOMFURER - SERIE 900

Apparat type	Beskrivelse	Mål: (LXDXH) Arbejdsflade (h i alt)
E9P2M	2 runde, åbne blus	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ2M	2 runde, åbne blus	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ2M*	2 firkantede, åbne blus med ekstra styrke	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M	4 runde, åbne blus	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4M	4 firkantede, åbne blus	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4M*	4 firkantede, åbne blus med ekstra styrke	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6M	6 runde, åbne blus	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6M	6 firkantede, åbne blus	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6M*	6 firkantede, åbne blus med ekstra styrke	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4+FE1	4 runde blus + elovn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE1	4 firkantede blus + elovn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE1*	4 firkantede blus med ekstra styrke + elovn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4+FE	4 runde blus + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE	4 firkantede blus + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ4+FE*	4 firkantede blus med ekstra styrke + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6+FE1	6 runde blus + elovn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE1	6 firkantede blus + elovn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE1*	6 firkantede blus med ekstra styrke + elovn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P6+FE	6 runde blus + elovn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE	6 firkantede blus + elovn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9PQ6+FE*	6 firkantede blus med ekstra styrke + elovn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M/VTR	glaskeramik 4 zoner åben	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4MP/VTR	glaskeramik med ekstra styrke 4 zoner åben	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4/VTR+FE1	glaskeramik 4 zoner + elovn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4P/VTR+FE1	glaskeramik med ekstra styrke 4 zoner + elovn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4/VTR+FE	glaskeramik 4 zoner + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4P/VTR+FE	glaskeramik med ekstra styrke 4 zoner + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
E9P2M/IND	induktion 2 zoner	400 x 900 x 900 mm (960)h
E9P4M/IND	induktion 4 zoner	800 x 900 x 900 mm (960)h

\* EKSTRAUDSTYR: blus med ekstra styrke

## ELKOMFURER - SERIE S

Apparat type	Beskrivelse	Mål: (LXDXH) Arbejdsflade (h i alt)
SE9PQ2M	2 firkantede, åbne blus	400 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ4M	4 firkantede, åbne blus	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ6M	6 firkantede, åbne blus	1200 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ4+FE	4 firkantede blus + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9PQ6+FE	6 firkantede blus + elovn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P4MP/VTR	glaskeramik 4 zoner åben	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE7P4P/VTR+FE	glaskeramik 4 zoner + elovn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P2M/IND	induktion 2 zoner	400 x 900 x 900 mm (960)h
SE9P4M/IND	induktion 4 zoner	800 x 900 x 900 mm (960)h

## ELKOMFURER - SERIE 600

Mod.	Nominel effekt		Runde blus		Firkantede blus		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kogezone		Forsyning	Forbindelseskabel type H07RNF
	kW	Antal	kW	Antal	kW	kW	kW	kW	Antal	kW			
E6P2B	4	2	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2				3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2				3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6				400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6				400 3N~	5x4

## ELKOMFURER - SERIE 700

Mod.	Nominel effekt		Runde blus		Firkantede blus		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kogezone		Forsyning	Forbindelseskabel type H07RNF
	kW	Antal	kW	Antal	kW	kW	kW	kW	Antal	kW			
E7P2B	5.2	2	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6									230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6							230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6				3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6					7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6			7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6				3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6					7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5						400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6			7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4		230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4		230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1						3.5		4	2.4		230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1							7.5	4	2.4		400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5		400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5		400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3		400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3		400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5							7.5	4	2.3		400 3N~	5x6

## ELKOMPURER - SERIE 900

Mod.	Nominal effekt	Runde blus		Firkantede blus		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kogezone		Forsyning	Forbindelseskabel type H07RNF
		kW	Antal	kW	Antal				kW	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* EKSTRAUDSTYR: blus med ekstra styrke

## ELKOMPURER - SERIE S

Mod.	Nominal effekt	Runde blus		Firkantede blus		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kogezone		Forsyning	Forbindelseskabel type H07RNF
		kW	Antal	kW	Antal				kW	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

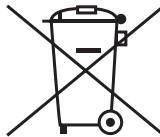
**Egenskaper ved apparatene**

Immatrikuleringskiltet finner man på fronten av apparatet og inneholder alle nødvendige data for tilkopling

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Apparatene er i samsvar med følgende europeiske direktiver:

73/23 EØF Elektriske deler  
 89/336 EØF Elektromagnetisk kompatibilitet  
 93/68 Regelverk for maskiner  
 98/37 Regelverk for maskiner  
 og de spesifikke normer det refereres til

**INFORMASJON TIL BRUKERNE**

**I henhold til direktivene 2002/95/EC, 2002/96/EC og 2003/108/EC, som gjelder reduksjon av bruken av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avsetning av avfall.**

Symbolet "utkrysset søppeldunk" som finnes på apparatet eller på emballasjen, viser til at apparatet ved slutten av sin levetid må samles inn separat fra vanlig avfall.

Separat innsamling av dette apparatet etter dets levetid er organisert og utføres av produsenten. Brukeren som vil kvitte seg med apparatet må derfor kontakte produsenten og følge det systemet som produsenten har klargjort for separat innsamling av apparatet. En riktig separat innsamling, slik at apparatet senere kan resirkuleres, etterbehandles og omsmeltes på en måte som er miljømessig forsvarlig, bidrar til å unngå negative miljøkonsekvenser og fremmer og/eller resirkulering av materialene apparatet er framstilt av.

**Ulovlig avsetning av produktet fra eierens siden vil medføre sanksjoner i følge gjeldende regelverk.**

## INSTALLASJONSANVISNINGER

### BESKRIVELSE AV APPARATENE

Robust stålstruktur med 4 føtter som kan høydejusteres, belagt med kromnikkel-stål 18/10.

Ovnsrom i rustfritt stål, isolert med glassvatt.

Den termo-isolerte doble døren har håndtak og balanserte fjær-hengslar.

Kokeoverflate med elektriske jernplater, stekeflaten "tuttapi-  
astra" av stål, flater av glasskeramikk.

Brytere av syntetisk materiell, sikkerhetsanordninger med manuell eller automatisk tilbakestilling, strømvekslere med 7 posisjoner, og energireguleringer med dobbel krets.

### Lovforordninger, tekniske normer og direktiver

Produsenten erklærer at apparatene er i samsvar med EØF-direktivene, og ber om at installasjonen skjer etter gjeldende normer.

Som forberedelse til monteringen, må man overholde følgende forordninger:

- byggeforskrifter og brannvernreglene som finnes lokalt
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter;
- gjeldende anvisninger fra CEI;
- gjeldende anvisninger fra VVF;

### IGANGSETTING

Før man starter arbeidet for å kunne ta i bruk apparatet, må man ta apparatet ut av emballasjen. Enkelte deler er beskyttet av en plastfilm som må fjernes forsiktig.

Dersom det skulle sitte igjen limrester må dette vaskes bort med egnede produkter, man må for eksempel aldri bruke skurepulver.

Monter føttene på apparatet. Apparatet må stilles i vater, og mindre nivåforskjeller kan utlignes ved hjelp av føttene. Hovedbryteren eller kontakten må befinne seg i nærheten av apparatet og man må ha enkel tilgang til disse.

Det anbefales at man plasserer apparatet under en kjøkkenvifte slik at damp/ luft blir fjernet raskt.

Installer med minst 5 cm avstand fra veggen dersom denne ikke tåler en temperatur på minst 150°C (se fig.1)

Dersom man skulle plassere apparatet svært nær murvegger, lettvegger, kjøkkenskap, dekorative vegger osv. anbefales det at disse må være laget av ikke brennbar materiale. I motsatt fall må disse dekkes til med ikke brennbar materiale med tilstrekkelig varmeisolasjon, og man må være svært oppmerksom på regelverk som omhandler brannvern.

### Ventilasjon i lokalet

i rommet der apparatet installeres må det finnes tilstrekkelig luftinntak til at apparatet fungerer korrekt, og rommet blir tilstrekkelig utluftet.

Luftinntakene må være av riktig størrelse, og de må være beskyttet av rister og plassert slik at de ikke dekkes til. (se fig.2 - fig.3)

### Vær varsom – advarsel

**Man må ikke installere apparatet nær andre apparater som varmes opp til høye temperaturer, for å unngå å skade elektriske komponenter.**

**I installasjonsfasen må man sikre seg at kanalene for inntak og utførsel av luft er frie og ikke blir dekket til.**

### INSTALLASJON

Installasjon, igangsetting og vedlikehold av apparatet må utføres av kvalifiserte fagfolk. Alle nødvendige installasjonsoperasjoner må utføres i samsvar med gjeldende normer. Produsenten frasir seg ethvert ansvar ved feilfunksjoner som kommer av feilinstallasjoner eller installasjon som ikke er i samsvar med gjeldende normer.

### VÆR OPPMERKSOM

**Før man utfører noen som helst form for inngrep må man deaktivere den all strømtilførsel**

**Som uttrykt i internasjonale regler, må det ved inn-  
gangen til apparatet finnes anordning som gjør det mulig å kople fra alle poler fra strømmettet, og denne anordningen må ha en avstand mellom kontaktene på minst 3mm.**

### Advarsel!

**Jordingskabelen som er gul-grønn må aldri brytes.**

### ELEKTRISK TILKOPLING

Kople apparatet til strømmettet på den måten som beskrives (se Fig.4 – Fig.5):

- 1) Installer, dersom dette ikke finnes en seksjoneringsbryter (A) nær apparatet med magnetteknisk frakopling og differensial-blokk.
- 2) Åpne, dersom disse finnes, lukene (B), og skru løs skruene (C) for å demontere panseret (D).
- 3) Kople seksjonsbryteren (A) til koplingspanelet (H), som angitt i figuren og i de elektriske skjemaet i bakre del av håndboken. Tilkoplingskabelen man velger må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F med brukstemperatur på minst 80°C, og den må ha et tverrsnitt som er tilpasset apparatet (se tekniske data i tabellene).
- 4) La kabelen passere gjennom kabelpassasjen, og stram kabelfestet, kople til ledningene til riktig posisjon på sukkerbit/koplingspanel, og fest dem. Jordingsledningen som er gul-grønn, må være lengre enn de andre, slik at den slites løs etter spenningsledningene, dersom fabelfestet skulle bli ødelagt.

**Ekvipotensial**

Apparatet må koples til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten for tilkøpling er plassert i nærheten av inngangen til strømkabelen.

Denne kan kjennes på symbolet:

**Advarsel!**

Produsenten er ikke ansvarlig, og vil ikke erstatte skader under garantien, dersom dette er forårsaket av feilinstallasjoner og installasjoner som ikke følger anvisningene.

**SLUTTKONTROLL AV APPARATET****Viktig**

**Før man tar apparatet i bruk, må det utføres en sluttkontroll av anlegget slik at man kan vurdere de operative forholdene for hver enkelt komponent, og finne eventuelle feil.**

**I denne fasen er det viktig at alle sikkerhetsvilkår og hygieniske regler følges strengt.**

For å utføre sluttkontrollen må man sjekke følgende aspekter

- 1) sjekk at nettspenningen er i samsvar med den apparatet har
- 2) klikk på seksjoneringsbryteren for å sjekke den elektriske tilkøplingen
- 3) kontroller at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt

Når man har utført sluttkontrollen, må brukeren læres opp så han/hun får all nødvendig kunnskap til å bruke apparatet, på en sikker måte, i samsvar med lover og regler i det landet apparatet skal brukes.

**BRUKSANVISNING****OBS!**

**Apparatet må kun brukes under direkte kontroll, og man aldri la det være i funksjon når det står tomt.**

**Varsellamper angir når alle funksjoner/verktøy er tent eller slukket.**

**Apparatene krever ikke noen bestemte justerende inngrep fra faglærte teknikere, men kun de justeringene brukeren selv utfører ved bruk.**

**Bruk kun de verktøy som blir angitt av produsenten.**

**Ikke la apparatet brukes til direkte steking av mat, uten bruk av kokekar**

**For å få optimale ytelser med et begrenset energiforbruk, er det nødvendig å bruke kjeler og kokekar som er egnet til elektriske kokeplater (se merkingen under på kokekaret): bunnen må være tykk og helt flat. (Fig.6)**

**Diametere til grytene må være minst så stor som diameteren til den kokeplaten/området man har valgt, dersom det er mindre vil dette føre til unødig forbruk av energi, det er bedre om platen er større. (Fig.6)**

**Bunnen av grytene må være ren og tørr, og det samme må platen/kokeområdet være.**

**De første gangene man bruker apparatet vil man kunne kjenne stram eller brent lukt. Dette fenomenet vil forsvinne helt i løpet av de to eller tre første gangene man bruker apparatet.**

**Etter bruk vil platene/kokeområdene fortsatt være varme i en periode, selv om de er avslått (restvarme). Unngå å legge hendene på disse, og hold barn på god avstand.**

**Disse sikkerhetsnormene er svært viktige, dersom man ikke følger dem, kan det føre til feilfunksjoner på apparatene, og risiko for brukeren.**

**OPPSTART MED ELEKTRISKE PLATER**

Slå på bryteren ved inngangen til apparatet.

For å slå på vrir man på bryteren som tilsvarer det området/platen man vil varme opp, og velger en innstilling fra 1 til 6, varsellampen vil tennes for å vise at apparatet er i funksjon. Det anbefales at man slår på platene på maksimum og at man så snart man har nådd denne temperaturen, regulerer ned til en lavere strømstyrke.

Slukking av hver enkelt plate skjer ved at man vrir knappen til posisjon "0".

**6** for å starte koking/steking maks 5/10 min.

**5** for å koke/ steke ved høy temperatur

**4** for å koke/steke ved middels temperatur

**3** for å forsette koking av store mengder mat

**2** for å forsette koking av små mengder mat

**1** for å holde maten varm eller for smelting av smør

**0** platen er slått av

**START MED KOKEOVERFLATE I GLASSKERAMIKK**

Slå på bryteren ved inngangen til apparatet.

For å slå på vrir man på bryteren som tilsvarer det området man vil varme opp, varsellampen vil tennes for å vise at apparatet er i funksjon. Ved å bruke bryter (A) (se ref. Fig.7) vil det midterste varmeelement, vil dette begynne å lyses opp, når man vrir på knappen kan man regulere til ønsket kokketemperatur. For å oppnå større oppvarmingskraft, plasser knappen i posisjonen (B).

Viktig: Man må høre et "klikk" for oppstart, fordi da vil det ytre varmeelementet også aktiveres. På dette punktet kan man justere temperaturen for begge elementene.

**Merk:** Kokeoverflaten VTR av serien 900, har kun et enkelt varmeelement for hvert kokeområde.

For å slå av varmeelementene, vrir man knappen til posisjon "0".

På kokeoverflaten finnes det 4 varsellamper som tilsvarer de fire kokeområdene.

Disse indikerer når det er høy temperatur, og vil fungere også når platen slås av.

Indikatorene vil fortsatt stå på til kokeoverflatens temperatur går ned til et nivå som ikke lenger er farlig for brukeren.

Apparatet har 4 kokeområder/plater. Posisjonene er klart avmerket med sirkler, og oppvarmingen skjer kun innefor de sirlkene som er angitt på platen.

**RENGJØRING AV GLASSET**

Glasset må rengjøres med fettløselige, eddik- eller sitronbaserte vaskemidler, beregnet til rengjøring av keramikk og glass.

Under denne operasjonen er det en fordel om glasset ikke er helt kaldt, slik at mat som har kokt over, fastbrent fett og annet, kan fjernes etter oppbløting ved hjelp av en fuktig klut, og så skrapes av med spatel, slik at man unngår at glassoverflaten forringes.

Unngå bruk av vaskemidler som er ripende eller etsende.

**ADVARSLER!**

Kokeoverflaten er resistent men ikke uknuselig, og kan bli skadd av harde og skarpe objekter som faller på den. Dersom man skulle få skader, brister eller sprekker, må man ikke bruke apparatet lenger, men kontakte et servicesenter med en gang.

Ikke hell vann på overflaten av glasskeramikk, spesielt når den er varm, dette for å unngå å skade den.

**OPPSTART AV DEN ELEKTRISKE STEKEFLATEN "TUTTAPIASTRA"**

Slå på bryteren ved inngangen til apparatet.

For å slå på vri man på den bryteren som tilsvare det kokeområdet man har valgt. Varsellampen vil tennes, og angi at apparatet er i funksjon. Ved å fortsatt vri på bryteren vil man kunne regulere til ønsket temperatur.

Apparatet er utstyrt med 4 kokeområder, oppvarmingen skjer over hele overflaten til området.

Det anbefales at man slår platen på til maksimal temperatur og at man så snart denne er oppnådd stiller bryteren til lavere styrke.

Hver enkelt sone slukkes ved å vri bryteren til "O".

**OPPSTART AV INDUKSJONSKOKETOPP**

**OB!** Overflaten i glasskeramikk varmes opp av varmen som bygges opp under bunnen av gryta. For å unngå å brenne eller skade seg, må man ikke berøre overflaten i glasskeramikk mens den er i bruk.

a) Apparatet koples til strømmettet etter at man først har sjekket at spenningen tilsvare det som er angitt på skiltet på apparatet.

b) Sett grytene på de områdene som er merket av på platen av glasskeramikk.

c) Vri bryteren med urviserne (høyre): Den grønne varselampen vil da tennes.

Dersom ingen gryter står på platen vil den grønne varselampen blinke.

d) Juster styrken ved hjelp av bryteren.


Når man tar gryten bort vil induktoren ikke lenger gi fra seg varme, når den blir satt tilbake på plass vil den starte opp igjen med samme styrke som innstilt. Dersom man fjerner gryten fra induktoren, vil den gå til stand-by, og det eneste energiforbruket vil være knyttet til varselampene.

**SLUKKING**

- Vri bryteren mot høyre eller venstre helt til den kommer til posisjonen "OFF"
- Enkelte deler av generatoren vil fortsatt ha spenning, selv med bryteren i posisjonen "OFF". Derfor må man når man utfører vedlikehold, ført kople apparatet fra all tilførsel av strøm.

- Sørg for at det ikke kommer noen væske inn i induksjonsgeneratoren, både under bruk og ved vedlikehold av komponentene.

**BRUKEALTERNATIVER**

På koketopper med induksjon må man bruke kokekar som er beregnet til induksjon: Kontroller at gryter og kokekar har symbolet  som angir at de er beregnet til bruk for induksjonsvarme.

Koketopper med induksjonsvarme må ikke brukes til å varme opp andre objekter enn de som er nevnt over.

**RENGJØRING AV GLASSET**

Glasset må rengjøres med fettløselige, eddik- eller sitronbaserte vaskemidler, beregnet til rengjøring av keramikk og glass.

Under denne operasjonen er det en fordel om glasset ikke er helt kaldt, slik at mat som har kokt over, fastbrent fett og annet, kan fjernes etter oppbløting ved hjelp av en fuktig klut, og så skrapes av med spatel, slik at man unngår at glassoverflaten forringes.

Unngå bruk av vaskemidler i pulverform eller som er skurende eller etsende.

**ADVARSLER!**

**Objekter av metall vil raskt bli overopphetet dersom de plasseres innenfor kokeområdet, derfor må man aldri plassere til induksjonskoketoppen metalobjekter så som: metallbokser, hermetikkbokser, aluminiumsfolie, bestikk, ringer, nøkler, klokker, osv.).**

Personer med pace-maker må snakke med ansvarlig lege for å få vite om de kan oppholde seg i nærheten av en koketopp med induksjonsgenerator.

Man må ikke legge kredittkort, telefonkort, magnetbånd eller andre magnetiske objekter på glasskeramikkflater med induksjonssystemer.

Induksjonsgeneratoren har et internt avkjølingssystem.

Vær oppmerksom så ikke luftinntak og -uttak er dekket til av noe som helst (papir, kluter eller annet). Dette kan føre til overoppheting og dermed få induksjonsvarmen til å slå seg av.

Man må ikke la væsker komme til induksjonsgeneratoren (vann, olje eller annet).

Unngå rengjøring med direkte vannsprut.

Kokeoverflaten er resistent men ikke uknuselig og kan derfor bli ødelagt av harde eller spisse objekter som faller på den.

Dersom glasskeramikkplaten har sprekker eller er ødelagt må man slå av induksjonsvarmen med en gang og fjerne elektrisitetstilgangen.

**Man må ikke berøre noen indre deler av induksjonsgeneratoren.**

## Løsning av induksjonsproblemer

Ved hjelp av blinkesignaler fra den grønne varsellampen, vil induksjonsflaten kommunisere hvilken type problem som er blitt oppdaget.

I det følgende avsnittet lister vi opp løsningskodene for å forstå blinkemønstrene, og gir forslag til problemløsning. Varsellampen viser alltid et langt blink, etterfulgt av det antall blink som angir problemet som er oppdaget.

antall blink	Problem	Årsak	Løsning
1	Ingen strøm i induktoren.	Uegnet kokekar (f.eks.: aluminium).	Bruk egnede kokekar (f.eks: stål av typen 430).
2	For sterk strøm til induktoren.	Uegnet kokekar (f.eks.: aluminium).	Bruk egnede kokekar (f.eks: stål av typen 430).
3	Kjøleenheten er overopphetet.	Luftekanalene er tilstoppet. Viften er blokkert.	Kontroller og frigjør kanalene. Rengjør viften.
4	Overoppheting av kokeoverflaten.	Tomt kokekar.	Fjern kokekaret og slå av kokeoverflaten.
5	Brudd i bryteren.	Bryteren er defekt.	Sjekk/ bytt bryteren.
6	For høy temperatur inne i generatoren.	Luftekanalene er tilstoppet. Viften er blokkert.	Kontroller og frigjør kanalene. Rengjør viften.
7	Temperatursensor for kokeoverflaten.	Kortslutning av sensoren.	Sjekk/ bytt sensoren.
10	Koplingsfeil.	Det er ingen kontakt mellom kontrollpanelet og generatoren.	Kople overflaten fra strømforsyningen. Sjekk koplingene.

Dersom man opplever problemer som ikke er listet opp i denne tabellen, må man henvende seg til et kvalifisert servicecenter for produktet.

## OPPSTART AV DEN ELEKTRISKE OVNEN

### ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE (FIG. 8)

- Motstandene finnes i taket av ovnen (overvarme) og bunnen av ovnen (undervarme).
- Temperaturreguleringen fra 50 °C til 300 °C skjer ved hjelp av en termostat som er koplet til en trepols bryter.
- Det er mulig å starte enten samtidig eller hver for seg motstandene.
- Varslende lyssignaler angir når apparatet er i funksjon.
- Kokekammeret er av rustfritt stål.
- På komfyren med elektrisk ovn finnes det ikke røykkanal.

### Tenning og slukking av elektrisk ovn av typen FE

Slå på bryteren ved inngangen til apparatet.

For tenning må man vri på bryteren (A) og velge enten overvarme, undervarme eller begge deler, avhengig av den typen steking man vil oppnå.

Varsellampen (C) vil tennes for å vise at ovnene er på, men varmeelementene vil fremdeles ikke produsere varme.

Vri på bryter (B) for å aktivere varmelementene, så vil varsellampe (D) tennes. ved å forsette å vri på denne bryteren vil man kunne stille inn ønsket steke-temperatur.

Varsellampen (D) vil slukkes når innstilt temperatur er oppnådd, varmelementene vil da deaktiveres.

Når temperaturen synker til under den innstilte verdien, vil varsellampen (D) tennes og varmeelementene vil tennes på nytt.

For å slå av ovnen vrir man begge bryterne til posisjon "O".

### ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE1 (VIFTEOVN) (FIG.9)

- I denne typen ovn, vil varmen komme fra bakre del av ovnsrommet, og en vifte fordeler varmen på en jevn måte.
- Den motoriserte viften befinner seg på baksiden, midt i den sirkelformede motstanden.
- Temperaturreguleringen fra 50 til 300 °C skjer ved hjelp av en termostat som er koplet til en topols bryter.
- Varslende lyssignaler angir når apparatet er i funksjon.
- Kokekammeret er av rustfritt stål.
- På komfyren med elektrisk ovn finnes det ikke røykkanal.

### Tenning og slukking av elektrisk ovn av typen FE1

Slå på bryteren ved inngangen til apparatet.

For å slå på, vrir man bryteren (A) til ønsket temperatur, da vil varsellampen (B) tennes for å vise at ovnen er i funksjon. Varsellampen (C) vil tennes for å vise at varmeelementet er på.

Varsellampen (C) vil slukkes når valgt temperatur er oppnådd, varmeelementet vil slå seg av, men viften vil fortsatt være i gang.

Når temperaturen synker til under den innstilte verdien, vil varsellampen (D) tennes og varmeelementene vil tennes og aktiveres på nytt.

For å slå av ovnen vrir man knappen til posisjon "O".

Ved første klikk med bryteren, kan man kun ha viftefunksjon (kun den grønne varsellampen vil tennes (B)), med funksjonene avkjøling og opptining.

**VÆR OPPMERKSOM!**

Bruk aldri ovner uten bunnen av ovnen på plass.

**VEDLIKEHOLD****ETTERSYN AV APPARATET****OBS!**

- Før rengjøring må man slå av apparatet og la det kjøles ned.
- På apparater som drives med elektrisk kraft, vrir man på bryteren for å slå av strømtilførselen.

Grundig daglig rengjøring er den beste garanti for at apparatet fungerer korrekt og får lang levetid.

Ståloverflatene må rengjøres med oppvaskmiddel oppløst i svært varmt vann, som påføres med en myk klut. For smuss som sitter fast kan man bruk etylalkohol (rødsprit), aceton eller et annet ikke-halogenholdig løsemiddel. **Unngå bruk av vaskemidler i pulverform, skuremiddel eller etsende midler så som klorsyre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan gjøre skade på apparatfunksjonene og være til fare for sikkerheten.**

Unngå bruk av børster, stålull eller skureputer som er laget av andre metaller eller legeringer som kan forårsake rustflekker på grunn av forurensing.

Av samme grunn bør man unngå kontakt med materialer av jern. Vær varsom med skrubber og skureull av rustfritt stål kan dette føre til skadelige riper, til tross for at disse ikke forurenser overflaten.

Dersom smusset er svært fastbrent må man uansett aldri bruke sandpapir eller lignende slipende papir; vi anbefaler isteden at man bruker syntetisk svamp (f.eks. av typen Scotchbrite).

Man må også unngå å bruke sølvpuss, og være oppmerksom så man unngår damp fra salt- eller svovelsyre som kan komme når man vasker gulvet med visse vaskemidler.

**Unngå direkte vannsprut mot apparatet for å unngå å skade det.**

Etter rengjøring skyller man nøye med rent vann, og tørker godt av med en tørr klut.

**VIKTIG**

For å unngå skader på kokeoverflaten av glasskeramikk, dersom plast, aluminium, sukker eller mat med høyt sukkerinnhold skulle smelte på overflaten, må man bruke en spatel for å fjerne disse så raskt som mulig.

**BYTTING AV DELER****(RESERVEDELER)****Bruk kun originaldelene som leveres av produsenten**

Alle vedlikeholdsoperasjoner må utføres av fagfolk. La apparatet undergå kontroll minst en gang i året, det anbefales i denne sammenhengen også at det stipuleres en vedlikeholdsavtale.

**Bytting av motstandene på elektriske ovner**

Slå av bryteren ved inngangen til apparatet slik at det koples fra all strømtilførsel.

På ovnen FE vil de nedre motstandene være plassert under bunnen, og de øvre motstandene befinne seg over taket på ovnsrommet.

På ovnen FE1 er motstanden festet bak viften på baksiden av ovnsrommet.

For å fjerne motstandene må man skru løs skruene som fester dem og være varsom så man ikke sliter av koplingskablene.

Ved hjelp av et skrujern kopler man fra koplingskablene og monterer en ny motstand ved å gå fram i motsatt sekvens av demonteringsprosedyren.

**NÅR APPARATET STÅR LENGRE PERIODER UTEN Å BLI BRUKT**

Dersom apparatet skal stå ubrukt i en lengre periode, gå man fram på følgende måte:

- 1) Vri på seleksjonsbryteren til apparatet for å kople fra strømtilførselen.
- 2) Rengjør nøye apparatet og omkringliggende områder.
- 3) Smør inn overflatene i rustfritt stål med matolje.
- 4) Utfør alle vedlikeholdsoperasjoner
- 5) Dekk apparatet med et klede eller plast, og la det være noen åpninger slik at luft kan sirkulere.

**HVA MAN SKAL GJØRE OM FEIL OPPSTÅR**

Dersom feil oppstår må man med en gang kople apparatet fra strømforsyningen, og kontakte Kundeservice.

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LXDXH) Arbeidsflate (total h)
E6P2B	2 runde plater	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 runde plater med åpent rom	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 runde plater	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 runde plater med åpent rom	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 runde plater	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 runde plater med åpent rom	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 runde plater + elektrisk ovn "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 firkantede plater "high power"	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 firkantede plater "high power" med åpent rom	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 firkantede plater "high power" + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 firkantede plater "max power"	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 firkantede plater "max power" med åpent rom	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 firkantede plater "max power" + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LXDXH) Arbeidsflate (total h)
E7P2B	2 runde plater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 firkantede plater	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 runde plater med åpent rom	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 firkantede plater med åpent rom	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 runde plater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 firkantede plater	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 runde plater med åpent rom	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 firkantede plater med åpent rom	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 runde plater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 firkantede plater	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 runde plater med åpent rom	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 firkantede plater med åpent rom	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 runde plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 runde plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	glasskeramikk 4 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	glasskeramikk 4 områder med åpent rom	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	induksjon 2 områder	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induksjon 4 områder	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	"tuttapiastra" 4 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	"tuttapiastra" 4 områder med åpent rom	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	"tuttapiastra" 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LXDXH) Arbeidsflate (total h)
E9P2M	2 runde plater med åpent rom	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 firkantede plater med åpent rom	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 forsterkede firkantede plater med åpent rom	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 runde plater med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 firkantede plater med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 forsterkede firkantede plater med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 runde plater med åpent rom	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 firkantede plater med åpent rom	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 forsterkede firkantede plater med åpent rom	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 forsterkede firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 runde plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 forsterkede firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 runde plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 forsterkede firkantede plater + elektrisk ovn type 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 runde plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 forsterkede firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	glasskeramikk 4 områder med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	forsterket glasskeramikk 4 områder med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	forsterket glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	forsterket glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	induksjon 2 områder	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induksjon 4 områder	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* TILLEGGSFUNKSJON: forsterkede plater

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE S

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LXDXH) Arbeidsflate (total h)
SE9PQ2M	2 firkantede plater med åpent rom	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 firkantede plater med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 firkantede plater med åpent rom	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 firkantede plater + elektrisk ovn type 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	glasskeramikk 4 områder med åpent rom	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	glasskeramikk 4 områder + elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	induksjon 2 områder	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	induksjon 4 områder	mm 800 x 900 x 900 (960)h

**ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE 600**

MOD	Nominell spenning	Runde plater		Firkantede plater		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kokeområder		strømtilførsel	Tilkoplingskabel av typen H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELEKTRISK KOMFYRER - SERIE 700**

MOD	Nominell spenning	Runde plater		Firkantede plater		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kokeområder		strømtilførsel	Tilkoplingskabel av typen H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE 900

MOD	Nominell spenning	Runde plater		Firkantede plater		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kokeområder		strømtilførsel	Tilkoplingskabel av typen H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* TILLEGGSFUNKSJON: forsterkede plater

## ELEKTRISKE KOMFYRER - SERIE S

MOD	Nominell spenning	Runde plater		Firkantede plater		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Kokeområder		Strømtilførsel	Tilkoplingskabel av typen H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Egenskaper**

Märkplåten sitter framtill på apparaten och innehåller alla uppgifter som behövs för anslutningen.

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Apparaterna överensstämmer med EG-direktiven:

73/23/EEG Elektrisk utrustning

89/336/EEG Elektromagnetisk kompatibilitet

93/68/EEG Maskiner

98/37/EEG Maskindirektivet

och särskilda bestämmelser på området

**INFORMATION TILL ANVÄNDARNA**

**I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater och om hantering av avfall.**

Den överkorsade soptunnan på maskinen eller förpackningen betyder att produkten ska avfallshanteras separat från annat avfall när den har tjänat ut.

Tillverkaren ombesörjer källsortering av maskinen. Kontakta således tillverkaren och följ dennes anvisningar för källsortering av maskinen när den inte längre ska användas. Att materialen källsorteras innan maskinen återvinns, behandlas och avfallshanteras på ett miljövänligt sätt bidrar till att undvika negativa konsekvenser för miljön och hälsan och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som maskinen består av.

**Att avfallshandera produkten på något annat sätt än detta är olagligt och bestraffas enligt gällande lag.**

## INSTALLATIONSANVISNINGAR

### BESKRIVNING AV APPARATERNA

Robust stomme av stål med 4 ben som kan regleras i höjledning. Klädda med stål med kromnickel 18/10 utvändigt.

Ugnsrum av rostfritt stål med isolering av glasull.

Luckan har dubbla väggar och värmeisolering, handtag och gångjärn med balanserad fjäder.

Spisar med elektriska gjutjärnsplattor, stål- eller glaskeramikhållare.

Vred av syntetmaterial, säkerhetsanordningar med manuell eller automatisk återställning, omkopplare med 7 lägen och energiregulatorer med dubbla kretsar.

### Lagbestämmelser, tekniska regler och direktiv

Tillverkaren förklarar att apparaterna överensstämmer med EEG-direktiven och att installationen ska göras i enlighet med gällande bestämmelser.

Följande bestämmelser ska följas inför monteringen:

- lokala byggnadsbestämmelser och brandskyddsregler
- gällande olycksförebyggande bestämmelser
- gällande CEI-bestämmelser
- brandskyddsmyndigheternas regler

### ATT TA SPISEN I BRUK

Ta ut apparaten ur förpackningen. Somliga delar skyddas av plastfilm. Ta av den försiktigt.

Avlägsna eventuella limrester med lämpliga medel, till exempel bensin. Använd absolut inte medel med slipverkan.

Montera spisens ben. Den måste vara horisontell. Små nivåskillnader kan kompenseras genom att reglera benen. Huvudströmbrytaren eller uttaget ska vara placerat i närheten av spisen och vara lätt åtkomlig.

Placera spisen under en fläkt så att matoset snabbt sugs ut. Installera spisen minst 5 cm från väggen om denna inte är motståndskraftig mot temperaturer på minst 150 °C (se Fig. 1)

Om spisen ska stå mycket nära väggar, skiljeväggar, kökskåp, paneler etc. bör dessa vara gjorda av icke brännbara material. I annat fall måste de kläs med ett icke brännbart material med erforderlig värmeisolering och brandskyddsreglerna måste följas mycket noggrant.

