



MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE A INDUZIONE - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	38	IT
INSTRUCTION MANUAL INDUCTION COOKERS - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	52	EN
MODE D'EMPLOI FOURNEAUX À INDUCTION - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	65	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH INDUKTIONSHERD - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	79	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A INDUCCIÓN - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	93	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING INDUCTIE KEUKENS - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	107	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES DE INDUÇÃO - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	121	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ - (Γρήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	135	EL
NÁVOD K POUŽITÍ INDUKČNÍ SPORÁKY - (Původní návod) Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.	149	CS
NÁVOD K POUŽITIU INDUKČNÍ SPORÁKY - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	162	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV INDUKCIÓS TŰZHELYEK - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	175	HU
BRUGERVEJLEDNINGER INDUKTIONS KOMFURER - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	189	DA
BRUKSANVISNING INDUKSJONSKOMFYRER - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	203	NO
BRUKSANVISNING INDUCTIONS KOMFYER - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	216	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE INDUKCYJNA - (Instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	229	PL
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZ INDUCȚIE - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	243	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ - (Оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	257	RU
دليل استعمال مطابق بالحث - (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	283	AR

IT

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

Avvertenza!

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

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica simile.

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.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

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

EN

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

Warning!

Before performing any operations, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential

The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:



Maintenance must be carried out by qualified personnel.

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

FR

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

Avertissement !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Équipotentiel

Brancher l'appareil à un système équipotentiel.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

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

DE

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

Hinweis!

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

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

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo “COLOCACIÓN” y “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo “INSTRUCCIONES DE USO”.

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

¡Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:



Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.

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

NL

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

Waarschuwing!

Vòòr iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde

omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat. Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:



De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.

PT

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO".

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

Advertência!

Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.

Está indicado pelo seguinte símbolo:



As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.

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

EL

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ", "" και "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους.

Ανατρέξτε στην παράγραφο "ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ".

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

Προειδοποίηση!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

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

CS

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec “PŘÍPRAVA NA INSTALACI” a “ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ”.

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec “POKYNY K POUŽÍVÁNÍ”.

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení

Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

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

SK

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedálni, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Viď odsek „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Viď odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s instalačnými pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém

Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

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

HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháikhoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválasztást. Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne sértse a készüléket.

DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommerielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

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

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

Ækvipotentiel

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

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

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

NO

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

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

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

Ekvipotensial

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

Denne er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

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

SV

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

masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

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

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

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

Potentialutjämning

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

Den är markerad med följande symbol:



Underhållsarbete ska utföras av kvalificerad personal.

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

PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

Ekwipotencjał

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.

RO

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadalnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

Avertisment!

Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectati alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotential

Conectați aparatul la un sistem echipotential. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare. Este evidențiat cu următorul simbol:



Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.

Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria.

RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для непрерывного производства массы пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подключения к электрической сети. - Смотрите раздел “ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ” и “ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ”.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел “ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ”

Запрещается мыть устройство струей воды или парочистителем

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

AR

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات آبيرة ومستمرة من الأطعمة.

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة الترابيب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"الترابيب" و"التوصيل الكهربائي".

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل البخار.

تنبيه!

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III، وبشكل مطابق لنظم التركيب.

إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية.

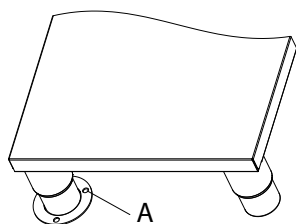
وهو مميز بالرمز:



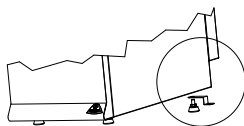
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفا من تلفه.

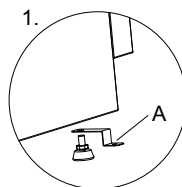
1a



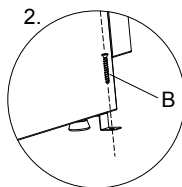
1b



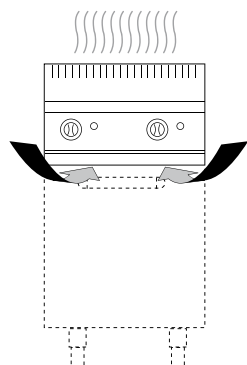
1.



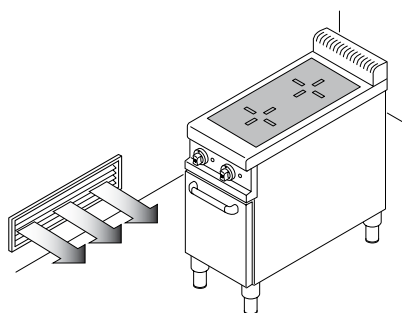
2.



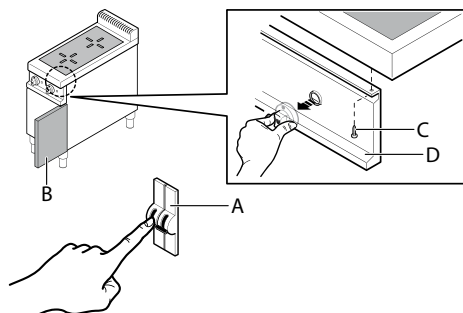
2



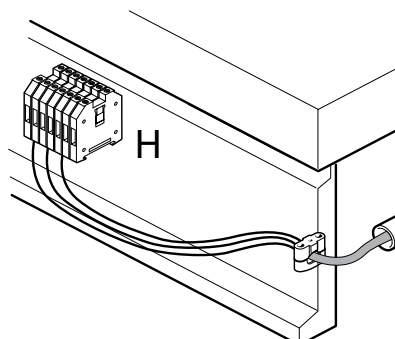
3



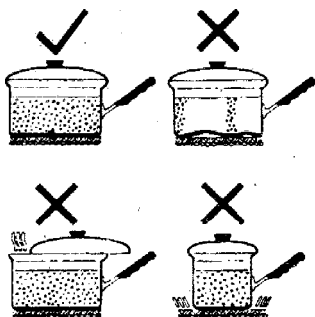
4



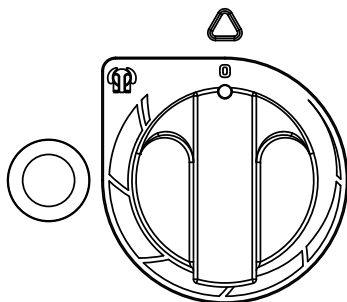
5



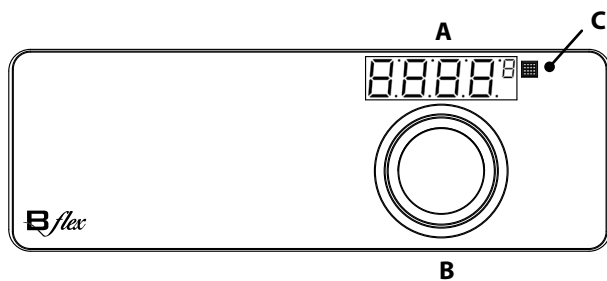
6



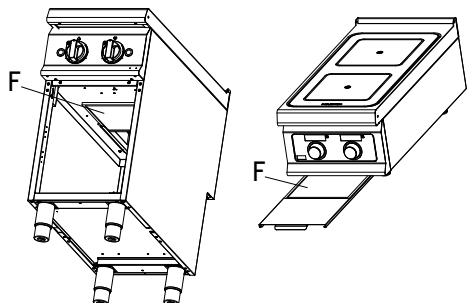
7



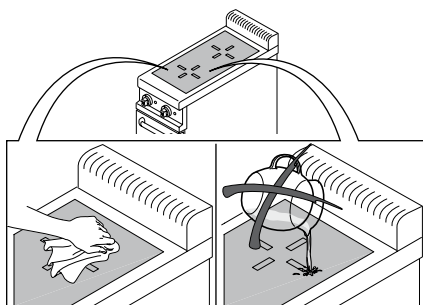
8



9



10



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

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية •

mA	Morsettiera arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B2	Interruttore bipolare forno	Oven's bipolar switch	Interrupteur bipolaire four	Zweipoliger Schalter Ofen
B4	Encoder	Encoder	Encodeur	Drehwinkelgeber
H1	Lampada spia verde	Green pilot lamp	Voyant vert	Grüne Kontrollleuchte
M	Elettroventilatore	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
G	Generatore	Generator	Générateur	Generator
B	Bobine induttore	Inductor coil	Bobines inducteur	Induktionsspulen
DS	Display	Display	Écran	Display
LK	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob
BP	Base potenziata	Electronic control case	Boîte des commandes électroniques	Elektrogehäuse

mA	Tablero de bornes de llegada linea	Klemmenbord inkomende lijn	Terminais de entrada da linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Klemmenbord aftakking	Terminais de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B2	Interruptor bipolar horno	Bipolaire ovenschakelaar	Interruptor bipolar do forno	Διπολικός διακόπτης φούρνου
B4	Encoder	Encoder	Encoder	Κωδικοποιητής
H1	Luz testigo verde	Groen lichtje	Lâmpada de indicação verde	Λυχνία ένδειξη - πράσινη
M	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλέκτρο-ανεμιστήρας
G	Generador	Generator	Gerador	Γεννήτρια
B	Bobinas inductor	Bobine inductie	Bobinas do indutor	Πηνία επαγωγέα
DS	Pantalla	Display	Ecrã	Οθόνη
LK	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob
BP	Base de potencia	Vermogenbasis	Base de potência	Βάση ισχύος

mA	Prívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vezeték csatlakozó	Klemkasse til indgangsledning
mD	Spojovací svorkovnice	Spojovacia svorkovnica	Elágazás csatlakozó	Forgreningsklemme
B2	Dvoupólový spínač trouby	Dvojpolový spínač rúry	Bipoláris sütőkapcsoló	Bipolar afbryder til ovn
B4	Enkoder	Encoder	Kódoló	Encoder
H1	Zelená světelná kontrolka	Zelená svetelná kontrolka	Zöld fénykijelző	Grøn kontrollampe
M	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
G	Generátor	Generátor	Generátor	Generator
B	Indukční cívky	Indukčné cievky	Induktor tekercs	Induktorspoler
DS	Displej	Displej	Kijelző (Display)	Display
LK	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob
BP	Výkonová základna	Výkonná základňa	Alaplejtjesítmény	Basiseffekt

mA	Terminalblokk	Utgagslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletå de sosire linie
mD	Koblingsboks	Utgagslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletå de derivație
B2	Topolet bryter for ovnen	Bipolär strömbrytare för ugn	Bipolarny wyłącznik piekarnika	Înterupător bipolar cuptor
B4	Koder	Przetwornik	Przetwornik	Codificator
H1	Grønn varselampe	Grön kontrollampa	Zielona lampka kontrolna	Lampă de semnalizare verde
M	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
G	Generator	Generator	Generator	Generator
B	Induksjonsspoler	Induktansspole	Cewki indukcyjne	Bobine inductoare
DS	Display	Display	Display	Display
LK	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob	Lin Knob
BP	Effektbase	Baseffekt	Podstawa mocy	Bază putere

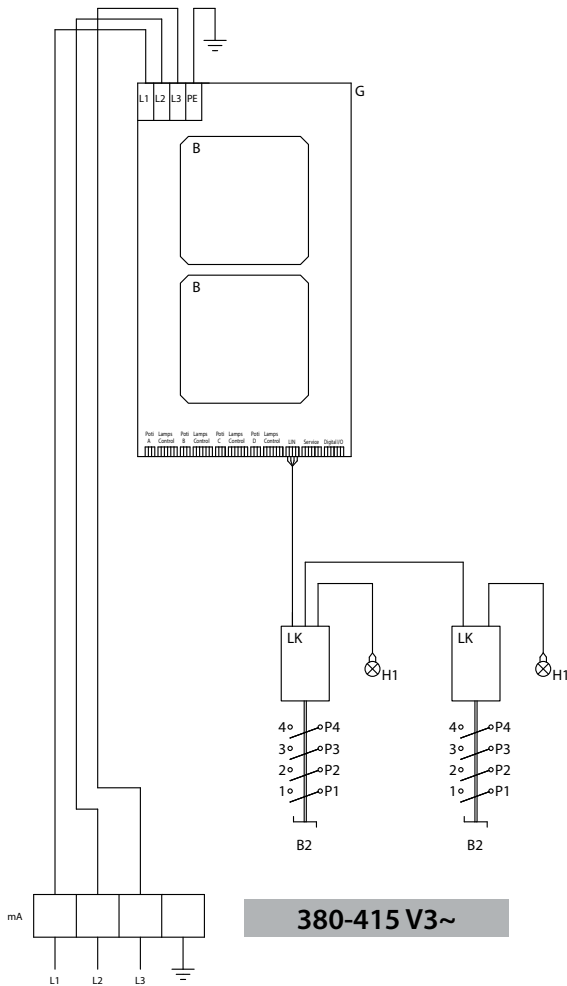
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam •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

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Клеммная колодка вход линии	لوحة أطراف توصيل الدخّل
mD	Колодка клеммная распределительная	لوحة أطراف توصيل التفرّع
B2	Двухполюсный выключатель духовки	مفتاح كهربائي ثنائي القطب للفرن
B4	Кодовый датчик	إنكودر
H1	Зеленая индикаторная лампочка	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر
M	Электровентилятор	مروحة كهربائية
G	Генератор	مولّد
B	Катушки индуктора	ملفّ حثّي
DS	Дисплей	لوحة عرض
LK	Lin Knob	مقبض الباب لين
BP	Силовой блок	علبة التحكم الإلكتروني



E7P2B/IND · E7P2M/IND

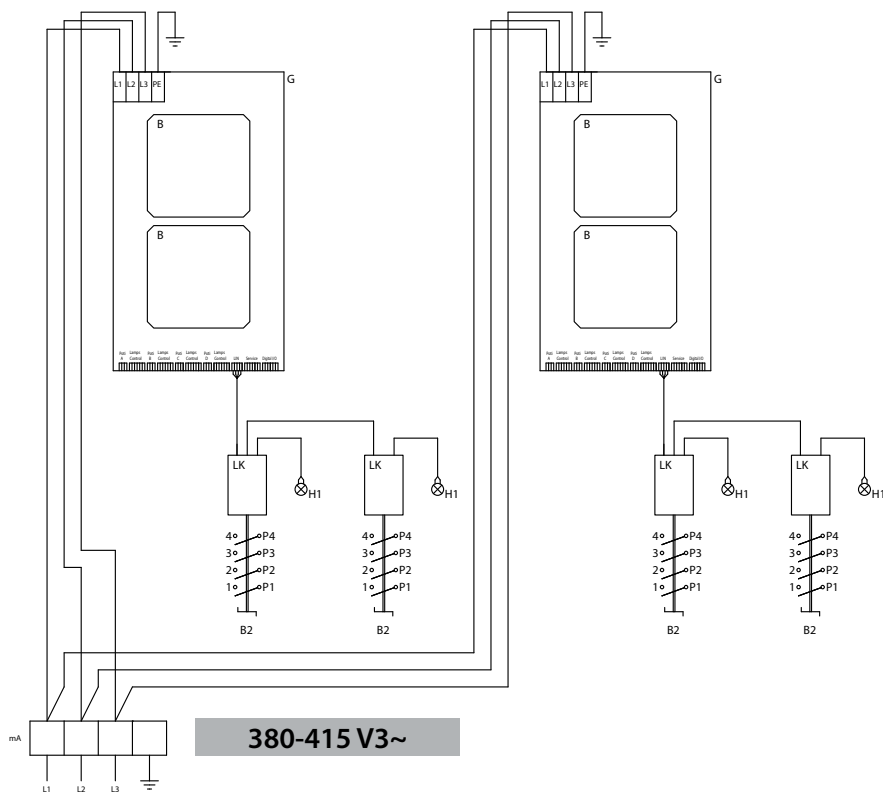


- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17



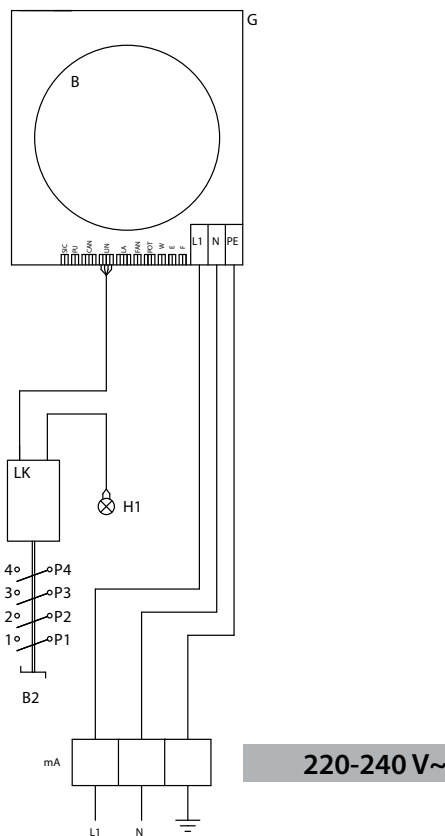
E7P4B/IND · E7P4M/IND



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til elddiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingsdiagram på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17