### Ventilation

Det måste finnas luftintag i det rum där spisen är installerad för att den ska fungera på avsett sätt och för att luftväxlingen i rummet ska bli fullgod.

Luftintagen ska ha lämpliga mått, skyddas av galler och vara placerade så att de inte kan täppas igen (se Fig. 2 - Fig. 3)

### Varning:

**För att inte de elektriska komponenterna ska skadas får inte spisen installeras i närheten av annan utrustning som uppnår höga temperaturer.**

**Se till att luftintagen och -utsläppen inte är tilltäppta när spisen installeras.**

### INSTALLATION

Spisen ska installeras, försattas i brukbart skick och underhållas av fackmän. Alla arbeten i samband med installationen ska utföras i enlighet med gällande bestämmelser. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för driftsstörningar som uppstår till följd av felaktig installation.

### OBS:

**Stäng huvudströmbrytaren innan du påbörjar installationen**

**Enligt internationella bestämmelser ska det på apparatens matarledning finnas en anordning med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm som gör att den kan frånkopplas allpoligt.**

### OBS:

**Den gul-gröna jordledaren får inte ha brott.**

### ELEKTRISK ANSLUTNING

Anslut spisen till elnätet (se Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) Installera en fränkskiljare (A) med överhettningsskydd och jordfelsbrytare i närheten av spisen om en sådan inte redan finns.
- 2) Öppna luckorna (B) och lossa skruvarna (C) så att du kan demontera kontrollpanelen (D).
- 3) Anslut fränkskiljaren (A) till plinten (H) som framgår av figuren och kopplingsschemana i slutet av manualen. Använd kablar vilkas egenskaper inte underskrider typ H07RN-F med drifttemperatur på minst 80 °C och rätt tvärsnitt för spisen (se tekniska data i tabellerna).
- 4) För kabeln genom kabelgenomgången och dra åt kabelklämman. Anslut ledarna till klämmorna i plinten och fäst dem. Den gul-gröna jordledaren ska vara längre än de andra ledarna så att den lossnar efter spänningskablarna om kabelklämman går sönder.

**Jordfelsbrytare**

Spisen ska anslutas till en jordfelsbrytare. Anslutningsklämman sitter bredvid matarkabelgången.

Den är märkt med symbolen:

**OBS:**

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av att installationsanvisningarna inte har följts, och sådana skador omfattas inte av garantin.

**TESTKÖRNING****Viktigt**

Spisen måste testas innan den tas i bruk för att kontrollera att alla komponenter fungerar och urskilja eventuella fel.

I det här skedet är det viktigt att kontrollera att alla säkerhetsföreskrifter och hygienbestämmelser följs till punkt och pricka.

Utför följande kontroller:

- 1) kontrollera att nätspänningen överensstämmer med spisens
- 2) kontrollera att spisen är strömförsörd genom att sätta på den automatiska frånskiljaren
- 3) kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar som de ska

Utilda vid behov användaren så att denne har alla kunskaper som behövs för att använda spisen på ett säkert sätt i enlighet med gällande lagar i användningslandet.

**BRUKSANVISNING****OBS!**

Använd alltid spisen under övervakning och med matvaror.

Kontrollampor visar vilka funktioner som är på och av.

Spisen behöver inte ställas in av specialutbildad personal, bara regleras av användaren under användning.

Använd uteslutande de tillbehör som tillverkaren anger.

Tillaga inte mat direkt på spisen.

För bästa resultat och begränsad energiförbrukning är det viktigt att använda kokkärl som lämpar sig för matlagning på elspis (se symbolerna på undersidan): botten ska vara tjocka och helt plana (Fig. 6).

Kokkärlens diameter ska minst vara lika med den valda tillagningszonens diameter. Om den är mindre blir energiförbrukningen onödigt stor, det är bättre att den är större (Fig. 6).

Kokkärlen ska vara rena och torra undertill, liksom spisplattan/-hällen.

De första gångerna spisen används kan det lukta skarpt

eller bränt. Detta fenomen försvinner helt efter två/tre gånger.

Efter användningen är zonerna varma under en viss tid även om de är avstängda (restvärme). Rör dem inte med händerna och håll barn på avstånd!

Dessa regler är mycket viktiga. Om de inte följs kan det leda till driftsstörningar och fara för användaren.

**ATT SÄTTA PÅ ELPLATTORNA**

Sätt på strömbrytaren på spisens matarledning.

Vrid vredet för den önskade zonen till ett läge mellan 1 och 6. Kontrollampen tänds för att visa att spisen är på.

Det bästa är att sätta på plattorna med maximal temperatur och sedan dra ned temperaturen till ett mellanläge.

Stäng av plattorna genom att sätta vredet i läget **O**.

**6** för att påbörja tillagningen, max 5/10 min.

**5** för tillagning med hög temperatur

**4** för tillagning med medelhög temperatur

**3** för fortsatt tillagning av stora mängder mat

**2** för fortsatt tillagning av små mängder mat

**1** för varmhållning eller för att smälta smör

**0** avstängd platta

**ATT SÄTTA PÅ GLASKERAMIKHÄLLAR**

Sätt på strömbrytaren på spisens matarledning.

Vrid på vredet för den önskade zonen. Kontrollampen tänds för att visa att spisen är på. Om du sätter vredet vid brytaren (A) (se Fig. 7) aktiveras det mittersta uppvärmningselementet och zonen börjar bli varm. Sedan kan du ställa in önskad tillagningstemperatur genom att fortsätta att vrida på vredet. Sätt vredet i läget (B) för maximal uppvärmningseffekt. Viktigt: Det måste höras ett klick, som visar att också det externa elementet har aktiverats. Sedan regleras temperaturen för båda elementen.

**OBS:** VTR-hällarna i serie 900 har bara ett uppvärmningselement för varje tillagningszon.

Sätt vredet i läget **O** för att stänga av uppvärmningselementen.

Det finns 4 kontrollampor, en för varje tillagningszon.

Dessa kontrollampor visar att temperaturen är hög och lyser också när spisen är avstängd.

Lamporna lyser till dess att temperaturen har sjunkit till en nivå som inte är farlig för användaren.

Spisen har 4 tillagningszoner. De är tydligt utmärkta av cirklar och uppvärmningen sker endast inom de diametrar som har markerats på hällen.

**RENGÖRING AV GLASET**

Glaset ska rengöras med flytande avfettningsmedel med ättika eller citron som lämpar sig för rengöring av keramik och glas.

Det är bäst att glaset inte är helt kallt när du rengör det. Lös upp matrester, inbränt fett och annat med en fuktig trasa och avlägsna dem med en vanlig skrapa så skadas inte glasytan.

Använd inte rengöringsmedel som har slipverkan eller är frätande.

**VARNING!**

Hällen är tålig men inte okrossbar och kan skadas om hårda eller vassa föremål tappas på den. Använd inte spisen om hällen har skador eller sprickor, utan kontakta omedelbart en serviceverkstad.

Häll inte vatten på glaskeramikhällen, särskilt inte när den är varm.

**ATT SÄTTA PÅ ELEKTRISKA SPISHÄLLAR**

Sätt på strömbrytaren på spisens matarledning. Vrid på vredet för den önskade zonen. Kontrolllampan tänds för att visa att spisen är på. Ställ in önskad tillagningstemperatur genom att fortsätta att vrida på vredet. Spisen har 4 tillagningszoner och hela hällen värms upp. Det bästa är att sätta på hällen med maximal temperatur och sedan dra ned temperaturen till ett mellanläge. Stäng av zoner genom att sätta vredet i läget **O**.

**ATT SÄTTA PÅ INDUKTIONSHÄLLAR**


OBS: Glaskeramikhällen värms upp av den värme som kommer från kokkärlets botten. Undvik brännskador genom att inte vidröra glaskeramikhällen under användningen.

- Kontrollera att nätspänningen är den som anges på spisens märkplåt och anslut spisen till elnätet.
- Placera kokkärlet på de zoner som har markerats på glaskeramikhällen.
- Vrid vredet medsols: den gröna kontrolllampan tänds. Om kokkärl saknas blinkar den gröna lampan.
- Ställ in effekten genom att vrida på vredet. När du tar bort kokkärlet ger induktorn ingen effekt, men när du ställer tillbaka det igen avger den genast den inställda effekten. Om du tar bort kokkärlet övergår induktorn till stand-by och endast kontrollamporna förbrukar energi.

**AVSTÄNGNING**

- Vrid vredet medsols eller motsols till avstängningsläget OFF.
- Vissa delar av generatormotorn förblir spänningsförande också när vredet står i läget OFF. Stäng därför av strömtillförseln vid underhållsarbeten.
- Se till att inga vätskor tränger in i induktionsgeneratormotorn, vare sig under normal användning eller vid rengöring och underhåll.

**ANVÄNDNING**

På induktionshällar måste du använda särskilda kokkärl för matlagning med induktion: kontrollera att de är försedda med symbolen  som står för induktionsmatlagning.

Induktionshällar får inte användas för att värma upp andra föremål än de ovan nämnda.

**RENGÖRING AV GLASET**

Glaset ska rengöras med flytande avfettningsmedel med ättika eller citron som lämpar sig för rengöring av keramik och glas.

Det är bäst att glaset inte är helt kallt när du rengör det. Lös upp matrester, inbränt fett och annat med en fuktig trasa och avlägsna dem med en vanlig skrapa så skadas inte glasytan. Använd inte rengöringsmedel i pulverform, eller som har slipverkan eller är frätande.

**VARNING!**

**Metallföremål värms upp mycket snabbt om de placeras på en påslagen tillagningszon. Placera därför inte metallföremål som burkar, folie, bestick, ringar, nycklar, klockor m.m. på induktionshällen.**

Tillfråga din läkare om du kan vistas i närheten av en häll med induktionsgenerator om du har pace-maker.

Lägg inte kreditkort, telefonkort, magnetband eller andra magnetiska föremål på induktionshällen.

Induktionsgeneratormotorn har ett inbyggt kylsystem.

Se till att luftintagen och -utsläppen inte är tilltäppta av föremål (papper, trasor eller annat). Det kan leda till överhettning och att induktionshällen stängs av.

Se till att vätskor (vatten, olja och annat) inte tränger in i induktionsgeneratormotorn.

Rengör den absolut inte med vattenstrålar.

Hällen är tålig men inte okrossbar och kan skadas om hårda eller vassa föremål tappas på den.

Stäng av induktionshällen om glaskeramikhällen är sprucken eller skadad och stäng av strömtillförseln.

**Vidrör inga delar inuti induktionsgeneratormotorn.**

## Problemlösning

Den gröna lampan på induktionshällen blinkar för att meddela att det har uppstått ett problem.

Problem och möjliga orsaker framgår av tabellen nedan.

Lampan ger alltid en lång blinkning följd av ett antal snabba blinkningar.

Ant. blinkningar	Problem	Orsak	Lösning
1	Ingen ström-tillförsel till induktorn.	Olämpligt kokkär- l (t. ex. av aluminium).	Använd lämp- liga kokkär- l (t. ex. av stål 430).
2	Hög strömstyr- ka till induk- torn.	Olämpligt kok- kär- l (t. ex. av aluminium).	Använd lämp- liga kokkär- l (t. ex. av stål 430).
3	Hög tempe- ratur i nedkyl- ningsenheten.	Tilltäppta luft- gångar. Fläkten är blockerad.	Kontrollera och frigör pas- sagen. Rengör fläk- ten.
4	Hög tempe- ratur i tillag- ningszonen.	Kokkärlet är tomt.	Ta bort kokkär- let och stäng av hällen.
5	Avbrott i vred- det.	Fel på vredet.	Kontrollera/ byt ut ström- brytaren.
6	Hög tempera- tur i genera- torn.	Tilltäppta luft- gångar. Fläkten är blockerad.	Kontrollera och frigör pas- sagen. Rengör fläk- ten.
7	Temperaturgivaren i tillagningszonen.	Kortslutning i givaren.	Låt kontrol- lera/byta ut givaren.
10	Kopplingsfel.	Ingen koppling mellan kon- trollpanelen och genera- torn.	Stäng av strömtilförsel- n till hällen. Kontrollera anslutning- arna.

Kontakta en kvalificerad serviceverkstad om ett annat pro-  
blem än de som återfinns i tabellen uppstår.

## ATT SÄTTA PÅ ELUGNAR

### ELUGN AV TYP FE (FIG. 8)

- Motstånden sitter i taket (överbärme) och under golvet (undervärme).
- Temperaturen ställs in på mellan 50 och 300 °C med hjälp av en termostat kopplad till en trepolig strömbrytare.
- De övre och nedre motstånden kan kopplas in samtidigt eller var för sig.
- Kontrollampor lyser när ugnen är på.
- Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.
- Spisar med elugn har ingen rökkanal.

### Att sätta på och stänga av elugnar av typ FE

Sätt på strömbrytaren på spisens matarledning.

Sätt på ugnen med vredet (A) och välj över- eller undervärme eller bådadera beroende på typ av tillagning.

Kontrolllampan (C) tänds för att visa att ugnen är på, men uppvärmningselementen avger inte någon värme än.

Sätt på uppvärmningselementen med vredet (B). Kontrolllampan (D) tänds. Ställ in önskad temperatur genom att fortsätta att vrida på vredet.

Kontrolllampan (D) släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts och uppvärmningselementen stängs av.

När temperaturen sjunker under det inställda värdet tänds kontrolllampan (D) och uppvärmningselementen sätts på igen.

Sätt båda vreden på **O** för att stänga av ugnen.

### ELUGN AV TYP FE1 (MED VARMLUFT) (FIG. 9)

- I ugnar av den här typen kommer värmen från den bakre delen av ugnsrummet och fördelas jämnt av en fläkt.
- Fläkten sitter i mitten av det runda motståndet bak till i ugnen.
- Temperaturen ställs in på mellan 50 och 300 °C med hjälp av en termostat kopplad till en tvåpolig strömbrytare.
- Kontrollampor lyser när ugnen är på.
- Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.
- Spisar med elugn har ingen rökkanal.

### Att sätta på och stänga av elugnar av typ FE1

Sätt på strömbrytaren på spisens matarledning.

Sätt på ugnen genom att sätta vredet (A) på önskad temperatur. Kontrolllampan (B) tänds för att visa att ugnen är på och kontrollampan (C) tänds för att visa att uppvärmningselementet är på.

Kontrolllampan (C) släcks när den inställda temperaturen uppnås. Uppvärmningselementet stängs av men fläkten fortsätter att gå.

När temperaturen sjunker under det inställda värdet tänds kontrolllampan (C) och uppvärmningselementet sätts på igen.

Sätt termostaten i läget **O** för att stänga av ugnen.

Vid det första steget på vredet fungerar enbart fläkten (bara den gröna kontrollampan (B) tänds) för nedkylning eller upptining.

**WARNING!**

Använd aldrig ugnarna utan golv.

**UNDERHÅLL****SKÖTSEL AV SPISEN****OBS:**

- Stäng av spisen och låt den svalna innan du rengör den.
- Stäng av strömtillförseln med frångiljaren om spisen är elektrisk.

Genom att rengöra spisen noggrant dagligen ser du till att den fungerar optimalt under lång tid.

Rengör stålytorna med diskmedel utspätt i hett vatten och en mjuk trasa. Ta bort svårare smuts med etylalkohol, aceton eller annat icke halogenerat lösningsmedel. **Använd inte skurpulver med slipverkan eller frätande ämnen som saltsyra/klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra spisens funktionssätt och säkerhet.**

Använd inte borstar, svampar eller tvålull av andra metaller eller legeringar som kan ge rostfläckar.

Undvik av samma skäl kontakt med järnhaltiga föremål. Se upp med svampar eller borstar av rostfritt stål som kan ge skadliga repor.

Använd absolut inte sandpapper eller smärgelpapper för att ta bort hårt sittande smuts. Vi rekommenderar i stället syntetiska svampar (t. ex. Scotch-Brite).

Använd inte heller silverputsmedel och se upp för ångor av salt- eller svavelsyra vid till exempel golvrengöring.

**Spruta inte vatten direkt på spisen.**

Skölj noggrant med rent vatten efter rengöringen och torka omsorgsfullt med en trasa.

**VIKTIGT!**

Ta omedelbart bort smält plast- eller aluminiumfolie, socker eller matvaror med hög sockerhalt med en skrapa för att undvika att skada en tillagningszon på glaskeramikhällen.

**UTBYTE AV KOMPONENTER****(RESERVDELAR)****Använd uteslutande originaldelar som tillhandahålls av tillverkaren**

Allt underhåll ska utföras av fackmän. Låt kontrollera spisen minst en gång om året. Upprätta gärna ett underhållskontrakt.

**Utbyte av motstånd i elugnar**

Stäng av huvudströmbrytaren så att spisen inte är strömförsörjd.

På FE-ugnar sitter de nedre motstånden under botten och de övre i ugnsrummets tak.

På FE1-ugnar sitter motståndet bakom transportören på ugnsrummets bakre vägg.

Lossa skruvarna och ta bort motstånden. Se till att inte skada ledningarna.

Lossa ledningarna med en skruvmejsel och montera ett nytt motstånd i omvänd ordning.

**NÄR SPISEN INTE SKA ANVÄNDAS UNDER EN LÄNGRE TID**

Gör så här om spisen inte ska användas under en längre tid:

- 1) Stäng av strömtillförseln med huvudströmbrytaren.
- 2) Rengör spisen och dess omgivning ordentligt.
- 3) Täck ytorna av rostfritt stål med ett tunt lager matolja.
- 4) Utför allt underhåll
- 5) Täck över spisen men lämna några springor så att luften kan cirkulera.

**OM FEL UPPSTÅR**

Stäng omedelbart av strömtillförseln och kontakta en serviceverkstad om ett fel uppstår.

## ELSPISAR - SERIE 600

Typ	Beskrivning	Mått: (BXDXH) Arbetsyta (total h)
E6P2B	2 runda plattor	300x600x290 mm (h 430)
E6P2M	2 runda plattor med öppet utrymme	300 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6P4B	4 runda plattor	600 x 600 x 290 mm (h 430)
E6P4M	4 runda plattor med öppet utrymme	600 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6P6B	6 runda plattor	900 x 600 x 290 mm (h 430)
E6P6M	6 runda plattor med öppet utrymme	900 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6P4+FE1	4 runda plattor + elugn 1/1 GN	600 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6P6+FE1	6 runda plattor + elugn 1/1 GN	900 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6P6+TE	6 runda plattor + T-elugn	900 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6PQ2BH6	2 fyrkantiga high power-plattor	600 x 600 x 290 mm (h 430)
E6PQ2MH6	2 fyrkantiga high power-plattor med öppet utrymme	600 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6PQ2H6+FE1	2 fyrkantiga high power-plattor + elugn 1/1 GN	600 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6PQ2BP9	2 fyrkantiga max power-plattor	900 x 600 x 290 mm (h 430)
E6PQ2MP9	2 fyrkantiga max power-plattor med öppet utrymme	900 x 600 x 900 mm (h 1040)
E6PQ2P9+TE	2 fyrkantiga max power-plattor + T-elugn	900 x 600 x 900 mm (h 1040)

## ELSPISAR - SERIE 700

Typ	Beskrivning	Mått: (BXDXH) Arbetsyta (total h)
E7P2B	2 runda plattor	400 x 700 x 290 mm (h 430)
E7PQ2B	2 fyrkantiga plattor	400 x 700 x 290 mm (h 430)
E7P2M	2 runda plattor med öppet utrymme	400 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ2M	4 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	400 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4B	4 runda plattor	800 x 700 x 290 mm (h 430)
E7PQ4B	4 fyrkantiga plattor	800 x 700 x 290 mm (h 430)
E7P4M	4 runda plattor med öppet utrymme	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ4M	4 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P6B	6 runda plattor	1200 x 700 x 290 mm (h 430)
E7PQ6B	6 fyrkantiga plattor	1200 x 700 x 290 mm (h 430)
E7P6M	6 runda plattor med öppet utrymme	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ6M	6 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4+FE1	4 runda plattor + elugn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4+FE	4 runda plattor + elugn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ4+FE1	4 fyrkantiga plattor + elugn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ4+FE	4 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P6+FE1	6 runda plattor + elugn 1/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P6+FE	6 runda plattor + elugn 2/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ6+FE1	6 fyrkantiga plattor + elugn 1/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7PQ6+FE	6 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	1200 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4B/VTR	glaskeramikhäll med 4 zoner	800 x 700 x 290 mm (h 430)
E7P4M/VTR	glaskeramikhäll med 4 zoner och öppet utrymme	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4/VTR+FE1	glaskeramikhäll med 4 zoner + elugn 1/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4/VTR+FE	glaskeramikhäll med 4 zoner + elugn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P2M/IND	induktionshäll med 2 zoner	400 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7P4M/IND	induktionshäll med 4 zoner	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7TPB	spishäll med 4 zoner	800 x 700 x 290 mm (h 430)
E7TPM	spishäll med 4 zoner och öppet utrymme	800 x 700 x 900 mm (h 1040)
E7TP+FE	spishäll med 4 zoner + elugn 2/1 GN	800 x 700 x 900 mm (h 1040)

## ELSPISAR - SERIE 900

Typ	Beskrivning	Mått: (BXDXH) Arbetsyta (total h)
E9P2M	2 runda plattor med öppet utrymme	400 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ2M	2 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	400 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ2M*	2 fyrkantiga högkapacitetsplattor med öppet utrymme	400 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4M	4 runda plattor med öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4M	4 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4M*	4 fyrkantiga högkapacitetsplattor med öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P6M	6 runda plattor med öppet utrymme	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6M	6 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6M*	6 fyrkantiga högkapacitetsplattor med öppet utrymme	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4+FE1	4 runda plattor + elugn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4+FE1	4 fyrkantiga plattor + elugn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4+FE1*	4 fyrkantiga högkapacitetsplattor + elugn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4+FE	4 runda plattor + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4+FE	4 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ4+FE*	4 fyrkantiga högkapacitetsplattor + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P6+FE1	6 runda plattor + elugn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6+FE1	6 fyrkantiga plattor + elugn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6+FE1*	6 fyrkantiga högkapacitetsplattor + elugn 1/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P6+FE	6 runda plattor + elugn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6+FE	6 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9PQ6+FE*	6 fyrkantiga högkapacitetsplattor + elugn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4M/VTR	glaskeramikhåll med 4 zoner och öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4MP/VTR	glaskeramikhåll med hög kapacitet, 4 zoner och öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4/VTR+FE1	glaskeramikhåll med 4 zoner + elugn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4P/VTR+FE1	glaskeramikhåll med hög kapacitet, 4 zoner + elugn 1/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4/VTR+FE	glaskeramikhåll med 4 zoner + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4P/VTR+FE	glaskeramikhåll med hög kapacitet, 4 zoner + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P2M/IND	induktionshåll med 2 zoner	400 x 900 x 900 mm (h 960)
E9P4M/IND	induktionshåll med 4 zoner	800 x 900 x 900 mm (h 960)

\* TILLVAL: högkapacitetsplattor

## ELSPISAR - SERIE S

Typ	Beskrivning	Mått: (BXDXH) Arbetsyta (total h)
SE9PQ2M	2 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	400 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9PQ4M	4 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9PQ6M	6 fyrkantiga plattor med öppet utrymme	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9PQ4+FE	4 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9PQ6+FE	6 fyrkantiga plattor + elugn 2/1 GN	1200 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9P4MP/VTR	glaskeramikhåll med 4 zoner och öppet utrymme	800 x 900 x 900 mm (h 960)
SE7P4P/VTR+FE	glaskeramikhåll med 4 zoner + elugn 2/1 GN	800 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9P2M/IND	induktionshåll med 2 zoner	400 x 900 x 900 mm (h 960)
SE9P4M/IND	induktionshåll med 4 zoner	800 x 900 x 900 mm (h 960)

**ELSPISAR - SERIE 600**

Mod.	Nominell effekt	Runda plattor		Fyrkantiga plattor		FE1-ugn	FE-ugn	TE-ugn	Tillagningszoner		Strömförsörjning	Elkabel av typ H07RNF
		kW	antal	kW	antal				kW	antal		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

**ELSPISAR - SERIE 700**

Mod.	Nominell effekt	Runda plattor		Fyrkantiga plattor		FE1-ugn	FE-ugn	TE-ugn	Tillagningszoner		Strömförsörjning	Elkabel av typ H07RNF
		kW	antal	kW	antal				kW	antal		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

**ELSPISAR - SERIE 900**

Mod.	Nominell effekt	Runda plattor		Fyrkantiga plattor		FE1-ugn	FE-ugn	TE-ugn	Tillagningszoner		Strömförsörjning	Elkabel av typ H07RNF
		kW	antal	kW	antal				kW	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5				400V 3N~		5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm_ - 5x10 mm_
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* TILLVAL: högkapacitetsplattor

**ELSPISAR - SERIE S**

Mod.	Nominell effekt	Runda plattor		Fyrkantiga plattor		FE1-ugn	FE-ugn	TE-ugn	Tillagningszoner		Strömförsörjning	Elkabel av typ H07RNF
		kW	antal	kW	antal				kW	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Cechy urządzeń**

Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej części urządzenia i zawiera wszystkie dane niezbędne do podłączenia.

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Urządzenia są zgodne z rozporządzeniami europejskimi:

73/23 CEE Część elektryczna  
 89/336 CEE Kompatybilność elektromagnetyczna  
 93/68 Przepisy dotyczące maszyn  
 98/37 Przepisy dotyczące maszyn  
 i odnoszące się do nich odpowiednie normy

**INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW**

**Po wprowadzeniu w życie Rozporządzeń 2002/95/CE, 2002/96/CE i 2003/108/CE, dotyczących zmniejszenia użycia substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych jak również likwidacji odpadów.**

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że po zakończeniu okresu żywotności urządzenia nie może być złomowane razem z innymi odpadami.

Zbiórką w celu recyklingu urządzenia, które zakończyło swoją żywotność, zajmuje się producent. Użytkownik, który chce pozbyć się urządzenia, po zakończeniu jego żywotności, musi skontaktować się z producentem i postępować według systemu przyjętego przez producenta w celu przeprowadzenia recyklingu urządzenia. Odpowiednia oddzielna zbiórka w celu skierowania urządzenia do recyklingu, odzysku czy likwidacji, kompatybilna środowiskowo, przyczynia się do uniknięcia negatywnych skutków wpływających na środowisko i na zdrowie oraz przyczynia się do ponownego użycia i/lub recyklingu materiałów, z których zbudowane jest urządzenie.

**Nielegalna utylizacja wyrobu ze strony posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych obowiązującymi przepisami.**

# INSTRUKCJE MONTAŻU

## OPIS URZĄDZEŃ

Solidna struktura stalowa, o 4 regulowanych na wysokości nóżkach, zewnętrzna obudowa ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej, izolowana watą szklaną.

Drzwi o podwójnej ścianie i izolacji cieplnej wyposażone są w uchwyt i zawias o równoważonej sprężynie.

Płyty kuchenne z żeliwnymi płytami elektrycznymi, stalowymi płaszczyznami grzejnymi oraz ceramicznymi płytami grzejnymi.

Gałki sterowania z materiału syntetycznego, urządzenia zabezpieczające o uzbrojeniu ręcznym lub automatycznym, przełączniki o 7 pozycjach oraz regulatory energii o podwójnym obwodzie.

### Rozporządzenia prawne, zasady techniczne i zarządzenia

Konstruktor oświadcza, że urządzenia są zgodne z zarządzeniami UE i wymaga, aby instalowanie odbyło się zgodnie z obowiązującymi normami.

W przewidywaniu instalowania należy przestrzegać następujących rozporządzeń:

- przepisy budowlane i miejscowe rozporządzenia przeciwpożarowe;
- obowiązujące normy przeciwwypadkowe;
- obowiązujące rozporządzenia CEI; (Włoski Komitet Elektrotechniczny -n.d.t)
- obowiązujące rozporządzenia VVF; (Włoski Komitet Elektrotechniczny -n.d.t)

## ZAINSTALOWANIE

Przed rozpoczęciem instalowania należy odpakować urządzenie. Niektóre części są chronione przezroczystą błoną samoprzylepną, która musi być dokładnie usunięta.

Pozostałości kleju muszą być starannie usunięte za pomocą odpowiednich substancji na przykład benzyny; w żadnym wypadku nie należy używać substancji ściernych.

Zamontować nóżki urządzenia; urządzenie musi być ustawione za pomocą poziomnicy; niewielkie różnice poziomów mogą być wyrównane za pomocą regulowanych nóżek. Wylłącznik główny lub gniazdo muszą znajdować się w pobliżu urządzenia i muszą być łatwo dostępne.

Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem tak, aby zapewnić sprawne usuwanie zanieczyszczonego powietrza.

Instalowanie należy wykonać w odległości od ściany nie mniejszej niż 5 cm jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę przynajmniej 150°C (patrz Rys.1)

Jeżeli urządzenie ma być ustawione bardzo blisko ścian, ścian działowych, mebli kuchennych, ścian dekoracyjnych itd., zaleca się, aby te ściany zostały wykonane z materiału niezapalnego; w przeciwnym razie muszą one być wyłożone materiałem niezapalnym posiadającym odpowiednią izolację cieplną i należy zwrócić szczególną uwagę na przepisy przeciwpożarowe.

### Wentylacja pomieszczenia

W pomieszczeniu gdzie ma być zainstalowane urządzenie, muszą być obecne otwory wentylacyjne zapewniające poprawne działanie urządzenia oraz wymianę powietrza w pomieszczeniu.

Otwory wentylacyjne muszą posiadać odpowiednie wymiary, muszą być chronione kratką i umieszczone tak, aby nie mogły być zatkane. (Patrz Rys.2 - Rys.3)

### Środki ostrożności – ostrzeżenie

**Nie instalować urządzenia w pobliżu innych urządzeń, które osiągają zbyt wysokie temperatury, aby nie uszkodzić komponentów elektrycznych.**

**Podczas fazy instalowania upewnić się czy kanały zasysania i usuwania powietrza nie są zatkane**

## INSTALOWANIE

Instalowanie, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez personel wykwalifikowany. Wszystkie prace związane z instalowaniem muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za złe funkcjonowanie spowodowane błędną lub niezgodną z obowiązującymi normami instalacją.

### Ostrzeżenie

**Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji należy odłączyć główne zasilanie elektryczne**

**Zgodnie z rozporządzeniami międzynarodowymi, podczas podłączenia urządzenia należy zamontować w górnej jego części przyrząd, który pozwoli na odłączenie w sposób wielobiegunowy urządzenia od sieci; przyrząd ten musi posiadać otwarcie styków na co najmniej 3mm.**

### Uwaga!

**Kabel uziemienia żółto-zielony nie może być przerwany.**

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE


Wykonać podłączenie urządzenia do sieci zasilania we wskazanym sposobie (patrz Rys.4 - Rys.5):

- 1) zamontować, jeśli nie jest obecny, wyłącznik sekcyjny (A) w pobliżu urządzenia, wyposażony w samoczynny wyłącznik magnetotermiczny i blokadę różnicową.
- 2) Otworzyć, jeśli obecne drzwiczki (B) i odkręcić śruby (C) w celu zdemontowania panelu kontrolnego (D).
- 3) Podłączyć wyłącznik sekcyjny (A) do tabliczki zaciskowej (H) jak wskazano na rysunku oraz na odpowiednich schematach elektrycznych znajdujących się w końcowej części instrukcji. Wybrany do podłączenia kabel musi posiadać cechy nie mniejsze niż typu H07RN-F przy temperaturze użytkowania przynajmniej 80°C oraz musi posiadać odpowiadający urządzeniu przekrój (patrz dane techniczne zamieszczone w tabelach).
- 4) przeprowadzić kabel przez przepustnicę i zacisnąć zacisk, podłączyć przewody w odpowiadającej im pozycji na tabliczce zaciskowej i przymocować je. Przewód uziemienia

nia żółto-zielony musi być dłuższy od innych tak, aby w razie przerwania zacisku mógł odłączyć się później niż przewody napięcia.

### Ekwipotencjał

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk do podłączenia znajduje się w pobliżu wejścia kabla zasilania.

Oznaczony jest symbolem: 

### Uwaga!

**Producent nie jest odpowiedzialny i nie rekompensuje w gwarancji szkód spowodowanych nieodpowiednim lub niezgodnym z instrukcją instalowaniem.**

## SPRAWDZENIE URZĄDZENIA

### Ważne

Przed uruchomieniem musi być przeprowadzone sprawdzenie instalacji, aby można było ocenić warunki działania każdego pojedynczego komponentu oraz ewentualne nieprawidłowości.

**Podczas tej fazy ważne jest sprawdzenie czy wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny zostały skrupulatnie przestrzeżone.**

W celu wykonania sprawdzenia przeprowadzić następujące kontrole:

- 1) sprawdzić czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem urządzenia
- 2) zadziałać na automatyczny wyłącznik sekcyjny w celu sprawdzenia podłączenia elektrycznego
- 3) sprawdzić poprawne działanie przyrządów zabezpieczających

Po wykonaniu sprawdzenia, jeżeli jest to konieczne, należy przeszkolić odpowiednio użytkownika, aby uzyskał wszystkie niezbędne kompetencje, konieczne do uruchomienia urządzenia w warunkach całkowitego bezpieczeństwa zgodnie z przepisami prawnym obowiązującymi w Kraju, w którym wyrób jest używany.

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### UWAGA !

**Urządzenia muszą być używane wyłącznie pod nadzorem, nie należy pozostawiać ich w działaniu bez pojemników. Lampki kontrolne wskazują stan włączenia lub wyłączenia wszystkich urządzeń.**

**Urządzenia nie wymagają specjalnych interwencji ze strony personelu wyspecjalizowanego odnośnie regulowania działania, wystarczające jest regulowanie wykonywane przez użytkownika podczas ich używania.**

**Używać wyłącznie akcesoriów wskazanych przez konstruktora.**

**Nie używać urządzeń do bezpośredniego gotowania potraw**

**W celu osiągnięcia większej wydajności oraz mniejszego zużycia energii należy używać garnków i patelni przystosowanych do gotowania elektrycznego (sprawdzić symbole na dnie pojemników): dno musi być grube i idealnie płaskie. (Rys.6)**

**Średnica pojemników musi być w przybliżeniu równa średnicy wybranego pola gotowania, jeżeli ich średnica jest mniejsza, dojdzie do niepotrzebnego zużycia energii, lepiej jeśli ich średnica jest większa. (Rys.6)**

**Dno garnków musi być czyste i suche jak również płyta grzewcza.**

**Podczas początkowego używania urządzeń może być odczuwalny ostry zapach spalenizny. Zjawisko to całkowicie zniknie po kolejnych trzech, czterech działaniach.**

**Po zakończeniu użytkowania, pola pozostaną gorące przez pewien okres czasu nawet jeśli są wyłączone (ciepło szczałkowe). Nie opierać na nich rąk i trzymać z daleka dzieci!**

**Przepisy te są bardzo ważne, jeżeli nie są przestrzegane może dojść do złego funkcjonowania urządzeń lub do stworzenia sytuacji zagrażających użytkownikowi.**

## WŁĄCZENIE ELEKTRYCZNYCH PŁYT GRZEJNYCH

Włączyć wyłącznik znajdujący się w górnej części urządzenia.