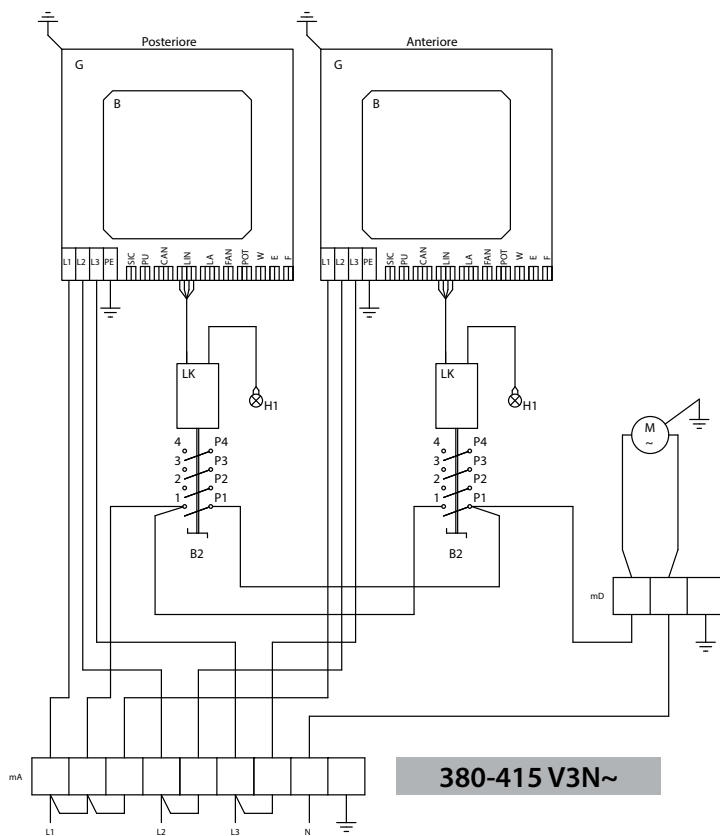


E7WOK/IND



220-240 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátum náležete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17

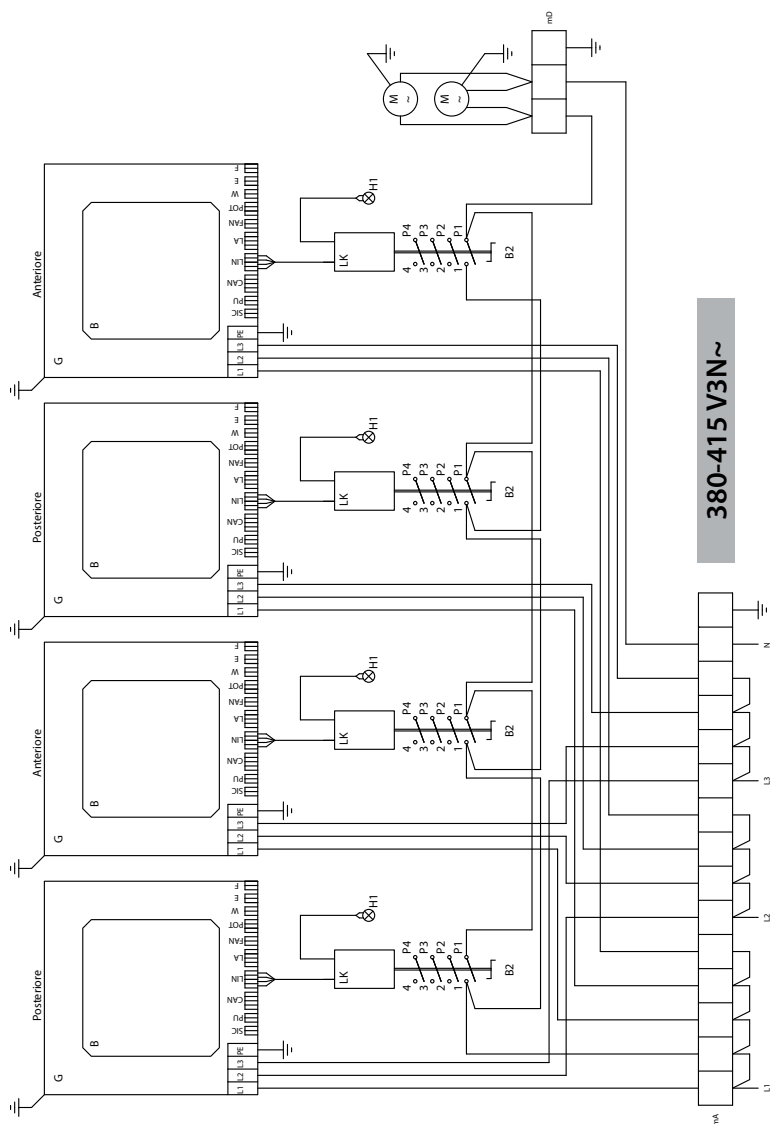


380-415 V3N~

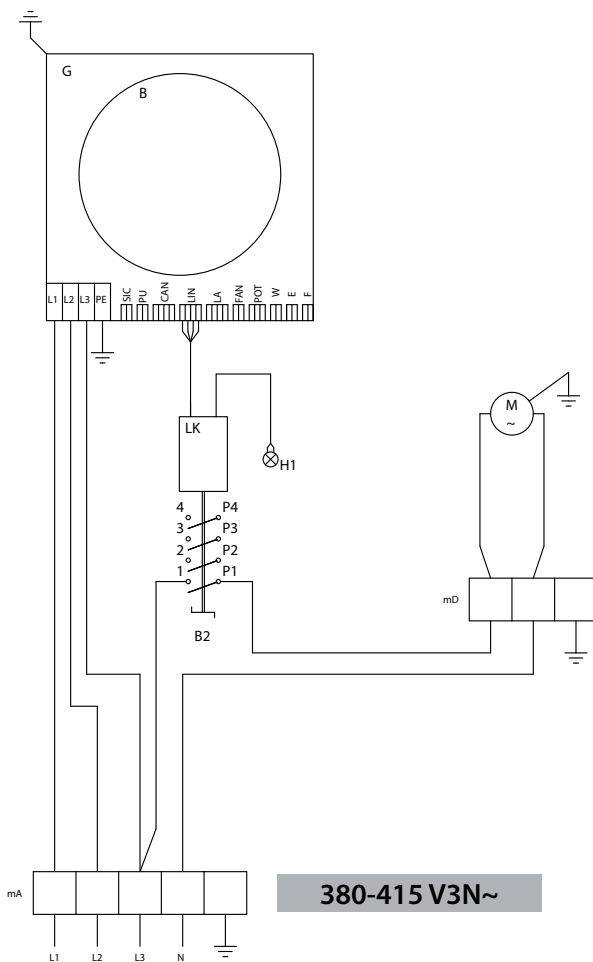
- Legenda schemi električni a pag. 16/17 • Legenfo for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
 • Legenda diagramas eléctricos en la pag. 16/17 • Legenda električnih shemova op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos en la pag. 16/17 • Λεγάνδα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
 • Legenda k električným schémám naleznete na str. 16/17 • Legenda k električným schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó leírásokat az 16/17. oldalakon találhatók
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktskema, side. 16/17 • Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 16/17
 • Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda shem električnih skem na str. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
 • 16/17 قامة تفسيرة للمخططات الكبرالية صفحة



E9P4M/IND · SE9P4M/IND · LXE9P4/IND



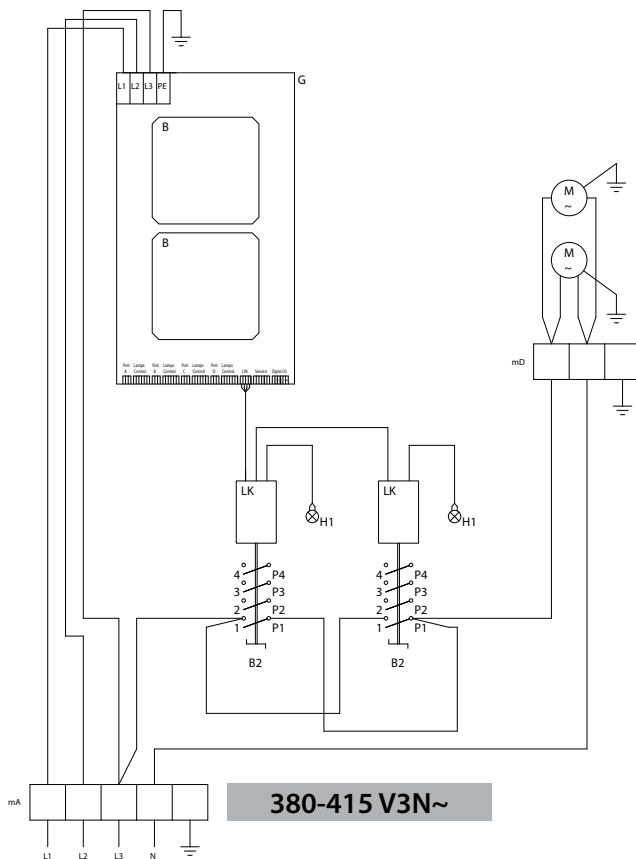
- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a16/17. oldalakon található
- Fortklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingssscheman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة صفحة 16/17

**SE7WOK-PB/IND · E9WOK/IND · SE9WOK/IND · LXE9WOK/IND**

- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátom naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til elddiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- 16/17 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



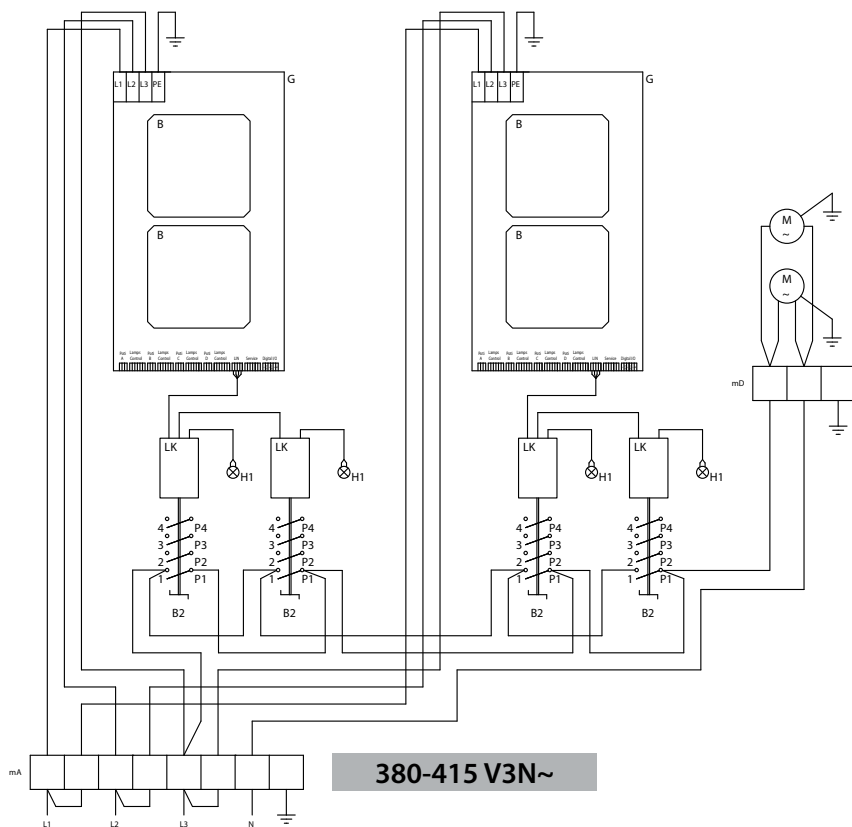
SE7P2B/IND · SE7P2M/IND · SE7P2PB/IND · SE7P2PM/IND SE9TP2M/IND · LXE9TP2/IND



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjerma, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17



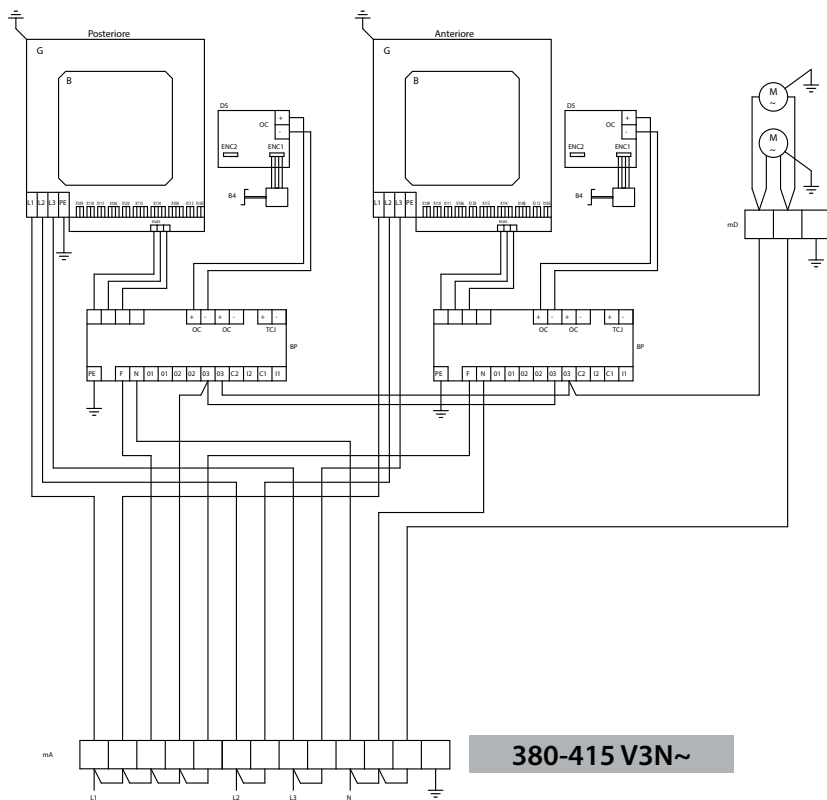
SE7P4B/IND · SE7P4M/IND · SE7P4PB/IND · SE7P4PM/IND SE9TP4M/IND · LXE9TP4/IND



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátom naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémátom nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversigtskjem, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- 16/17 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17



SE9P2M/IND-BF · LXE9P2/IND-BF

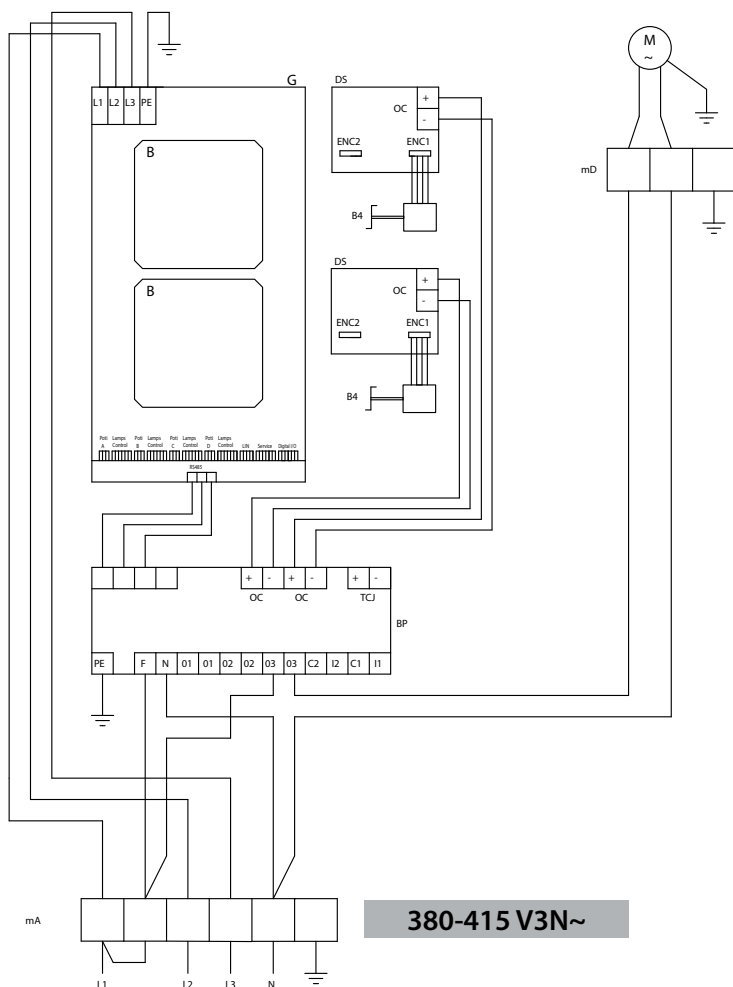


380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémám nájdeť na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة صفحة 16/17