W celu włączenia urządzenia należy przekręcić gałkę odpowiadającą wybranemu polu grzejnemu i wybrać pozycję pomiędzy 1 a 6, lampka kontrolna zaświeci się wskazując, że urządzenie zostało włączone.

Zaleca się włączyć płyty grzejne ustawiając maksymalną temperaturę i jak tylko zostanie ona osiągnięta, ustawić gałkę na niższej pozycji.

Wyłączenie każdej płyty odbywa się po przekręceniu gałki na pozycję "0".

**6** do rozpoczęcia gotowania max 5/10'

**5** do gotowania przy wysokiej temperaturze

**4** do gotowania przy średniej temperaturze

**3** do kontynuowania gotowania dużych ilości

**2** do kontynuowania gotowania małych ilości

**1** do utrzymania ciepłej potrawy lub roztopienia masła

**0** płyta wyłączona

## WŁĄCZENIE CERAMICZNYCH PŁYT GRZEJNYCH

Włączyć wyłącznik znajdujący się w górnej części urządzenia.

W celu włączenia urządzenia należy przekręcić gałkę odpowiadającą wybranemu polu grzejnemu, lampka kontrolna zaświeci się wskazując, że urządzenie zostało włączone.

Działając na wyłącznik (A) (patrz odniesienia na Rys.7) włącza się środkowy element grzewczy, zainteresowane pole zaczyna stawać się rozżarzone, za pomocą gałki można regulować żądane temperatury gotowania. W celu otrzymania większej mocy grzewczej ustawić gałkę na wskaźniku (B).

Ważne: musi być słychać "klik" włączenia się, w ten sposób włączy się również zewnętrzny element grzewczy, teraz regulowanie temperatury będzie się odbywać dla obydwóch elementów.

**Przypis:** płyty VTR seria 900 posiadają tylko jeden element grzewczy dla każdego pola gotowania.

W celu wyłączenia elementów grzewczych ustawić gałkę na wskaźniku "0".

Na płycie do gotowania znajdują się 4 lampki kontrolne odpowiadające czterem polom gotowania.

Lampki te są wskaźnikami wysokiej temperatury i działają również po wyłączeniu urządzenia.

Wskaźniki świecą się do momentu, gdy temperatura płyty nie zejdzie poniżej wartości nie będącej zagrożeniem dla użytkownika.

Urządzenie wyposażone jest w 4 pola gotowania. Ich położenie jest jasno wskazane przez kręgi i nagrzewanie odbywa się tylko wewnątrz obwodów oznaczonych na płycie.

### CZYSZCZENIE SZKLANEJ POWIERZCHNI

Szklana powierzchnia musi być czyszczona płynnymi środkami odtłuszczającymi na bazie octu lub cytryny, przystosowanymi do mycia ceramiki i szkła.

Podczas tej czynności zaleca się, aby szkło nie było zupełnie zimne, dzięki temu resztki potraw, przypalone tłuszcze i inne substancje zwilżone mokrą ściereczką mogą być usunięte za pomocą zwykłej skrobaczki, w ten sposób zapobiegnie się degradacji szklanej powierzchni.

Nie używać ściernych środków czyszczących lub korozyjnych.

### OSTRZEŻENIA!

Powierzchnia do gotowania jest twarda ale nie jest odporna na rozbicie i może zostać uszkodzona przez przedmioty twarde lub ostre, które mogą na nią upaść. Jeśli doszło do rozbicia, załamania lub pęknięcia, nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z Ośrodkiem Serwisu.

Nie wylewać wody na ceramiczną powierzchnię szczególnie gdy jest ona bardzo gorąca, aby jej nie uszkodzić.

### WŁĄCZENIE ELEKTRYCZNYCH PŁASZCZYŹN GRZEJNYCH

Włączyć wyłącznik znajdujący się w górnej części urządzenia.

W celu włączenia obrócić gałkę odpowiadającą wybranemu polu gotowania, lampka kontrolna zaświeci się wskazując, że urządzenie działa, kręcąc dalej gałką można regulować żądaną temperaturę gotowania.

Urządzenie wyposażone jest w 4 pola gotowania, nagrzewanie odbywa się na całej powierzchni płaszczyzny.

Zaleca się włączyć płytę na maksymalną temperaturę i jak tylko zostanie ona osiągnięta, przekręcić gałkę na niższą pozycję.

Wyłączenie każdego pola odbywa się po przekręceniu gałki na wskaźnik "0".

### WŁĄCZENIE PŁYT GRZEJNYCH INDUKCYJNYCH

**UWAGA:** Płyta ceramiczna ogrzewana jest ciepłem wydobywającym się spod dna garnka. W celu uniknięcia poparzeń lub obrażeń nie dotykać płyty ceramicznej podczas użytkowania.

a) Podłączyć urządzenie do sieci po uprzednim sprawdzeniu czy dostarczane napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia.

b) Ustawić garnki na polach zaznaczonych na powierzchni ceramicznej.

c) Przekręcić gałkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara: zaświeci się zielona lampka kontrolna.

Gdy nie ma garnka na płycie zielona lampka migocze.

d) Uregulować moc obracając gałkę.


Kiedy garnek zostaje zdjęty, cewka indukcyjna nie dostarcza mocy, gdy garnek jest ponownie ustawiony, natychmiast

rusza na ustawionej poprzednio mocy. Jeżeli garnek zostaje zdjęty, cewka indukcyjna pozostaje w stand-by i energia elektryczna jest zużywana tylko do lampek kontrolnych.

### WYŁĄCZENIE

- Przekręcić gałkę w kierunku lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do ustawienia jej na pozycji spoczynku "OFF"
- Niektóre części wytwornicy pozostają pod napięciem również gdy gałka znajduje się na pozycji "OFF". Stąd w razie wykonywania konserwacji, należy wcześniej odłączyć urządzenie od sieci.
- Upewnić się, aby żaden płyn nie dostał się do wytwornicy indukcyjnej tak podczas zwykłego użytkowania jak też podczas czyszczenia czy konserwacji komponentu.

### MOŻLIWOŚCI UŻYTKOWANIA

Przy płytach indukcyjnych należy używać specjalnych garnków przystosowanych do gotowania indukcyjnego: sprawdź czy na garnkach znajduje się symbol  oznaczający gotowanie indukcyjne.

Płyty indukcyjne nie mogą być używane do podgrzewania przedmiotów innych od tych wymienionych powyżej.

### CZYSZCZENIE SZKLANEJ POWIERZCHNI

Szklana powierzchnia musi być czyszczona płynnymi środkami odtłuszczającymi na bazie octu lub cytryny, przystosowanymi do mycia ceramiki i szkła.

Podczas tej czynności zaleca się, aby szkło nie było zupełnie zimne, dzięki temu resztki potraw, przypalone tłuszcze i inne substancje zwilżone mokrą ściereczką mogą być usunięte za pomocą zwykłej skrobaczki, w ten sposób zapobiegnie się degradacji szklanej powierzchni.

Nie używać środków czyszczących w proszku, ściernych lub korozyjnych.

### OSTRZEŻENIA!

**Przedmioty metalowe nagrzewają się bardzo szybko jeżeli ustawione są na działającym polu grzejnym, stąd nie należy kłaść na indukcyjnej płycie grzejnej metalowych przedmiotów typu: puszki, pojemniki, arkusze folii aluminiowej, sztucze, pierścionki, klucze, zegarki itd...)**

Osoby z rozrusznikiem serca (pacemaker) muszą skonsultować własnego lekarza, aby upewnić się czy mogą przebywać lub nie, w pobliżu płyty do gotowania z wytwornicą indukcyjną. Nie kłaść kart kredytowych, kart telefonicznych, taśm magnetycznych lub innych przedmiotów magnetycznych na indukcyjnej płycie ceramicznej.

Wytwornica indukcyjna posiada wewnętrzny system chłodzenia. Należy zwrócić uwagę, aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zatłoczone różnego rodzaju przedmiotami (papier, szmaty lub inne). Może to spowodować nadmierne przegrzanie i w konsekwencji wyłączenie indukcyjnej płyty ceramicznej.

Zapobiegając przedostaniu się płynów do wytwornicy indukcyjnej (woda, olej lub inne płyny).

Absolutnie nie czyścić strumieniami wody.

Powierzchnia gotowania jest odporna lecz nie jest wytrzymała na stłuczenia i może zostać uszkodzona przez twarde lub ostre przedmioty, które mogą na nią upaść.

Jeżeli płyta ceramiczna jest pęknięta lub rozbita należy wyłączyć indukcyjną płytę grzejną i odłączyć zasilanie elektryczne.

**Nie dotykać żadnej wewnętrznej części wytwornicy indukcyjnej.**

## Rozwiązanie problemów związanych z indukcją

W zależności od błyskania zielonej lampki kontrolnej, płyta indukcyjna komunikuje rodzaj zaistniałego problemu.

Poniżej zostały przedstawione kodowania błysków i proponowane rozwiązania problemów.

Lampka zawsze wykonuje długi błysk, po nim następuje ilość błysków odpowiadająca danemu problemowi.

Ilość błysków	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Brak prądu w cewce indukcyjnej.	Nieodpowiedni garnek (na przykład: aluminiowy).	Używać odpowiednich garnków (na przykład: ze stali 430).
2	Zbyt duży prąd na cewce indukcyjnej.	Nieodpowiedni garnek (na przykład: aluminiowy).	Używać odpowiednich garnków (na przykład: ze stali 430).
3	Wysoka temperatura urządzenia chłodzącego.	Zatkane kanały powietrza. Wirnik zablokowany.	Sprawdzić i udrożnić kanały. Oczyszczyć wirnik.
4	Wysoka temperatura pola gotowania.	Pusty garnek.	Zdjąć garnek i wyłączyć płytę.
5	Przerwa na gałce.	Gałka uszkodzona.	Sprawdzić / wymienić wyłącznik.
6	Wysoka temperatura wewnątrz wytwornicy.	Zatkane kanały powietrza. Wirnik zablokowany.	Sprawdzić i udrożnić kanały. Oczyszczyć wirnik.
7	Czujnik temperatury pola gotowania.	Zwarcie na czujniku.	Sprawdzić / wymienić czujnik.
10	Błąd w podłączeniu.	Brak połączenia pomiędzy panelem kontrolnym a wytwornicą.	Odłączyć płytę od zasilania. Sprawdzić połączenia.

W przypadku problemów, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli należy zwrócić się wyłącznie do wykwalifikowanego ośrodka serwisu.

## WŁĄCZENIE PIEKARNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

### PIEKARNIK ELEKTRYCZNY TYPU FE (RYS. 8)

- Grzałki znajdują się w sklepieniu (ciepło górne) i pod dnem (ciepło dolne).
- Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C a 300 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z wyłącznikiem trójbiegunowym.
- Możliwe jest włączenie jednocześnie lub pojedynczo grzałek górnych lub dolnych.
- Lampki kontrolne informują o działaniu urządzenia.
- Komora pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej
- W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie istnieje kolektor dymów.

#### Włączenie i wyłączenie piekarnika elektrycznego typu FE

Włączyć wyłącznik znajdujący się w górnej części urządzenia. W celu włączenia piekarnika przekręcić gałkę (A) i wybrać grzałki górne, dolne lub obydwa rodzaje w zależności od używanego rodzaju pieczenia.

Lampka kontrolna (C) zaświeci się wskazując tym samym, że piekarnik został włączony lecz grzałki nie wytwarzają jeszcze ciepła.

Przekręcić gałkę (B) w celu włączenia grzałek, lampka kontrolna (D) zaświeci się, kontynuując obracanie gałką można wybrać żądane temperatury pieczenia.

Lampka kontrolna (D) zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, grzałki wyłączą się.

Kiedy temperatura zejdzie poniżej ustawionej wartości, lampka kontrolna (D) zaświeci się i grzałki ponownie się włączą. W celu wyłączenia piekarnika przekręcić obydwie gałki na pozycję "0"

### PIEKARNIK ELEKTRYCZNY TYPU FE1 (WENTYLOWANY) (RYS. 9)

- W tego rodzaju piekarniku ciepło dostarczane jest od tyłu komory i wentylator rozprowadza je w sposób jednolity.
- Wentylator znajduje się z tyłu piekarnika w środku okrągłej grzałki.
- Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C a 300 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z wyłącznikiem dwubiegunowym.
- Lampki kontrolne informują o działaniu urządzenia.
- Komora pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej
- W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie istnieje kolektor dymów.

#### Włączenie i wyłączenie piekarnika elektrycznego typu FE1

Włączyć wyłącznik znajdujący się w górnej części urządzenia. W celu włączenia piekarnika przekręcić gałkę (A) na żądaną temperaturę, la lampka kontrolna (B) zaświeci się wskazując tym samym, że piekarnik został włączony, lampka kontrolna (C) zaświeci się wskazując, że została włączona grzałka.

Lampka kontrolna (C) zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, grzałka wyłączy się lecz wentylator będzie nadal pracował.

Kiedy temperatura zejdzie poniżej ustawionej wartości, lampka kontrolna (C) zaświeci się i grzałka ponownie się włączy.

W celu wyłączenia piekarnika obrócić gałkę na pozycję "O". Na pierwszym skoku gałki będzie działał tylko wirnik (zaświeci się tylko zielona lampka kontrolna (B)) dla funkcji chłodzenia i rozmrażania.

#### OSTRZEŻENIE

**Nigdy nie używać piekarników bez ich dna.**

## KONSERWACJA

### DBAŁOŚĆ O URZĄDZENIE

#### UWAGA!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać aż ostygnie.
- W przypadku gdy urządzenie zasilane jest prądem elektrycznym zadziałać na wyłącznik sekcyjny w celu wyłączenia zasilania.

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia zapewnia jego perfekcyjne i długotrwałe funkcjonowanie.

Do czyszczenia powierzchni stalowych należy używać płynu do naczyń rozpuszczonego w bardzo ciepłej wodzie używając miękkiej ściereki; w celu usunięcia trwalszego brudu używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika nie chlorowcopochodnego; **nie używać ściernych środków czyszczących w proszku lub substancji korozyjnych jak np. kwasu chlorowodorowego / solnego lub siarkowego. Używanie kwasów może zaszkodzić działaniu urządzenia oraz wpłynąć na jego bezpieczeństwo.**

Nie używać szcotek, metalowych wiórów lub dysków ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, mogą one wywołać plamy rdzy z powodu zanieczyszczenia powierzchni.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami żelaznymi. Uwaga na wióra lub szcotka ze stali nierdzewnej, które chociaż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je szkodliwie zadrapać.

Jeżeli brud jest wyjątkowo oporny, nie używać absolutnie papieru ściernego szklanego czy szmerglowego; zalecamy w alternatywie używanie gąbek syntetycznych (np.gąbka Scotchbrite).

Wykluczone jest również używanie środków do czyszczenia srebra, należy zwrócić uwagę na opary kwasu solnego czy siarkowego pochodzące na przykład z mycia posadzki.

**Nie kierować strumieni wody bezpośrednio na urządzenie, aby go nie uszkodzić.**

Po wyczyszczeniu, oplukać dokładnie czystą wodą i wytrzeć ścierką.

#### WAŻNE

Aby uniknąć uszkodzenia pola gotowania na płytach ceramicznych, w przypadku gdy na płycie roztopiły się plastikowe lub aluminiowe arkusze, cukier czy inne potrawy o wysokiej zawartości cukru, w celu ich natychmiastowego usunięcia używać skrobaczki.

### WYMIANA KOMPONENTÓW

#### (CZĘŚCI ZAMIENNYCH)

**Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora.**

Każda praca konserwacyjna musi zostać wykonana wyłącznie przez personel wykwalifikowany. Przynajmniej raz w roku należy poddać urządzenie kontroli; w tym wypadku zalecamy zawarcie umowy konserwacyjnej.

#### Wymiana grzałek w piekarnikach elektrycznych

Wyłączyć wyłącznik położony w górnej części urządzenia tak, aby odłączyć urządzenie od sieci.

W piekarniku FE dolne grzałki położone są pod dnem zaś górne w sklepieniu komory pieczenia.

W piekarniku FE1 grzałka znajduje się za wentylatorem na tylnej ścianie komory pieczenia.

W celu wyjęcia grzałek odkręcić śruby mocujące i uważać aby nie przerwać kabelków podłączeniowych.

Przy pomocy śrubokrętu odłączyć kabelki podłączeniowe i zamontować nową grzałkę postępując w odwrotnej kolejności.

### PRZEDŁUŻONA BEZCZYNNOŚĆ URZĄDZENIA

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy postępować w następujący sposób:

- 1) Zadziałać na wyłącznik sekcyjny urządzenia w celu odłączenia go od głównej linii elektrycznej.
- 2) Dokładnie wyczyścić urządzenie i jego otoczenie.
- 3) Natrzeć niewielką ilością oleju jadalnego powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- 4) Wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- 5) Przykryć urządzenie osłoną i pozostawić kilka otworów, aby ułatwić krążenie powietrza.

### POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII

W razie awarii natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać Serwis Obsługi.

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LXPXH) Powierzchnia pracy (h całkowita)
E6P2B	2 okrągłe płyty grzejne	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 okrągłe płyty grzejne	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 okrągłych płyt grzejnych	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 okrągłych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 okrągłe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 okrągłych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 okrągłych płyt grzejnych + piekarnik elektryczny na całą wnękę	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 kwadratowe płyty grzejne high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 kwadratowe płyty grzejne high power + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 kwadratowe płyty grzejne max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 kwadratowe płyty grzejne max power z otwartą wnęką	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 kwadratowe płyty grzejne max power + piekarnik elektryczny na całą wnękę	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LXPXH) Powierzchnia pracy (h całkowita)
E7P2B	2 okrągłe płyty grzejne	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 kwadratowe płyty grzejne	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 okrągłe płyty grzejne	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 kwadratowe płyty grzejne	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 okrągłych płyt grzejnych	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 kwadratowych płyt grzejnych	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 okrągłych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 kwadratowych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 okrągłe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 okrągłe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 kwadratowe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 kwadratowe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 okrągłych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 okrągłych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 kwadratowych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 kwadratowych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	plyta ceramiczna 4 pola	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	plyta ceramiczna 4 pola z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	plyta ceramiczna 4 pola + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	plyta ceramiczna 4 pola + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	plyta grzejna indukcyjna 2 pola	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	plyta grzejna indukcyjna 4 pola	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	plaszczyna grzejna 4 pola	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	plaszczyna grzejna 4 pola z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	plaszczyna grzejna 4 pola + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LXPXH) Powierzchnia pracy (h całkowita)
E9P2M	2 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 kwadratowe płyty grzejne o zwiększonej wydajności z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 okrągłe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 kwadratowe płyty grzejne o zwiększonej wydajności z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 okrągłych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 kwadratowych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 kwadratowych płyt grzejnych o zwiększonej wydajności z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 okrągłe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 kwadratowe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 kwadratowe płyty grzejne o zwiększonej wydajności + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 okrągłe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 kwadratowe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 kwadratowe płyty grzejne o zwiększonej wydajności + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 okrągłych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 kwadratowych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 kwadratowych płyt grzejnych o zwiększonej wydajności + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 okrągłych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 kwadratowych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 kwadratowych płyt grzejnych o zwiększonej wydajności + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	plyta ceramiczna 4 pola z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	plyta ceramiczna o zwiększonej wydajności 4 pola z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	plyta ceramiczna 4 pola + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	plyta ceramiczna o zwiększonej wydajności 4 pola + elektryczny piekarnik 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	plyta ceramiczna 4 pola + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	plyta ceramiczna o zwiększonej wydajności 4 pola + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	plyta grzejna indukcyjna 2 pola	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	plyta grzejna indukcyjna 4 pola	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPCJA: płyty o zwiększonej wydajności

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA S

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LXPXH) Powierzchnia pracy (h całkowita)
SE9PQ2M	2 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 kwadratowe płyty grzejne z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 kwadratowych płyt grzejnych z otwartą wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 kwadratowe płyty grzejne + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 kwadratowych płyt grzejnych + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	plyta ceramiczna 4 pola z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	plyta ceramiczna 4 pola + elektryczny piekarnik 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	plyta grzejna indukcyjna 2 pola	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	plyta grzejna indukcyjna 4 pola	mm 800 x 900 x 900 (960)h

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 600

Mod.	Moc znamionowa	Płyty grzejne okrągłe		Płyty grzejne kwadratowe		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Pola gotowania		Zasilanie	Kabel zasilania typu H07RNF
		kW	Nr	kW	Nr				kW	Nr		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 700

Mod.	Moc znamionowa	Płyty grzejne okrągłe		Płyty grzejne kwadratowe		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Pola gotowania		Zasilanie	Kabel zasilania typu H07RNF
		kW	Nr	kW	Nr				kW	Nr		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA 900

Mod.	Moc znamionowa kW	Płyty grzejne okrągłe		Płyty grzejne kwadratowe		Piekarnik FE1 kW	Piekarnik FE kW	Piekarnik TE kW	Pola gotowania		Zasilanie	Kabel zasilania typu H07RNF
		Nr	kW	Nr	kW				Nr	kW		
E9P2M	7	2	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5								230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5								230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5					400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5					230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5				7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5				7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4	400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1						7.5		4	3.4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>


\* OPCJA: płyty o zwiększonej wydajności

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE - SERIA S

Mod.	Moc znamionowa kW	Płyty grzejne okrągłe		Płyty grzejne kwadratowe		Piekarnik FE1 kW	Piekarnik FE kW	Piekarnik TE kW	Pola gotowania		Zasilanie	Kabel zasilania typu H07RNF
		Nr	kW	Nr	kW				Nr	kW		
SE9PQ2M	8			2	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4						230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4	400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5	400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5	400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Caracteristicile aparatelor**

Plăcuța de identificare se află pe partea frontală a aparatului și conține toatele datele necesare pentru branșare.

				<b>CE</b>
MOD.		N°:		
$\Sigma$ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Aparatele sunt conforme directivelor europene:

73/23 CEE Partea electrică  
 89/336 CEE Compatibilitatea electromagnetă  
 93/68 Reglementări mașini  
 98/37 Reglementări mașini  
 și normelor particulare de referință

**INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI**

**În sensul aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, referitoare la reducerea utilizării substanțelor periculoase în aparatele electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor care provin de la aceste aparaturi.**

Simbolul toberonului barat care apare pe aparate sau pe ambalajul acestora indică necesitatea colectării acestora separat de deșeurile menajere, la sfârșitul vieții utile.

Colectarea diferențiată a aparatelor scoase din uz este organizată și gestionată de fabricant. Utilizatorii care nu mai doresc să folosească aceste aparate trebuie deci să contacteze producătorul și să adopte același sistem ca cel adoptat de fabricant pentru a garanta colectarea separată a aparatelor scoase din uz. Colectarea diferențiată a aparatelor - realizată în vederea reciclării, tratării sau eliminării lor - în mod compatibil cu mediul înconjurător contribuie la limitarea posibilelor efecte negative asupra mediului înconjurător și a sănătății omului, favorizând refolosirea și/sau reciclarea materialelor componente.

**Eliminarea produsului în mod abuziv, de către proprietar, atrage după sine aplicarea unor sancțiuni administrative, în conformitate cu normele în vigoare.**

## INSTRUCIUNI DE INSTALARE

### DESCRIEREA APARATELOR

Structură robustă din oțel, cu 4 piciorușe reglabile în înălțime, înveliș extern din oțel crom-nichel 18/10.

Camera cuptorului realizată din oțel inoxidabil cu izolație din vată de sticlă.

Ușa, cu perete dublu și izolație termică, este prevăzută cu un mâner și balamale cu arc de torsiune.

Zone de coacere cu plite electrice din fontă, plită unică din oțel, plite din sticlă ceramică.

Butoane de comandă din material sintetic, dispozitive de siguranță cu rearmare manuală sau automată, comutatoare cu 7 poziții și regulatoare de energie cu circuit dublu.

### Dispoziții legale, reguli tehnice și directive

Fabricantul declară că aparatele sunt conforme cu directivele CEE și cere ca instalarea să aibă loc cu respectarea normelor în vigoare.

Înainte de a începe montajul, verificați dacă au fost respectate următoarele dispoziții:

- regulamentele de construcție și dispozițiile de prevenire a incendiilor, la nivel local;
- măsurile în vigoare în materie de prevenire a accidentelor;
- dispozițiile CEI în vigoare;
- dispozițiile VVF în vigoare;

### PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a începe lucrările de punere în funcțiune, scoateți aparatul din ambalaj. Anumite piese sunt protejate cu folie adezivă, care trebuie să fie îndepărtată cu atenție.

În cazul în care rămân resturi de adeziv lipite, acestea trebuie curățate cu substanțe corespunzătoare, de exemplu, benzină; nu folosiți, sub niciun motiv, substanțe abrazive.

Montați piciorușele aparatului; aparatul trebuie să fie nivelat cu bula de aer; micile denivelări pot fi remediate prin reglarea piciorușelor. Întrerupătorul general sau priza trebuie să se afle în apropierea aparatului și trebuie să fie ușor accesibile.

Se recomandă amplasarea aparatului sub o hotă aspirantă, astfel încât evacuarea aburilor să se facă în mod rapid.

Efectuați instalarea la o distanță față de perete de peste 5 cm dacă acesta nu rezistă la o temperatură de cel puțin 150°C (a se vedea Fig.1)

În cazul în care aparatul trebuie să fie amplasat foarte aproape de ziduri, pereți despărțitori, mobile de bucătărie, pereți decorativi etc., se recomandă ca aceste părți să fie realizate cu material necombustibil; în caz contrar, acestea vor trebui să fie acoperite cu un material necombustibil, având o izolație termică corespunzătoare și va trebui să se acorde multă atenție reglementărilor referitoare la prevenirea incendiilor.

### Ventilația locală

În încăperea unde este instalat aparatul trebuie să se afle prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru aerisirea încăperii.

Prizele de aer trebuie să aibă dimensiuni corespunzătoare, trebuie să fie protejate de grile și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu poate fi acoperite. (A se vedea Fig.2 - Fig.3)

### Prudență – recomandare

**Nu instalați aparatul aproape de alte aparate care ating temperaturi prea ridicate, pentru a nu deteriora componentele electrice.**

**În faza instalării, asigurați-vă că țevile de aspirare și de expulzare a aerului sunt libere de eventuale obstacole.**

### INSTALAREA

Instalarea, punerea în funcțiune și întreținerea aparatului trebuie să fie efectuate de către personal calificat. Toate lucrările necesare pentru instalare trebuie să fie efectuate conform prevederilor în vigoare. Fabricantul declină orice responsabilitate în cazul funcționării greșite datorită instalării greșite sau necorespunzătoare.

### Avertisment!

**Înainte de efectuarea oricărei intervenții, dezactivați alimentarea electrică generală**

**Potrivit dispozițiilor internaționale, în timpul branșării aparatului trebuie prevăzută, în amonte de acesta, un dispozitiv care să permită decuplarea în mod omnipolar a aparatului de la rețea; acest dispozitiv trebuie să aibă o deschidere a contactelor de cel puțin 3mm.**

### Atenție!

**Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să aibă întreruperi.**

### BRANȘAREA ELECTRICĂ

Efectuați branșarea aparatului la rețeaua de alimentare în modul indicat (a se vedea Fig.4 – Fig.5):

- 1) instalați, dacă nu este prezent, un întrerupător separator (A) aproape de aparat cu declanșator magnetotermic și blocaj diferențial.
- 2) Deschideți, dacă sunt prezente, panourile (B) și deșurubați șuruburile (C) pentru a demonta tabloul de comandă (D).
- 3) Conectați întrerupătorul separator (A) la cutia de borne (H) după cum se arată în figura și în schemele electrice de la sfârșitul manualului. Cablul de branșare ales nu trebuie să aibă caracteristici inferioare față de tipul H07RN-F cu temperatura de folosire de cel puțin 80°C și trebuie să aibă o secțiune adecvată aparatului (a se vedea datele tehnice din tabele).
- 4) introduceți cablul prin manșonul de trecere și strângeți brățara de cablu, conectați conductoarele la poziția respectivă din cutia de borne și fixați-le. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung decât celelalte astfel încât, în cazul ruperii brățării de cablu, acesta să se decupleze după cablurile de tensiune.

**Echipotențial**

Aparatul trebuie conectat într-un sistem echipotențial. Borna de conectare este amplasată în imediata apropiere a intrării cablului de alimentare.

Este marcat de următorul simbol:

**Atenție!**

**Producătorul nu este răspunzător și nu despăgubește în timpul garanției pagubele provocate de instalări necorespunzătoare sau necorespunzătoare instrucțiunilor.**

**TESTAREA APARATULUI****Important**

**Înainte de punerea în funcțiune, trebuie efectuată testarea instalației cu scopul de a evalua condițiile operative ale fiecărui component și de a identifica eventualele anomalii.**

**În această fază, este important să verificați că toate condițiile de siguranță și de igienă sunt strict respectate.**

În vederea testării, efectuați următoarele verificări:

- 1) verificați că tensiunea rețelei este conformă cu cea a aparatului
- 2) acționați asupra întrerupătorului separator automat pentru a verifica legătura electrică
- 3) verificați funcționarea corectă a dispozitivelor de siguranță

După efectuarea testării, dacă este necesar, instruiți în mod corespunzător utilizatorul pentru ca acesta să-și însușească toate competențele necesare pentru punerea în funcțiune a aparatului în condiții de siguranță, după cum este prevăzut de legile în vigoare în țara unde va fi folosit aparatul.

**INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE****ATENȚIE!**

**Folosiți aparatele numai sub supraveghere și nu le lăsați niciodată să funcționeze în gol.**

**Ledurile luminoase indică starea de aprindere sau de stingere a tuturor echipamentelor.**

**Aparatele nu prevăd intervenții deosebite de reglare din partea personalului specializat, cu excepția reglărilor efectuate în faza folosirii de către utilizator.**

**Folosiți numai accesoriile indicate de fabricant.**

**Nu folosiți aparatele pentru coacerea directă a alimentelor**

**Pentru un randament bun și pentru un consum scăzut de energie, este indispensabilă folosirea unor oale și unor tigăi potrivite pentru gătitul electric (observați siglele de pe fundul acestora): fundul trebuie să aibă o mare grosime și să fie perfect plat. (Fig.6)**

**Diametrul recipientelor trebuie să fie cel puțin egal cu diametrul zonei de coacere alese, dacă este mai mic, veți**

**avea o risipă inutilă de energie, mai bine dacă este mai mare. (Fig.6)**

**Fundul oalelor trebuie să fie curat și uscat, la fel ca și zona de coacere.**

**În timpul primelor folosiri ale aparatelor, s-ar putea simți un miros acru sau de ars. Fenomenul dispare complet după următoarele două sau trei funcționări.**

**După folosirea, zonele rămân calde pentru o anumită perioadă de timp, chiar dacă sunt stinse (căldură reziduală). Evitați să vă sprijiniți mâinile și țineți copiii departe!**

**Aceste norme sunt foarte importante și, dacă sunt neglijate, s-ar putea produce situații de funcționare greșită a aparatelor, precum și situații de pericol pentru utilizator.**

**PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR ELECTRICE**

Activați întrerupătorul din amonte de aparat.

Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de încălzire alese și selectați o poziție între 1 și 6; ledul luminos se aprinde, arătând că aparatul este în funcțiune.

Se recomandă aprinderea plitelor la temperatura maximă și, imediat după atingerea temperaturii, duceți butonul pe o poziție inferioară.

Stingerea fiecărei plite se face prin rotirea butonului pe poziția "0".

**6** pentru începerea coacerii max 5/10'

**5** pentru a găti la temperatură ridicată

**4** pentru a găti la temperatură medie

**3** pentru a continua coacerea unor cantități mari

**2** pentru a continua coacerea unor cantități mici

**1** pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a topi untul

**0** plită decuplată

**PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR DIN STICLĂ CERAMICĂ**

Activați întrerupătorul din amonte de aparat.

Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de coacere alese; ledul luminos se aprinde, arătând că aparatul este în funcțiune. Poziționându-vă pe întrerupătorul (A) (a se vedea referințele din Fig.7) se activează elementul de încălzire central, zona interesată va începe să devină incandescentă; continuând rotirea butonului, vor putea fi reglate temperaturile de coacere dorite. Pentru a avea o putere de încălzire mai mare, poziționați butonul pe indicatorul (B).

Important: trebuie să se audă clicul de cuplare, în acest fel se va activa și elementul de încălzire extern; în acest moment reglarea temperaturii se va face pentru ambele elemente.

**Notă:** plitele VTR seria 900 au numai un element de încălzire pentru fiecare zonă de coacere.

Pentru a dezactiva elementele de încălzire, poziționați butonul pe indicatorul "0".

Pe zona de coacere se află 4 leduri luminoase, corespunzând celor patru zone de coacere.

Aceste leduri sunt indicatori pentru temperatura ridicată și funcționează și cu echipamentul stins.

Ledurile rămân aprinse până când temperatura zonei coboară la o valoare care nu mai este periculoasă pentru utilizator.

Aparatul este prevăzut cu 4 zone de coacere. Pozițiile sunt indicate clar prin cercuri, iar încălzirea se face numai în interiorul diametrelor trasate pe zonă.

### CURĂȚAREA CRISTALULUI

Cristalul trebuie să fie spălat cu degresanți lichizi pe bază de oțet sau de lămâie și corespunzătoare pentru curățarea ceramicii și a cristalului.

În timpul acestei operații, cristalul nu trebuie să fie complet rece, în felul acesta, scurgerile de mâncare, grăsimile arse și altele umezite cu o cârpă umedă pot fi îndepărtate cu o racletă obișnuită, pentru a se evita degradarea suprafeței de cristal.

Nu folosiți detergenți abrazivi sau corozivi.

### RECOMANDĂRI!

Suprafața de coacere este rezistentă, dar nu este incasabilă și ar putea fi deteriorată de obiecte dure sau ascuțite care ar cădea pe aceasta. În cazul în care se produc spargeri, crăpături sau fisurări, nu folosiți aparatul și contactați imediat Serviciul de Asistență.

Nu vărsați apă pe zona din sticlă ceramică, în special când aceasta mai este caldă, pentru a nu o deteriora.

### PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITEI ELECTRICE

Activați întrerupătorul din amonte de aparat.

Pentru aprindere, rotiți butonul corespunzător zonei de coacere alese; ledul luminos se aprinde, arătând că aparatul este în funcțiune; continuând rotirea butonului, vor putea fi reglate temperaturile de coacere dorite.

Aparatul este prevăzut cu 4 zone de coacere, încălzirea se face pe întreaga suprafață a zonei.

Se recomandă să aprindeți plita la temperatura maximă și, de îndată ce este atinsă temperatura, să duceți butonul pe o poziție inferioară.

Stingerea fiecărei zone se face prin rotirea butonului pe indicatorul "O".

### PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR CU INDUCȚIE

**ATENȚIE:** Plita din sticlă ceramică este încălzită de căldura emanată de fundul oalei. Pentru a evita arsuri sau leziuni, nu atingeți plita din sticlă ceramică în timpul folosirii.

a) Conectați echipamentul la rețea după ce v-ați asigurat că tensiunea debitată corespunde celei indicate pe plăcuța tehnică a echipamentului.

b) Poziționați oalele corespunzător zonelor marcate pe plita din sticlă ceramică.

c) Rotiți butonul în sens orar: se aprinde ledul verde.

În lipsa oalei, ledul verde se aprinde intermitent.


d) Reglați puterea rotind butonul.

Când luați oala, inductorul nu mai debitează curent, când este poziționată din nou, pornește din nou cu aceeași putere stabilită. Dacă oala este luată, inductorul rămâne în stand-by și nu există consum de energie, în afara consumului ledurilor.

### STINGEREA

- Rotiți butonul în sens orar sau antiorar până când ajunge în poziția de repaus "OFF"
- Anumite părți ale generatorului rămân sub tensiune chiar când butonul este în poziția "OFF". Prin urmare, în cazul întreținerii, deconectați mai întâi echipamentul de la rețea.
- Asigurați-vă că niciun lichid nu ajunge în interiorul generatorului cu inducție, atât în timpul folosirii normale, cât și în timpul curățării sau al întreținerii componentului.

### POSSIBILITĂȚI DE FOLOSIRE

Cu plitele cu inducție trebuie folosite oale specifice pentru gătit cu inducție: verificați că pe oale se află simbolul  care identifică gătitul cu inducție.

Plitele cu inducție nu trebuie să fie folosite pentru a încălzi alte obiecte decât cele mai sus menționate.

### CURĂȚAREA CRISTALULUI

Cristalul trebuie să fie spălat cu degresanți lichizi pe bază de oțet sau de lămâie și corespunzătoare pentru curățarea ceramicii și a cristalului.

În timpul acestei operații, cristalul nu trebuie să fie complet rece, în felul acesta, scurgerile de mâncare, grăsimile arse și altele umezite cu o cârpă umedă pot fi îndepărtate cu o racletă obișnuită, pentru a se evita degradarea suprafeței de cristal.

Nu folosiți detergenți praf, abrazivi sau corozivi.

### RECOMANDĂRI!

**Obiectele metalice se supraîncălzesc foarte rapid dacă sunt poziționate în zona de încălzire aflată în funcțiune, de aceea nu sprijiniți pe zona de coacere cu inducție materiale metalice, precum: cutii de aluminiu, borcane, foi de aluminiu, tacâmuri, inele, chei, ceasuri...).**

Persoanele cu pace-maker trebuie să consulte medicul pentru a verifica dacă pot sta sau nu în apropierea unei zone de coacere cu generator cu inducție.

Nu așezați cărți de credit, cartele de telefon, benzi magnetice sau alte obiecte magnetice pe plita din sticlă ceramică cu sistem cu inducție.

Generatorul cu inducție are un sistem de răcire intern.

Fiți atenți ca orificiile de intrare și ieșire a aerului să nu fie astupate de obiecte (hârtie, cărpe sau altele). Acest lucru ar putea cauza o încălzire excesivă și, în consecință, stingerea inducției.

Evitați intrarea lichidelor în generatorul cu inducție (apă, ulei sau altceva).

Nu curățați, sub niciun motiv, cu jet de apă.

Suprafața de coacere este rezistentă, dar nu este incasantă și ar putea fi deteriorată de obiectele dure sau ascuțite care ar cădea pe aceasta.

Dacă plita din sticlă ceramică este crăpată sau spartă, stingeți zona de coacere cu inducție și întrerupeți alimentarea electrică.

**Nu atingeți nicio piesă internă a generatorului cu inducție.**

## Rezolvarea problemelor de inducție

În funcție de aprinderile intermitente ale lămpii verzi, plita de inducție comunică tipul problemei existente. În continuare sunt enumerate codificările aprinderilor intermitente și sugestiile pentru rezolvarea acestora. Lampa are întotdeauna o aprindere lungă, urmată de numărul de aprinderi referitoare la problema existentă.

nr. aprinderi intermitente	Problemă	Cauză	Soluție
1	Niciun curent pe inductor.	Oală necorespunzătoare (exemplu: aluminiu).	Folosiți oale corespunzătoare (exemplu: din oțel 430).
2	Curent ridicat pe inductor.	Oală necorespunzătoare (exemplu: aluminiu).	Folosiți oale corespunzătoare (exemplu: din oțel 430).
3	Temperatură ridicată a unității de răcire.	Conducte de aer infundate. Ventilator blocat.	Verificați și eliberați conductele. Curățați ventilatorul.
4	Temperatură ridicată a zonei de coacere.	Oală goală.	Îndepărtați oala și stingeți plita..
5	Întrerupere pe buton.	Buton defect.	Verificați/ înlocuiți întrerupătorul.
6	Temperatură ridicată în interiorul generatorului.	Conducte de aer infundate. Ventilator blocat.	Verificați și eliberați conductele. Curățați ventilatorul.
7	Senzorul temperaturii zonei de coacere.	Scurtcircuit al senzorului.	Verificați / înlocuiți senzorul.
10	Eroare de conectare.	Nu există conectare între panoul de control și generator.	Deconectați plita de la alimentare. Verificați conexiunile.

În cazul unor probleme care nu sunt enumerate în acest tabel, adresați-vă numai unui centru de asistență calificat.

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTOARELOR ELECTRICE

## CUPTOR ELECTRIC TIP FE (FIG.8)

- Rezistențele se află pe plafon (căldura din partea superioară) și sub talpa cuptorului (căldura din partea de jos).
- Reglarea temperaturii între 50 °C și 300 °C se face prin intermediul unui termostat comandat de un întrerupător tripolar.
- Rezistențele superioare și inferioare se pot activa concomitent sau separat.
- Ledurile luminoase arată când aparatul este în funcțiune.
- Camera de coacere este din oțel inoxidabil
- Pe aragazurile care au cuptorul electric nu există un colector de gaze de ardere.

## Aprinderea și stingerea cuptorului electric tip FE

Activați întrerupătorul din amonte de aparat.

Pentru aprindere, rotiți butonul (A) și selectați elementele de încălzire superioare, inferioare sau ambele, în funcție de tipul de coacere pe care doriți să-l utilizați.

Ledul (C) se aprinde, indicând cuptorul aflat în funcțiune, dar elementele de încălzire încă nu produc căldură.

Rotiți butonul (B) pentru a activa elementele de încălzire, ledul (D) se aprinde, continuând rotirea butonului se pot selecta temperaturile de coacere dorite.

Ledul (D) se stinge atunci când temperatura selectată este atinsă, elementele de încălzire se dezactivează.

Atunci când temperatura coboară sub valoarea stabilită, ledul (D) se aprinde și elementele de încălzire se activează din nou.

Pentru a stinge cuptorul, rotiți ambele butoane în poziția "O"

## CUPTOR ELECTRIC TIP FE1 (VENTILAT) (FIG.9)

- În acest tip de cuptor, căldura vine din partea din spate a camerei, iar un ventilator distribuie căldura în mod omogen.
- Motoventilatorul se află pe partea din spate a cuptorului, în centrul rezistenței circulare.
- Reglarea temperaturii între 50 °C și 300 °C se face prin intermediul unui termostat comandat de un întrerupător bipolar
- Ledurile luminoase arată când aparatul este în funcțiune.
- Camera de coacere este din oțel inoxidabil
- Pe aragazurile care au cuptorul electric nu există un colector de gaze de ardere.

## Aprinderea și stingerea cuptorului electric tip FE1

Activați întrerupătorul din amonte de aparat.

Pentru aprindere, rotiți butonul (A) pe temperatura dorită, ledul (B) se aprinde arătând starea cuptorului care este în funcțiune, ledul (C) se aprinde, arătând că elementul de încălzire este activ.

Ledul (C) se stinge atunci când temperatura selectată este atinsă, elementul de încălzire se dezactivează, dar ventilatorul continuă să funcționeze.

Atunci când temperatura coboară sub valoarea stabilită, ledul (C) se aprinde și elementul de încălzire se activează din nou.

Pentru a stinge cuptorul, rotiți butonul în poziția (O).  
La prima treaptă a rotirii butonului se poate avea numai funcționarea ventilatorului (se aprinde numai ledul verde (B) pentru funcțiile de răcire sau de decongelare.

#### AVERTISMENT!

**Nu folosiți niciodată cuptoarele fără tăpile de cuptor.**

## ÎNȚREȚINEREA

### ÎNGRIJIREA APARATULUI

#### ATENȚIE!

- Înainte de curățare, stingeți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea zilnică atentă a aparatului, garantează funcționarea perfectă și durată îndelungată a acestuia.

Suprafețele din oțel trebuie să fie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă, folosind o cârpă moale; pentru murdăria mai rezistentă, folosiți alcool etilic, acetona sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive, precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.**

Nu folosiți perii, bureți sau discuri abrazive realizate cu alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare.

Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Fiți atenți la bureții sau la perile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot provoca zgârieturi serioase.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți sub niciun motiv hârtie sticlă sau abrazivă; în schimb, recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite).

De asemenea, trebuie exclusă folosirea substanțelor de curățare a argintului și trebuie acordată atenție vaporilor de acid clorhidric sau sulfuric provenind, de exemplu, de la spălarea pardoselilor.

**Nu îndreptați jeturi de apă asupra aparatului, pentru a nu-l deteriora.**

După curățare, clătiți aparatul cu apă curată și ștergeți-l cu o lavetă.

#### IMPORTANT

Pentru a evita pagube la zona de coacere, asupra plitelor din sticlă ceramică, în cazul în care se topește pe plită foi de plastic sau de aluminiu, zahăr sau mâncăruri cu conținut ridicat de zahăr, folosiți o racletă pentru a le îndepărta imediat.

### ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

#### (PIESE DE SCHIMB)

**Folosiți numai piese de schimb originale furnizate de fabricant.**

Toate intervențiile de întreținere se vor executa numai de către persoane calificate. Verificați aparatul cel puțin o dată pe an; în acest scop, vă recomandăm să încheiați un contract cu o firmă de întreținere.

#### Înlocuirea rezistențelor cuptoarelor electrice

Dezactivați întrerupătorul din amonte de aparat, pentru a deconecta aparatul de la rețea.

În cuptorul FE, rezistențele inferioare sunt situate sub talpă, iar cele superioare sunt fixate pe plafonul camerei de coacere.

În cuptorul FE1 rezistența este fixată în spatele dispozitivului de dirijare pe peretele posterior al camerei de coacere.

Pentru a scoate rezistențele, deșurubați șuruburile cu care acestea sunt fixate, fiind atenți să nu smulgeți cablurile de legătură.

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deconectați cablurile de legătură și montați o rezistență nouă în ordine inversă.

### INACTIVITATEA PRELUNGITĂ A APARATULUI

Dacă aparatul rămâne inactiv pentru o perioadă îndelungată de timp, procedați după cum urmează:

- 1) Acționați asupra întrerupătorului separator al aparatului pentru a dezactiva conectarea la linia electrică principală.
- 2) Curățați cu grijă aparatul și zonele limitrofe.
- 3) Ungeți suprafețele din oțel inoxidabil cu un strat subțire de ulei alimentar.
- 4) Efectuați toate operațiile de întreținere
- 5) Acoperiți aparatul cu o învelitoare și lăsați anumite deschideri pentru circulația aerului.

### COMPORȚAMENTUL ÎN CAZ DE DEFECTIUNE

În caz de defecțiune, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și apelați Serviciul de Asistență.

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LXLXH) Suprafață de lucru (h totală)
E6P2B	2 plite rotunde	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 plite rotunde	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6B	6 plite rotunde	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+TE	6 plite rotunde + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BH6	2 plite pătrate high power	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MH6	2 plite pătrate high power cu suport deschis	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2H6+FE1	2 plite pătrate high power + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2BP9	2 plite pătrate max power	mm 900 x 600 x 290 (430)h
E6PQ2MP9	2 plite pătrate max power cu suport deschis	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6PQ2P9+TE	2 plite pătrate max power + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1040)h

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LXLXH) Suprafață de lucru (h totală)
E7P2B	2 plite rotunde	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 plite pătrate	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ2M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B	4 plite rotunde	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 plite pătrate	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6B	6 plite rotunde	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7PQ6B	6 plite pătrate	mm 1200 x 700 x 290 (430)h
E7P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE1	4 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE1	6 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)h
E7P4B/VTR	sticlă ceramică 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7P4M/VTR	sticlă ceramică 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE1	sticlă ceramică 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	sticlă ceramică 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7P2M/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TPB	plită unică 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7TPM	plită unică 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7TP+FE	plită unică 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)h

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LXLXH) Suprafață de lucru (h totală)
E9P2M	2 plite rotunde cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M	2 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M*	2 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M	4 plite rotunde cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M*	4 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6M	6 plite rotunde cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M*	6 plite pătrate potențate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE1	4 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1	4 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE1*	4 plite pătrate potențate + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4+FE	4 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE*	4 plite pătrate potențate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE1	6 plite rotunde + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1	6 plite pătrate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE1*	6 plite pătrate potențate + cuptor electric 1/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P6+FE	6 plite rotunde + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE*	6 plite pătrate potențate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/VTR	sticlă ceramică 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	sticlă ceramică potențat 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE1	sticlă ceramică 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE1	sticlă ceramică potențat 4 zone + cuptor electric 1/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4/VTR+FE	sticlă ceramică 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4P/VTR+FE	sticlă ceramică potențat 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P2M/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 900 x 900 (960)h

\* OPTIONAL: plite potențate

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA S

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LXLXH) Suprafață de lucru (h totală)
SE9PQ2M	2 plite pătrate cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4M	4 plite pătrate cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6M	6 plite pătrate cu suport deschis	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ4+FE	4 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9PQ6+FE	6 plite pătrate + cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	sticlă ceramică 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE7P4P/VTR+FE	sticlă ceramică 4 zone + cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2M/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4M/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 900 x 900 (960)h

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 600

Mod.	Putere nominală	Plite rotunde		Plite pătrate		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Zone coacere		Alimentare	Cablul de branșare tip H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E6P2B	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P2M	4	2	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x2.5 - 4x2.5 - 5x2.5
E6P4B	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P4M	8	4	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x4 - 5x2.5
E6P6B	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6M	12	6	2								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P4+FE1	11.5	4	2			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5
E6P6+FE1	15.5	6	2			3.5					230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E6P6+TE	17.9	6	2					6			400 3N~	5x4
E6PQ2BH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2MH6	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2H6+FE1	8.7			2	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x4 - 5x2.5
E6PQ2BP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2MP9	8			2	4						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x6 - 4x6 - 5x2.5
E6PQ2P9+TE	13.9			2	4			6			400 3N~	5x4

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 700

Mod.	Putere nominală	Plite rotunde		Plite pătrate		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Zone coacere		Alimentare	Cablul de branșare tip H07RNF
		kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E7P2B	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2B	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P2M	5.2	2	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7PQ2M	5.2			2	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5
E7P4B	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4B	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M	10.4	4	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7PQ4M	10.4			4	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P6B	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6B	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P6M	15.6	6	2.6								230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ6M	15.6			6	2.6						230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE1	13.9	4	2.6			3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7P4+FE	17.9	4	2.6				7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7PQ4+FE1	13.9			4	2.6	3.5					230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x10 - 5x4
E7PQ4+FE	17.9			4	2.6		7.5				230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x6
E7P6+FE1	19.1	6	2.6			3.5					400 3N~	5x6
E7P6+FE	23.1	6	2.6				7.5				400 3N~	5x6
E7PQ6+FE1	19.1			6	2.6	3.5					400 3N~	5x6
E7PQ6+FE	23.1			6	2.6		7.5				400 3N~	5x6
E7P4B/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4M/VTR	9.6								4	2.4	230~ - 230 3~ - 400 3N~	3x10 - 4x6 - 5x4
E7P4/VTR+FE1	13.1					3.5			4	2.4	230 3~ - 400 3N~	4x10 - 5x4
E7P4/VTR+FE	17.1						7.5		4	2.4	400 3N~	5x6
E7P2M/IND	7								2	3.5	400 3N~	5x2.5
E7P4M/IND	14								4	3.5	400 3N~	5x2.5
E7TPB	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TPM	9								4	2.3	400 3N~	5x4
E7TP+FE	16.5						7.5		4	2.3	400 3N~	5x6

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA 900

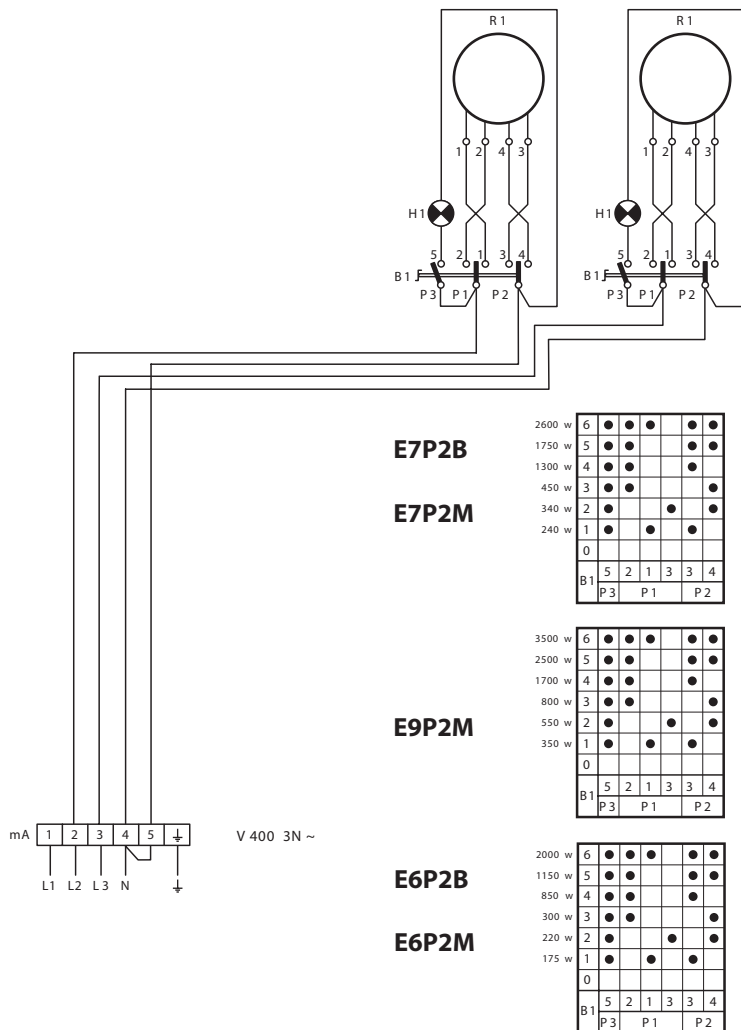
Mod.	Putere nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Zone coacere		Alimentare	Cablul de branșare tip H07RNF
	kW	Nr.	kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
E9P2M	7	2	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M	7			2	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x6 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ2M*	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M	14	4	3.5									230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M	14			4	3.5							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9PQ4M*	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x4 mm <sup>2</sup>
E9P6M	21	6	3.5									230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ6M	21			6	3.5							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6mm <sup>2</sup>
E9PQ6M*	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
E9P4+FE1	17.5	4	3.5			3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1	17.5			4	3.5	3.5						400V 3N~	5x10mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE1*	19.5			4	4	3.5						230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4+FE	21.5	4	3.5					7.5				230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sub>-</sub> - 5x10 mm <sub>-</sub>
E9PQ4+FE	21.5			4	3.5			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ4+FE*	23.5			4	4			7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE1	24.5	6	3.5			3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1	24.5			6	3.5	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE1*	27.5			6	4	3.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P6+FE	28.5	6	3.5					7.5				400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE	28.5			6	3.5	7.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9PQ6+FE*	31.5			6	4	7.5						400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4M/VTR	13.6								4	3.4		400V 3N~	5x4 mm <sup>2</sup>
E9P4MP/VTR	16								4	4		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE1	17.1					3.5			4	3.4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE1	19.5					3.5			4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4/VTR+FE	21.1							7.5	4	3.4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P4P/VTR+FE	23.5							7.5	4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
E9P2M/IND	10								2	5		400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
E9P4M/IND	20								4	5		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

\* OPTIONAL: plite potențate

## MAȘINI DE GĂTIT ELECTRICE - SERIA S

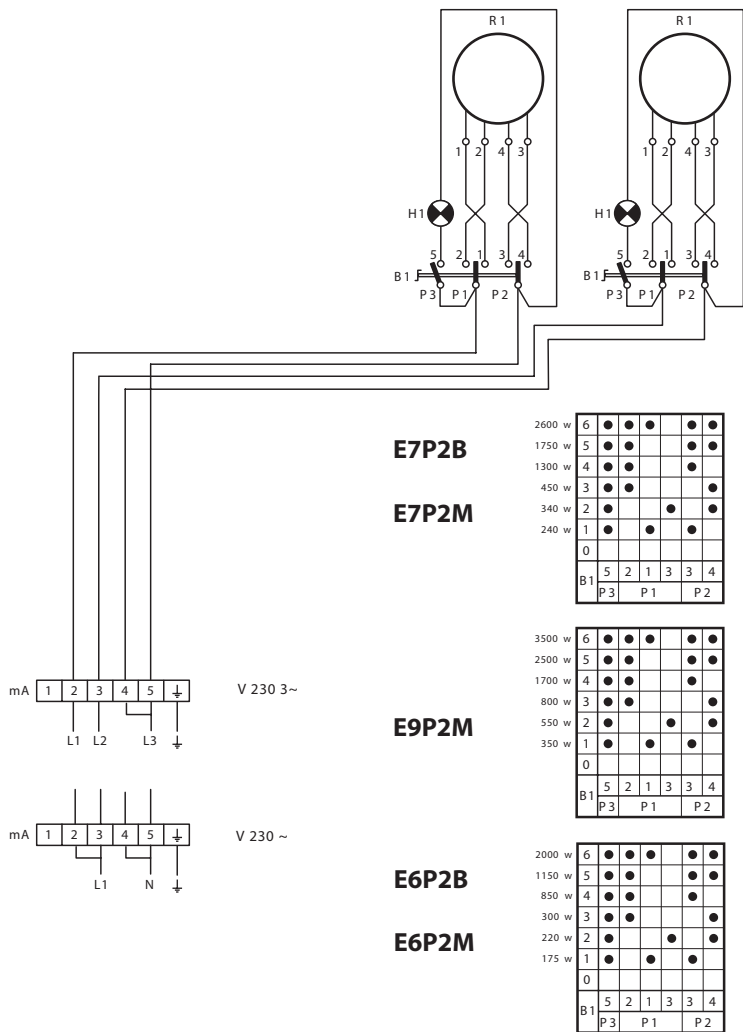
Mod.	Putere nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Zone coacere		Alimentare	Cablul de branșare tip H07RNF
	kW	Nr.	kW	Nr.	kW	Nr.				kW	Nr.		
SE9PQ2M	8			2	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x6mm <sup>2</sup> - 5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9PQ4M	16			4	4							230V~ - 230V 3~ - 400V 3N~	3x10 mm <sup>2</sup> - 4x10mm <sup>2</sup> - 5x6 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6M	24			6	4							230V 3~ - 400V 3N~	4x10mm <sup>2</sup> - 5x10mm <sup>2</sup>
SE9PQ4+FE	23.5			4	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9PQ6+FE	31.5			6	4		7.5					400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P4MP/VTR	16								4	4		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>
SE7P4P/VTR+FE	23.5						7.5		4	4		400V 3N~	5x10 mm <sup>2</sup>
SE9P2M/IND	10								2	5		400V 3N~	5x2.5 mm <sup>2</sup>
SE9P4M/IND	20								4	5		400V 3N~	5x6 mm <sup>2</sup>

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

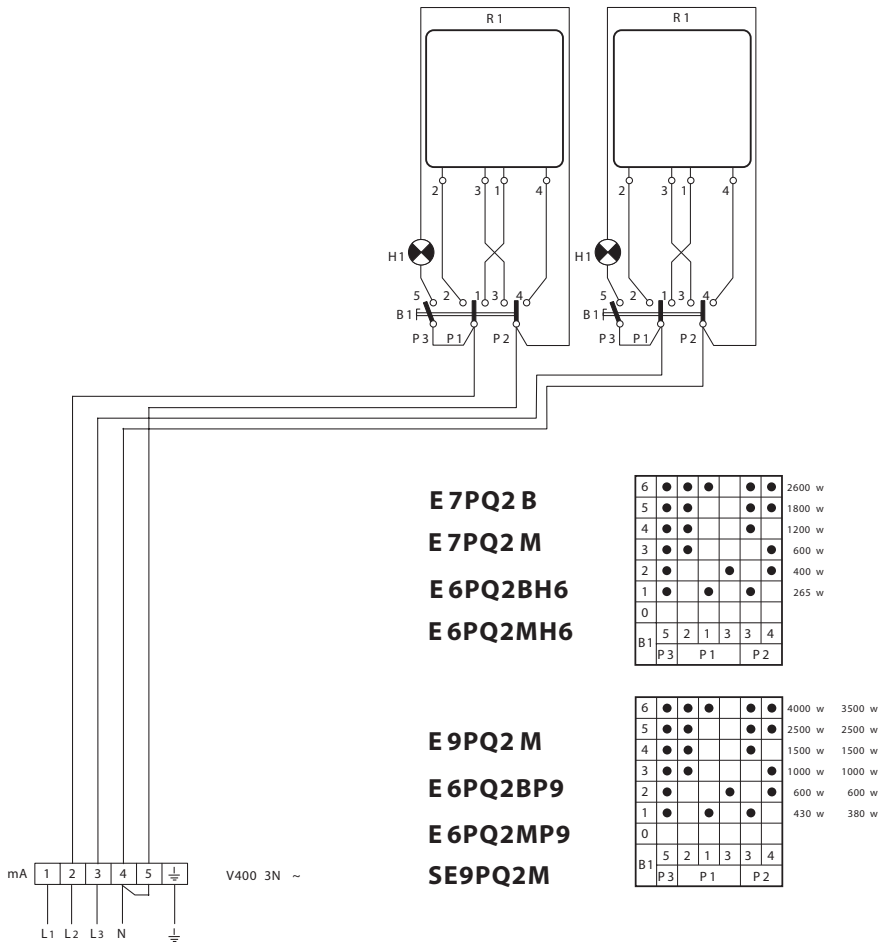


Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύποσημια η) ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sđ. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema na sid. 240 • Opis schématow elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

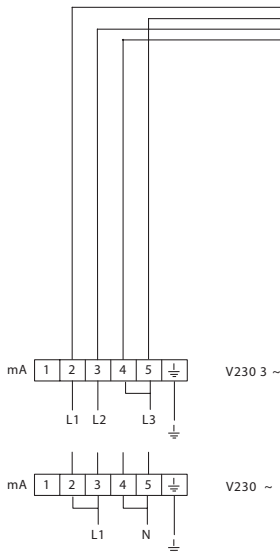
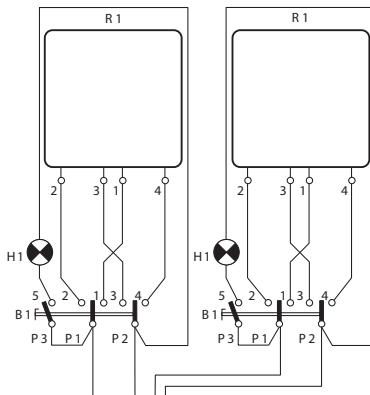
**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



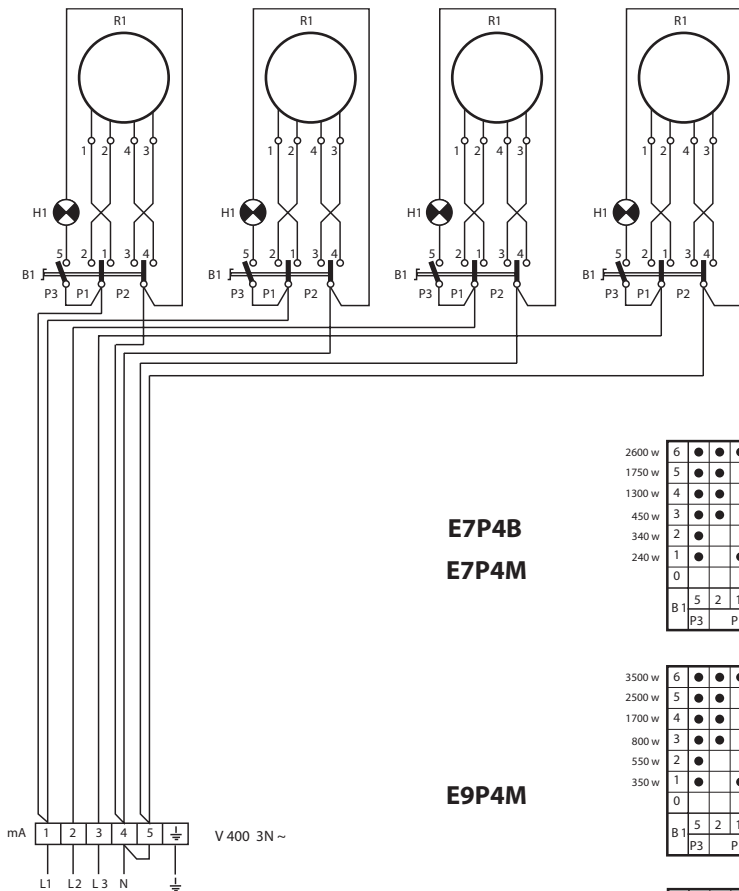
**E 7PQ2 B**  
**E 7PQ2 M**  
**E 6PQ2BH6**  
**E 6PQ2MH6**

6	●	●	●	●	●	2600 w
5	●	●	●	●	●	1800 w
4	●	●	●	●	●	1200 w
3	●	●	●	●	●	600 w
2	●	●	●	●	●	400 w
1	●	●	●	●	●	265 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3	P1	P2				

**E 9PQ2 M**  
**E 6PQ2BP9**  
**E 6PQ2MP9**  
**SE9PQ2M**

6	●	●	●	●	●	4000 w	3500 w
5	●	●	●	●	●	2500 w	2500 w
4	●	●	●	●	●	1500 w	1500 w
3	●	●	●	●	●	1000 w	1000 w
2	●	●	●	●	●	600 w	600 w
1	●	●	●	●	●	430 w	380 w
0							
B1	5	2	1	3	3	4	
P3	P1	P2					

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E7P4B  
E7P4M**

2600 w	6	•	•	•	•	•	•
1750 w	5	•	•	•	•	•	•
1300 w	4	•	•	•	•	•	•
450 w	3	•	•	•	•	•	•
340 w	2	•	•	•	•	•	•
240 w	1	•	•	•	•	•	•
0	0						
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

**E9P4M**

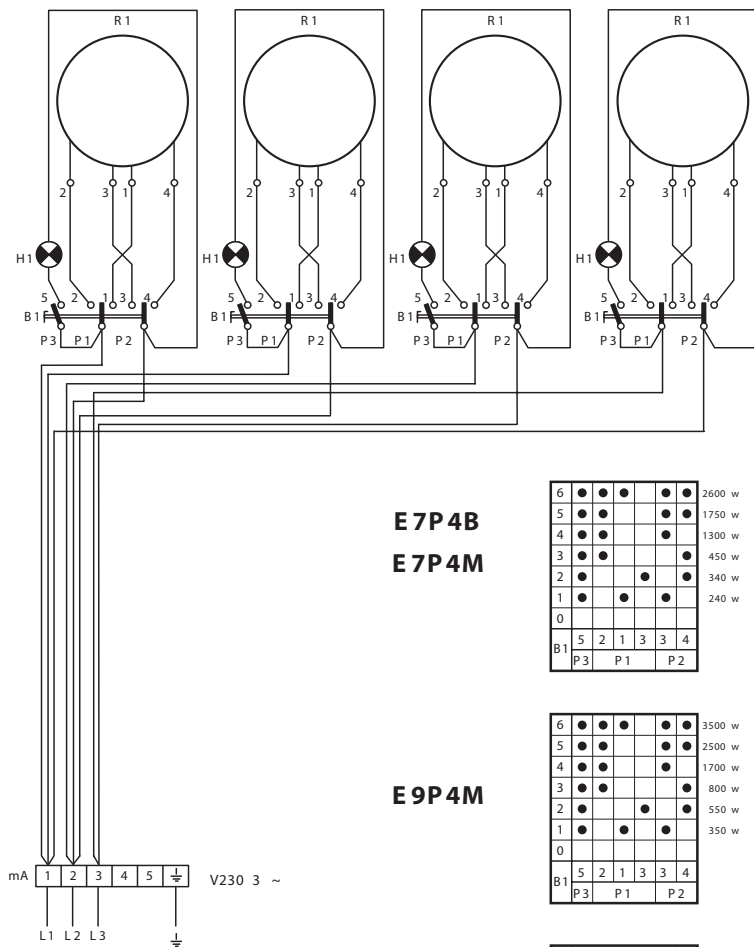
3500 w	6	•	•	•	•	•	•
2500 w	5	•	•	•	•	•	•
1700 w	4	•	•	•	•	•	•
800 w	3	•	•	•	•	•	•
550 w	2	•	•	•	•	•	•
350 w	1	•	•	•	•	•	•
0	0						
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

**E6P4B  
E6P4M**

2000 w	6	•	•	•	•	•	•
1150 w	5	•	•	•	•	•	•
850 w	4	•	•	•	•	•	•
300 w	3	•	•	•	•	•	•
220 w	2	•	•	•	•	•	•
175 w	1	•	•	•	•	•	•
0	0						
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pág. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E7P4B**  
**E7P4M**

6	●	●	●	●	●	2600 w
5	●	●	●	●	●	1750 w
4	●	●	●	●	●	1300 w
3	●	●	●	●	●	450 w
2	●	●	●	●	●	340 w
1	●	●	●	●	●	240 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3						P2