SE7P2B/IND-BF • SE7P2M/IND-BF • SE7P2PM/IND-BF • SE7P2PB/IND-BF
SE9TP2M/IND-BF • LXE9TP2/IND-BF



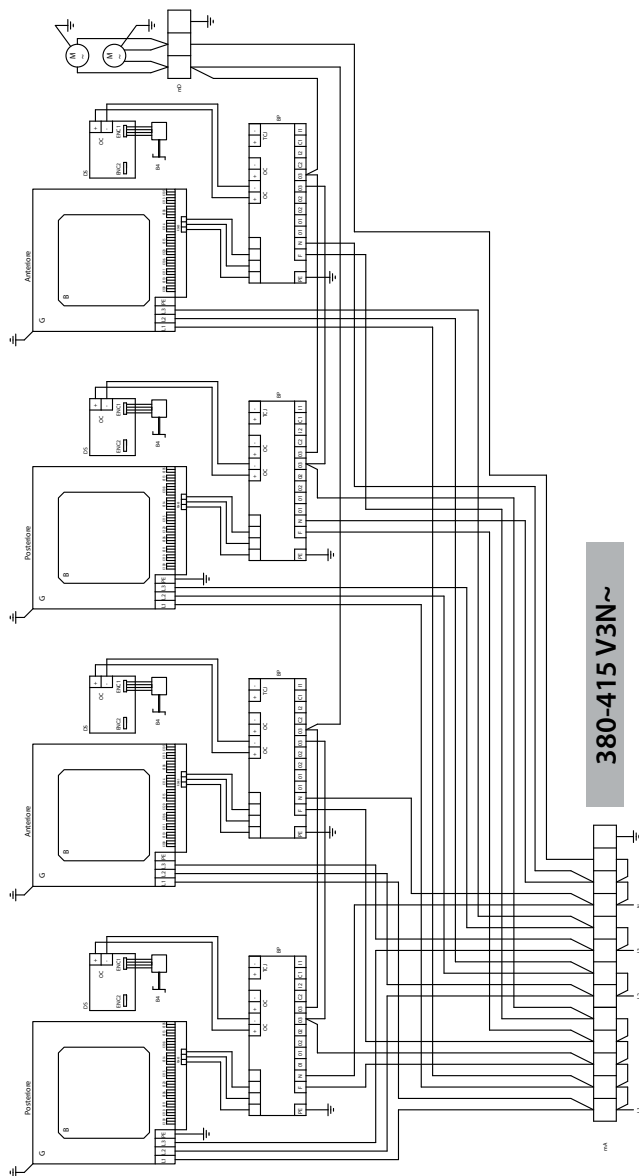
380-415 V3N~



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátom náleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- 16/17 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



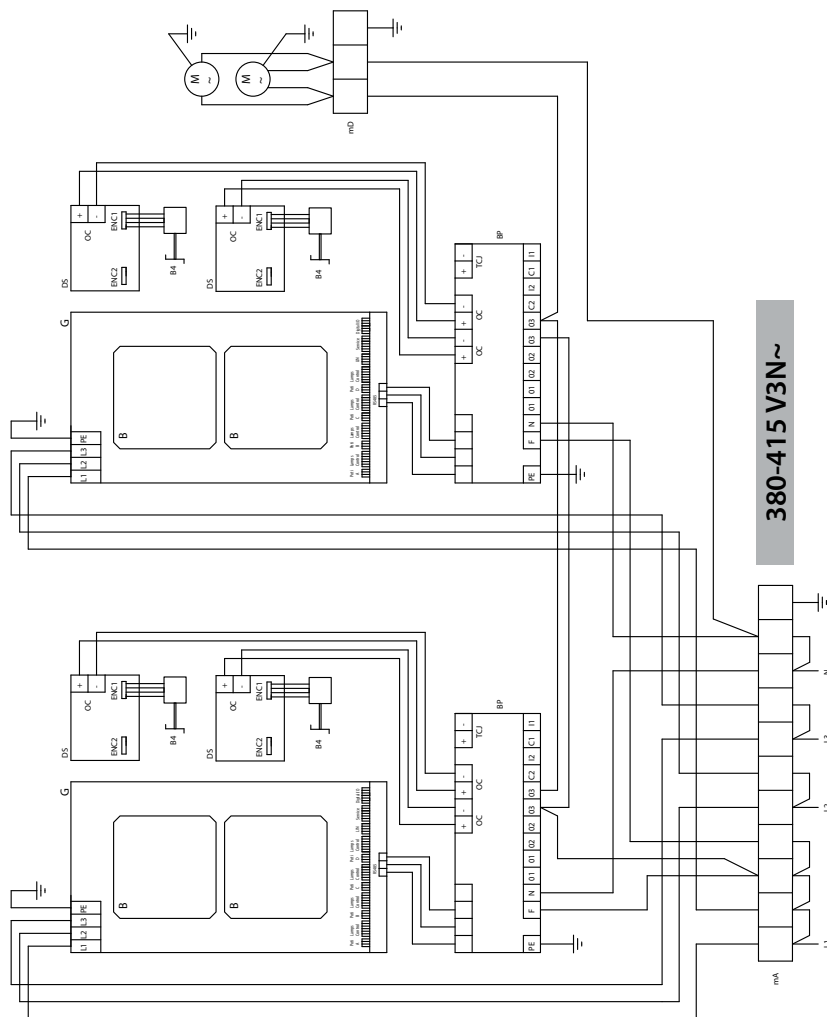
SE9P4M/IND-BF · LXE9P4/IND-BF



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátum naznate na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17



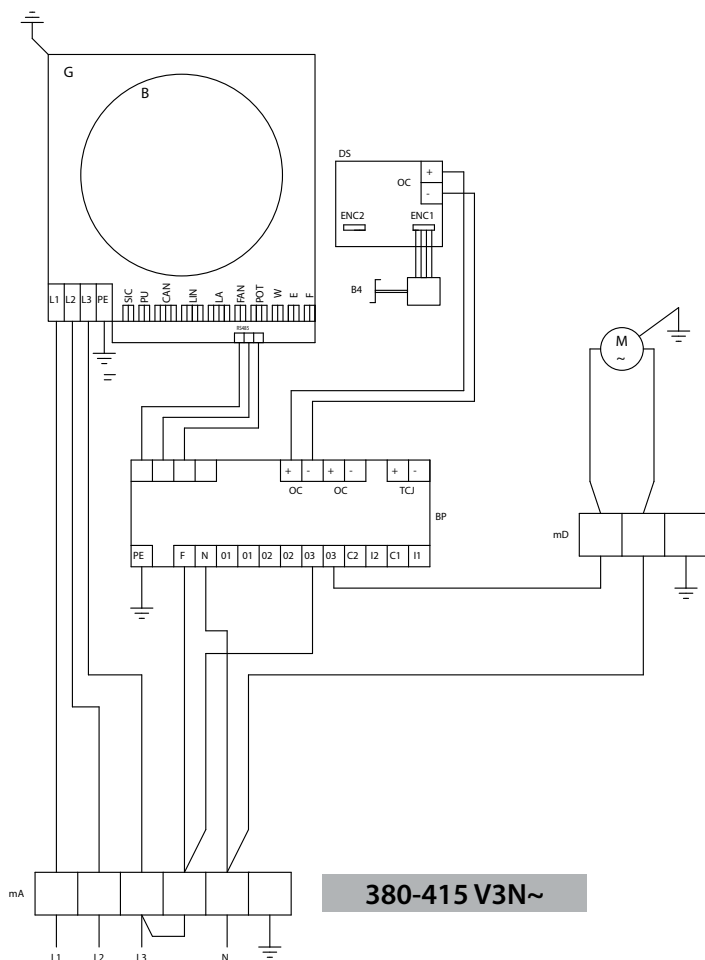
SE7P4B/IND-BF • SE7P4M/IND-BF • SE7P4PB/IND-BF • SE7P4PM/IND-BF SE9TP4M/IND-BF • LXE9TP4/IND-BF



- Legenda schemi elettrici a pag. 16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske schema's op pag. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a16/17. oldalakon található
- Forklaringer til elddiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- 16/17 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17

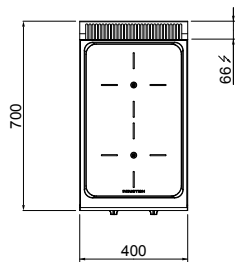
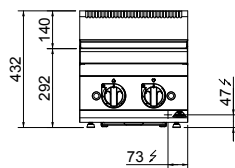
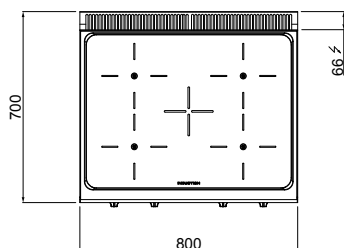
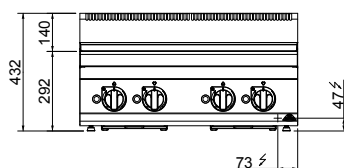
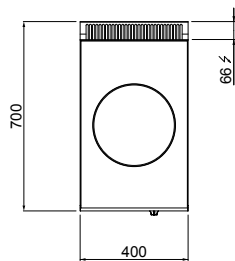
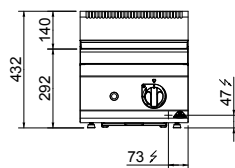
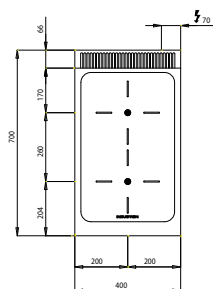
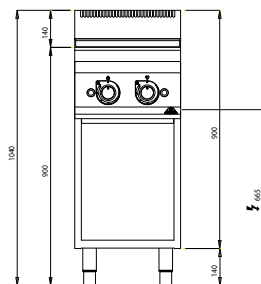


SE7WOK-PB/IND-BF · SE9WOK/IND-BF · LXE9WOK/IND-BF



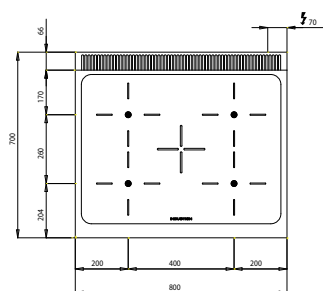
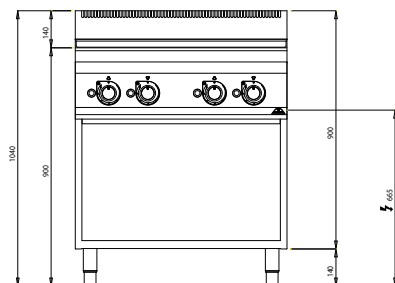
380-415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag.16/17 • Legend for wiring diagrams on page 16/17 • Légende des schémas électriques à la page 16/17 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 16/17
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 16/17 • Legenda elektriske shéma's op pag.16/17 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 16/17 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 16/17
- Legendu k elektrickým schémam naleznete na str. 16/17 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 16/17 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a16/17. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 16/17 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 16/17 • Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 16/17
- Opis schematów elektrycznych na str. 16/17 • Legenda scheme electrice la pag. 16/17 • Условные обозначения электрических схем на страницах 16/17
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 16/17

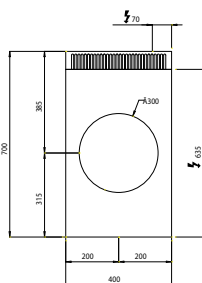
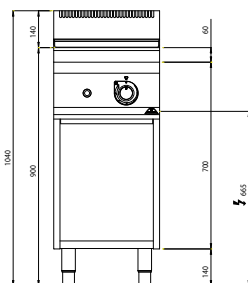
**E7P2B/IND****E7P4B/IND****E7WOK-B/IND****E7P2M/IND**



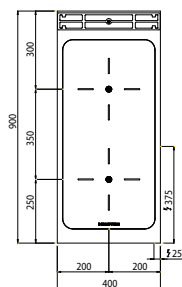
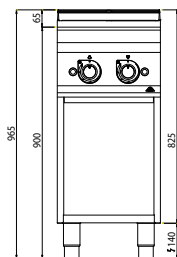
E7P4M/IND



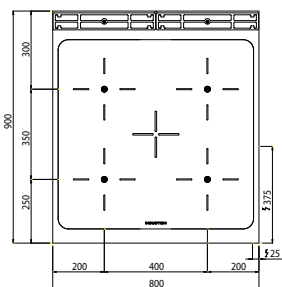
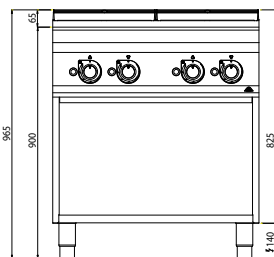
E7WOK/IND

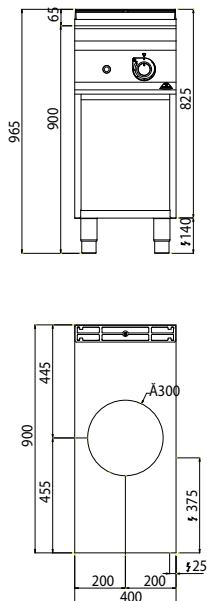
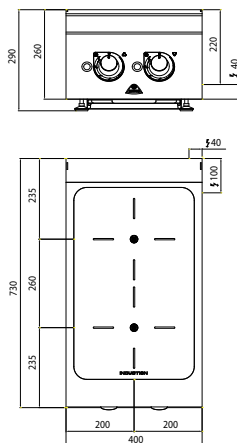
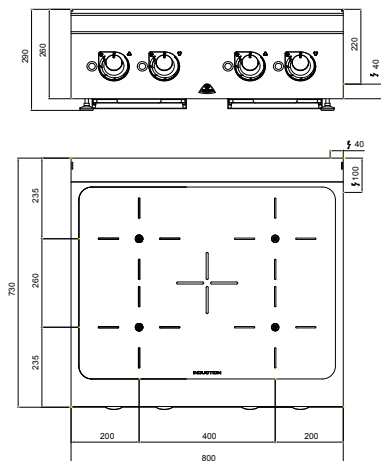
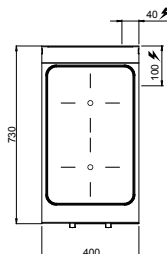
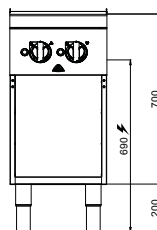


E9P2M/IND



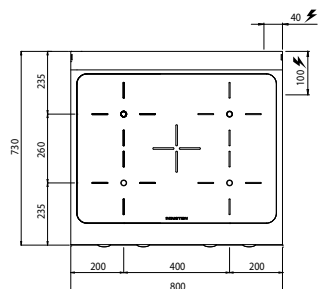
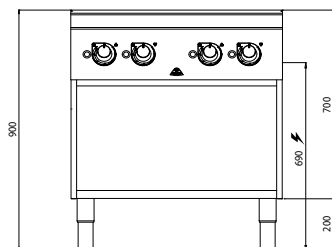
E9P4M/IND



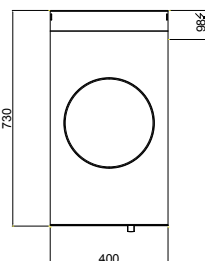
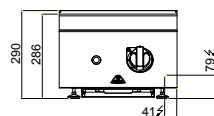
**E9WOK/IND****SE7P2B/IND - SE7P2B/IND-BF
SE7P2PB/IND - SE7P2PB/IND-BF****SE7P4B/IND - SE7P4B/IND-BF
SE7P4PB/IND - SE7P4PB/IND-BF****SE7P2M/IND - SE7P2M/IND-BF
SE7P2PM/IND - SE7P2PM/IND-BF**



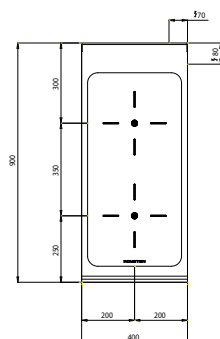
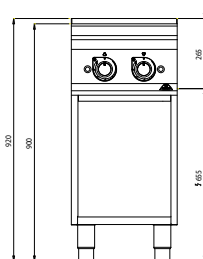
SE7P4M/IND - SE7P4M/IND-BF
SE7P4PM/IND - SE7P4PM/IND-BF



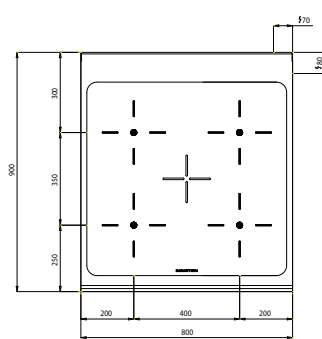
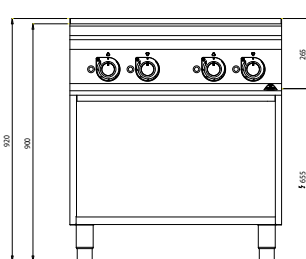
SE7WOK-B/IND - SE7WOK-B/IND-BF
SE7WOK-PB/IND - SE7WOK-PB/IND-BF



SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF

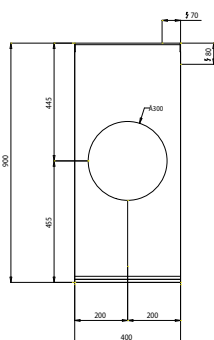
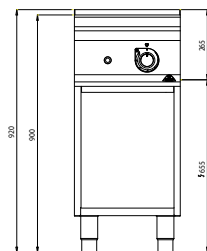


SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF

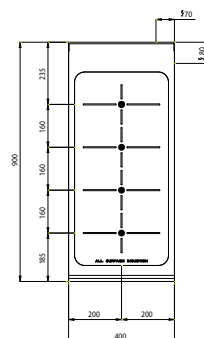
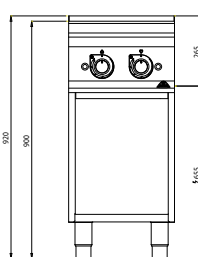