**E9P4M**

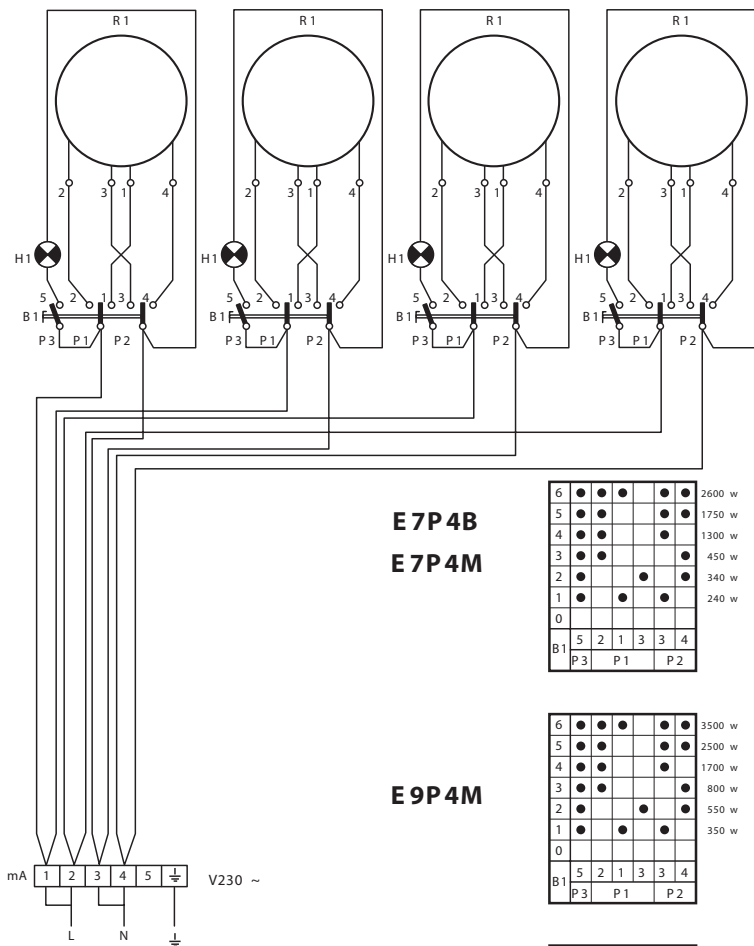
6	●	●	●	●	●	3500 w
5	●	●	●	●	●	2500 w
4	●	●	●	●	●	1700 w
3	●	●	●	●	●	800 w
2	●	●	●	●	●	550 w
1	●	●	●	●	●	350 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3						P2

**E6P4B**  
**E6P4M**

6	●	●	●	●	●	2000 w
5	●	●	●	●	●	1150 w
4	●	●	●	●	●	850 w
3	●	●	●	●	●	300 w
2	●	●	●	●	●	220 w
1	●	●	●	●	●	175 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3						P2

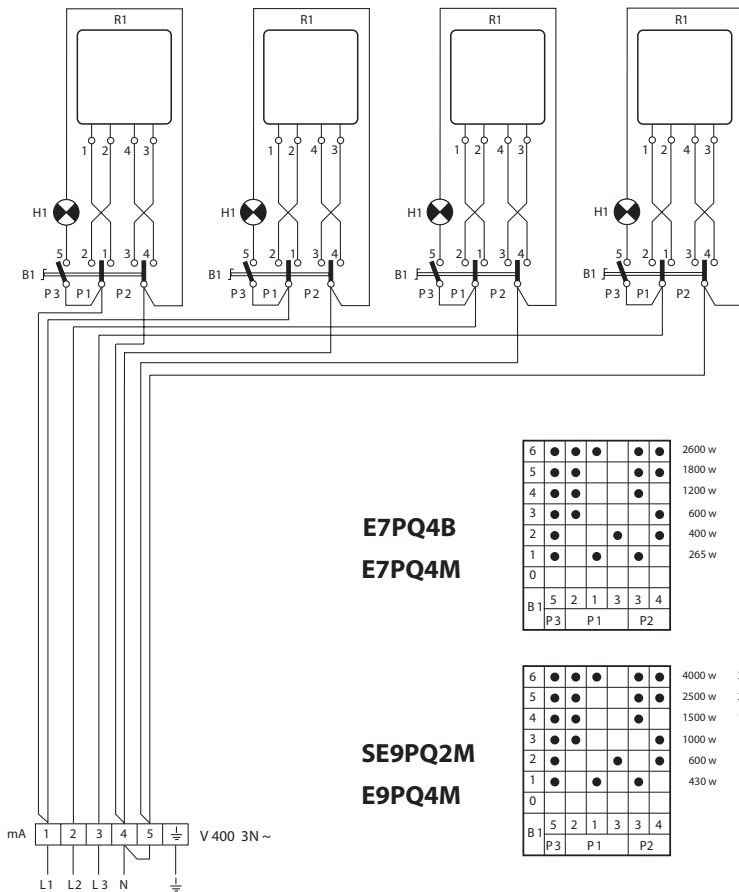
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum nalezete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pag. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οζλ. 240 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E7PQ4B  
E7PQ4M**

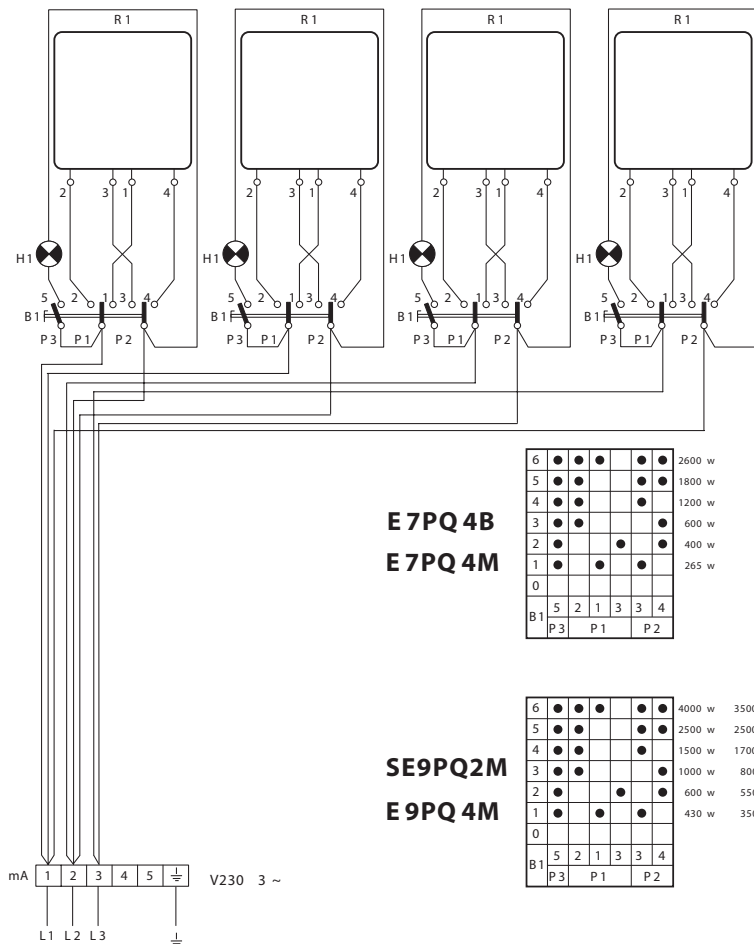
6	●	●	●	●	●	2600 w
5	●	●			●	1800 w
4	●	●		●		1200 w
3	●	●			●	600 w
2	●		●		●	400 w
1	●		●			265 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1		P2		

**SE9PQ2M  
E9PQ4M**

6	●	●	●	●	●	4000 w	3500 w
5	●	●			●	2500 w	2500 w
4	●	●			●	1500 w	1700 w
3	●	●			●	1000 w	800 w
2	●		●		●	600 w	550 w
1	●		●			430 w	350 w
0							
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1		P2			

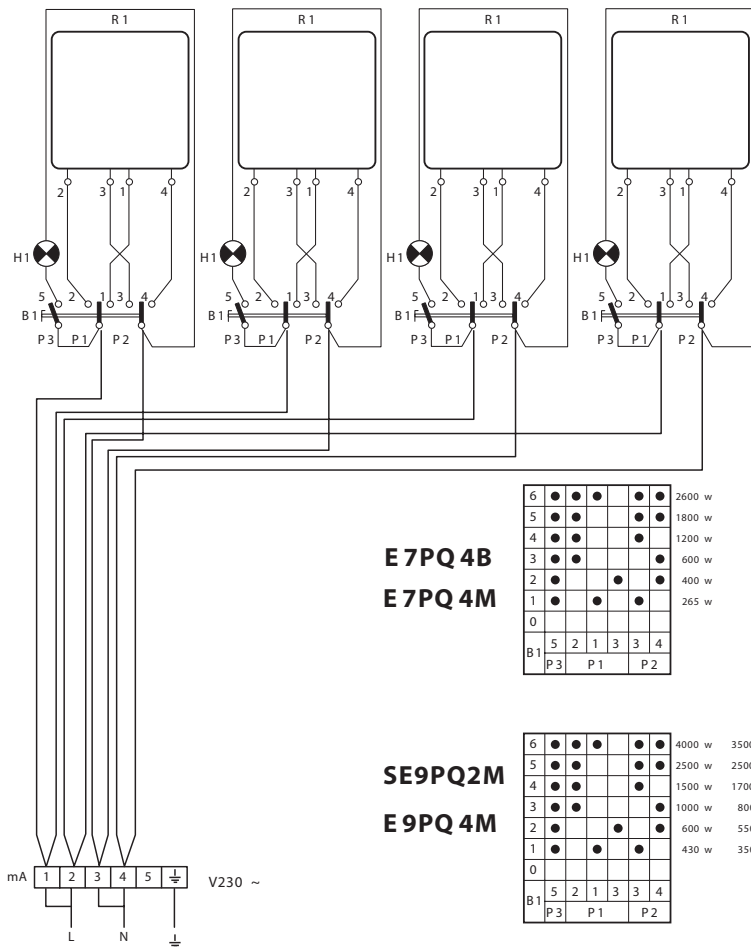
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



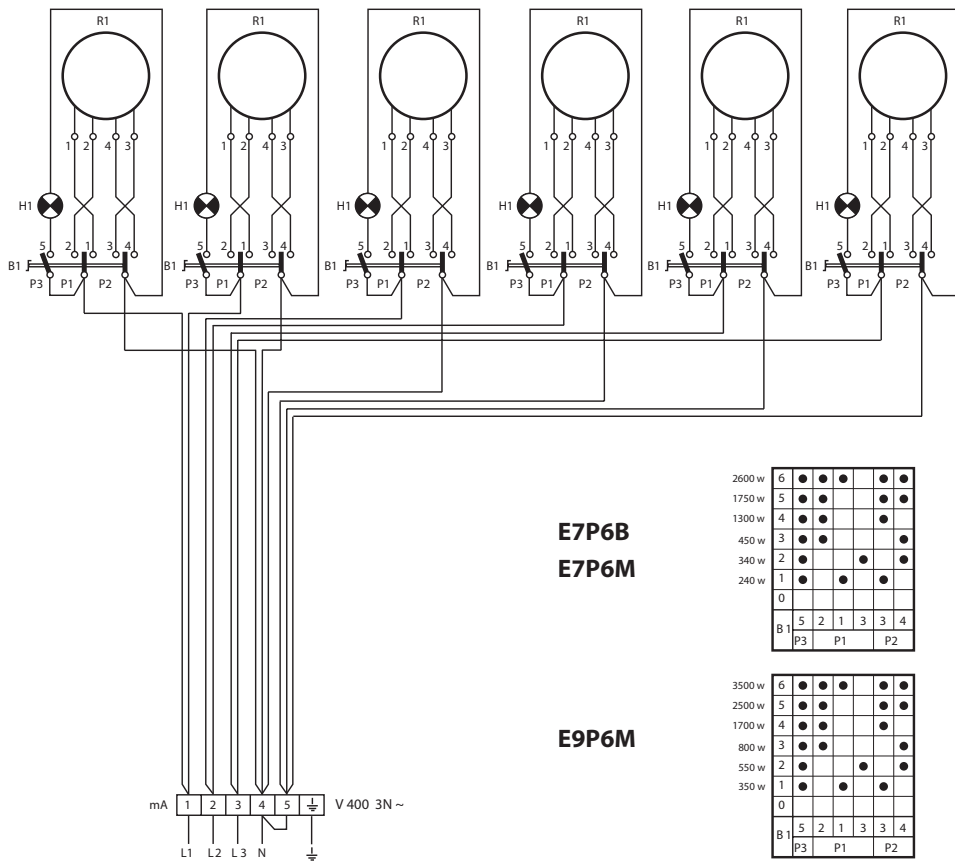
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pág. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οζλ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam najđete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sđ. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



**E7P6B  
E7P6M**

2600 w	6	●	●	●	●				
1750 w	5	●	●					●	●
1300 w	4	●	●				●		
450 w	3	●	●					●	
340 w	2					●		●	
240 w	1	●							
0									
B1	5	2	1	3	3	4			
	P3		P1		P2				

**E9P6M**

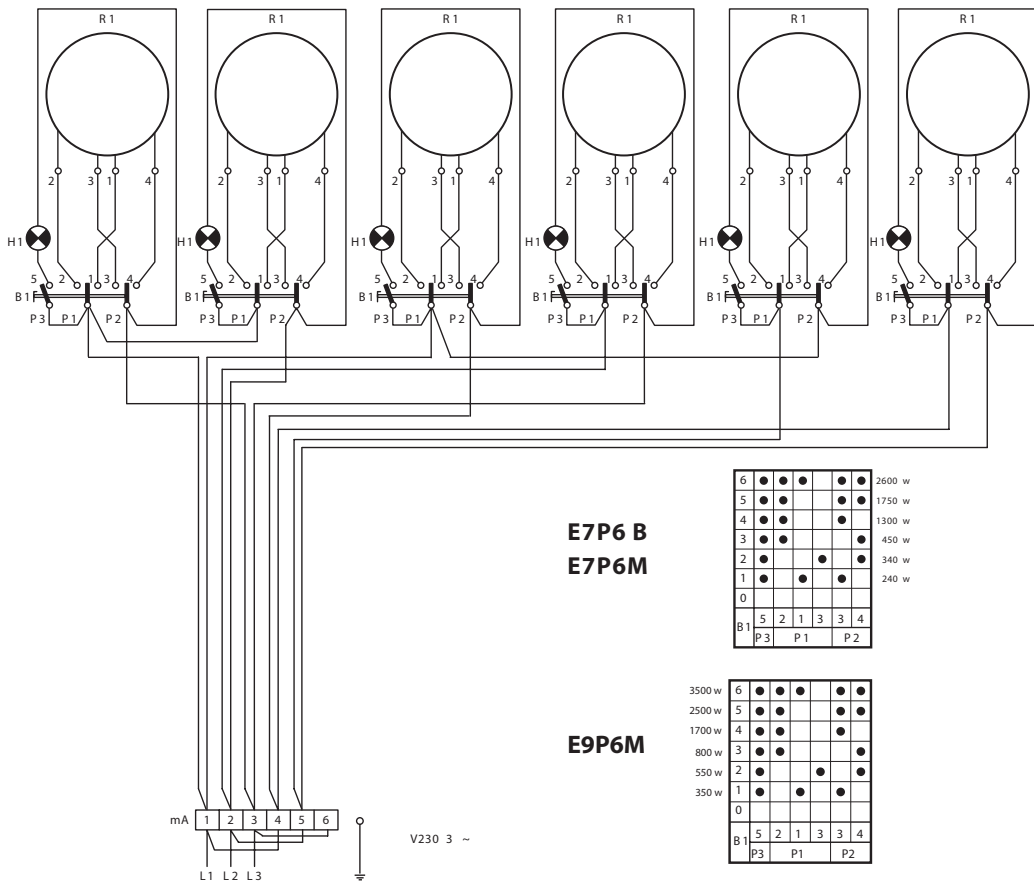
3500 w	6	●	●	●	●	●			
2500 w	5	●	●					●	●
1700 w	4	●	●				●		
800 w	3	●	●					●	
550 w	2	●				●		●	
350 w	1	●							
0									
B1	5	2	1	3	3	4			
	P3		P1		P2				

**E6P6 B  
E6P6 M**

2000 w	6	●	●	●	●	●			
1150 w	5	●	●					●	●
850 w	4	●	●				●		
300 w	3	●	●					●	
220 w	2					●		●	
175 w	1	●							
0									
B1	5	2	1	3	3	4			
	P3		P1		P2				

Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Ήντομήματα ηλεκτρικών σχεδίων στ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam najдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenförklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E7P6 B  
E7P6M**

6	●	●	●	●	●	2600 w
5	●	●	●	●	●	1750 w
4	●	●	●	●	●	1300 w
3	●	●	●	●	●	450 w
2	●	●	●	●	●	340 w
1	●	●	●	●	●	240 w
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3	P1	P2				

**E9P6M**

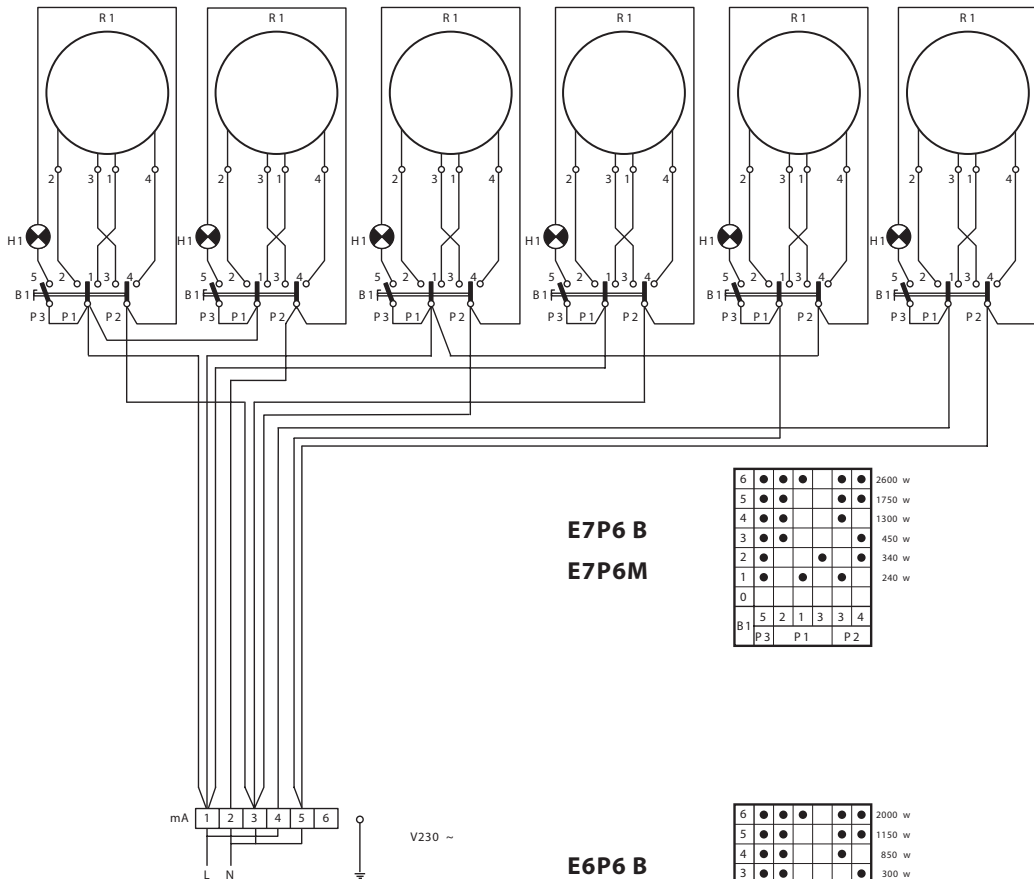
3500 w	6	●	●	●	●	●	
2500 w	5	●	●	●	●	●	
1700 w	4	●	●	●	●	●	
800 w	3	●	●	●	●	●	
550 w	2	●	●	●	●	●	
350 w	1	●	●	●	●	●	
	0						
	B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2				

**E6P6 B  
E6P6 B**

	6	●	●	●	●	●	2000 w
	5	●	●	●	●	●	1150 w
	4	●	●	●	●	●	850 w
	3	●	●	●	●	●	300 w
	2	●	●	●	●	●	220 w
	1	●	●	●	●	●	175 w
	0						
	B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2				

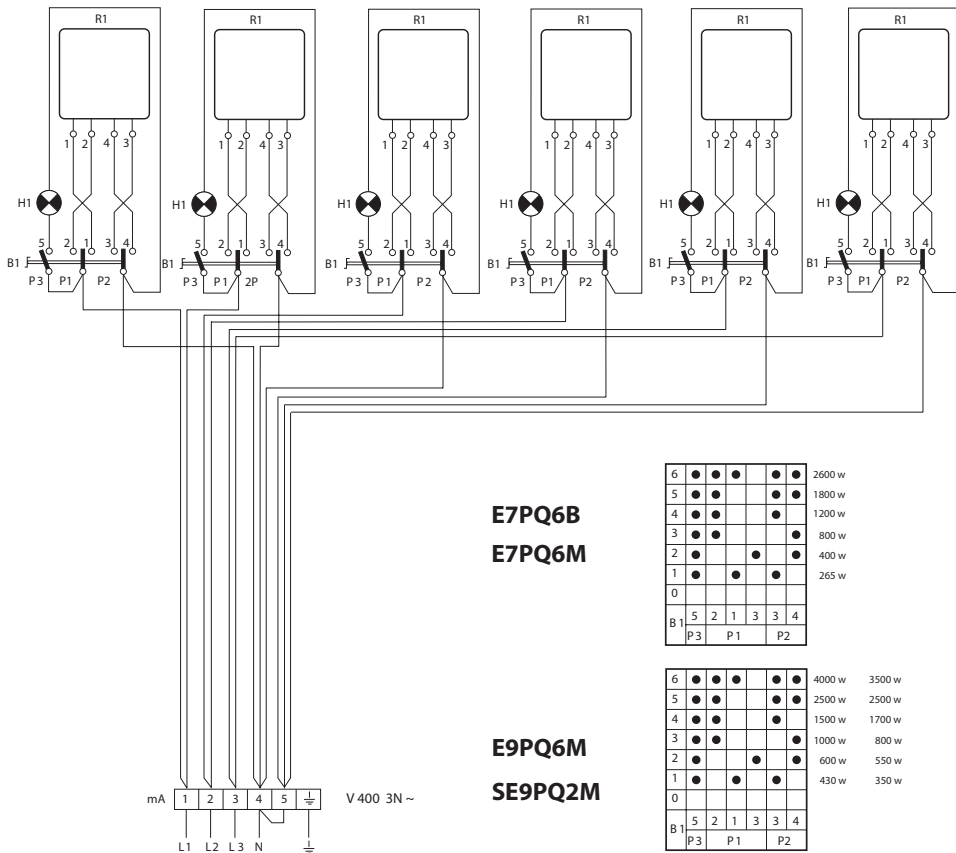
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



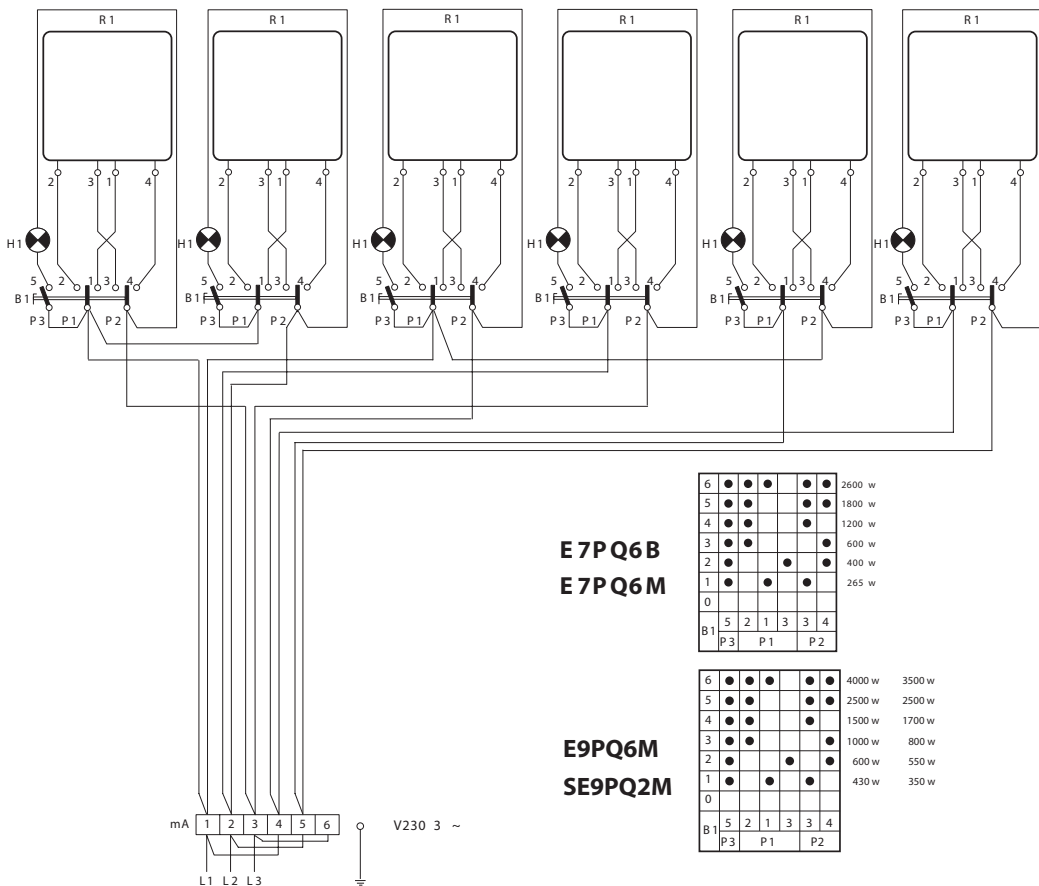
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύποσημια η)ελεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématow elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



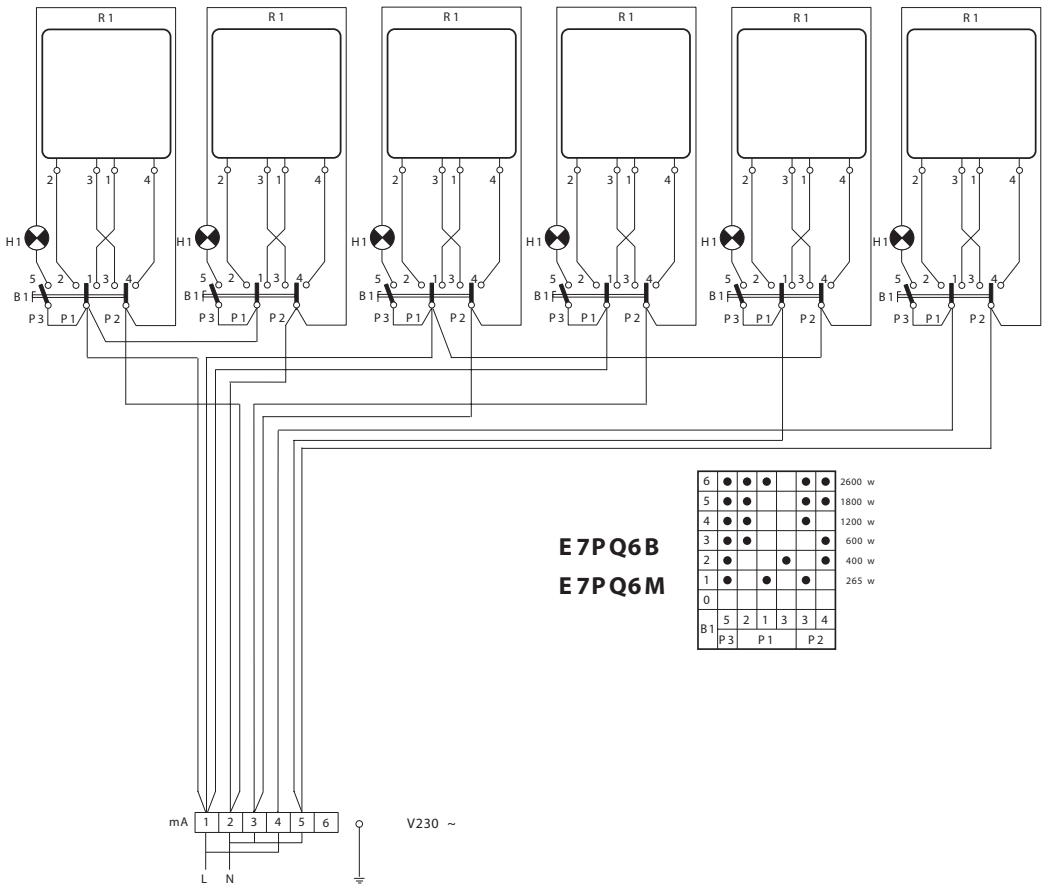
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**

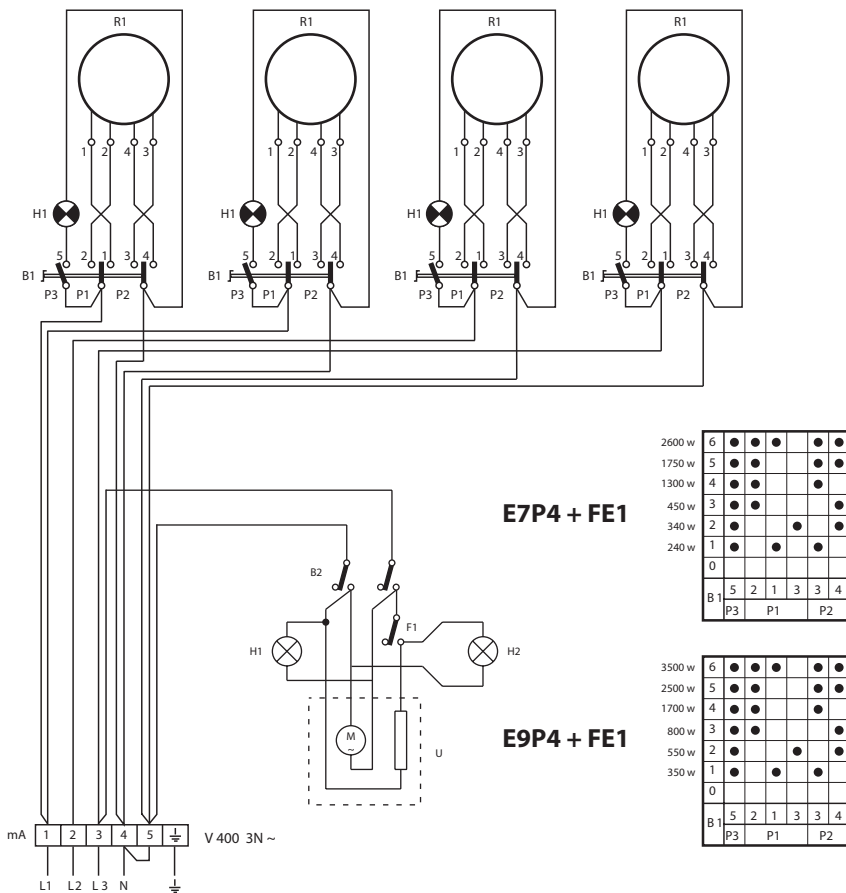


Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύποσημια των ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

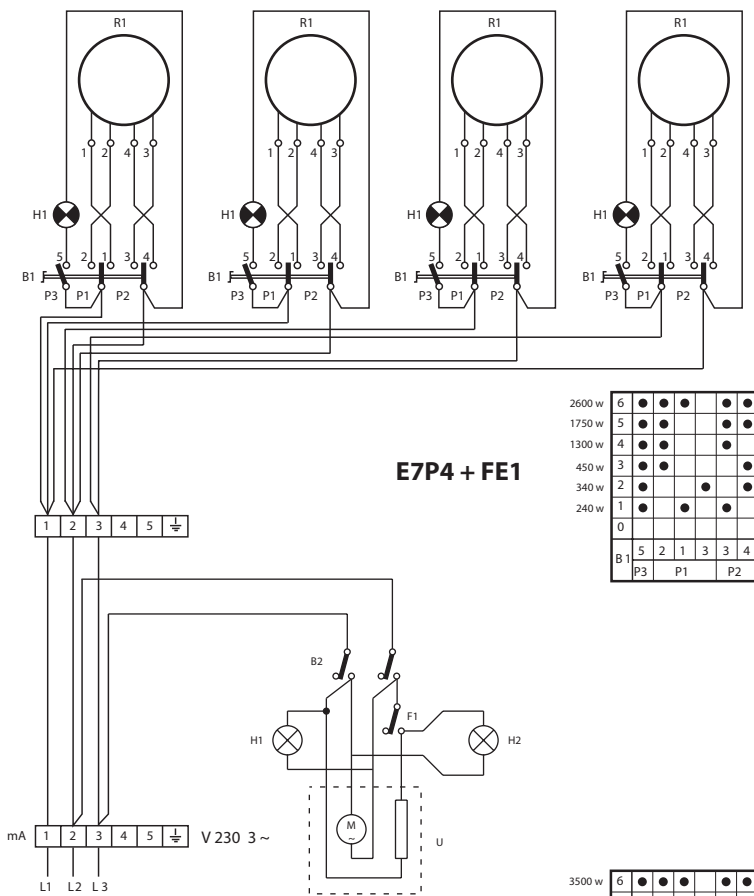


**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



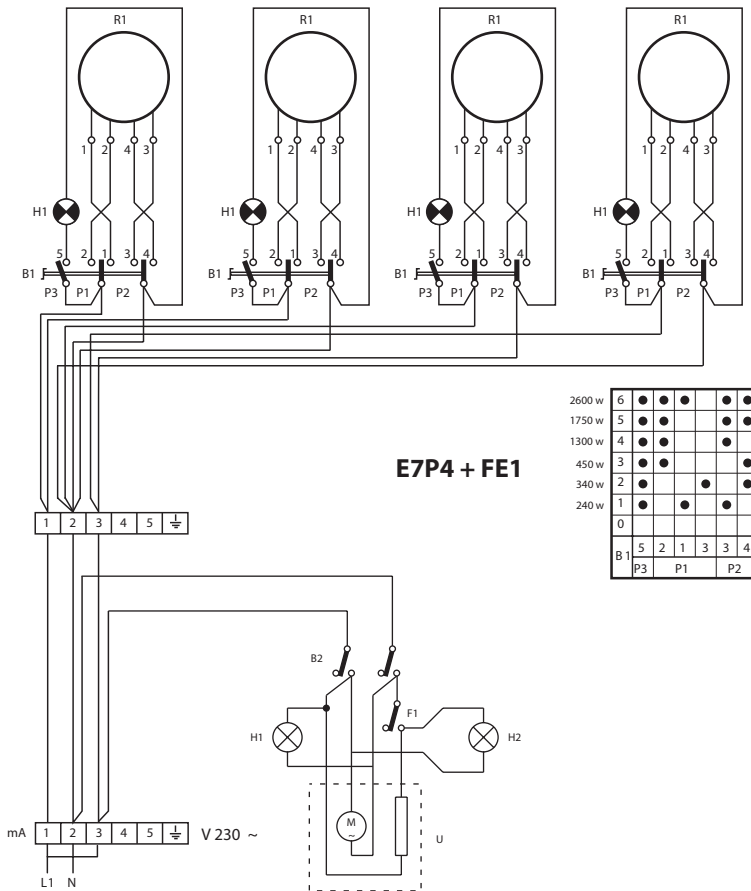
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
 Legenda esquemas electricos na pag. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
 található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