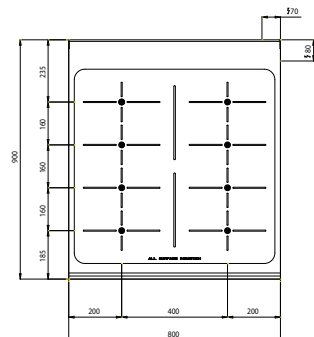
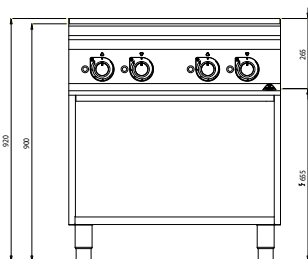
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF



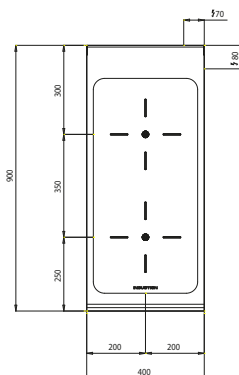
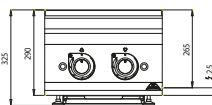
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF

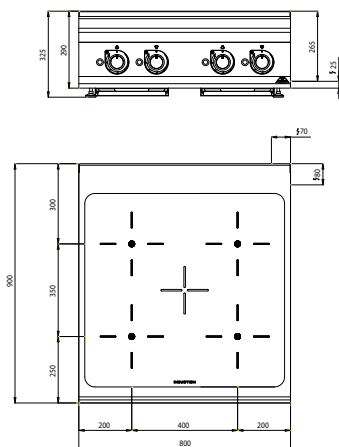
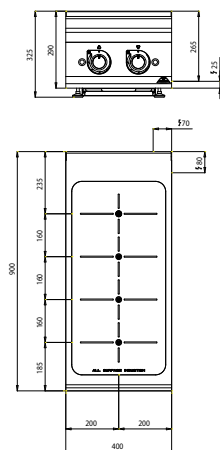
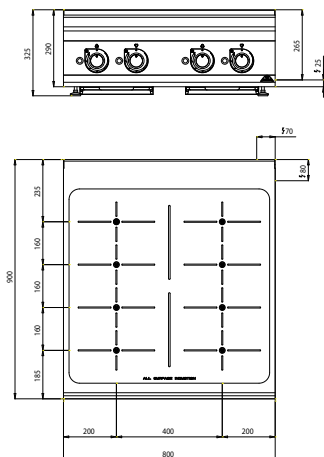
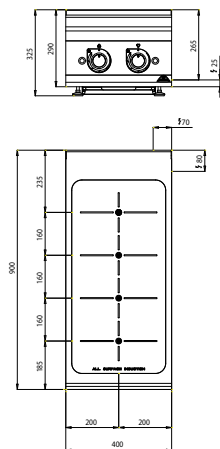


SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF



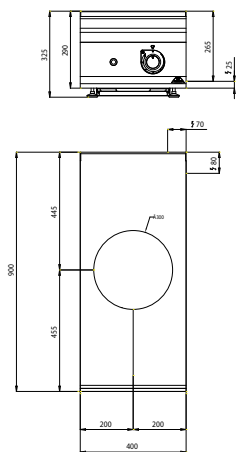
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF




LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF

LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF

LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF

LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF




LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF



Manuale d'istruzioni

Dimensioni	39
Dati tecnici	41
Istruzioni specifiche	44

CUCINE ELETTRICHE SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7P2B/IND	induzione 2 zone da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	induzione 4 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	wok a induzione da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)
E7P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)
E7WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)

CUCINE ELETTRICHE SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)
E9P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (960)
E9WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (960)

IT

CUCINE ELETTRICHE SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	induzione 2 zone da banco	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	induzione 2 zone da banco - comandi Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 730 x 900 (910)
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	induzione 2 zone con vano a giorno - comandi Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	induzione 4 zone da banco	mm 800 x 730 x 280 (290)
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	induzione 4 zone da banco - comandi Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 730 x 900 (910)
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	induzione 4 zone con vano a giorno - comandi Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok a induzione da banco	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok a induzione da banco - comandi Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)

CUCINE ELETTRICHE SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9P2M/IND	induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9P2M/IND-BF	induzione 2 zone con vano a giorno - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9P4M/IND	induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (920)
SE9P4M/IND-BF	induzione 4 zone comandi Bflex con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (920)
SE9WOK/IND	wok a induzione con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9WOK/IND-BF	wok a induzione con vano a giorno - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9TP2M/IND	tuttapietra induzione 2 zone con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9TP2M/IND-BF	tuttapietra induzione 2 zone con vano a giorno - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)
SE9TP4M/IND	tuttapietra induzione 4 zone con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (920)
SE9TP4M/IND-BF	tuttapietra induzione 4 zone con vano a giorno - comandi Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)

CUCINE ELETTRICHE SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9P2/IND	induzione 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9P2/IND-BF	induzione 2 zone - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9P4/IND	induzione 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (310)
LXE9P4/IND-BF	induzione 4 zone - comandi Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)
LXE9WOK/IND	wok a induzione	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9WOK/IND-BF	wok a induzione - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9TP2/IND	tuttapietra induzione 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9TP2/IND-BF	tuttapietra induzione 2 zone - comandi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)
LXE9TP4/IND	tuttapietra induzione 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (310)
LXE9TP4/IND-BF	tuttapietra induzione 4 zone - comandi Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)

CUCINE ELETTRICHE - SERIE MACROS 700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-R/IND	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	35

CUCINE ELETTRICHE - SERIE MAXIMA 900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

CUCINE ELETTRICHE - SERIE S700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Piastre tonde		Piastre quadre		Zone cottura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7W0K-R/IND • SE7W0K-R/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2P/IND • SE7P2P/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4P/IND • SE7P4P/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

CUCINE ELETTRICHE - SERIE S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre	Zone cottura	Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg	
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5			380-415 V3N~	5x1,5	55	
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5			380-415 V3N~	5x4	85	
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5			380-415 V3N~	5x1,5	45	
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7			380-415 V3N~	5x2,5	40	
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7			380-415 V3N~	5x10	75	

CUCINE ELETTRICHE - SERIE LX900 TOP

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		Piastre tonde		Piastre quadre	Zone cottura	Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentazione	Cavo di allacciamento tipo H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto	
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg	
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5			380-415 V3N~	5x1,5	40	
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5			380-415 V3N~	5x4	75	
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5			380-415 V3N~	5x1,5	55	
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7			380-415 V3N~	5x2,5	40	
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7			380-415 V3N~	5x10	75	

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

2014/35/UE	Bassa tensione
2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
2011/65/EU	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
2006/42/EC	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura

Caratteristiche degli apparecchi

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

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

IT

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

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 per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

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 dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio inox, con 4 piedini regolabili in altezza.

Piani di cottura in vetroceramica.

Manopole di comando in materiale sintetico.

Disposizioni di legge regole tecniche e direttive

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

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

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

MESSA IN OPERA

Movimentazione e trasporto

Le apparecchiature vengono posizionate su pallet in legno per facilitare il trasporto e la movimentazione tramite muletti o carrelli sia all'interno dello stabilimento sia per il carico e scarico. Vengono ricoperte da robusti imballi in cartone a tripla-onda con applicata una segnaletica adesiva e stampata. Tale segnaletica contiene indicazioni sulla movimentazione, vieta il sollevamento tramite ganci e l'esposizione ad agenti atmosferici dell'imballo. Avvisa sulla presenza di oggetti fragili all'interno e sulla posizione verticale che l'imballo deve tenere. Inoltre avvisa su come procedere per l'apertura corretta dell'imballo. Dal basso verso l'alto.

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti dalla 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.

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

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa

aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido.

Ventilazione locale

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

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

Cautela - avvertenza

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

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

INSTALLAZIONE

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

L'installazione dei modelli con morsettiera laterale deve essere effettuata alla distanza di 5 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalle pareti laterali. Nei modelli con morsettiera posteriore l'installazione deve essere effettuata alla distanza di 50 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalle pareti laterali.

In ogni caso, l'apparecchio deve essere installato/fissato in modo che sia possibile effettuare un eventuale sostituzione del cavo di alimentazione dopo l'installazione dell'apparecchio stesso.

AVVERTENZE:

In caso di installazione dei modelli:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

singularmente (non in batteria), fissare il piedino antiribaltamento al pavimento con opportune viti a tassello (vedere fig. 1a) rispettando le distanze minime di installazione sopra descritte.

Le attrezzature da banco, aventi un peso inferiore ai 40 kg, devono essere fissate sulla superficie di appoggio mediante il kit di fissaggio in dotazione (vedere fig. 1b).

Svitare uno dei piedini e infilare il perno nel foro più grande della staffetta "A", riavvitare il piedino e fissare l'attrezzatura alla superficie di appoggio utilizzando la vite "B". Rispettare sempre le distanze minime di installazione.

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

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Per i modelli LX è possibile collegare/sostituire il cavo di alimentazione dopo aver fissato l'apparecchio.

Dietro è presente infatti un vano tecnico facilmente raggiungibile dall'operatore per le suddette operazioni.

Attenzione!

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

- 5) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo speciale tipo H05RNF o H07RNF dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.

EQUIPOTENZIALE

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

E' contraddistinto dal seguente simbolo:



Attenzione!

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

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

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

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

Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

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. Evitare di appoggiarvi le mani e tenere lontano i bambini fino al raffreddamento.

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

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Fare attenzione alla possibilità di pavimento scivoloso attorno all'apparecchio.

Attenzione i pannelli marcati con il simbolo  proteggono l'accesso a parti in tensione superiori a 400 V.

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

elettromagnetica non ionizzante.

Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB (A).

MESSA IN ESERCIZIO PIANI A INDUZIONE

ATTENZIONE:

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

- Collegare l'attrezzatura alla rete dopo essersi accertati che la tensione erogata corrisponda a quella indicata sulla targhetta tecnica dell'attrezzatura.
- Posizionare le pentole in corrispondenza delle zone contrassegnate sul piano in vetroceramica.
- Ruotare la manopola (vedi fig. 7) in senso orario: si accende la spia verde.
In assenza della pentola la spia verde lampeggia.
- Regolare la potenza mediante la rotazione della manopola.

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

SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola in senso 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.

FUNZIONAMENTO COMANDI BFLEX (VEDI FIG. 8)

Per accendere il Bflex tenere premuto per almeno 3 secondi la manopola "B", sul display "A" la scritta "OFF" viene sostituita dalla cifra "0".

Premere brevemente la manopola "B" e ruotarla per aumentare o diminuire il livello di potenza desiderato da 1 a 100. Sul display apparirà il valore impostato. Per confermare premere brevemente la manopola "B", o attendere qualche secondo: il sistema memorizza l'ultimo valore indicato sul display.

Quando non viene rilevata la pentola sulla zona di cottura, il display mostra il simbolo di mancanza pentola (.

Appoggiando la pentola sulla zona attiva il generatore ne rileva la presenza e inizia ad erogare energia.

Periodicamente, in base alle ore di utilizzo, si accende la spia "C" del filtro aria d'aspirazione.

La cucina continuerà a funzionare normalmente ma si consiglia di pulire il filtro il prima possibile.

Rimandiamo al paragrafo "PULIZIA FILTRO ARIA" per una corretta pulizia del filtro.

Il reset della spia "C" si esegue tenendo premuta la manopola "B" fino a segnale acustico.

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

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

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

PULIZIA FILTRO ARIA (VEDI FIG. 9)

Tutte le cucine induzione sono dotate di un filtro per l'aria "F" posto sotto il pannello comandi.

Anche una parziale occlusione del filtro può causare un surriscaldamento anomalo del generatore e causarne lo spegnimento per sovratemperatura.

Consigliamo di pulire periodicamente il filtro soffiandolo con aria compressa o lavandolo con acqua e sapone neutro. Prima di riposizionare il filtro assicurarsi che sia perfettamente asciutto.

PULIZIA DEL CRISTALLO (VEDI FIG. 10)

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzo. Non utilizzate spugne abrasive o detergenti abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale. Sul sito www.schott-ceran.com troverete un elenco di detergenti consigliati e di prodotti protettivi contro i danni provocati dallo zucchero.

Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando un'apposita spatola di pulizia o una spugna speciale per piani di cottura in vetroceramica.

Versate quindi qualche goccia di un detergente specifico sul piano di cottura freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa, potete utilizzare anche una spugna speciale (Vileda) per la pulizia di piani di cottura in vetroceramica.

Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito.

AVVERTENZE GENERALI

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

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura.

- Utilizzate recipienti di cottura dal fondo liscio, per evitare di danneggiare la superficie.
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve poggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore.
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2-3 mm se in acciaio smaltato e di 4-6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich.
- Le superfici di cottura non devono essere utilizzate per appoggiare oggetti.
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.

ATTENZIONE!

Se il piano di cottura caldo viene a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero bisogna rimuovere queste sostanze immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola di pulizia. Se fondono possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

- ATTENZIONE: Se la superficie presenta delle crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio o la parte appropriata, dalla rete di alimentazione.
- ATTENZIONE: Non appoggiare recipienti di plastica sulle superfici calde.

IMPORTANTE!

Per evitare di danneggiare o indebolire la struttura del vetro NON versare acqua sul piano quando è ancora caldo.

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

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

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

Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno.

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

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

Non pulire assolutamente con getto d'acqua.

Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione.

Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando. Non fare affidamento sul

rivelatore di pentole.

ATTENZIONE!

Durante l'uso dell'apparecchio, fare attenzione agli oggetti indossati dall'utilizzatore quali anelli, orologi, ecc. che potrebbero riscaldarsi se posti in stretta

vicinanza della superficie di cottura

La parte posteriore dell'apparecchio e le zone ad esse vicine devono essere libere da oggetti metallici.

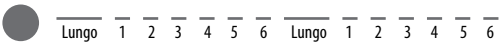
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

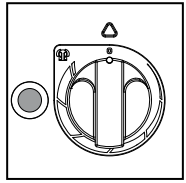
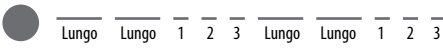
Codice di errore

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

Esempio: errore codice E1 06:



Esempio: errore codice E2 03:



Messaggi di errore dal generatore

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

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E1 08	Mancanza di fase rete elettrica	Caduta di fase della rete elettrica o della sincronizzazione della rete	Controllare la fornitura della rete elettrica
E1 10	Errore di comunicazione	Errore di bus LIN o CAN, nessun collegamento tra tastiera e generatore	Togliere la spina dalla rete elettrica e controllare il collegamento
E1 11	Errore di inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'unità	Aspettare: il dispositivo effettua il reset ogni 30 secondi circa.
E1 12	Guasto nella rete elettrica	Guasto durante la misurazione della corrente della rete elettrica	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 13	Errore di collegamento della rete elettrica	Voltaggio delle rete troppo alto o troppo basso	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 14	Errore dell'adattatore della rete elettrica	Voltaggio della rete troppo alto o troppo basso	Controllare il collegamento alla rete elettrica
E1 15	Circuiti elettrici di protezione	Pentola vuota, sensore difettoso	Togliere la pentola, spegnere e aspettare che la zona di cottura si raffreddi, verificare se è necessario sostituire il sensore della temperatura, scollegare il generatore e ricollegarlo dopo un paio di minuti.

IT

Messaggi di errore dai comandi digitali

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

RISOLUZIONE PROBLEMI BFLEX

Il display mostra due differenti tipi di errore a seconda se il problema riguarda il generatore o i comandi Bflex.

Se il problema riguarda il generatore il display mostra in maniera alternata il simbolo "E1" e il relativo codice di errore.

Per la risoluzione dei problemi vedere paragrafo "RISOLUZIONE PROBLEMI INDUZIONE SERIE 900".

Se il problema riguarda i comandi Bflex il display mostra in maniera alternata il simbolo "E2" e il relativo codice di errore.

Per la risoluzione dei problemi vedere la tabella seguente.

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E2 03	Uno o più tasti rimangono premuti permanentemente	• Tasti difettosi	• Sostituire il Bflex
E2 05	Collegamento LIN aperto	Nessun rilevamento di comunicazione	Controllare il cavo di collegamento LIN
E2 10	• Cablaggio interrotto • ID difettoso	• Difetto sulla connessione tra i comandi Bflex e il generatore • I comandi hanno un ID difettoso	• Sostituire il cavo di collegamento
E2 11	Errore autodiagnosi	Errore sul software di autodiagnosi	Scollegare e ricollegare la corrente elettrica. Se il problema rimane contattare l'assistenza tecnica.

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E2 013	Dati di collegamento errati	Il dispositivo ha trovato dei dati di configurazione non validi	Contattare l'assistenza tecnica
E2 14	Alimentazione	Problemi con l'alimentazione dei comandi Bflex	Viene eseguito un reset automatico
E2 20	Compatibilità della versione del LIN	La versione del LIN non è compatibile	Contattare l'assistenza tecnica
E2 00	Errore sconosciuto	La causa dell'errore è sconosciuta	Contattare l'assistenza tecnica

In presenza di un errore l'unico tasto che rimane in funzione è quello di accensione/spengimento.

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 detergenti 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 pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o con pulitori a vapore.

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

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito

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

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

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

CERTIFICATO DI GARANZIA**DITTA:** _____**VIA:** _____**CAP:** _____ **LOCALITÀ:** _____**PROVINCIA:** _____ **DATA DI INSTALLAZIONE:** _____**MODELLO** _____**MATRICOLA** _____**AVVERTENZA**

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.

Instruction manual

Dimensions	53
Technical data	55
Specific instructions	58

ELECTRIC STOVES - SERIES MACROS 700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
E7P2B/IND	2-zone induction hob	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	4-zone induction hob	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	Induction wok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELECTRIC STOVES - SERIES MAXIMA 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
E9P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELECTRIC STOVES - SERIES S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	2-zone induction hob	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	2-zone induction hob, Bflex controls	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	2-zone induction hob, Bflex controls with compartment	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	4-zone induction hob	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	4-zone induction hob, Bflex controls	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	4-zone induction hob, Bflex controls with compartment	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	Induction wok	mm 400 x 730 x 280 (280)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	Induction wok, Bflex controls	mm 400 x 730 x 280 (280)

ELECTRIC STOVES - SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
SE9P2M/IND	2-zone induction hob with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	2-zone induction hob, Bflex controls with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	4-zone induction hob with compartment	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	4-zone induction hob, Bflex controls with compartment	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Induction wok with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Induction wok, Bflex controls with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	2-zone Induction Solid top plate with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	2-zone Induction Solid top plate, Bflex controls with compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	4-zone Induction Solid top plate with compartment	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	4-zone Induction Solid top plate, Bflex controls with compartment	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELECTRIC STOVES - SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)
LXE9P2/IND	2-zone induction hob	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	2-zone induction hob, Bflex controls	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	4-zone induction hob	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	4-zone induction hob, Bflex controls	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Induction wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Induction wok, Bflex controls	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	2-zone Induction Solid top plate	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	2-zone Induction Solid top plate, Bflex controls	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	4-zone Induction Solid top plate	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	4-zone Induction Solid top plate, Bflex controls	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELECTRIC STOVES - SERIES MACROS 700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	48
E7W0K-B/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELECTRIC STOVES - SERIES MAXIMA 900

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

ELECTRIC STOVES - SERIES S700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		Round plates		Square plates		Cooking areas		FE2 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND · SE7W0K-B/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELECTRIC STOVES – SERIES S900

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power kW	Round plates		Square plates		Cooking areas		FE2 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit kg
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
SE9P2M/IND ; SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND ; SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND ; SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND; SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND; SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELECTRIC STOVES – SERIES LX900 TOP

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power kW	Round plates		Square plates		Cooking areas		FE1 oven	FE oven	TE Oven	Power supply	H07RNLF connection cable	Maximum weight of the unit kg
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
LXE9P2/IND; LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND; LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND; LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND; LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND; LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

The units are in conformity with the European directives:

2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/EC	Machine regulations and particular reference regulations
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Safety of commercial electrical equipment for heavy duty stoves, ovens, hobs and cooktops

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

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

EN

INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

"The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of- life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of- life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of- life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



ATTENTION!

Please refer to the initial pages of this manual for the figures mentioned in this chapter.

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 legs (adjustable in height). Cooking tops in glass ceramic induction plates. Control knobs made in synthetic material.

Legal and technical requisites

The manufacturer declares that the appliances are made in conformity with the EEC directives and requires that the installation is performed in accordance with the regulations in force.

During the assembly, the following requisites should be adhered to:

- building regulations and local fire prevention provisions
- health and safety regulations
- current CEI regulations
- current Fire Brigade regulations

INSTALLATION

Handling and transportation

The units are placed on wooden pallets to facilitate transportation and handling by a forklift or trolley either on the premises or when they are loaded or unloaded.

Units are packed in 3-layer sturdy cardboard boxes with stickers and prints applied onto them for providing advice relevant to handling. The symbols give information about their handling, forbid the lifting the units with hooks and storing outdoors.

It also warns operators that the packaging contains fragile objects and indicates the vertical position that the box must keep. It also directs the operator on opening the packaging from downwards to upwards.

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully.

Remove any glue residual with the proper substances, such as petrol; never use abrasive substances.

The unit must be leveled; small differences of height can be solved by adjusting the legs. The main switch or the socket must be close to the unit and easy to reach.

We recommend placing the unit under a suction hood so that vapor can quickly evacuate.

Room ventilation

The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the

unit and air exchange. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and be positioned free of any obstruction. (See Fig. 2 – Fig. 3).

Caution - Warning

Do not install the appliance near any other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged. During installation, make sure that the air suction and the means of evacuation are free of any obstacles.

INSTALLATION

The installation, start-up and maintenance of the unit must be performed by qualified personnel. All installation operations must be carried out in conformity with the regulations in force. The manufacturer declines all liabilities in the event that the unit works incorrectly because of an incorrect installation or because it does not comply with the regulations in force.

The installation of the models with a side terminal board must be carried out while keeping the unit 5 cm from the back wall and 50 cm from the side walls. In models with a back terminal board, the installation must be carried out while keeping the unit 50 cm from the back wall and 50 cm from the side walls.

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

WARNING:

If the following models:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

are installed as a single unit (not in a row), fix the anti-tilt bracket to the floor by using the proper anchor screws (see Fig. 1a); consider the minimum installation distances described above. The free-standing appliances that weigh less than 40 kg, must be fixed to the surface where they

rest by using the supplied fixing kit (see Fig. 1b). Unscrew one of the legs and insert the pin in the largest hole of the bracket "A", screw in the leg again with a "B" screw. Always consider the minimum distance of installation.

Before performing any operation, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

For the LX models, the power supply cable can be connected/replaced after installing the unit.

On the back of the unit, there is a compartment that the technician can easily reach to perform the connection.

Attention!

Never interrupt the yellow-green ground cable.

ELECTRICAL CONNECTION

Connect the unit to the mains, following the provided instructions (see Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) Install, if not present, a disconnecting switch (A) close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.
- 2) Open the doors (B), if present, and loosen the screws (C) to disassemble the control panel (D).
- 3) Connect the disconnecting switch (A) to the terminal board (H) as shown in the figure and in the electrical diagrams at the end of this manual. The chosen connection cable must have features similar to the H07RN-F type cable with an operating temperature of at least 80°C and have a section suitable to the unit (see the Technical Data table).
- 4) Pass the cable through the passage and tighten the cable stopper, connect the conductors in their corresponding position to the terminal board and attach them. The yellow-green ground conductor must be longer than the others so that, in the event that the cable stopper breaks, it disconnects itself after the voltage cables.
- 5) If the power supply cord is damaged, replace it with a special cable of H05RNF or H07RNF type: to prevent any risk, have the cord replaced by the manufacturer or their Technical Assistance or by a qualified person.

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system. The connection terminal is close to the entrance of the power supply cord.

It is marked by the following symbol:



Attention!

The manufacturer is not responsible and will not reimburse, under the guarantee, damages due to the improper installation and installation that does not conform to these instructions.

APPLIANCE TEST

Important

Before putting the unit in operation, test the equipment to evaluate the operational conditions of each component and single out any possible anomalies.

During this phase, it is important that the safety and hygiene conditions are strictly followed.

Carry out the following controls to perform the test:

- 1) Check that the main voltage is in conformity with the appliance voltage
- 2) Use the automatic disconnecting switch to check the electrical connection
- 3) Check the proper operation of safety devices

After testing, if necessary, train the users so that they understand all the necessary skills to operate the equipment in safe conditions, according to the regulations in force in the country in which the equipment is to be used.

USE INSTRUCTIONS

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

ATTENTION!

Use the appliances under supervision and never operate while empty.

Pilot lights indicate if every unit is on or off.

The appliance does not need particular adjustment interventions by specialized people except for the regulations made during the user's operation.

Use only the accessories recommended by the manufacturer.

Do not use the equipment to cook food directly.

For obtaining a good performance and energy savings, use cookware suitable for electric cooking (check the labels on the bottom): their bottom must be thick and

flat (see Fig. 6).

The diameters of the cooking vessels should be as big as the cooking area you have chosen; if the diameter is smaller, energy will be wasted; therefore, it is better that the diameter is bigger. (See fig. 6)

The bottom of the cooking vessel must be clean and dry as well as the cooking area.

During the initial uses of the appliance, an acrid or burning smell may be detected. This will disappear after two or three uses.

The zones remain hot for a certain period of time after use. Avoid touching and keep children away until glass cools down.

These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly or the user may be placed at risk.

This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit.

Keep children under supervision to make sure that they don't play with the unit.

Pay attention to the floor around the unit as it might be slippery.

Attention: the panels marked with the symbol  protect the user from accessing parts with voltage higher than 400 V.

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

The A weighed noise pressure level is lower than 70 dB (A).

STARTING UP INDUCTION HOBS

ATTENTION:

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

- Connect the appliance to the mains after making sure that the supplied voltage complies with the voltage given in the technical plate of the appliance.
- Position the cooking vessel on the areas marked on the hob.
- Turn the knob clockwise (see fig. 7): the green light switches on.
If there is no cooking vessel, the green light will flash.
- Turn the knob to adjust the power.

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

TURNING OFF

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

OPERATION OF BFLEX CONTROLS (SEE FIG. 8)

To switch on Bflex, press and hold the "B" knob for at least 3 seconds; the word "OFF" on the "A" display will be replaced by the digit "0".

Briefly press the "B" knob and rotate it to increase or decrease the power level from 1 to 100. The display will show the set value. Confirm the value by briefly pressing the "B" knob; or wait a few seconds: the system memorizes the last value indicated on the display.

When the pan is not detected on the cooking area, the display shows the symbol (U).

When the pan is rested on the active area, the generator detects the pan presence and starts supplying power.

Periodically, depending on the hours of use, the "C" warning light of the intake air filter will switch on.

The hob will continue working properly, but we recommend that you clean the filter as soon as possible.

Please see the paragraph "CLEAN THE AIR FILTER" for getting information about the correct cleaning of the filter.

The "C" indicator light is reset by pressing and holding the "B" knob until an acoustic signal is heard.

PROPER USE

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

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

CLEAN THE AIR FILTER (SEE FIG. 9)

All induction hobs are equipped with an air filter, "F", located underneath the control panel.

Even a partially clogged air filter can cause the generator to overheat and shut down due to overheating.

We recommend that you periodically clean the filter by blowing it with compressed air or washing it with water and mild soap. Before returning the filter, make sure it is

perfectly dry.

CLEANING THE GLASS (SEE FIG. 10)

We recommend that you clean the cookers regularly, possibly after each use. Do not use abrasive sponges or abrasive clearing products. Avoid aggressive chemical products such as oven cleaning sprays, stain removers, bathroom cleaning products or all-in-one cleaning products. On www.schott-ceran.com, you will find a list of the recommended cleaning products as well as a list of products for protecting your equipment from damage caused by sugar.

We recommend that you to remove rough residuals of food with a proper cleaning pad or a sponge suitable for glass ceramic hobs, then pour a few drops of the recommended cleaning product on the hob, once cool, and rub it with a paper towel or a clean cloth. Alternatively you can use a sponge (such as the sponge by Vileda for example).

Finally, rub a wet cloth on the cooker and then dry it off with a clean cloth.

GENERAL WARNING

The cooking surface is resistant but not unbreakable and it might be damaged if a hard or sharp object falls on it. If the surface is broken or cracked, do not use the unit. Call for Technical Assistance.

- The size of the cooking vessel must be suitable for the cooking area.
- The bottom of the cooking vessel must be smooth.
- The bottom of the cooking vessel must rest perfectly on the cooking area so that thermal energy transmits better.
- We recommend that you use a cooking vessel with a bottom thickness of 2-3 mm if it is made of enameled steel or 4-6 mm if it is made of stainless steel.
- If you use the cooking area as a working area, don't forget to clean it after you have used it; cleaning will prevent the glass from being scratched by crumbs or other.
- "Cooktops must not be used for resting objects".
- When you move a cooking vessel on the cooking area, lift it up to avoid scratching the surface.

ATTENTION!

If, when hot, the hob is in contact with plastic, foil, sugar or food containing sugar, remove these materials immediately by using the proper cleaning spatula since these substances can damage the surface if they melt. Before cooking food containing a large amount of sugar, we recommend cleaning the cooking surface with a suitable product.

- "ATTENTION: if the surface shows any cracks, immediately disconnect the unit or the damaged part from the power supply network."
- "ATTENTION: do not rest plastic containers on hot

surfaces."

IMPORTANT!

Do not pour water on the cooking area when it is still hot since the glass could become damaged or weakened.

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

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

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

The induction generator integrates a cooling system.

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

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

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

Do not use a water jet to clean the unit.

Do not touch any parts of the induction generator.

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

Do not rely on the detector of cookware.

ATTENTION!

When the unit is being used, pay attention to any metal objects you may be wearing, such as rings, watches etc., as they can heat up if they are too close to the cooking surface.

The back side of the unit and the areas close to it must be free from metal objects.

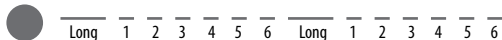
TROUBLESHOOTING

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

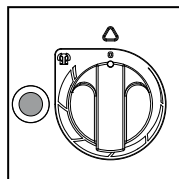
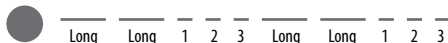
Error code pattern

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

For example: error code E1 06:



For example: error code E2 03:



Error messages from the generator

Error No.	Fault	Cause	Solution
E1 01	Electrical overloading	Unsuitable pan or wrong or faulty coil	Use a suitable pan, check the coil
E1 02	No power in the inductor	Inductor connection failure	Connect the inductor properly
E1 03	The IGBT temperature is too high	Air intakes are blocked. The fan is clogged. The temperature sensor is broken	Clean the air intakes. Clean fan. Check the fan rotation
E1 04	The cooking zone temperature is too high or too low	The pan is empty; the temperature sensor is faulty	Remove the pan, switch off the unit and wait until the cooking plate has cooled down; check the operation of the temperature sensor
E1 05	Failure of the control unit	The control unit is defective or wiring is defective	Check or replace the operating unit; check the unit's wiring harness
E1 06	The internal temperature is too high	Air intakes are blocked. The fan is clogged. The temperature sensor is broken. The unit is too close to other heat sources	Clean the air intakes. Clean fan. Keep the unit away from other heat sources. Lower the ambient temperature.
E1 07	Cooking zone temperature sensor	The temperature sensor of the coils is short circuited	Replace / check the temperature sensor
E1 08	Mains phase failure	Breakdown of the mains phase or mains phase or mains synchronization	Check mains supply
E1 10	Communication error	Failure on LIN or CAN-Bus. No connection between keyboard and generator	Disconnect from mains and check connection

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

Fault messages from digital controls

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

EN

SOLVING BFLX CONTROL PROBLEMS

The display shows two different types of error, depending on whether the problem is caused by the generator or the Bflex controls. If the problem is caused by the generator, the display alternates the symbol "E1" and the relative error code. To solve the problems, refer to paragraph "SOLVING SERIES 900 INDUCTION PROBLEMS".

If the problem is caused by the Bflex controls, the display alternates the symbol "E2" and the relative error code. To solve the problems, refer to the following table:

Error N.	Problem	Cause	Solution
E2 03	One or more keys remain pressed	- Water or cooking residues on the Bflex control glass - Faulty keys	- Clean the control glass - Change the Bflex keys
E2 05	LIN connection open	No communication detected	Check the LIN connection lead
E2 10	- Interrupted wiring - Faulty ID	- Connection fault between the Bflex controls and the generator - The controls have a faulty ID	- Change the connection lead - Adjust the dipswitches
E2 11	Self-diagnosis error	Error in the self-diagnosis software	Disconnect and reconnect the electric power. If the problem continues, contact the technical service centre
E2 013	Incorrect configuration data	The device found invalid configuration data	Contact the technical service centre
E2 14	Power	Power problem to the Bflex controls	An automatic reset is run

E2 20	LIN version compatibility	Incompatible LIN version	Contact the technical service centre
E2 00	Unknown error	Unknown cause for the error	Contact the technical service centre

If an error occurs, only the on/off key remains active.

MAINTENANCE

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.
- In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.

Carefully, clean the appliance daily to guarantee its proper operation and long life.

Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water and a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid.**

The use of acids can affect the unit's operation and safety

Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects.

Do not use steel cottons or stainless steel brushes because thile they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches. If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges). Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapors coming from washing products, for example.

Don't clean the unit with direct water jets or steam cleaners.

After cleaning, rinse it properly with clean water and carefully dry it with a cloth.

REPLACEMENT OF THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

Use only original spare parts supplied by the manufacturer.

All maintenance must be carried out by qualified personnel. The appliance should be serviced at least once a year, which is why we recommend signing our maintenance agreement.

LONG PERIODS OF APPLIANCE INACTIVITY

If the appliance is not used for long periods of time, please observe the following:

- 1) Switch of the disconnecting switch to disconnect unit from the mains
- 2) Clean the equipment and the surrounding areas properly
- 3) Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
- 4) Carry out all maintenance operations
- 5) Cover the appliance with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FAILURE

In the event of a failure, immediately disconnect the unit from the mains and call for the Technical Assistance.

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.