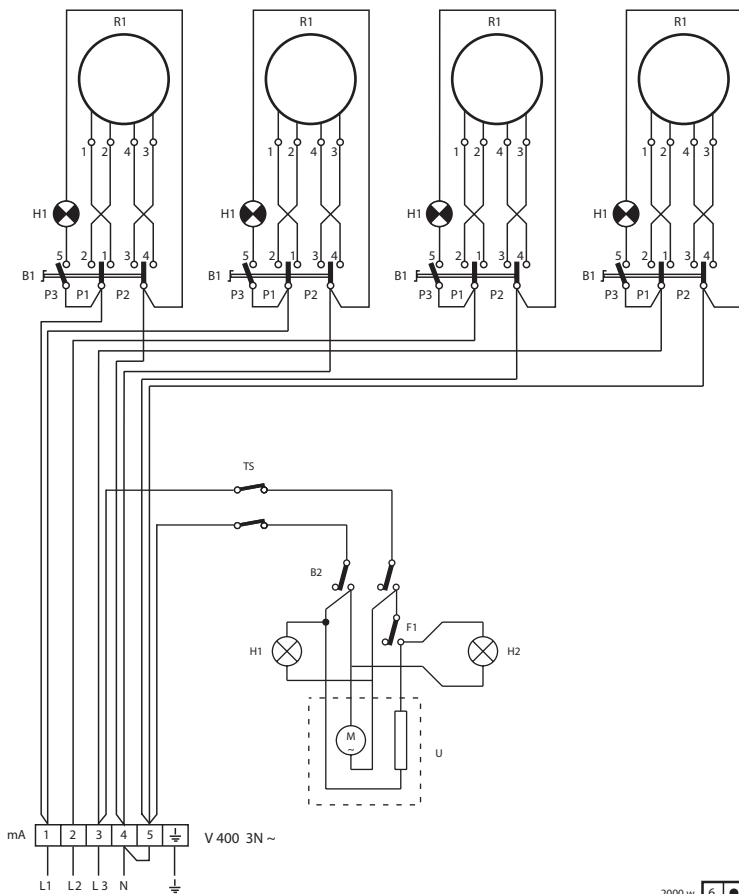
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum nalezíte na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οζλ. 240 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najđete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

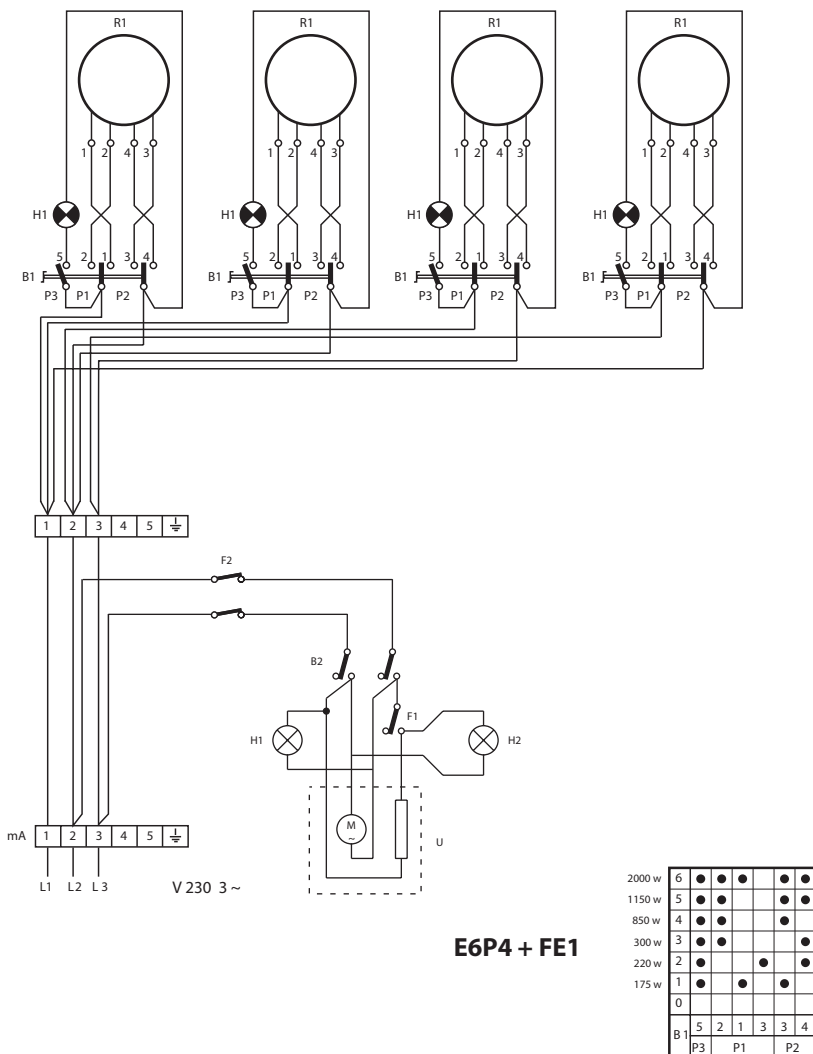


**E6P4 + FE1**

2000 w	6	●	●	●	●	●	●
1150 w	5	●	●	●	●	●	●
850 w	4	●	●	●	●	●	●
300 w	3	●	●	●	●	●	●
220 w	2	●	●	●	●	●	●
175 w	1	●	●	●	●	●	●
0	0						
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

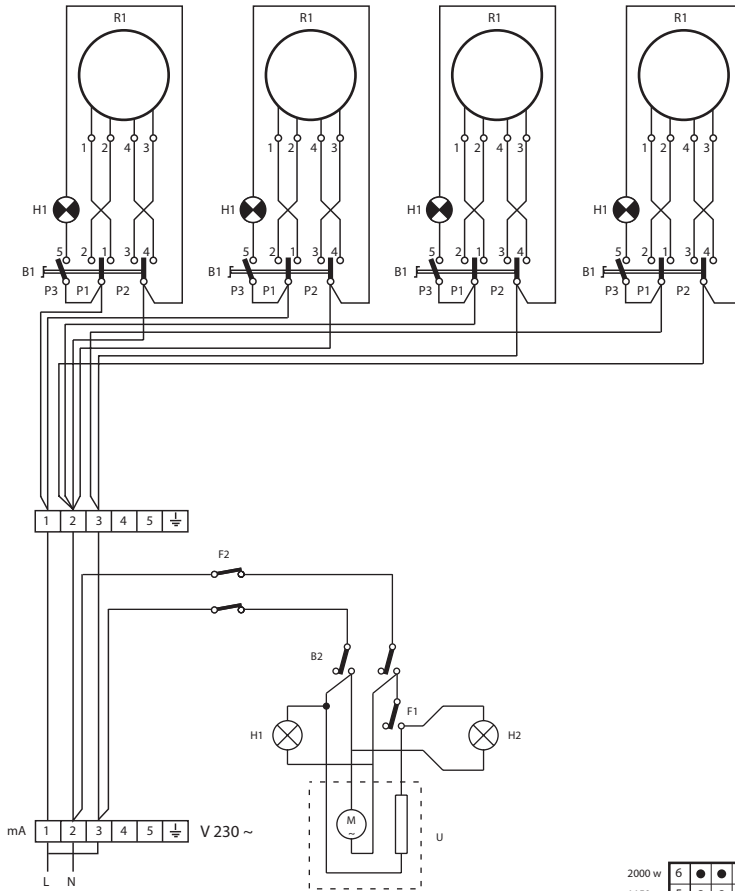
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingscheman • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pag. 240 • Ύπομνημα η) ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschemana på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

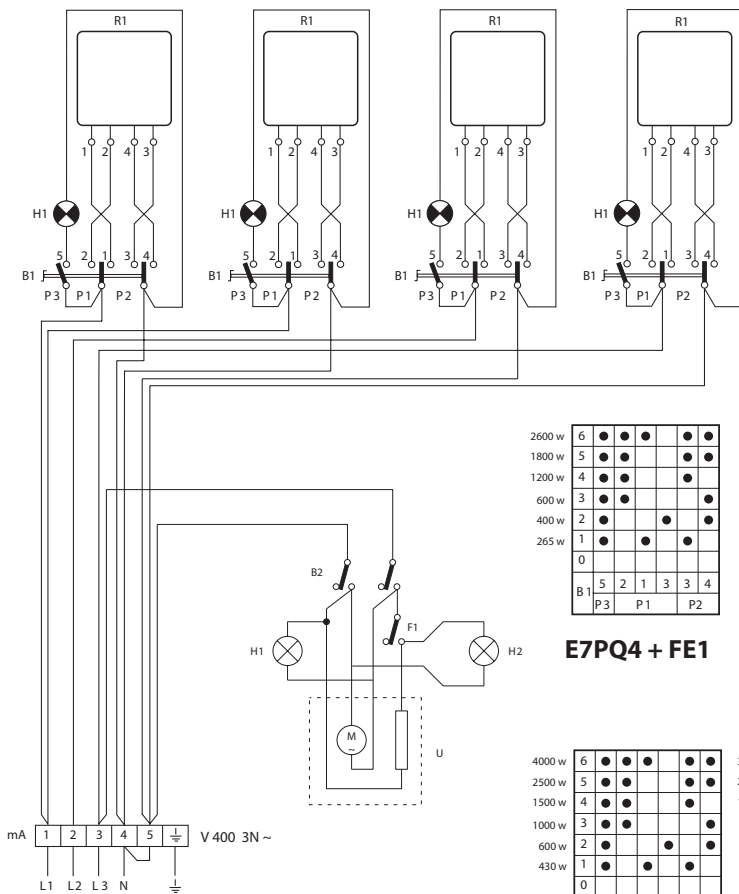


**E6P4 + FE1**

2000 w	6	•	•	•	•	•	•
1150 w	5	•	•	•	•	•	•
850 w	4	•	•	•	•	•	•
300 w	3	•	•	•	•	•	•
220 w	2	•	•	•	•	•	•
175 w	1	•	•	•	•	•	•
0	0	•	•	•	•	•	•
B1	5	2	1	3	3	4	
P3		P1		P2			

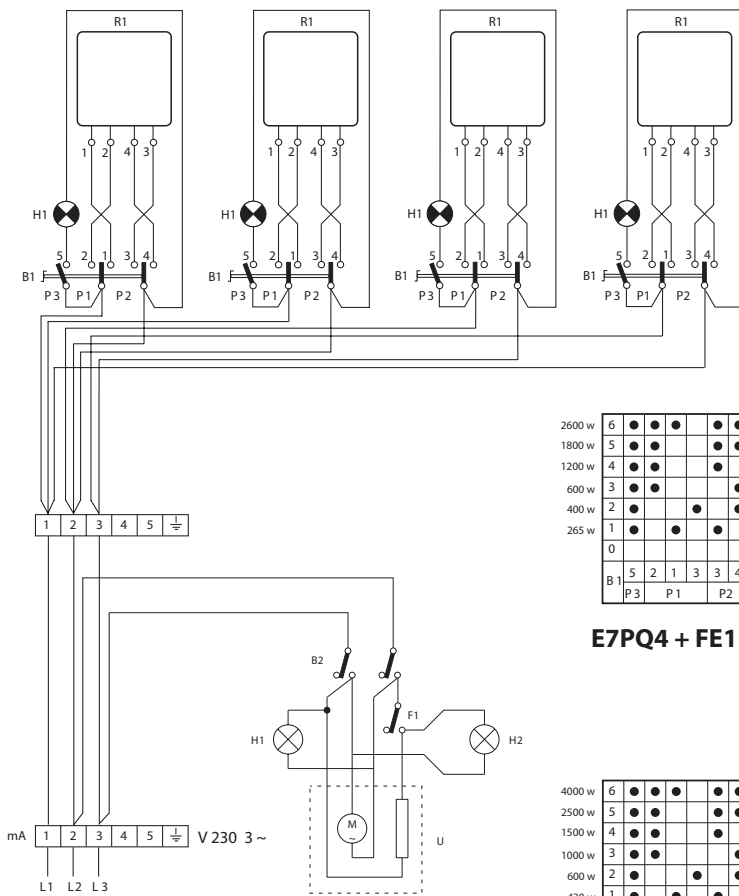
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύποσημια η)εκτηρικων σχεδιων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



2600 w	6	•	•	•	•	•
1800 w	5	•	•	•	•	•
1200 w	4	•	•	•	•	•
600 w	3	•	•	•	•	•
400 w	2	•	•	•	•	•
265 w	1	•	•	•	•	•
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
P3			P1		P2	

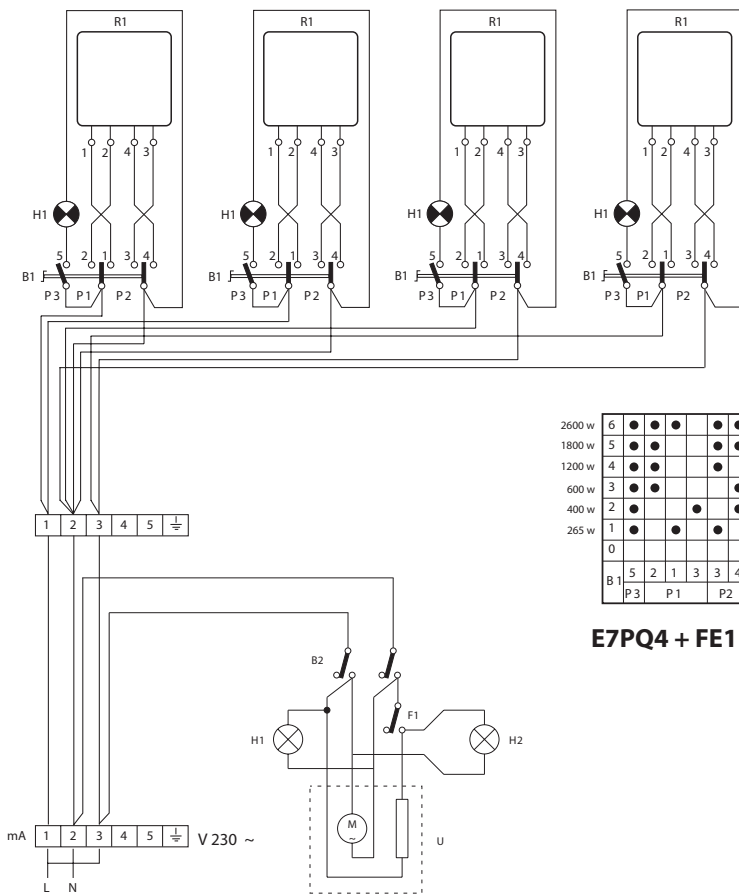
**E7PQ4 + FE1**

4000 w	6	•	•	•	•	•
2500 w	5	•	•	•	•	•
1500 w	4	•	•	•	•	•
1000 w	3	•	•	•	•	•
600 w	2	•	•	•	•	•
430 w	1	•	•	•	•	•
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
P3			P1		P2	

**E9PQ4 + FE1**

Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum nalezete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

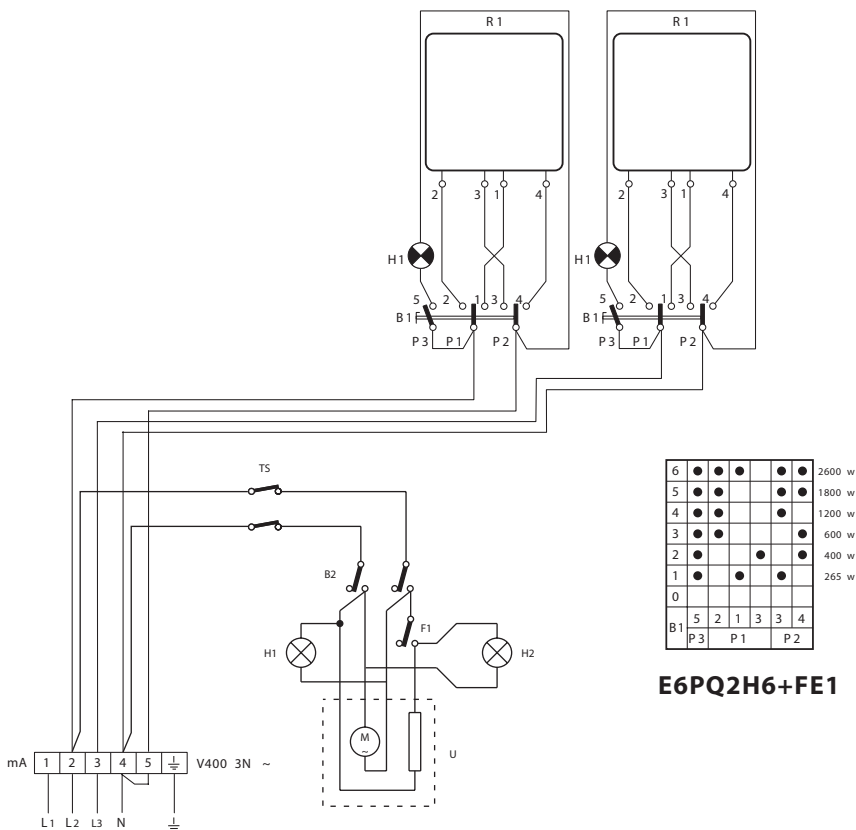
**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



2600 w	6	•	•	•	•	•	•
1800 w	5	•	•	•	•	•	•
1200 w	4	•	•	•	•	•	•
600 w	3	•	•	•	•	•	•
400 w	2	•	•	•	•	•	•
265 w	1	•	•	•	•	•	•
0							
B1	5	2	1	3	3	4	
P3			P1		P2		

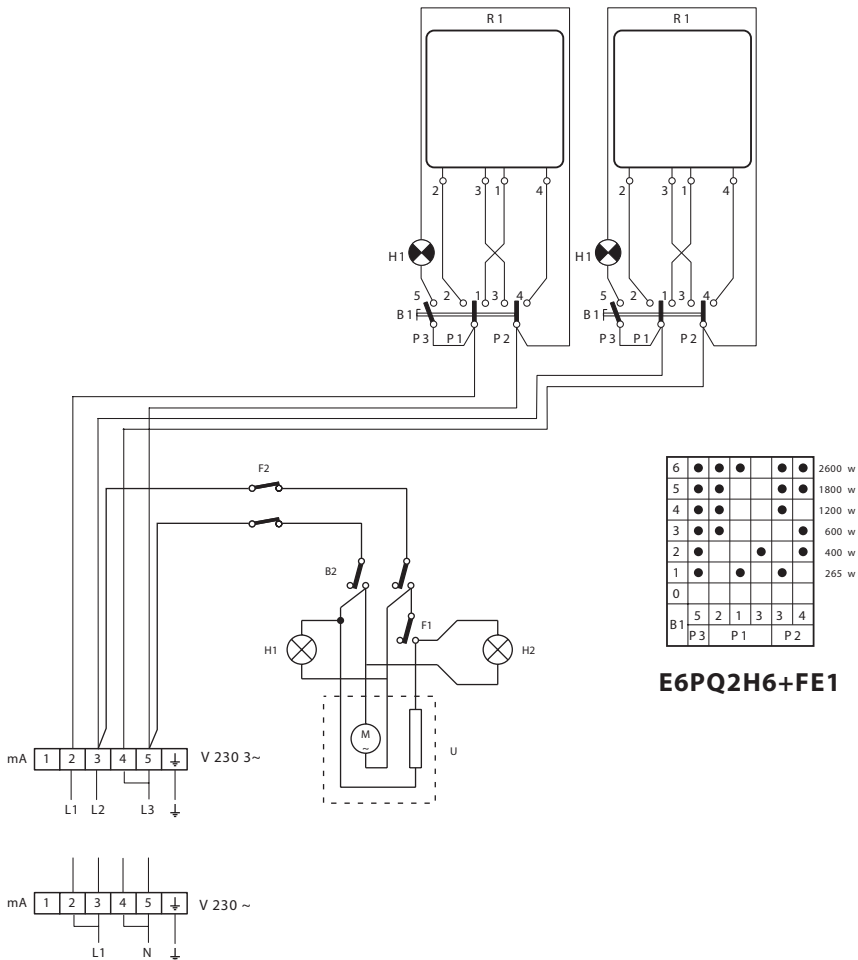
**E7PQ4 + FE1**

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



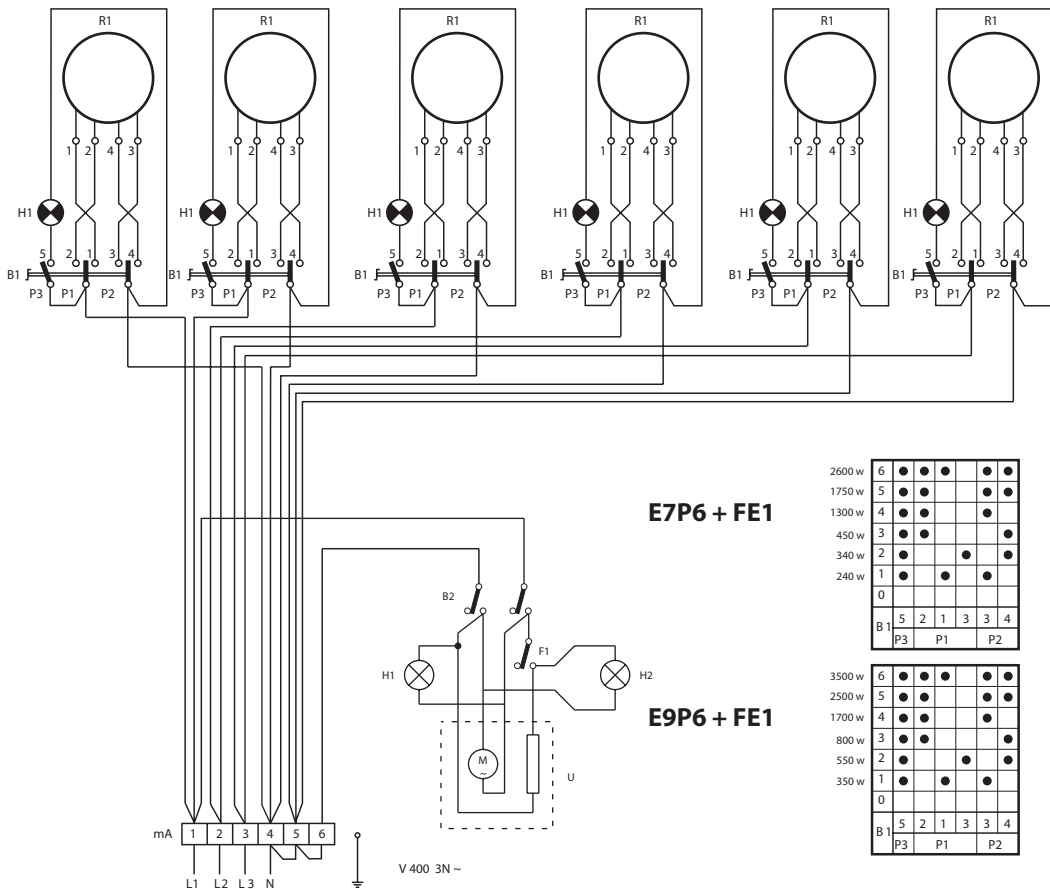
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οζλ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sđ. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema na sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



**E7P6 + FE1**

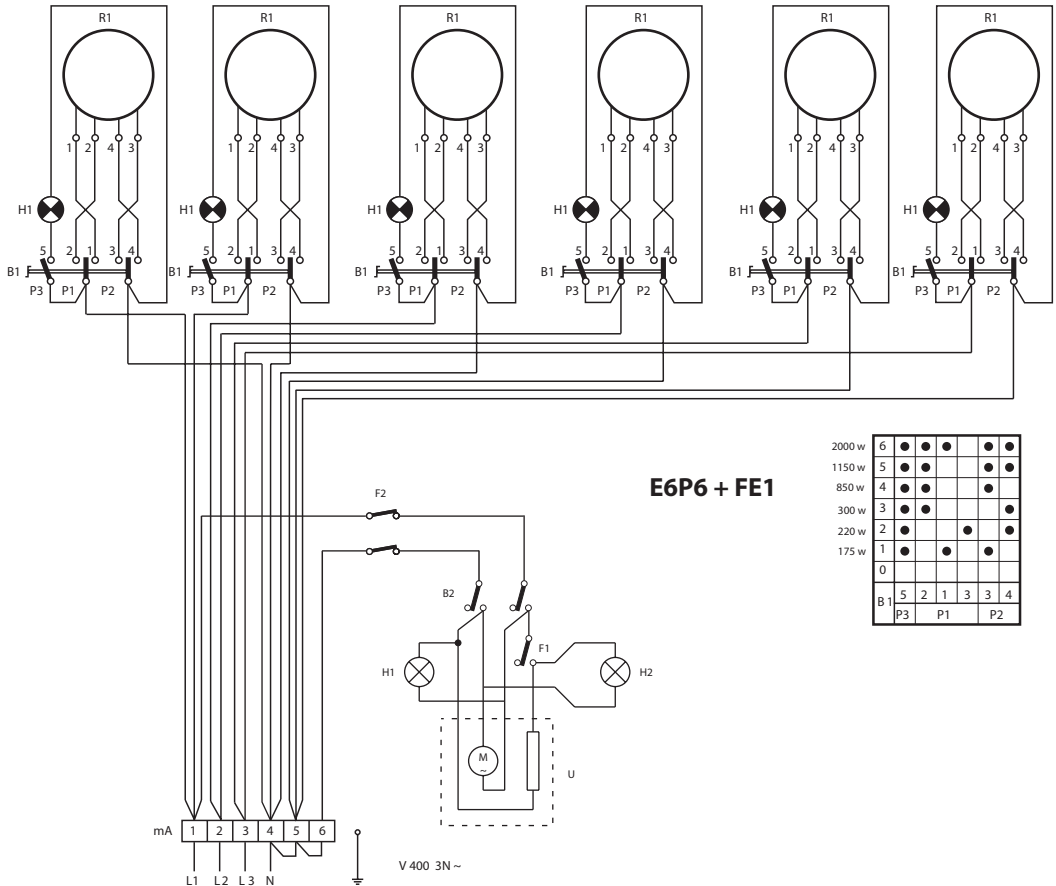
2600 w	6	●	●	●	●	●
1750 w	5	●	●	●	●	●
1300 w	4	●	●	●	●	●
450 w	3	●	●	●	●	●
340 w	2	●	●	●	●	●
240 w	1	●	●	●	●	●
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2			

**E9P6 + FE1**

3500 w	6	●	●	●	●	●
2500 w	5	●	●	●	●	●
1700 w	4	●	●	●	●	●
800 w	3	●	●	●	●	●
550 w	2	●	●	●	●	●
350 w	1	●	●	●	●	●
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2			

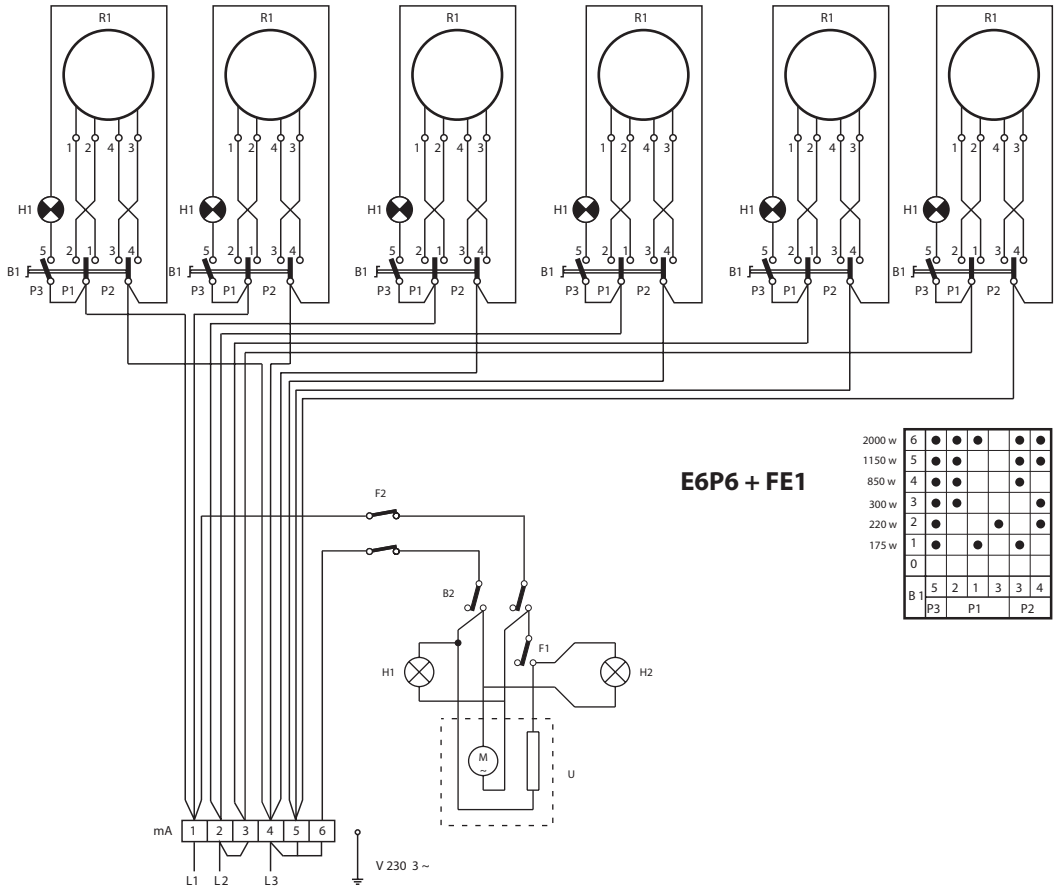
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum nalezete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



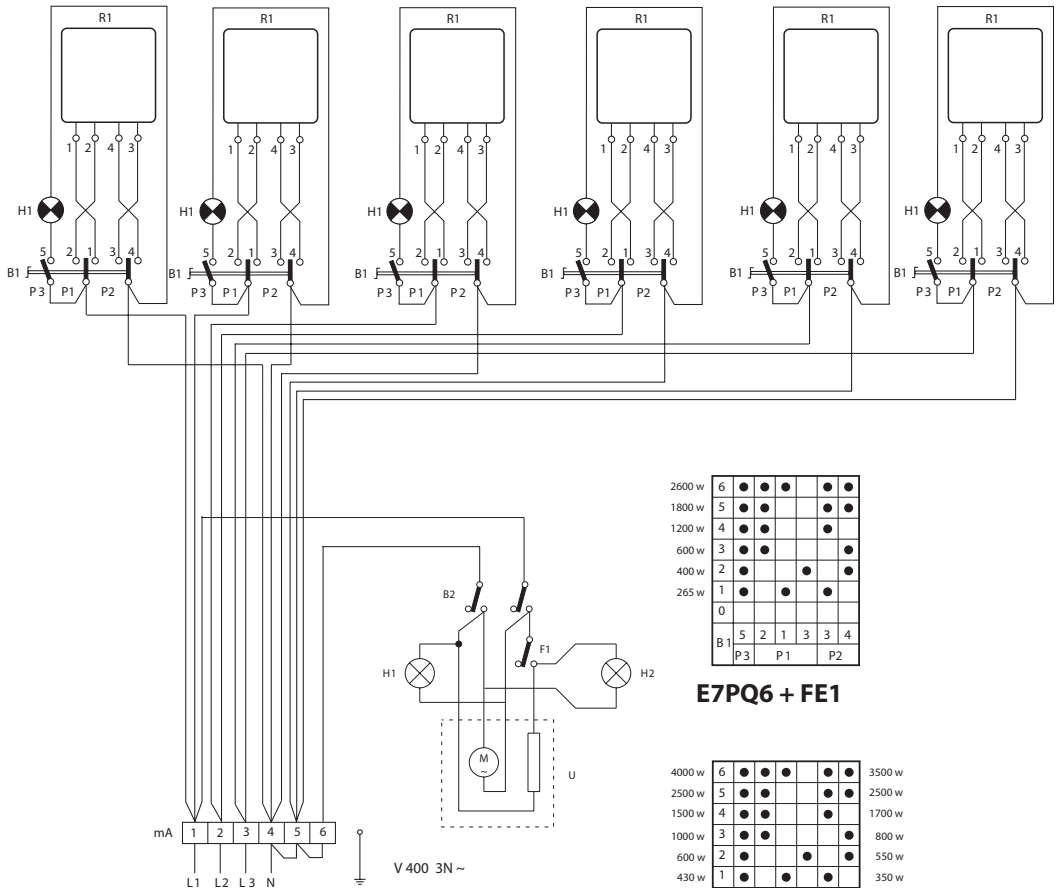
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ήντοίχημα η)ελετρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najđete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum nalezete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne



2600 w	6	•	•	•	•	•
1800 w	5	•	•	•	•	•
1200 w	4	•	•	•	•	•
600 w	3	•	•	•	•	•
400 w	2	•	•	•	•	•
265 w	1	•	•	•	•	•
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2			