Mode d'emploi

Dimensions	66
Données techniques	68
Instructions spécifiques	71

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E7P2B/IND	Induction 2 zones	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	Induction 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	Wok à induction	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (960)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	Induction 2 zones	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	Induction 2 zones, commandes Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	Induction 2 zones sur élément à jour, commandes Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	Induction 4 zones	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	Induction 4 zones, commandes Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	Induction 4 zones sur élément à jour, commandes Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	Wok à induction	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	Wok à induction, commandes Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9P2M/IND	Induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Induction 2 zones, commandes Bflex sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Induction 4 zones, commandes Bflex sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Wok à induction sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Wok à induction, commandes Bflex sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Plaque coup de feu induction 2 zones sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Plaque coup de feu induction 2 zones commandes Bflex sur élément à jour	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Plaque coup de feu induction 4 zones sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Plaque coup de feu induction 4 zones commandes Bflex sur élément à jour	mm 800 x 900 x 900 (920)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9P2/IND	Induction 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Induction 2 zones commandes Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Induction 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Induction 4 zones commandes Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	wok à induction	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	wok à induction commandes Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Plaque coup de feu induction 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Plaque coup de feu induction 2 zones commandes Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Plaque coup de feu induction 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Plaque coup de feu induction 4 zones commandes Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque rondes		Plaque carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X1,5	48
E7W0K-B/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque rondes		Plaque carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Plaque rondes		Plaque carrées		Zones de cuisson		Four FE2	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	28
SE7P2P/IND • SE7P2P/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4P/IND • SE7P4P/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODÈLE	Puissance nominale	Plaques rondes		Plaques carrées		Zones de cuisson		Four FE2	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODÈLE	Puissance nominale	Plaques rondes		Plaques carrées		Zones de cuisson		Four FE1	Four FE	Four TE	Alimentation	Câble de branchement type H07RNF	Poids maximum de l'appareil à vide
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x2,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/UE	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/EC	Réglementations machines et normes particulières de référence
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Sécurité des appareils électriques tels que cuisinières, fours, fourneaux et plans de cuisson pour l'utilisation dans des collectivités.

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

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

FR

INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ».

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



ATTENTION !

Les figures indiquées dans ce chapitre se trouvent dans les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Structure robuste en acier avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Plans en vitrocéramique. Poignées de commande en matériel synthétique.

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et il demande que l'installation respecte les lois en vigueur.

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers en vigueur.

MISE EN SERVICE

Déplacement et transport

Les appareils sont positionnés sur des palettes en bois pour faciliter leur transport et leur déplacement au moyen de chariots élévateurs ou de chariots à l'intérieur de l'établissement ainsi que durant les opérations de chargement et de déchargement.

Ils sont recouverts d'emballages solides en carton à triple-ondule sur lesquels est appliquée une étiquette avec les indications à suivre pour le déplacement. Cette étiquette contient les indications en cas de déplacement, elle interdit le levage au moyen de crochets et l'exposition de l'emballage aux agents atmosphériques.

Elle informe de la présence d'objets fragiles à l'intérieur et de la position verticale que l'emballage doit garder. Elle contient aussi les indications sur les procédures d'ouverture correcte de l'emballage, du bas vers le haut.

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé.

Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées, telles que de l'essence ; ne pas utiliser de substances abrasives.

L'appareil doit être mis à niveau ; éliminer d'éventuelles différences de niveau en réglant les pieds. L'interrupteur général ou la prise doivent être à proximité de l'appareil et facilement accessibles.

Il est conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration de façon à faciliter l'évacuation des vapeurs.

Aération du local

Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local. Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées. (Voir Fig. 2 – Fig. 3).

Attention - avertissement.

Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

En phase d'installation, vérifier que les conduites d'aspiration et d'évacuation de l'air sont dépourvues d'obstacles éventuels.

FR

INSTALLATION

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié. Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément aux normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement provoqué par une installation erronée ou non conforme.

Effectuer l'installation des modèles avec bornier latéral à une distance de 5 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales. Les modèles avec bornier arrière doivent être installés à une distance de 50 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales.

Dans tous les cas, l'appareil doit être installé/fixé de façon à ce qu'il soit possible de remplacer le câble d'alimentation après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

En cas d'installation des modèles :

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-

BF - SE9TP2M/IND-BF

individuellement (non en ligne), fixer le pied anti-renversement au sol avec des chevilles spécifiques (voir fig. 1a) en respectant les distances minimales d'installation indiquées ci-dessus.

Les équipements à poser ayant un poids non inférieur à 40 kg doivent être fixés sur la surface d'appui au moyen du kit de fixation fourni (voir fig. 1b).

Dévisser l'un des pieds et insérer le pivot dans le trou le plus grand de la bride "A", visser de nouveau le pied et fixer l'équipement à la surface d'appui en utilisant la vis "B". Toujours respecter les distances minimales d'installation.

Avertissement !

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

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Pour les modèles LX, il est possible de brancher/remplacer le câble d'alimentation après avoir fixé l'appareil. Un compartiment technique est présent au dos de l'appareil, facilement accessible pour l'opérateur en vue des opérations ci-dessus.

Attention !

Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit jamais être coupé.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Effectuer le branchement de l'appareil au secteur comme indiqué ci-dessous (voir Fig.4 – Fig.5) :

- 1) S'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel.
- 2) Ouvrir les portes (B) si elles sont présentes et dévisser les vis (C) pour démonter le tableau de bord (D).
- 3) Brancher l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (H) comme montré sur la figure et sur les schémas électriques à la fin du mode d'emploi. Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80°C et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir le tableau des données techniques).
- 4) Passer le câble à travers le guide-câble et serrer le presse-câble, brancher les conducteurs dans la position correspondante du bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres afin qu'en cas de rupture du presse-câble, il se déclenche après les câbles de la tension.
- 5) Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par un câble spécial de type H05RNF ou

H07RNF par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à un système équipotentiel. La vis de branchement est positionnée près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est indiquée par le symbole suivant :

**Attention !**

Le fabricant décline toute responsabilité et n'effectue aucun remboursement sous garantie pour les dommages dus à une installation erronée ou non conforme.

TEST DE L'APPAREIL**Important**

Avant la mise en service, tester l'installation pour vérifier les conditions opérationnelles de chaque composant et pour localiser des anomalies éventuelles. Dans cette phase, il est important que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient respectées rigoureusement.

Pour faire le test, effectuer les contrôles suivants :

- 1) vérifier que la tension de secteur est conforme à celle de l'appareil
- 2) intervenir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique
- 3) vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Une fois le test effectué, si nécessaire, former l'utilisateur afin qu'il ait toutes les connaissances nécessaires pour la mise en service de l'appareil dans des conditions de sécurité comme le prévoient les lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

ATTENTION !

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

Les voyants lumineux indiquent l'état d'allumage ou

d'extinction de tous les appareils.

Les appareils n'exigent pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé, les réglages effectués par l'utilisateur suffisent. N'utiliser que les accessoires indiqués par le fabricant.

Ne pas utiliser les appareils pour la cuisson directe des aliments.

Pour un bon rendement et une consommation réduite d'énergie, n'utiliser que des casseroles et des poêles adaptées à la cuisson électrique (voir les sigles sur le fond des récipients) : le fond doit être épais et parfaitement plat. (Fig.6)

Le diamètre des récipients doit être au moins égal au diamètre de la zone de cuisson choisie ou plus grand ; s'il est inférieur cela provoque un gaspillage inutile d'énergie. (Fig.6)

Le fond des casseroles doit être propre et sec comme le plan de cuisson.

Lors des premières utilisations des appareils, il est possible de sentir une odeur forte ou de brûlé. Le phénomène disparaît complètement au bout de deux ou trois fonctionnements.

Après l'utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps. Les voyants lumineux de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'au refroidissement complet des vitres. Éviter d'appuyer les mains et tenir hors de la portée des enfants jusqu'au refroidissement.

Ces normes sont très importantes ; si elles ne sont pas respectées, des situations de mauvais fonctionnement des appareils et des situations de danger pour l'utilisateur peuvent se présenter.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention à la possibilité de sol glissant autour de l'appareil.

Attention : les panneaux avec le symbole  protègent de l'accès à des parties soumises à des tensions supérieures à 400V.

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

Dans les émissions de bruit aérien, le niveau de pression acoustique pondérée A est inférieur à 70 dB (A).

MISE EN SERVICE DES PLANS À INDUCTION

ATTENTION:

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

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

- Brancher l'équipement au secteur après avoir vérifié que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaquette technique de l'équipement.
- Positionner les casseroles au niveau des zones marquées sur le plan en vitrocéramique.
- Tourner la poignée (voir fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre : le voyant vert s'allume.
Si la casserole n'est pas présente, le voyant vert clignote.
- Régler la puissance en tournant la poignée.

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

EXTINCTION

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

FONCTIONNEMENT COMMANDES BFLEX (VOIR FIG. 8)

Pour allumer Bflex, appuyer pendant au moins 3 secondes sur le bouton « B ». Le chiffre « 0 » apparaît sur l'écran « A » à la place du message « OFF ».

Appuyer brièvement sur le bouton « B » et le tourner pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance désiré de 1 à 100. La valeur programmée apparaît sur l'écran. Pour confirmer, appuyer brièvement sur le bouton « B » ; ou attendre quelques secondes : le système mémorise la dernière valeur affichée sur l'écran.

Lorsque la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson, l'écran affiche le symbole indiquant qu'aucune casserole n'est présente (U).

Lorsque la casserole est posée sur la zone de cuisson, le générateur la détecte et il commence à fournir de l'énergie.

En fonction des heures d'utilisation, le voyant lumineux « C » du filtre à air d'aspiration s'allume périodiquement.

La cuisine continue à fonctionner normalement mais il est

conseillé de nettoyer le filtre le plus tôt possible.

Pour le nettoyage correct du filtre, voir le paragraphe « NETTOYAGE DU FILTRE À AIR ».

Pour réinitialiser le voyant « C », appuyer sur la poignée « B » jusqu'à entendre le signal sonore.

POSSIBILITÉS D'UTILISATION

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

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

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR (VOIR FIG. 9)

Toutes les cuisines à induction sont équipées d'un filtre à air « F » positionné sous le panneau des commandes.

Une obstruction du filtre, même partielle, peut provoquer la surchauffe anormale du générateur et entraîner son extinction pour température trop élevée.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement le filtre en soufflant de l'air comprimé ou en le lavant avec de l'eau et du savon neutre. Avant de remettre le filtre en place, vérifier qu'il est parfaitement sec.

NETTOYAGE DU VERRE (VOIR FIG. 10)

Il est conseillé de nettoyer régulièrement le plan de cuisson, si possible après chaque utilisation. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs. Éviter également les produits chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour le nettoyage du four, les produits anti-tâche et les produits nettoyants pour salle de bain ou de type universel. Sur www.schott-ceran.com vous trouverez une liste de produits nettoyants conseillés et de produits de protection contre les dommages provoqués par le sucre est fournie ci-joint.

Pour un nettoyage soigné, enlever avant tout les incrustations les plus importantes et les restes de nourriture en utilisant une spatule ou une éponge spéciale pour les plans de cuisson en vitrocéramique.

Verser quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique sur le plan de cuisson froid et frotter avec du papier de cuisine ou avec un chiffon propre. Il est également possible d'utiliser une éponge spéciale (Vileda) spécifique pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique. Enfin, passer un chiffon humide sur le plan de cuisson puis l'essuyer avec un chiffon propre.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

La surface de cuisson est résistante mais elle n'est pas incassable et pourrait être endommagée par des objets durs ou pointus. En cas de ruptures, criques ou fissures, ne pas utiliser l'appareil et contacter immédiatement le Service d'assistance.

- Les dimensions du récipient de cuisson doivent être adaptées à celles de la zone de cuisson.
- Utiliser des récipients de cuisson au fond lisse pour éviter d'endommager la surface.
- Le fond du récipient de cuisson chaud doit reposer parfaitement sur la zone de cuisson ; de cette façon, l'énergie thermique est transmise de la manière la plus adaptée.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients de cuisson en acier émaillé ayant un fond de 2-3 mm d'épaisseur ou en acier inoxydable ayant un fond sandwich de 4-6 mm.
- Si le plan de cuisson froid est utilisé comme plan de travail, ne jamais oublier de le nettoyer pour éviter que de particules de saleté puissent l'effrayer.
- Les surfaces de cuisson ne doivent pas être utilisées pour poser des objets.
- Lorsqu'un récipient est déplacé sur le plan de cuisson, toujours le soulever pour éviter d'effrayer la surface.

ATTENTION !

Si le plan de cuisson chaud est en contact avec du plastique, de la pellicule d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre, enlever immédiatement ces substances de la zone de cuisson chaude en utilisant la spatule de nettoyage spécifique. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la surface. Avant la cuisson d'aliments très sucrés, il est conseillé de traiter le plan de cuisson avec un produit adapté.

- ATTENTION: si la surface est fissurée, débrancher immédiatement l'appareil ou la partie concernée du secteur.
- ATTENTION: ne pas poser de récipients en plastique sur les surfaces chaudes.

IMPORTANT !

Pour ne pas endommager ou rendre moins résistante la structure du verre, NE PAS verser d'eau sur le plan lorsqu'il est encore chaud.

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

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

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

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

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

Ne pas nettoyer avec un jet d'eau.

Ne toucher aucune pièce interne du générateur à induction.

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

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

ATTENTION !

Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas porter d'objets tels que bagues, montres, etc. qui pourraient chauffer s'ils sont positionnés près de la surface de cuisson.

La partie arrière de l'appareil et les zones à proximité doivent être dépourvues d'objets métalliques.

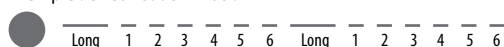
SOLUTION DES PROBLÈMES

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

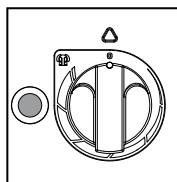
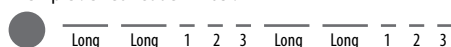
Code d'erreur

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

Exemple : erreur code E1 06 :



Exemple : erreur code E2 03 :



Messages d'erreur du générateur

Erreur N°	Panne	Cause	Solution
E1 01	Surcharge électrique	Casserole d'une matière inadaptée, bobine cassée ou défectueuse	Utiliser une casserole d'une matière adaptée, vérifier la bobine
E1 02	Pas de courant de l'inducteur	Erreur de branchement de l'inducteur	Brancher correctement l'inducteur
E1 03	Température IGBT trop élevée	Prises d'air bouchées, ventilateur obstrué, capteur de température défectueux	Libérer les prises d'air, nettoyer le ventilateur, vérifier la rotation du ventilateur
E1 04	Zone de cuisson à température trop élevée ou trop basse	Casserole vide, capteur de la température en panne	Enlever la casserole, éteindre et attendre que la zone de cuisson refroidisse, vérifier s'il est nécessaire de remplacer le capteur de température
E1 05	Unité centrale de contrôle en panne	Unité centrale défectueuse ou câblage défectueux	Vérifier ou remplacer l'unité opérationnelle, vérifier le câblage de l'unité

Erreur N°	Panne	Cause	Solution
E1 06	Température interne trop élevée	Prises d'air bouchées, ventilateur obstrué, capteur de température défectueux, proximité à des sources de chaleur externes	Libérer les prises d'air. Nettoyer le ventilateur. Éloigner les sources de chaleur externes. Diminuer la température ambiante
E1 07	Capteur de température de la zone de cuisson	Le capteur de température des bobines est en court-circuit	Remplacer / vérifier le capteur de température
E1 08	Absence de phase du secteur	Chute de phase du secteur ou de la synchronisation du secteur	Vérifier la fourniture du secteur
E1 10	Erreur de communication	Erreur de bus LIN ou CAN, aucun branchement entre le clavier et le générateur	Débrancher la fiche du secteur et vérifier le branchement
E1 11	Erreur d'initialisation	Erreur pendant l'initialisation de l'unité	Attendre : le dispositif effectue la réinitialisation environ toutes les 30 secondes.
E1 12	Panne du secteur	Panne pendant la mesure du courant du secteur	Vérifier le branchement au secteur
E1 13	Erreur de branchement du secteur	Voltage du secteur trop élevé ou trop bas	Vérifier le branchement au secteur
E1 14	Erreur de l'adaptateur du secteur	Voltage du secteur trop élevé ou trop bas	Vérifier le branchement au secteur
E1 15	Circuits électriques de protection	Casserole vide, capteur défectueux	Enlever la casserole, éteindre et attendre que la zone de cuisson refroidisse, vérifier s'il est nécessaire de remplacer le capteur de température, débrancher le générateur et le rebrancher au bout de quelques minutes.

Messages d'erreur des commandes numériques

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DES COMMANDES BFLEX

L'affichage indique deux types d'erreur selon que le problème concerne le générateur ou les commandes Bflex.

Si le problème concerne le générateur, l'affichage indique de manière alternée le symbole « E1 » et le code d'erreur correspondant. Pour la résolution des problèmes, voir le paragraphe « RÉSOLUTION DES PROBLÈMES INDUCTION SÉRIE 900 ».

Si le problème concerne les commandes Bflex, l'affichage indique de manière alternée le symbole « E2 » et le code d'erreur correspondant. Pour la résolution des problèmes, voir le tableau suivant.

Erreur N° :	Panne	Cause	Solution
E2 03	Une ou plusieurs touches restent pressées en permanence	- Eau ou résidus de cuisson sur le verre des commandes Bflex - Touches défectueuses	- Nettoyer le verre des commandes - Remplacer le Bflex

Erreur N° :	Panne	Cause	Solution
E2 05	Connexion LIN ouverte	Aucune détection de communication	Contrôler le câble de connexion LIN
E2 10	• Câblage interrompu • ID défectueux	• Défaut de connexion entre les commandes Bflex et le générateur • Les commandes ont un ID défectueux	• Remplacer le câble de connexion • Régler les DIP-switches
E2 11	Erreur d'autodiagnostic	Erreur au niveau du logiciel d'autodiagnostic	Débrancher et rebrancher le courant. Si le problème persiste, contacter l'assistance technique
E2 013	Données de configuration erronées	Le dispositif a trouvé des données de configuration non valides	Contacter l'assistance technique
E2 14	Alimentation	Problème d'alimentation des commandes Bflex	Une réinitialisation automatique est effectuée
E2 20	Compatibilité de la version du LIN	La version du LIN n'est pas compatible	Contacter l'assistance technique
E2 00	Erreur inconnue	La cause de l'erreur est inconnue	Contacter l'assistance technique

En présence d'une erreur, la seule touche qui reste en fonction est celle de mise en marche / extinction.

MAINTENANCE

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

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

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets

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

FR

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.

Chaque opération d'entretien ne devra être effectuée que par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à des contrôles au moins une fois par an ; à ce propos, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

INACTIVITÉ PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période, suivre les indications suivantes :

- 1) intervenir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
- 3) couvrir d'une couche d'huile alimentaire les surfaces en acier inoxydable
- 4) exécuter toutes les opérations d'entretien
- 5) recouvrir l'appareil d'une couverture et laisser quelques fissures pour permettre la circulation de l'air.

COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, couper immédiatement le courant et contacter le Service d'Assistance.

CERTIFICAT DE GARANTIE**SOCIÉTÉ:** _____**ADRESSE:** _____**CODE POSTAL :** _____ **VILLE:** _____**PROVINCE:** _____ **DATE D'INSTALLATION :** _____**MODÈLE** _____**MATRICULE** _____**AVERTISSEMENTS**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.

Bedienungshandbuch

Abmessungen	80
Technische Daten	82
Installationsanleitung	85

ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E7P2B/IND	Induktion 2 Bereiche	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	Induktion 4 Bereiche	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	Induktions-Wok	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTROHERDE SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
E9P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROHERDE SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	Induktion 2 Bereiche	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2BP/IND-BF	Induktion 2 Bereiche und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	Induktion 4 Bereiche	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4BP/IND-BF	Induktion 4 Bereiche und Bflex-Bedienelementen	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau und Bflex-Bedienelementen	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	Induktions-Wok	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	Induktions-Wok und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 730 x 280 (290)

ELEKTROHERDE SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
SE9P2M/IND	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Induktion 2 Bereiche mit offenem Unterbau und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Induktion 4 Bereiche mit offenem Unterbau und Bflex-Bedienelementen	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Induktions-Wok mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Induktions-Wok mit offenem Unterbau und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Induktions-Kochplatten mit 2 Bereichen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Induktions-Kochplatten mit 2 Bereichen und Bflex-Bedienelementen, mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Induktions-Kochplatten mit 4 Bereichen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Induktions-Kochplatten mit 4 Bereichen und Bflex-Bedienelementen, mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTROHERDE SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)
LXE9P2/IND	Induktion 2 Bereiche	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Induktion 2 Bereiche und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Induktion 4 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Induktion 4 Bereiche und Bflex-Bedienelementen	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Induktions-Wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Induktions-Wok und Bflex-Bedienelemente	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Induktions-Kochplatten mit 2 Bereichen	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Induktions-Kochplatten mit 2 Bereichen und Bflex-Bedienelementen	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Induktions-Kochplatten mit 4 Bereichen	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Induktions-Kochplatten mit 4 Bereichen und Bflex-Bedienelementen	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quadr. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-B/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTROHERDE SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quadr. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ELEKTROHERDE SERIE S700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Runde Platten		Quadr. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE2	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
SE7W0K-B/IND · SE7W0K-B/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODELL	Nennleistung	Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE2	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusslabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND • SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND • SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND • SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND • SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND • SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODELL	Nennleistung	Runde Platten		Quad. Platten		Koch-bereiche		Ofen FE1	Ofen FE	Ofen TE	Versorgung	Anschlusslabel Typ H07RNF	Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND • LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND • LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND • LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND • LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND • LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/EU	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/EC	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2-36	Sicherheit der Elektrogeräte für Gemeinschaftseinrichtungen, wie Herde, Öfen, Kochstellen und Kochfelder

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

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

DE

INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- a) direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- b) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- c) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.

INSTALLATIONSANLEITUNG



ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in diesem Kapitel Bezug genommen wird, befinden sich auf den ersten Seiten des vorliegenden Handbuchs.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Robuste Konstruktion aus rostfreiem Stahl, mit 4 höhenverstellbaren Füßen.
Glühplatten aus Stahl, Induktionsplatten aus Glaskeramik.
Drehschalter aus Kunststoff.

Gesetzesvorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte mit den EWG-Richtlinien konform sind und fordert, dass die Installation unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt wird.

Bezüglich der Montage beachten Sie bitte die nachfolgenden Vorschriften:

- lokale Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- gültige Unfallschutzvorschriften
- gültige CEI-Bestimmungen
- gültige Feuerwehrvorschriften

INBETRIEBNAHME

Handling und Transport

Die Geräte werden auf Holzpaletten positioniert, um den Transport und das Handling mit Gabelstaplern oder Hubwagen sowohl im Inneren des Betriebs als auch beim Ein- und Ausladen zu erleichtern.

Sie werden in robuste Kartonagen aus dreiwelliger Wellpappe verpackt, auf denen ein Klebeschild angebracht ist. Dieses Schild enthält Angaben zum Handling sowie das Verbot, das Gerät mit Haken anzuheben oder die Verpackung Witterungseinflüssen auszusetzen.

Es weist darauf hin, dass im Inneren zerbrechliche Teile enthalten sind und dass die Verpackung vertikal positioniert werden muss. Weiterhin enthält es Angaben, wie man die Verpackung korrekt öffnet. Von unten nach oben.

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung.

Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss. Eventuelle Klebereste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden, wie zum Beispiel Reinigungsbenzin. Verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel. Das Gerät muss mit Hilfe einer Wasserwaage nivelliert werden. Geringfügige Höhenunterschiede können durch Einstellen der Füße ausgeglichen werden. Der Hauptschalter oder die

Steckdose müssen in der Nähe des Gerätes und leicht zugänglich sein. Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube zu positionieren, um eine rasche Dampfevakuierung sicherzustellen.

Raumbelüftung

Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen. Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können (siehe Abb. 2 – Abb. 3).

Vorsicht - Hinweis

Um die Elektrokomponenten des Geräts nicht zu beschädigen, installieren Sie es nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen.

Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und -ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

INSTALLATION

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Alle für die Installation notwendigen Arbeiten müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Betriebsstörungen, die auf eine falsche oder nicht konforme Installation zurückzuführen sind.

Die Installation der Modelle mit seitlicher Klemmleiste muss im Abstand von 5 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen. Bei Modellen mit hinterer Klemmleiste muss die Installation im Abstand von 50 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen.

Das Gerät muss in jedem Fall so installiert/befestigt werden, dass das Versorgungskabel gegebenenfalls auch nach Installation des Geräts ausgewechselt werden kann.

HINWEIS:

Erfolgt die Installation der folgender Modelle:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND -SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/

IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

einzeln (nicht angereiht), muss der Anti-Kipp-Fuß mit geeigneten Dübelschrauben am Boden befestigt werden (siehe Abb. 1a). Berücksichtigen Sie dabei die oben beschriebenen Mindestabstände für die Installation. Tischmodelle mit einem Gewicht von weniger als 40 kg müssen mit dem mitgelieferten Set auf der Auflagefläche befestigt werden (siehe Abb. 1b).

Lösen Sie einen der Füße und führen Sie den Stift in die größere Öffnung des Bügels "A" ein. Schrauben Sie den Fuß wieder fest und befestigen Sie das Gerät unter Einsatz der Schraube "B" an der Auflagefläche. Berücksichtigen Sie auch hier die Mindestabstände für die Installation.

Vor Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Bei den LX Modellen kann das Netzkabel auch nach Befestigung des Gerätes angeschlossen oder ausgewechselt werden.

Das Installationsfach auf der Geräterückseite erlaubt dem Bediener einen problemlosen Zugang für die oben genannten Arbeitsschritte.

Achtung!

Das gelb-grüne Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

ELEKTROANSCHLUSS

Führen Sie den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz in der beschriebenen Art und Weise durch (Abb. 4 – Abb. 5):

- 1) Installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter (A) mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.
- 2) Öffnen Sie die Türen (B), sofern vorhanden, lösen Sie die Schrauben (C) und nehmen Sie die Bedienblende (D) ab.
- 3) Schließen Sie den Trennschalter (A) an das Klemmbrett (H) an, wie in der Abbildung und den Schaltplänen am Ende des Handbuchs gezeigt. Die Mindestmerkmale des gewählten Anschlusskabels müssen dem Typ H07RN-F entsprechen, bei einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C und einem für das Gerät geeigneten Kabelquerschnitt (siehe Tabelle technische Daten).
- 4) Führen Sie das Kabel durch den Kabelkanal und schließen Sie den Kabelhalter, schließen Sie die Leiter in den entsprechenden Position auf dem Klemmbrett an und befestigen Sie sie. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger sein als die anderen, so dass er sich

bei einem Bruch des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.

- 5) Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation mit einem Spezialkabel vom Typ H05RNF oder H07RNF ersetzt werden, um Gefahren gleich welcher Art zu vermeiden.

POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an. Die Anschlussklemme befindet sich in unmittelbarer Nähe der Eintrittsstelle des Versorgungskabels.

Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Achtung!

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung und Schadenersatz in Garantie für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht gemäß der Betriebsanleitung durchgeführte Installation verursacht werden.

ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor Inbetriebnahme muss ein Abnahmetest des Gerätes vorgenommen werden, um die Betriebsbedingungen der einzelnen Komponenten zu prüfen und eventuelle Störungen auszumachen.

In dieser Phase ist eine strikte Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienebedingungen von besonderer Bedeutung.

Prüfen Sie im Rahmen der Abnahme Folgendes:

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der des Gerätes konform ist.
- 2) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Elektroanschluss zu prüfen.
- 3) Prüfen Sie den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.

Nach Beendigung der Abnahme weisen Sie den Benutzer, sofern notwendig, entsprechend ein, sodass er über alle Kenntnisse verfügt, die notwendig sind, um das Gerät unter Berücksichtigung der Sicherheitsbedingungen gemäß der in der jeweiligen Anwendung gültigen Rechtsvorschriften in Betrieb zu nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

ACHTUNG!

Verwenden Sie die Geräte ausschließlich unter Aufsicht und lassen Sie sie nie im leeren Zustand eingeschaltet. Alle Geräte sind mit Kontrollleuchten ausgestattet, die über deren Betriebszustand Auskunft geben (ein-/ ausgeschaltet).

ür die Geräte sind keine besonderen Einstellarbeiten durch Fachpersonal notwendig, mit Ausnahme der vom Benutzer während des Gebrauchs vorgenommenen Einstellungen.

Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Verwenden Sie die Geräte nicht, um die Nahrungsmittel direkt auf dem Gerät zuzubereiten.

Um eine optimale Leistung und einen reduzierten Energieverbrauch sicherzustellen, müssen Töpfe und Pfannen verwendet werden, die für einen Einsatz mit Elektrogeräten geeignet sind. Achten Sie hierzu auf die Kennzeichnung auf dem Topf- oder Pfannenboden: der Boden muss eine große Stärke aufweisen und absolut eben sein (Abb. 6).

Der Durchmesser des Kochbehälters muss mindestens genauso groß sein wie der Durchmesser des gewählten Kochbereichs. Falls er kleiner ist, kommt es zu einer unnützen Energieverschwendung, er sollte daher besser größer gewählt werden (Abb. 6)

Der Boden des Kochbehälters muss sauber und trocken sein, was auch für das Kochfeld gilt.

Während der ersten Anwendungen der Geräte könnte ein beißender oder verbrannter Geruch auftreten. Dieses Phänomen verschwindet nach den zwei oder drei nachfolgenden Einsätzen vollständig.

Nach dem Gebrauch bleiben die Bereiche eine Zeit lang heiß. Die Restwärme-Kontrollleuchten bleiben solange eingeschaltet, bis sich die Glasbereiche abgekühlt haben. Das Berühren mit den Händen vermeiden und Kinder von den Kochzonen entfernt halten, bis diese komplett abgekühlt sind.

Diese Vorschriften sind von besonderer Bedeutung, bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen der Geräte und zu Gefahrensituationen für den Benutzer kommen. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. ihn überwacht.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Beachten Sie, dass der Boden um das Gerät herum

rutschig sein könnte.

Achtung: Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Paneele schützen vor einem Zugang zu Teilen, an denen Spannungen von über 400 V anliegen.

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

In Bezug auf die Luftschallemissionen liegt der gewichtete Schalldruckpegel A unterhalb 70 dB(A).

INBETRIEBNAHME DER INDUKTION SKOCHFELDER

ACHTUNG:

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

- a) Schließen Sie das Gerät an das Netz an, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- b) Positionieren Sie die Töpfe in Übereinstimmung mit den auf dem Glaskeramikkochfeld angegebenen Bereichen.
- c) Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn (siehe Abb. 7), sodass sich die grüne Kontrollleuchte einschaltet.
Falls kein Topf vorhanden ist, blinkt die grüne Leuchte.
- d) Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Drehschalter ein.

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

AUSSCHALTEN

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

BETRIEB DER STEUERUNGEN BFLEX (SIEHE ABB. 8)

Zum Einschalten von Bflex mindestens 3 Sekunden den

Drehknopf „B“ gedrückt halten; auf dem Display „A“ wird die Anzeige „OFF“ durch die Zahl „0“ ersetzt.

Kurz den Drehknopf „B“ drücken und ihn drehen, um das gewünschte Leistungsniveau von 1 bis 100 zu erhöhen oder zu verringern. Auf dem Display wird der eingestellte Wert erscheinen. Zur Bestätigung kurz den Drehknopf „B“ drücken; der einige Sekunden warten: Das System speichert den letzten auf dem Display angegebenen Wert. Wenn der Topf nicht auf der Kochzone erfasst wird, zeigt das Display das Symbol für das Nichtvorhandensein des Topfs an (U).

Durch Abstellen des Topfs auf der aktiven Zone erfasst der Generator das Vorhandensein des Topfs und beginnt, Energie abzugeben.

Regelmäßig, je nach Gebrauchsstunden, schaltet sich die Kontrollleuchte „C“ des Luftabsaugfilters ein.

Der Herd wird weiterhin normal funktionieren, aber es wird empfohlen, den Filter so bald wie möglich zu reinigen.

Wir verweisen für eine korrekte Reinigung des Filters auf den Abschnitt „REINIGUNG LUFTFILTER“.

Das Reset der Kontrollleuchte „C“ erfolgt durch Gedrückthalten des Drehknopfs „B“, bis ein akustisches Signal ertönt.

EINSATZMÖGLICHKEITEN

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

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

REINIGUNG DES LUFTFILTERS (SIEHE ABB. 9)

Alle Induktionsherde sind mit einem Filter für die Luft „F“ ausgestattet, der sich unter dem Schaltfeld befindet.

Auch eine teilweise Verstopfung des Filters kann eine anormale Überhitzung des Generators verursachen und das Ausschalten aufgrund von Übertemperatur bedingen. Wir empfehlen, den Filter regelmäßig mit Druckluft zu reinigen oder mit Wasser und milder Seife zu waschen. Vor der Wiederanbringung des Filters ist zu kontrollieren, dass er perfekt trocken ist.

REINIGUNG DER GLASBEREICHE (SIEHE ABB. 10)

Wir empfehlen Ihnen eine regelmäßige Reinigung Ihres Kochfeldes, wenn möglich, nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder Reiniger. Meiden Sie auch aggressive chemische Produkte, wie zum Beispiel Reinigungssprays für Backöfen, Fleckenlösemittel, Badreiniger oder Universalreiniger. Auf der Website www.schott-ceran.com finden Sie eine Reihe von Reinigungsmitteln und empfohlenen Produkten, die vor den Schäden durch den Zucker schützen.

Für eine sorgfältige Reinigung entfernen Sie zuerst große Verkrustungen und Speisereste mit einem speziellen Reinigungsspachtel oder einem Spezialschwamm für Glaskeramikkochfelder.

Geben Sie anschließend einige Tropfen Spezialreiniger auf das kalte Kochfeld und reiben Sie mit Küchentuch oder einem sauberen Lappen nach. Alternativ dazu können Sie auch einen Spezialschwamm (Vileda) für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern verwenden.

Reinigen Sie das Kochfeld abschließend mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch nach.

ALLEGEMEINE HINWEISE

Das Kochfeld ist zwar widerstandsfähig, nicht aber unzerbrechlich. Es könnte durch das Herunterfallen von harten oder spitzen Gegenständen Schaden nehmen. Sollte es zu einem Bruch kommen oder sollten Sprünge oder Risse auftreten, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und setzen Sie sich unverzüglich mit dem Kundendienst in Verbindung.