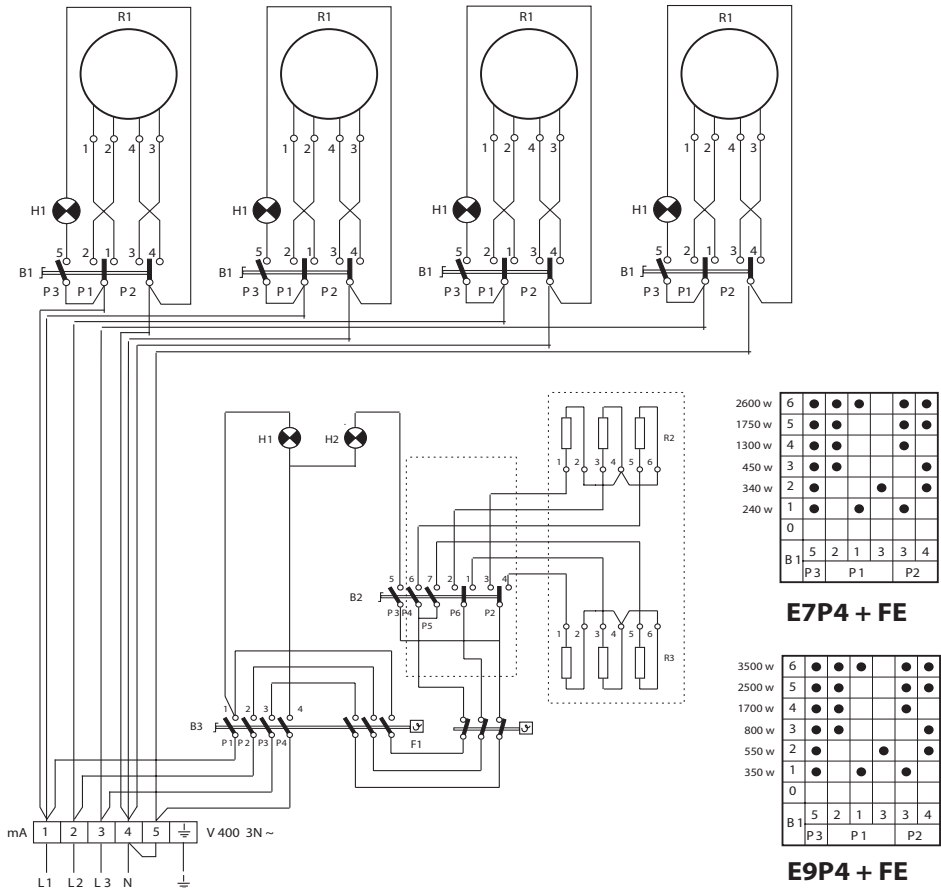
**E7PQ6 + FE1**

4000 w	6	•	•	•	•	•
2500 w	5	•	•	•	•	•
1500 w	4	•	•	•	•	•
1000 w	3	•	•	•	•	•
600 w	2	•	•	•	•	•
430 w	1	•	•	•	•	•
0	0					
B1	5	2	1	3	3	4
	P3	P1	P2			

**E9PQ6 + FE1**

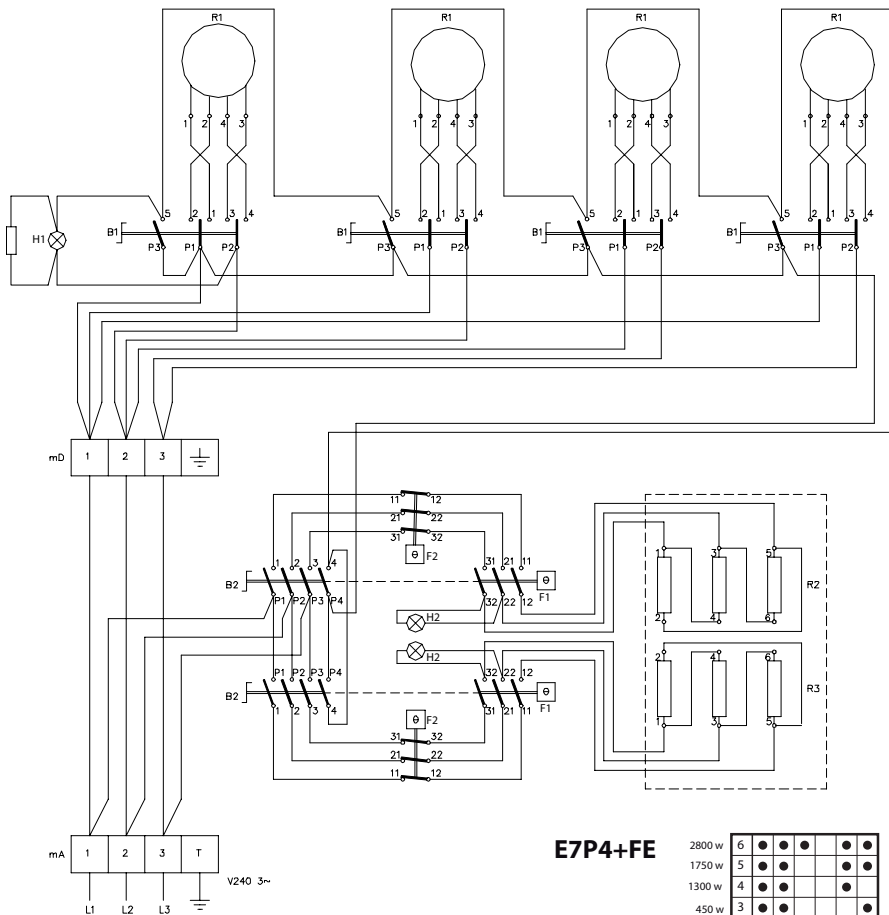
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύπομνημα ηλεκτρικών σχεδίων στ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdezte na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
 található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémám nájdeťe na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

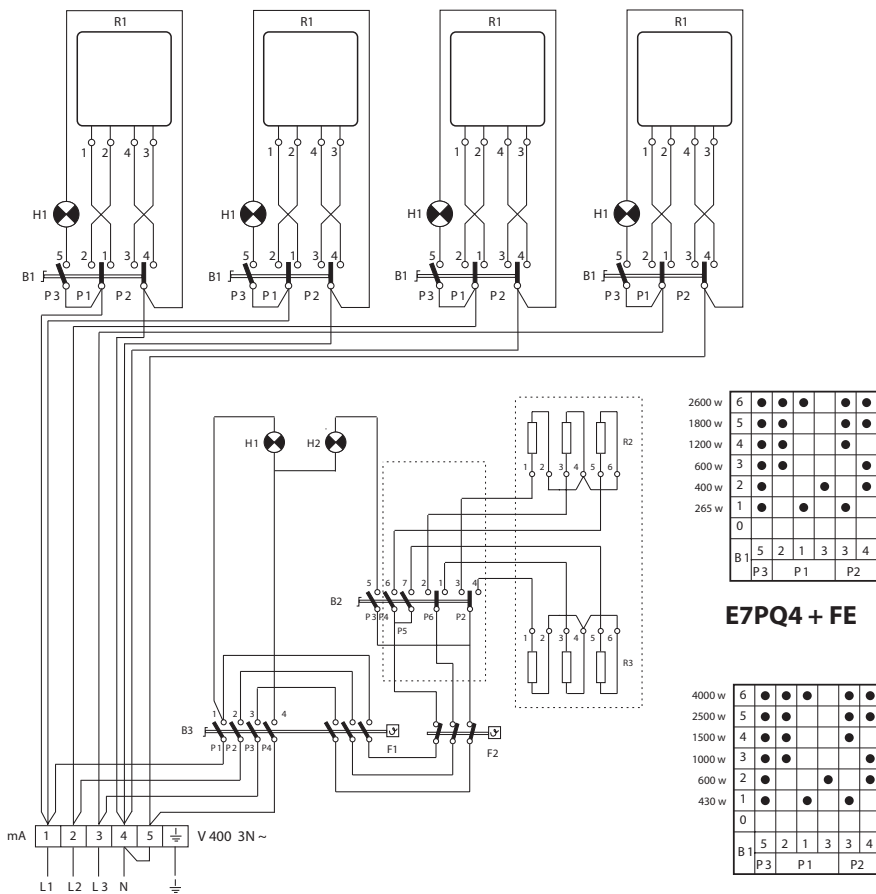


**E7P4+FE**

2800 w	6	•	•	•	•		
1750 w	5	•	•			•	•
1300 w	4	•	•				•
450 w	3	•	•				•
340 w	2			•		•	•
240 w	1	•			•		•
0							
B	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

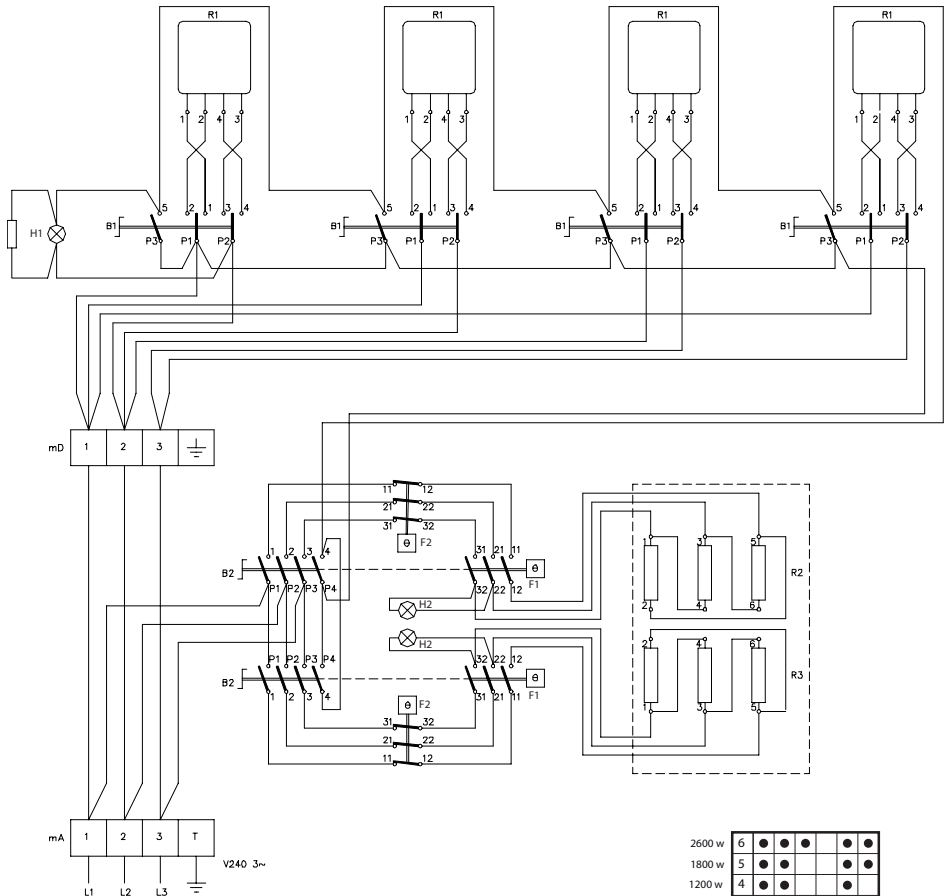
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pag. 240 • Ύπομνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najđete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum nalezete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

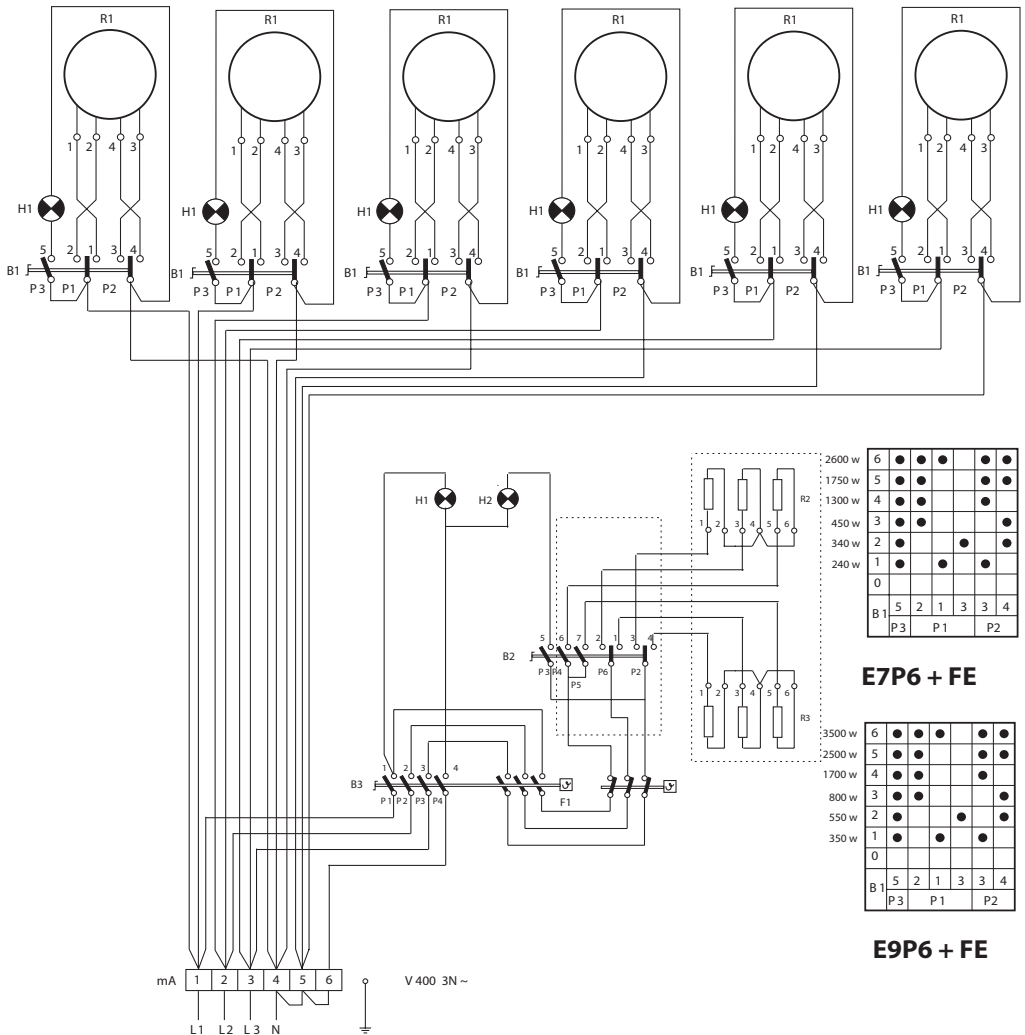


2600 w	G	●	●	●	●	●
1800 w	5	●	●	●	●	●
1200 w	4	●	●	●	●	●
600 w	3	●	●	●	●	●
400 w	2	●	●	●	●	●
265 w	1	●	●	●	●	●
0						
B1	5	2	1	3	3	4
P3		P1		P2		

**E7PQ4+FE**

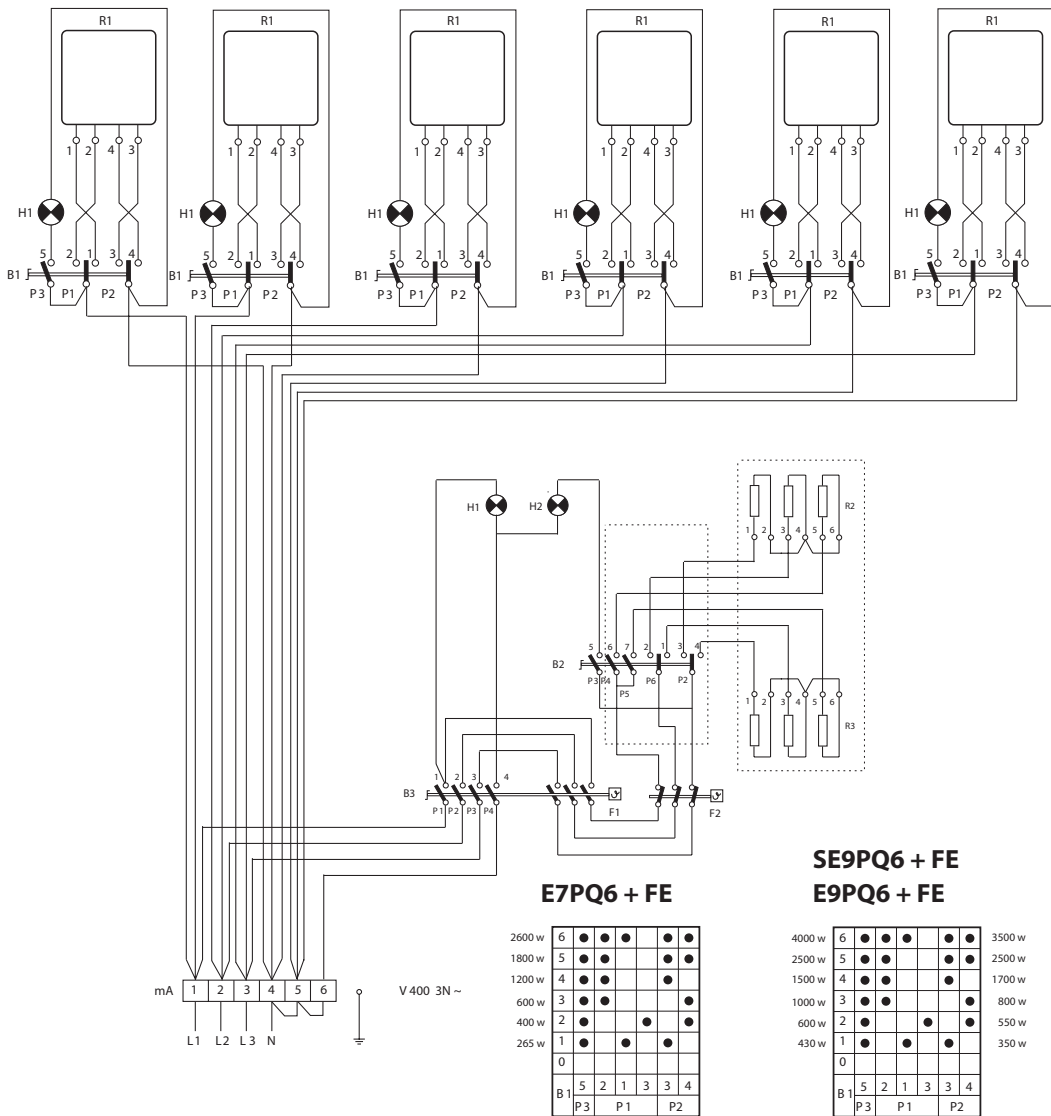
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ήλεκτρικὰ σχέδια πηλεζήτων στ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



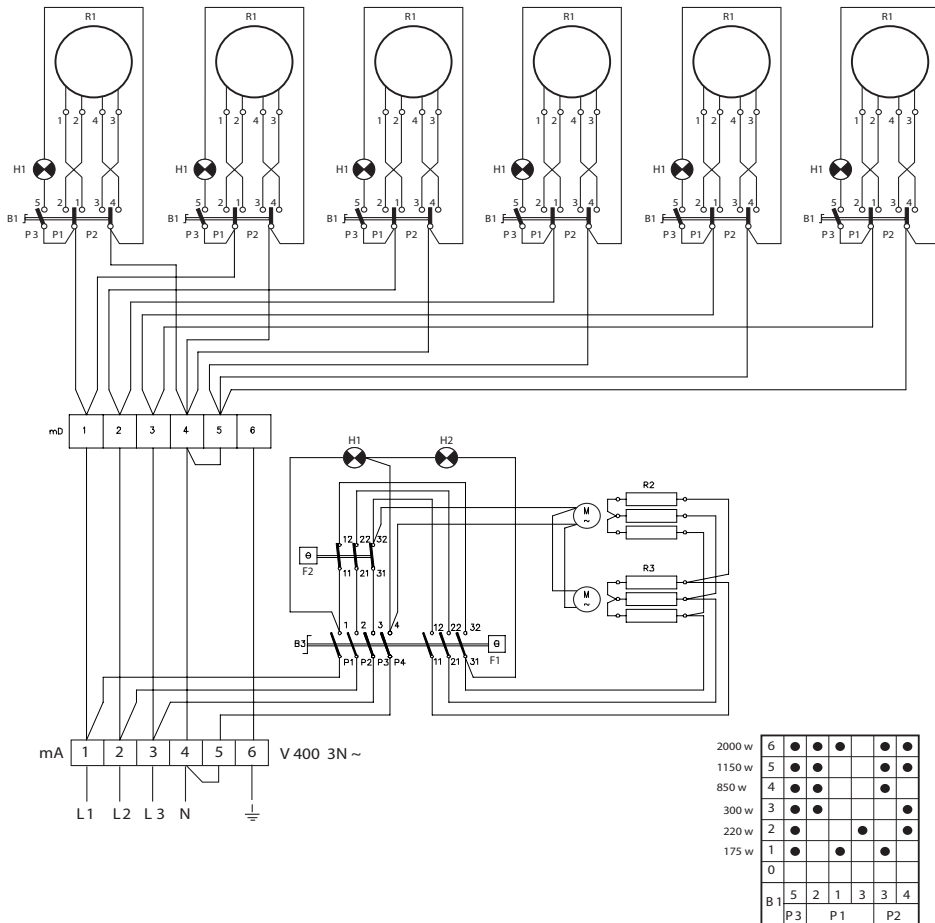
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240 • Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingscheman • Schematy elektryczne**



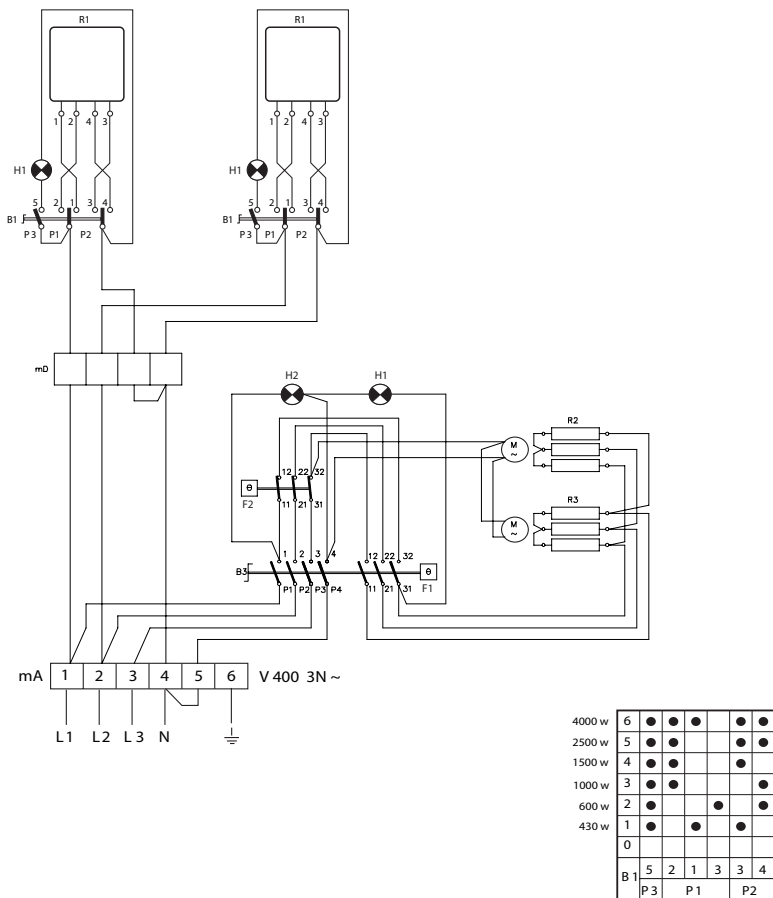
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pág. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οζλ. 240 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najдете na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschemana på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E6P6+TE**

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



**E6PQ2P9+TE**

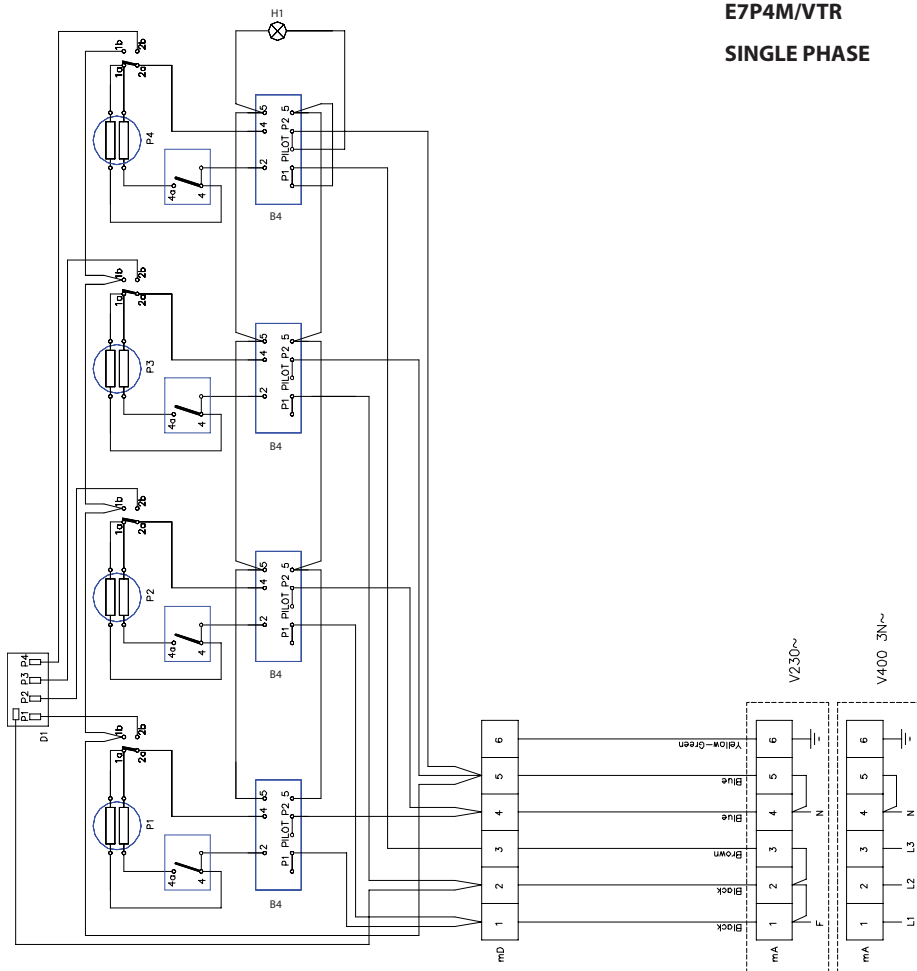
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Ύποσημια η)ελετρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingsneman på sid. 240 • Opis schématów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne

E7P4B/VTR

E7P4M/VTR

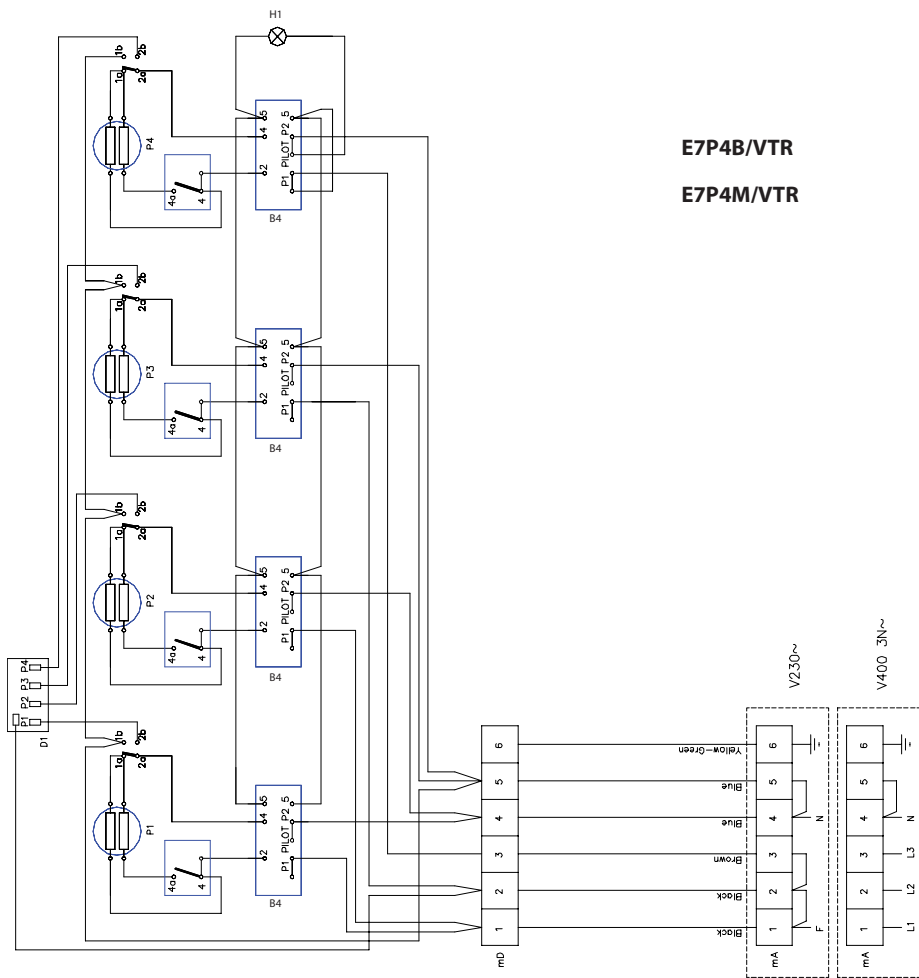
SINGLE PHASE



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240



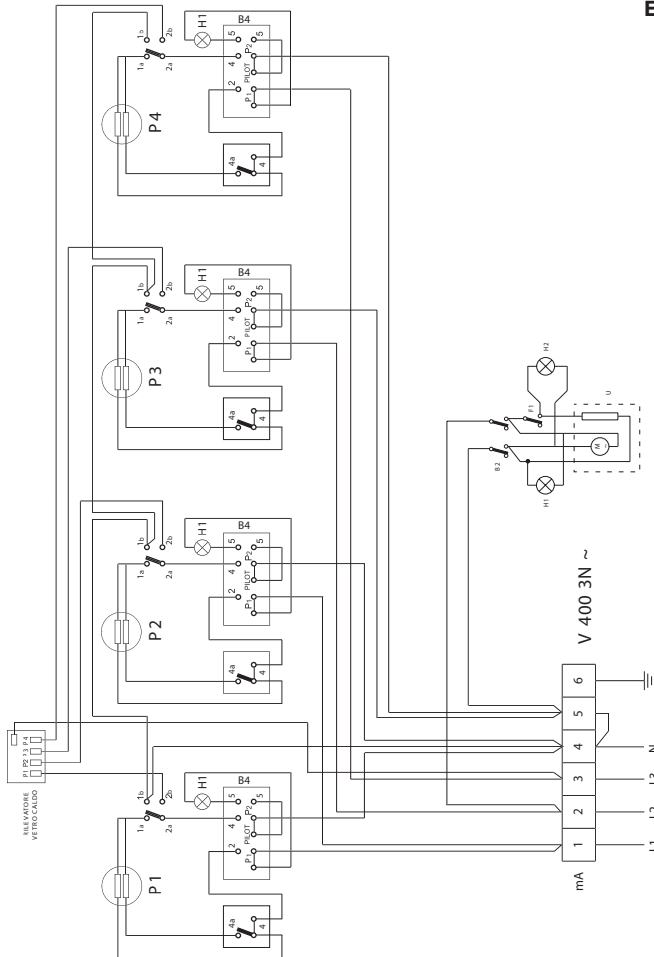
Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

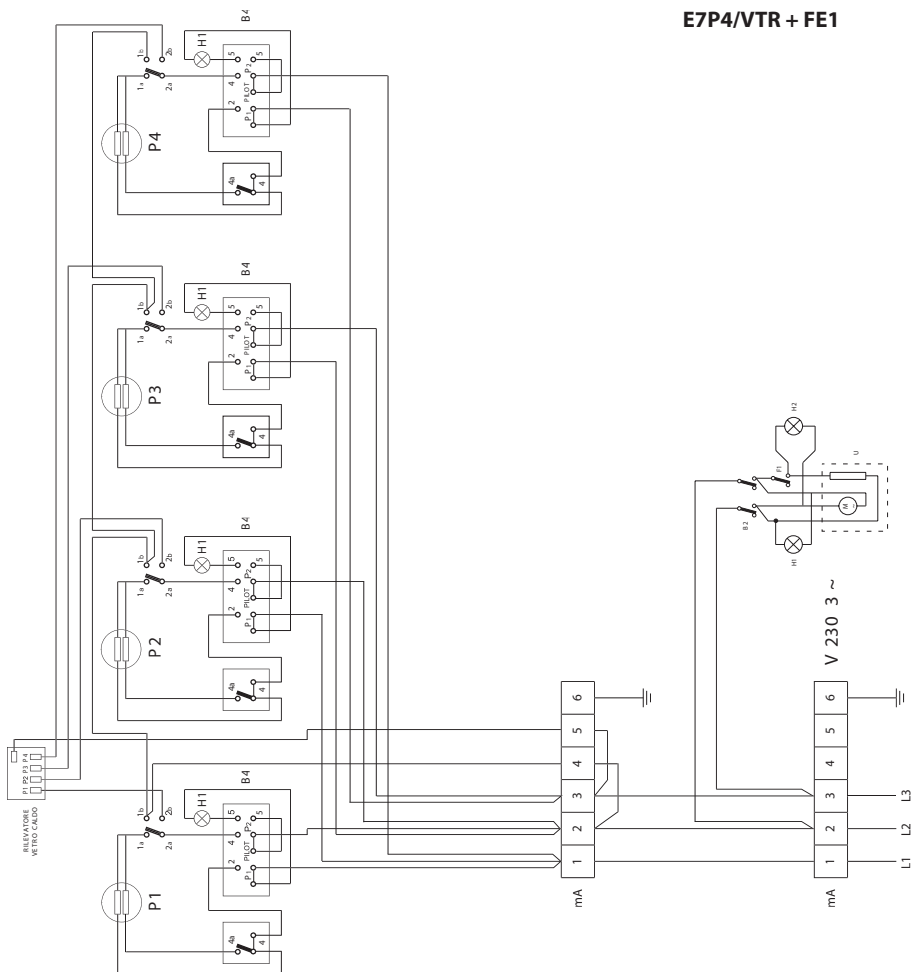
**E7P4/VTR + FE1**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schéma's op pag. 240  
Legenda esquemas electricos na pag. 240 • Ύποσημια ηλεκτρικών υφελών σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam najdiete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

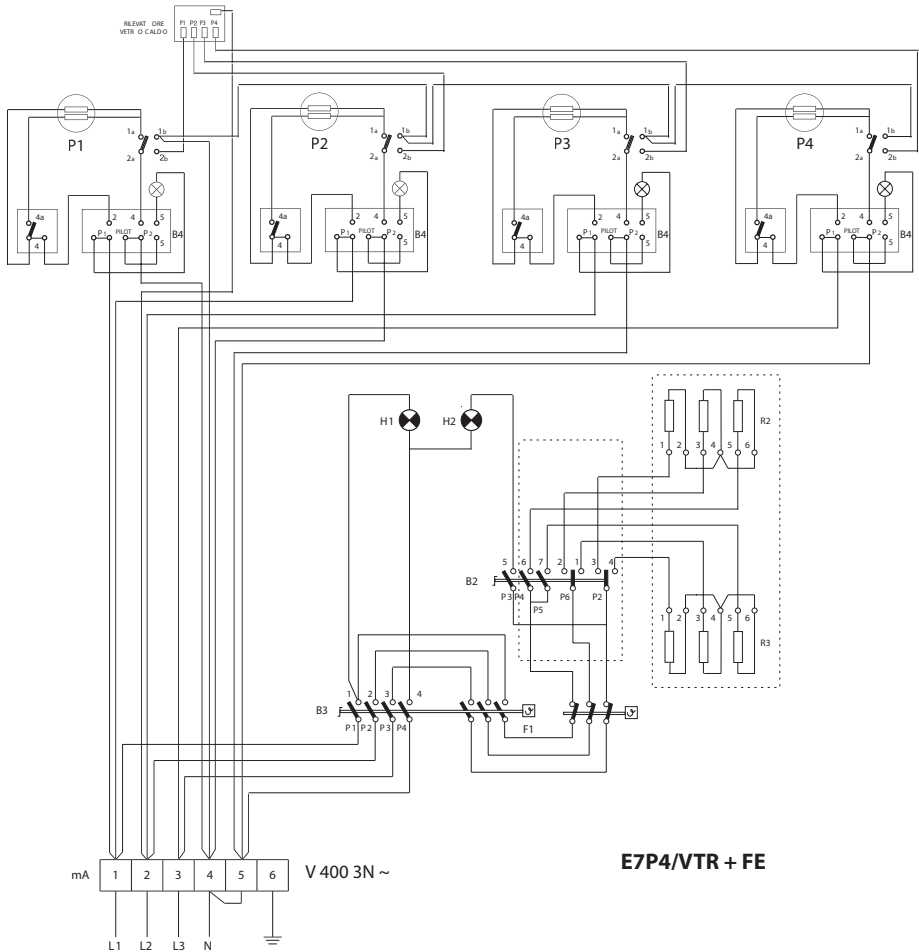
**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

**E7P4/VTR + FE1**



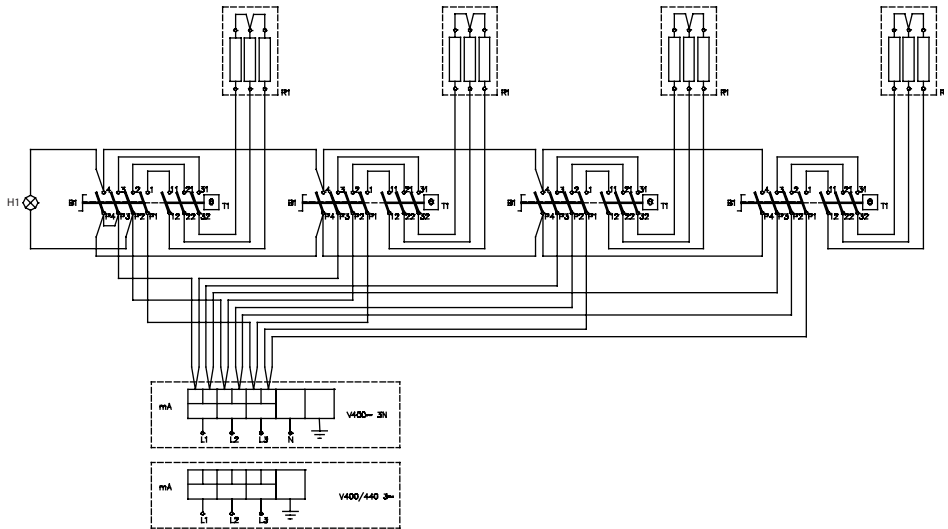
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



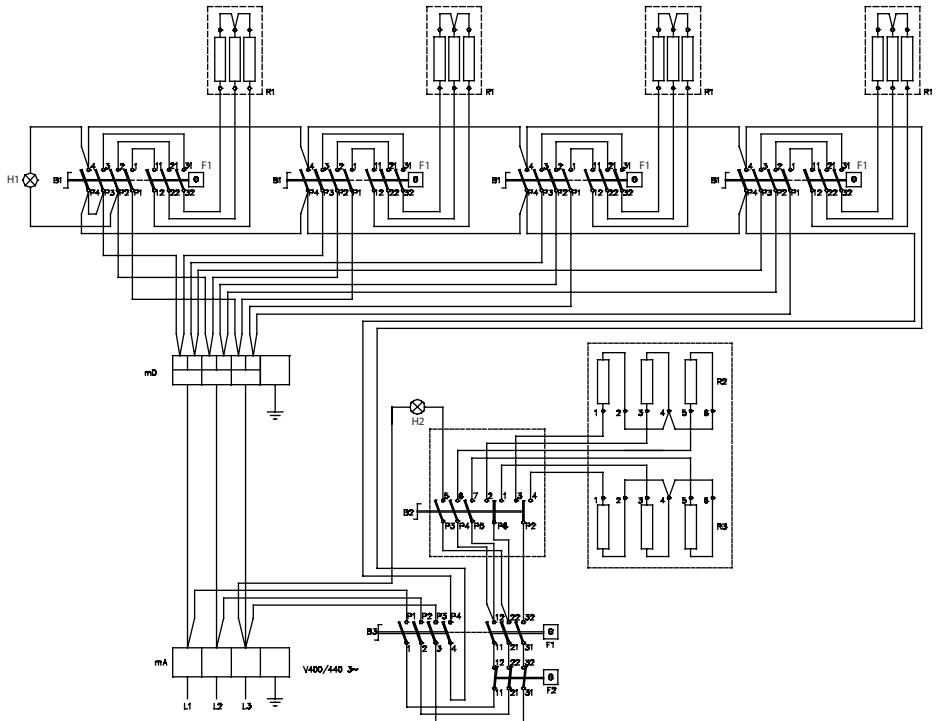
Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektrische schema's op pag. 240  
Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Ήλεκτρικών σχεδίων οελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum na strane 240 • Legenda k elektrickým schémam najđete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 240. oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på sid. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



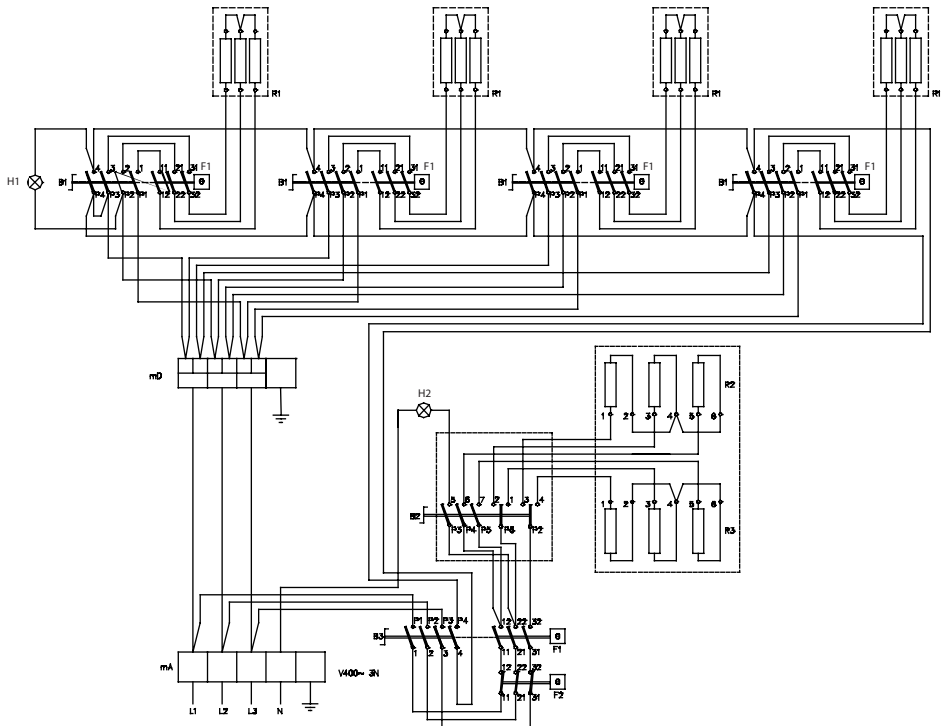
**E7TPB  
 E7TPM  
 V400~ 3N (STD)  
 V400/440 3~**

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**



**E7TP+FE  
V400/440 3~**

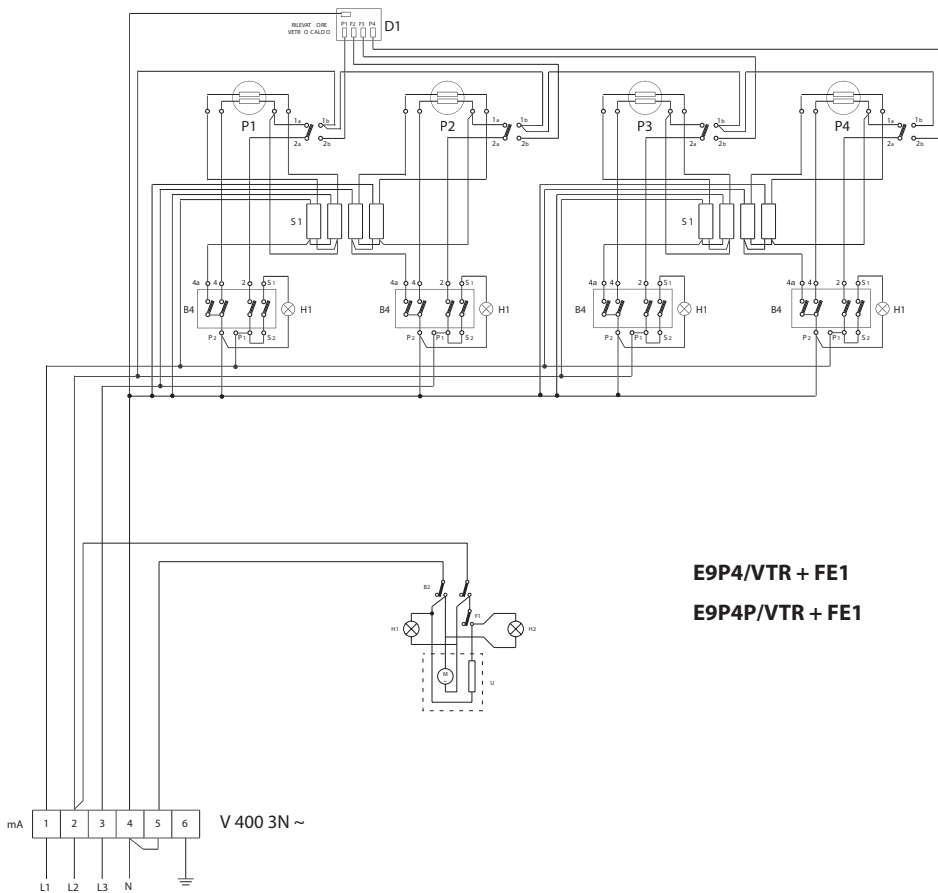
Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne



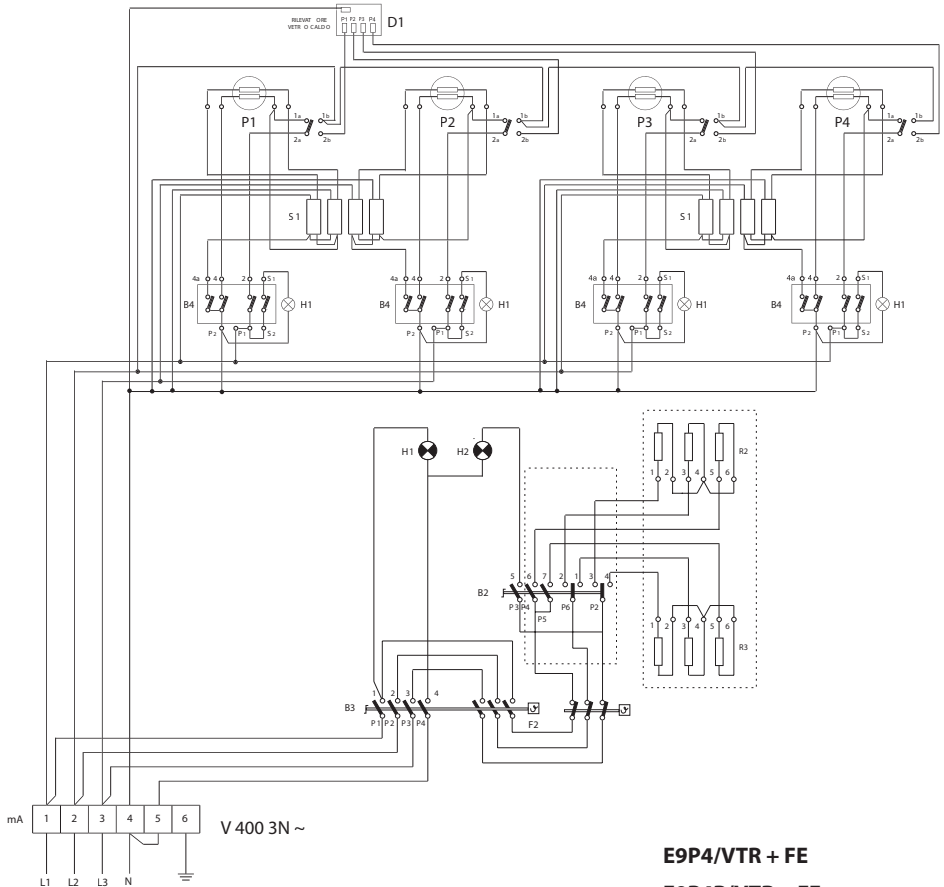
**E7TP+FE**  
**V400~ 3N**



**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsneman • Schematy elektryczne**



**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

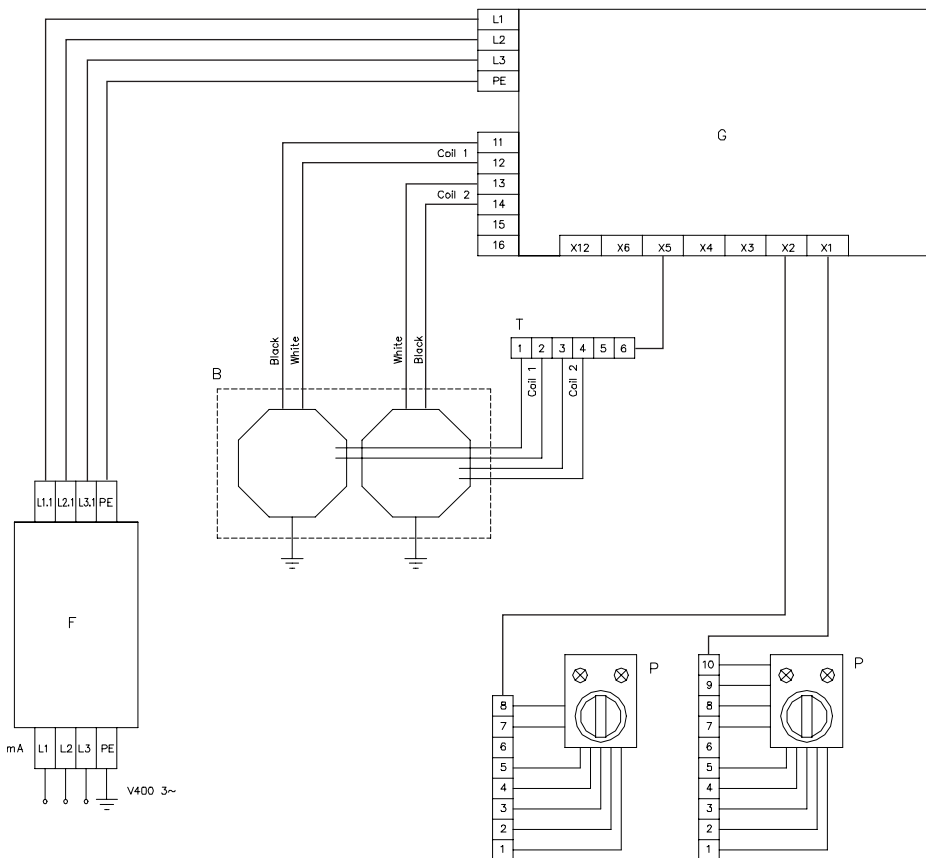


**E9P4/VTR + FE  
E9P4P/VTR + FE  
SE9P4P/VTR + FE**

**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne  
 Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια  
 Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok  
 Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingschema • Schematy elektryczne**

**E9P2M/IND SE9P2M/IND E7P2M/IND**

**E9P4M/IND SE9P4M/IND E7P4M/IND**



Legenda schemi elettrici a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pág. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pág. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 240 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarítás a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne  
 Leyenda esquemas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων  
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz  
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema  
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice

	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH
mA	Morsettierra arrivo linea	Line arrival terminal board	Bornier d'arrivée du réseau	Klemmenleiste Leitungszugang
mD	Morsettierra di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteilerklemmenleiste
B1	Ineruttore/commutatore	Switch/selector switch	Interrupteur/commutateur	Schalter/Umschalter
B2	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Schalter Backofen
B3	Selettore forno	Oven selector	Sélecteur four	Wahlschalter Backofen
B4	Regolatore en. doppio circuito	Dual-circuit power regulator	Régulateur én. double circuit	Energieegl. doppelter Kreislauf
F1	Termostato di regolazione	Temperature-control thermostat	Thermostat de réglage	Regelthermostat
F2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
H1	Lampada spia verde (tensione)	Green indicator light (voltage)	Voyant lumineux vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
H2	Lampada spia arancio	Orange indicator light	Voyant lumineux orange	Orangefarbene Kontrollleuchte
R1	Resistenze di cottura	Cooking heating elements	Résistances de cuisson	Heizwiderstände Herd
R2/R3	Resistenze forno (sup./inf.)	Oven heating elements (top/bottom)	Résistances du four (sup./inf.)	Heizwiderstände Ofen (Oberh./Unterh.)
U	Utilizzatore	Utilization	Utilisation	Benutzer
M	Motoventilatore	Motor fan	Motoventilateur	Motorbetriebener Ventilator
D1	Rilevatore vetro caldo	Hot glass detector	Détecteur verre chaud	Temperaturmessers Glas
S1	Scheda relè	Relay card	Carte relais	Relaiskarte
F	Filtro	Filter	Filtre	Filter
G	Generatore	Generator	Générateur	Generator
B	Bobine induttore	Inductor coils	Bobines inducteur	Induktionsspulen
T	Temperatura bobine	Coil temperature	Température bobines	Temperatur der Spulen
P	Pannello di controllo	Control panel	Panneau de contrôle	Steuertafel

	ESPAÑOL	NEDERLANDS	PORTUGUÊS	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
mA	Bornera de llegada de línea	Aansluitklemmenbord	Régua de bornes chegada linha	Πλακέτα ακροδεκτών άφιξης γραμμής
mD	Bornera de derivación	Aftakklemmenbord	Régua de bornes de derivação	Πλακέτα ακροδεκτών διακλάδωσης
B1	Interruptor/comutador	Schakelaar/keuzeschakelaar	Interruptor/comutador	Διακόπτης/μεταλλακτήρας
B2	Interruptor horno	Ovenschakelaar	Interruptor forno	Διακόπτης φούρνου
B3	Selector horno	Keuzeschakelaar oven	Selector forno	Επιλογέας φούρνου
B4	Regulador en. doble circuito	Regelaar ing. dubbel circuit	Regulador en. circuito duplo	Ρυθμιστή εν. διπλού κυκλώματος
F1	Termostato de regulación	Regelthermostaat	Termostato de regulação	Θερμοστάτης ρύθμισης
F2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Indicador luminoso verde (tensión)	Groen controlelampje (spanning)	Lâmpada piloto verde (tensão)	Φωτεινή λυχνία πράσινη (τάση)
H2	Indicador luminoso naranja	Oranje controlelampje	Lâmpada piloto laranja	Φωτεινή λυχνία πορτοκαλί
R1	Resistencias de cocción	Bereidingsweerstand	Resistências de cozedura	Αντιστάσεις ψήσιματος
R2/R3	Resistencias horno (sup./inf.)	Ovenweerstand (boven/onder)	Resistências forno (sup./inf.)	Αντιστάσεις φούρνου (άνω/κάτω)
U	Utilización	Gebruiker	Utilizador	Χρήστης
M	Motoventilador	Ventilator	Motoventilador	Ανεμιστήρας με κινήτρα
D1	Detector de vidrio caliente	Melder voor heet glas	Detector vidro quente	Ανιχνευτής ζεστού τζαμιού
S1	Tarjeta relés	Relaiskaart	Placa relé	Κάρτα relé
F	Filtro	Filter	Filtro	Φίλτρο
G	Generador	Generator	Gerador	Γεννήτρια
B	Bobinas del inductor	Inductorspoelen	Bobinas indutoras	Πηνια επαγωγεία
T	Temperatura bobinas	Temperatuur van de spoelen	Temperatura bobinas	Θερμοκρασία πηνίων
P	Panel de control	Bedieningspaneel	Painel de control	Πίνακας ελέγχου

**Legenda schémí elektricí • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne  
 Leyenda esquemas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων  
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz  
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema  
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice**

	ČESKY	SLOVENSKY	MAGYAR	DANSK
mA	Svorkovnice pro přívod vedení	Svorkovnica pre prívod vedenia	Belépő vezeték sorkapocs	Klemkasse ankomst linje
mD	Svorkovnice derivate	Svorkovnica derivácie	Leágazó sorkapocs	Forgreningsklemkasse
B1	Vypínač/přepínač	Vypínač/prepínač	Megszakító kapcsoló/átkapcsoló	Afbryder/omstiller
B2	Vypínač trouby	Vypínač rúry	Sütő kapcsoló	Afbryder oven
B3	Přepínač trouby	Prepínač rúry	Sütő választókapcsoló	Vælger oven
B4	Regulátor en. dvojitého obvodu	Regulátor en. dvojitého obvodu	Kétáramkörös energiaszabályzó	Regulator en. dobbelt kredsløb
F1	Regulační termostat	Regulačný termostat	Szabályzó termosztát	Reguleringsstermostat
F2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
H1	Kontrolní žárovka zelené barvy (napětí)	Kontrolná žiarovka zelenej farby (napätie)	Zöld jelzőlámpa (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
H2	Kontrolní žárovka oranžové barvy	Kontrolná žiarovka oranžovej farby	Narancssárga jelzőlámpa	Orange kontrollampe
R1	Pečná topná tělesa	Pečné topné telesá	Főzőlap ellenállások	Kogemodstande
R2/R3	Topná tělesa trouby (hor./spo.)	Topné telesá rúry (hor./spo.)	Sütő ellenállások (felső/alsó)	Ovnmodstande (oppe/nede)
U	Uživatel	Užívateľ	Felhasználó	Bruger
M	Motorový ventilátor	Motorový ventilátor	Motoros ventilátor	Motorventilator
D1	Detektor horkého skla	Detektor horúceho skla	Meleg üveg érzékelő	Føler ruedeophedning
S1	Reléová karta	Reléová karta	Relékártya	Relækort
F	Filtr	Filter	Szűrő	Filter
G	Generátor	Generátor	Generátor	Generator
B	Indukční cívky	Indukčné cievky	Indukciós tekercsek	Induktionsspøler
T	Teplota cívky	Teplota cievok	Tekercsek hőmérséklete	Spølernes temperatur
P	Řídicí panel	Riadiaci panel	Kezelőpanel	Betjeningspanel

	NORSK	SVENSKA	POLSKI	ROMĀNĀ
mA	Koplingspanel inngangslinje	Anslutningsplint för matarledningen	Tabliczka zaciskowa obwodu	Cutie de borne sosire linie
mD	Koplingspanel fordeling	Förgreningsplint	Tabliczka zaciskowa odgałęzienia	Cutie de derivatie
B1	Bryter/strømvender	Strömbrytare/omkopplare	Włącznik/przełącznik	Înterupător/comutator
B2	Ovnsbryter	Ugnsströmbrytare	Włącznik piekarnika	Înterupător cuptor
B3	Ovnsbryter	Ugnsväljare	Przełącznik piekarnika	Selector cuptor
B4	Regulator en. dobbelt kredsløb	Energiregulator med dubbla kretsar	Regulator en. podwójnego obwodu	Regulator en. dunlu circuit
F1	Termostatregulering	Termostat	Termostat regulacji	Termostat de reglare
F2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranță
H1	Grønn varsellampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Lampka kontrolna zielona (napięcie)	Led indicator verde (tensiune)
H2	Oransje varsellampe	Orange kontrollampa	Lampka kontrolna pomarańczowa	Led indicator portocaliu
R1	Kokemodstand	Tillagningsmodstånd	Grzałka gotowania	Rezistențe de coacere
R2/R3	Modstand oven (over/under)	Ugnsmodstånd (övre/nedre)	Grzałki piekarnika (gór./doln.)	Rezistențe cuptor (sup./inf.)
U	Apparat	Användare	Użytkownik	Utilizator
M	Motorvifte	Fläkt	Wentylator	Motoventilator
D1	Detektor for varmt glass	Detektor för varmt glas	Wykrywacz gorącego szkła	Detector sticlă caldă
S1	Relækort	Reläkort	Karta przełącznika	Fișă releu
F	Filtr	Filter	Filtr	Filtru
G	Generator	Generator	Wytwnornica	Generator
B	Spøler induktor	Induktorspøler	Cewki indukcyjne	Bobine inductor
T	Temperatur spøler	Spølertemperatur	Temperatura cewek	Temperatură bobine
P	Kontrollpanel	Kontrollpanel	Panel kontrolny	Panou de control

Legenda schémí elektricí a pag. 240 • Legend for wiring diagrams on page 240 • Légende des schémas électriques page 240 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 240 • Leyenda esquemas eléctricos en la pag. 240 • Legenda elektriske schema's op pag. 240  
 Legenda esquemas eléctricos na pag. 240 • Υπόμνημα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 240 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 240 • Legenda k elektrickým schémam najdete na str. 240 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 240. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 240 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 240 • Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 240 • Opis schematów elektrycznych na str. 240 • Legenda schemelor electrice la pag. 240

## **AVVERTENZA**

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.

SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI ED INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

## **WARNING**

THE MANUFACTURER DECLINES EVERY RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE MISTAKES CONTAINED IN THIS BOOKLET IMPUTABLE TO PRINTING OR TRANSCRIPTION ERRORS.

IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO BRING CHANGES TO THE PRODUCT IF RETAINED USEFUL OR NECESSARY WITHOUT JEOPARDIZING THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND EVERY RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS PRINTED BROUGHT IN THIS MANUAL ARE NOT STRICTLY OBSERVED.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR DAMAGES CAUSED DIRECTLY OR INDIRECTLY DUE TO ERRONEOUS ASSEMBLY, TAMPERING, BAD MAINTENANCE, LACK OF SKILL.

## **AVERTISSEMENT**

LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES POUR LES POSSIBLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE IMPUTABLE A ERREURS DE TRANSCRIPTIONS OU IMPRIMERIES.

IL RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFIQUES QUE RETIENNE UTILE OU NECESSAIRES, SANS PREJUDICIER LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES AU CAS AUQUEL LES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE NE SOIENT STRICTEMENT RESPECTEES.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITES CONCERNANT DES DEGATS DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUES PAR UNE INSTALLATION ERRONNEE, ALTERATION, MAUVAIS ENTRETIEN, INEXPERIENCE LORS DE L'UTILISATION.

## **WARNUNG**

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR MOGLICHE INEXAKTE ANGABEN DURCH SCHREIBODER DRUCKFEHLER IN DIESEM HANDBUCH AB.

ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM PRODUKT AENDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DASS DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN VERÄNDERT WERDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT GENAUSTENS EINGEHALTEN WERDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH FALSCHER AUFSTELLUNG, HANDHABUNG, SCHLECHTE WARTUNG, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH VERURSACHT WERDEN.

## **ADVERTENCIA**

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.

EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL MISMO.

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

## WAARSCHUWING

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR MOGELIJKE FOUTEN IN DEZE BROCHURE ,DIE TE WIJTEN ZIJN AAN OVERSCHRIJF- OF DRUKFOUTEN.

HIJ BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR AL DIE WIJZINGEN AAN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ VOOR NUTTIG EN NOODZAKELIJK HOUDT, ZONDER DE FUNDAMENTELE KENMERKEN ERVAN TE SCHADEN.

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF, ALS DE VOORSCHRIFTEN IN DEZE HANDLEIDING NIET STRIKT IN ACHT WORDEN GENOMEN.

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DIRECTE- EN INDIRECTE SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN VERKEERDE INSTALLATIE, GEKNOEI, SLECHT ONDERHOUD, VERKEERD GEBRUIK.

## AVISO

O FABRICANTE EXIME-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR ALGUMA FALHA CONTIDA NESTE OPÚSCULO QUE POSSAM SER ATRIBUÍDAS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO.

RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFETUAR NO PRODUTO AQUELAS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS SUAS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.

O FABRICANTE EXIME-SE DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE SE NÃO FOREM RIGOROSAMENTE OBSERVADAS AS NORMAS CONTIDAS NESTE MANUAL.

O FABRICANTE DESOBRIGA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DIRECTOS E INDIRECTOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÕES, MANUTENÇÃO IMPRÓPRIA, IMPERÍCIA NO USO.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΝΑΚΡΙΒΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΑΠΟ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΜΕΤΑΓΡΑΦΗΣ Ή ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ.

ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΟΠΟΙΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΡΙΝΕΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ Ή ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΔΙΑΚΥΒΕΥΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΗΘΟΥΝ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΑΜΕΣΕΣ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ, ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΑΠΕΙΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

## UPOZORNĚNÍ

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI, ZPŮSOBENÉ CHYBOU PŘEPISOVÁNÍ A TISKU, VYSKYTUJÍCÍ SE V TĚTO BROŽUŘE.

NAVÍC JE VÝROBCE OPRAVNĚN POZMĚNIT VÝROBEK, KDYKOLIV TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITEČNÉ ZA PŘEDPOKLADU, ŽE TÍM NEBUDOU OVLYVNĚNÉ JEHO ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY.

VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ POKYNŮ OBSÁHNUTÝCH V TĚTO PŘÍRUČCE.

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍMÉ ČI NEPŘÍMÉ ŠKODY, ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, MANIPULACÍ, NEDOSTATEČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSTÍ PŘI POUŽITÍ.

## UPOZORNENIE

VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOLVEK PRÍPADNÉ NEPRESNOSTI, SPÔSOBENÉ CHYBOU PRI PREPISOVANÍ A TLAČÍ, VYSKYTUJÚCE SA V TEJTO BROŽUŘE.

OKREM TOHO JE VÝROBCA OPRAVNĚNÝ POZMENIŤ VÝROBOK, KEDYKOLVEK TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITOČNÉ ZA PREDPOKLADU, ŽE TÝM NEBUDÚ OVPLYVNĚNÉ JEHO ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY.

VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA POKYNOV OBSIAHNUTÝCH V TEJTO PŘÍRUČKE.

VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOLVEK PRIAME ČI NEPRIAME ŠKODY, SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU, MANIPULÁCIOU, NEDOSTATOČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSTOU PRI POUŽITÍ.

## FIGYELMEZTETÉS

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A JELEN FÜZET TARTALMÁNAK ESETLEGES, ÁTÍRÁSI- VAGY NYOMDAHIBÁBÓL EREDO PONTATLANSÁGAIÉRT.

FENNTARTJA TOVÁBBÁ ANNAK JOGÁT, HOGY A TERMÉKEN A SZÜKSÉGESNEK VAGY HASZNOSNAK VÉLT MÓDOSÍTÁSOKAT ESZKÖZÖLJE, ANÉLKÜL, HOGY ANNAK LÉNYEGI JELLEMZŐIN VÁLTOZTATNA.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET ABBAN AZ ESETBEN, AMIKOR NEM TARTJÁK BE SZIGORÚAN A JELEN ÚTMUTATÓBA FOGLALT ELŐÍRÁSOKAT.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÁROKÉRT, MELYET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN BESZERELÉSE, ILLETÉKTELEN BEAVATKOZÁS, NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁSA, ILLETVE HOZZÁ NEM ÉRTŐ SZEMÉLY ÁLTALI HASZNÁLATA OKOZ.

## ADVARSEL

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE UNØJAGTIGHEDER I DETTE HÆFTE, DER SKYLDES KOPIERINGS- ELLER TRYKFEJL.

FABRIKANTEN FORBEHOLDER SIG DESUDEN RETTEN TIL AT FORETAGE ALLE NØDVENDIGE OG NYTTIGE ÆNDRINGER AF PRODUKTET, SÅFREMT DE IKKE HAR NOGEN INDVIRKNING PÅ DETS GRUNDLÆGGENDE EGENSKABER.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS FORSKRIFTERNE I DENNE VEJLEDING IKKE OVERHOLDES FULDSTÆNDIGT.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION, MANIPULERING, RINGE VEDLIGEHOLDELSE, UKYNDIG ANVENDELSE.

## VÆR OPPMERKSOM

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV TRYKK- ELLER TRANSKRIPSJONSFEIL.

MAN RESERVERER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET MAN MÅTTE ANSE SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT PRIMÆREGENSKAPENE ENDRES.

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR I DE TILFELLER DER NORMENE OG ANVISNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN IKKE BLIR FULGT TIL PUNKT OG PRIKKE.

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE OG INDIREKTE SKADER SOM ER FORÅRSAKET AV FEIL INSTALLASJON, ULOVLIGE INNGREP, DÅRLIG VEDLIKEHOLD, UFORSIKTIGHET VED BRUK.

## VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.

TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

## OSTRZEŻENIE

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.

ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOŠZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ I JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE ZOSTANĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

**CERTIFICATO DI GARANZIA**

DITTA: .....

INDIRIZZO: .....

DATA DI INSTALLAZIONE: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: .....

ADDRESS: .....

INSTALLATION DATE: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : .....

ADRESSE : .....

DATE D'INSTALLATION : .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

GARANTIESCHEIN

FIRMA: .....

ANSCHRIFT: .....

INSTALLIERT AM: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: .....

DIRECCIÓN: .....

FECHA DE LA INSTALACIÓN: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

GARANTIEBEWIJS

FIRMA: .....

ADRES: .....

INSTALLATIEDATUM: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: .....

ENDEREÇO: .....

DATA DE INSTALAÇÃO: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΑ: .....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: .....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

ZÁRUČNÍ LIST

FIRMA: .....

ADRESA: .....

DATUM INSTALACE: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

ZÁRUČNÝ LIST

FIRMA: .....

ADRESA: .....

DÁTUM INŠTALÁCIE: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

JÓTÁLLÁSI JEGY

VÁLLALAT: .....

CÍM: .....

BESZERELÉS IDŐPONTJA: .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

GARANTIBEVIS

FIRMA: .....

ADRESSE: .....

INSTALLATIONS DATA : .....

**MODEL:  
PART NUMBER:**

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: .....

ADRESSE: .....

INSTALLASJONSDATO: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: .....

ADRESS: .....

INSTALLATIONSdatum: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: .....

ADRES: .....

DATA MONTAŻU: .....

**MODEL:**  
**PART NUMBER:**