- Die Abmessungen des Kochbehälters müssen immer mit den Abmessungen des Kochbereichs übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochbehälter mit glattem Boden, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Der Boden des heißen Kochbehälters muss einwandfrei auf dem Kochbereich aufliegen. Auf diese Weise wird eine optimale Übertragung der Wärmeenergie gewährleistet.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kochbehältern mit einer Bodenstärke von 2-3 mm für emaillierten Stahl und von 4-6 mm für Sandwich-Böden aus rostfreien Stahl.
- Falls Sie das abgekühlte Kochfeld als Arbeitsfläche verwenden, vergessen Sie nicht, es vorher zu reinigen, um Verkratzungen durch Schmutzkörner oder ähnliches zu vermeiden.
- Die Kochfelder dürfen nicht zum Abstellen von Gegenständen verwendet werden.
- Wenn Sie einen Kochbehälter an eine andere Stelle auf dem Kochfeld bringen wollen, heben Sie ihn immer an, um die Oberfläche nicht zu verkratzen.

ACHTUNG!

Falls das heiße Kochfeld mit Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker oder zuckerhaltigen Speisen in Berührung kommt, müssen diese Substanzen unverzüglich mit dem speziellen Reinigungsspachtel entfernt werden. Falls sie schmelzen, können Sie die Oberfläche beschädigen. Vor der Zubereitung von sehr zuckerhaltigen Speisen empfehlen wir Ihnen, das Kochfeld mit einem Spezialprodukt zu behandeln.

- ACHTUNG: Falls an der Oberfläche Risse sichtbar sind, trennen Sie das Gerät oder das entsprechende Element unverzüglich vom Stromversorgungsnetz.
- ACHTUNG: Stellen Sie keine Kunststoffbehälter auf die heißen Oberflächen.

WICHTIG!
UM EINE BESCHÄDIGUNG ODER VERSCHLECHTERUNG DER GLASSTRUKTUR ZU VERMEIDEN, GIESSEN SIE KEIN WASSER AUF DAS KOCHFELD, SOLANGE ES NOCH WARM IST.

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

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

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

Der Induktionsgenerator ist mit einem internen Kühlsystem ausgestattet.

BITTE ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER KÜHLLUFTFLUSS DURCH DIE ÖFFNUNGEN IM UNTEREN BEREICH UND

AM KAMIN DES GERÄTES NICHT BEHINDERT WIRD. DIES KÖNNTE ZU EINEM AUSSCHALTEN DES GERÄTES WEGEN ÜBERHITZUNG FÜHREN.

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

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

Reinigen Sie ihn auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl.

Berühren Sie keines der Teile im Inneren des Induktionsgenerators.

Nach Gebrauch schalten Sie das Kochfeld durch seine Steuergerät.

Auf dem Detektor von Kochgeschirr nicht verlassen.

ACHTUNG!

Bei Gebrauch des Geräts muss darauf geachtet werden, dass sich die vom Benutzer getragenen persönlichen Gegenstände, wie Ringe, Uhren, usw. durch die Nähe zum Kochfeld erhitzen können.

Der Bereich hinter dem Gerät und um das Gerät herum muss frei von Metallgegenständen sein.

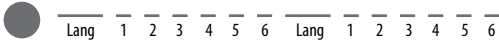
DE

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

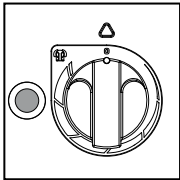
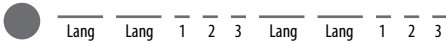
Fehlercodes

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

Beispiel: Fehlercode E1 06:



Beispiel: Fehlercode E2 03:



Fehlermeldungen vom Generator

Fehler Nr.	Störung	Ursache	Lösung
E1 01	Elektrische Überlast	Topf aus nicht geeignetem Material, Spule defekt	Topf aus geeignetem Material verwenden, Spule prüfen
E1 02	Kein Strom im Induktor	Anschlussfehler Induktor	Induktor korrekt anschließen
E1 03	IGBT-Temperatur zu hoch	Lufteinlässe blockiert, Ventilator verstopft, Temperatursensor defekt	Lufteinlässe frei machen, Ventilator reinigen, Rotation des Ventilators prüfen
E1 04	Zu hohe oder zu niedrige Temperatur im Kochbereich	Topf leer, Temperatursensor defekt	Topf entfernen, ausschalten und warten, bis das Kochfeld abkühlt, prüfen, ob der Temperatursensor ausgetauscht werden muss
E1 05	Steuerung defekt	Steuerung defekt oder Verkabelung defekt	Steuereinheit prüfen oder auswechseln, Verkabelung der Einheit prüfen
E1 06	Innentemperatur zu hoch	Lufteinlässe blockiert, Ventilator verstopft, Temperatursensor defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Lufteinlässe frei machen, Ventilator reinigen. Externe Wärmequellen entfernen. Umgebungstemperatur reduzieren.
E1 07	Temperatursensor des Kochfelds	Kurzschluss des Temperatursensors der Spulen	Temperatursensor auswechseln/überprüfen
E1 08	Keine Phase vom Stromnetz	Ausfall der Phase des Stromnetzes oder der Synchronisierung des Stromnetzes	Elektrische Stromversorgung prüfen
E1 10	Kommunikationsfehler	Fehler im LIN-Bus oder im CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastenfeld und Generator	Netzstecker ziehen und Anschluss überprüfen
E1 11	Initialisierungsfehler	Fehler während der Initialisierung des Geräts	Bitte warten: das Gerät nimmt alle 30 Sekunden ca. einen Reset vor
E1 12	Störung im Stromnetz	Störung während der Messung des Netzstroms	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 13	Anschlussfehler des Stromnetzes	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 14	Fehler beim Adapter des Stromnetzes	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Anschluss an das Stromnetz prüfen
E1 15	Elektrische Schutzschaltungen	Topf leer, Sensor defekt	Topf entfernen, ausschalten und warten, bis das Kochfeld abkühlt, prüfen, ob der Temperatursensor ausgetauscht werden muss, Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschließen

Fehlermeldungen von den digitalen Bedienelementen

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

LÖSUNG VON PROBLEMEN MIT DEN Bflex-BEDIENELEMENTEN

Das Display zeigt zwei verschiedene Störungsarten an, je nachdem ob das Problem den Generator oder die Bflex-Bedienelemente betrifft:

Falls das Problem den Generator betrifft, zeigt das Display abwechselnd das Symbol „E1“ und den zugehörigen Fehlercode an. Zur Lösung der Probleme konsultieren Sie bitte den Abschnitt „LÖSUNG VON INDUKTIONSPROBLEMEN SERIE 900“.

Falls das Problem die Bflex-Bedienelemente betrifft, zeigt das Display abwechselnd das Symbol „E2“ und den zugehörigen Fehlercode an. Zur Lösung der Probleme konsultieren Sie bitte die nachfolgende Tabelle.

Fehlerart	Störung	Ursache	Lösung
E2 03	Eine oder mehrere Tasten bleiben dauerhaft eingeschaltet	- Wasser oder Kochreste auf dem Glas der Bflex-Bedienelemente - Tasten defekt	- Das Glas der Bedienelemente reinigen - Bflex austauschen
E2 05	LIN-Anschluss offen	Keine Kommunikation festgestellt	LIN-Anschlusskabel prüfen
E2 10	- Kabel unterbrochen - ID defekt	- Störung in der Verbindung zwischen den Bflex-Bedienelementen und dem Generator. - ID der Bedienelemente defekt	- Anschlusskabel austauschen - DIP-Schalter einstellen
E2 11	Fehler bei Selbstdiagnose	Fehler in der Selbstdiagnose-Software	Das Gerät von Stromnetz trennen und wieder mit ihm verbinden. Falls das Problem weiterbesteht, den technischen Kundendienst kontaktieren
E2 013	Fehlerhafte Konfigurationsdaten	Das Gerät hat ungültige Konfigurationsdaten vorgefunden	Den technischen Kundendienst kontaktieren
E2 14	Versorgung	Problem mit der Versorgung der Bflex-Bedienelemente	Es wird ein automatischer Reset durchgeführt
E2 20	Kompatibilität der LIN-Version	LIN-Version nicht kompatibel	Den technischen Kundendienst kontaktieren
E2 00	Unbekannte Störung	Ursache der Störung nicht bekannt	Den technischen Kundendienst kontaktieren

Bei Vorliegen einer Störung bleibt als einzige die Taste zum Ein-/Ausschalten in Betrieb.

WARTUNG

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nichthalogenhaltigen

Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven**

Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen.

Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.

Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Das Gerät auf keinen Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger sauber machen.

Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile.

Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Lassen Sie das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrollieren. Wir empfehlen in diesem Zusammenhang den Abschluss eines Wartungsvertrages.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

Soll das Gerät für längere Zeit nicht genutzt werden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Unterbrechen Sie den Anschluss des Geräts an die elektrische Hauptleitung mit Hilfe des Trennschalters.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig.
- 3) Bringen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aus rostfreiem Stahl auf.
- 4) Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus.
- 5) Decken Sie das Gerät mit einer Hülle ab, und achten Sie dabei darauf, einige Lüftungsschlitze zu lassen.

VERHALTEN IM STÖRFALL

Im Falle von Störungen trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Manual de instrucciones

Dimensiones	94
Datos técnicos	96
Instrucciones para la instalación	99

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E7P2B/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	wok de inducción	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (960)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	inducción 2 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	inducción 4 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	inducción 4 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok de inducción	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok de inducción - mandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE9P2M/IND	inducción 2 zonas con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	inducción 2 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	inducción 4 zonas con compartimento visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	inducción 4 zonas con compartimento visto - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	wok de inducción con compartimento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	wok de inducción con compartimento visto - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	placa radiante inducción 2 zonas con compartimento a visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas mandos Bflex con compartimento a visto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	placa radiante inducción 4 zonas con compartimento a visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	placa radiante inducción 4 zonas mandos Bflex con compartimento a visto	mm 800 x 900 x 900 (920)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXE9P2/IND	inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	inducción 4 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	wok de inducción	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	wok de inducción - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	placa radiante inducción 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	placa radiante inducción 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	placa radiante inducción 2 zonas - mandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE1	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-B/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

COCINAS ELÉCTRICAS SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Horno FE2	Horno FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RNF	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PN/IND • SE7P2PN/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PN/IND • SE7P4PN/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE2	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RN-F	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODELO	Potencia nominal	Placas redondas		Placas cuadradas		Zonas de cocción		Homo FE1	Homo FE	Horno TE	Alimentación	Cable de conexión de tipo H07RN-F	Peso máximo del aparato en vacío
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/EU	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/EC	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-36	Seguridad de los aparatos eléctricos para uso colectivo como cocinas, hornos, fuegos y encimeras

Características de los aparatos

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

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

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en este capítulo se encuentran en las primeras páginas del manual.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

Robusta estructura de acero, con 4 patas de altura regulable. Placas inducción de vitrocerámica. Mandos de material sintético.

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

El fabricante declara que los aparatos cumplen las directivas CEE y las normas especiales de referencia y exige que la instalación se lleve a cabo respetando las normas en vigor. Cuando vaya a montar los tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- reglamentos de construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas contra accidentes vigentes
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

Los equipos se colocan en pallets de madera para facilitar el transporte y el desplazamiento con toritos o carretillas elevadoras tanto dentro de la fábrica como para la carga y descarga.

Se recubren con embalajes robustos de cartón de tres ondas con etiquetas adhesivas e impresas. Las etiquetas incluyen indicaciones sobre el desplazamiento, prohíben la elevación con ganchos y la exposición a agentes atmosféricos del embalaje.

Avisan acerca de la presencia de objetos frágiles en el interior y sobre la posición vertical que tiene que tener el embalaje. Además avisan sobre cómo actuar para abrir correctamente el embalaje. De abajo a arriba.

Antes de iniciar las tareas de colocación saque el aparato del embalaje. Algunas piezas están protegidas con película adhesiva que deberá extraerse con atención.

Si quedan pegados algunos restos de cola se limpiarán con sustancias adecuadas, por ejemplo gasolina, no use nunca sustancias abrasivas. El aparato debe estar completamente en posición horizontal, los pequeños desniveles se pueden solucionar regulando las patas.

El interruptor general o la toma tienen que estar cerca del aparato y tiene que poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se

efectúe rápidamente.

Ventilación local

En el local donde se instale el equipo debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para que se renueve el aire de dicho local.

Las tomas de aire deben tener las dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan obstruirse (véanse las fig. 2 y 3).

Cautela – advertencia

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado altas para no provocar daños a los componentes eléctricos.

Durante la instalación asegúrese de que en los conductos de aspiración y expulsión del aire no haya obstáculos.

ES

INSTALACIÓN

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlos a cabo personal cualificado.

Todas las tareas necesarias para la instalación tienen que llevarse a cabo de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de malfuncionamiento debido a una instalación incorrecta y no conforme.

La instalación de los modelos con tablero de bornes lateral se tiene que hacer a una distancia de 5 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales. En los modelos con tablero de bornes trasero la instalación se tiene que hacer a una distancia de 50 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales.

En cualquier caso el aparato tiene que instalarse/ fijarse de forma que sea posible sustituir el cable de alimentación después de la instalación del aparato.

ADVERTENCIAS:

En caso de que se instalen los modelos:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

por separado (no en batería) fije la pata antivuelco en el suelo con tornillos con taco apropiados (véase la fig. 1a) respetando las distancias mínimas de instalación que se han descrito anteriormente.

Los equipos de encimera que pesen menos de 40 kg tienen que fijarse en la superficie de apoyo con el kit de sujeción que se suministra (véase la fig. 1b).

Desenrosque una de las patas e introduzca el perno en el orificio más grande de la brida "A", vuelva a enroscar la pata y fije el equipo en la superficie de apoyo utilizando el tornillo "B". Respete siempre las distancias mínimas de instalación.

Antes de llevar a cabo cualquier intervención desactive la alimentación eléctrica general. Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación. En los modelos LX es posible conectar/sustituir el cable de alimentación después de haber fijado el aparato. De hecho detrás hay un compartimento técnico al que el operador puede acceder con facilidad para dichas operaciones.

¡ATENCIÓN!

El cable de tierra AMARILLO-VERDE nunca tiene que cortarse.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la fig. 4 – y la fig. 5):

- 1) Instale, cuando no lo haya, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2) Abra los registros (B) y afloje los tornillos (C) para desmontar el tablero (D).
- 3) Conecte el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) como se indica en la figura y en los diagramas eléctricos al final del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de funcionamiento de 80°C como mínimo tiene que tener una sección adecuada para el aparato (véase la tabla de datos técnicos).
- 4) Pase el cable a través de la guía de cable y apriete el sujetacable, conecte los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fíjelos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros de modo que en caso de rotura del sujetacable éste se desconecte después de los cables de la tensión.
- 5) Si el cable de alimentación ha sufrido daños tiene que sustituirlo con un cable especial de tipo H05RN-F o

H07RN-F el fabricante, su servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

EQUIPOTENCIAL

El aparato tiene que conectarse con un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra junto a la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el siguiente símbolo:



¡Atención!

El fabricante no es responsable y no repara en garantía daños provocados por instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

PRUEBA DEL EQUIPO

Importante

Antes de ponerlo en marcha tendrá que probarse la instalación para evaluar las condiciones operativas de cada componente e individual las posibles anomalías. En esta fase es importante que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.

Para llevar a cabo la prueba efectúe los siguientes controles:

- 1) compruebe que la tensión de red sea conforme a la del equipo
- 2) accione el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica
- 3) compruebe que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

Una vez que se haya realizado la prueba, si fuera necesario, instruya al usuario hasta que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en funcionamiento del equipo de forma segura según las disposiciones de las leyes vigentes en el país de uso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destino para la producción de masa continua de comida.

¡ATENCIÓN!

Utilice los aparatos sólo bajo vigilancia y no deje nunca que funcionen en vacío.

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

Los equipos no prevén intervenciones especiales de regulación por parte de personal especializado, salvo las regulaciones efectuadas durante el uso por parte del usuario.

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

No utilice los equipos para cocinar directamente alimentos.

Para conseguir un buen rendimiento y un consumo de energía reducido es indispensable utilizar ollas y sartenes apropiadas para la cocción eléctrica (tenga en cuenta las siglas del fondo de los recipientes): el fondo tiene que ser grueso y totalmente plano (fig. 6).

El diámetro de los recipientes tiene que ser como mínimo igual al diámetro de la zona de cocción preelegida, cuando sea inferior se conseguirá un derroche inútil de energía, es mejor que sea más grande (fig. 6).

El fondo de las ollas tiene que estar limpio y seco del mismo modo que la placa de cocción.

Las primeras veces que se utilicen los equipos se puede advertir un olor agrio o a quemado. Ese fenómeno desaparece completamente después de dos o tres funcionamientos seguidos.

Después del uso las zonas siguen calientes durante un cierto periodo de tiempo. Los testigos de calor residual siguen encendidos hasta que los cristales se enfrían. No apoyar las manos y mantener fuera del alcance de los niños hasta que se enfríe.

Estas normas son muy importantes, si se descuidan pueden producirse situaciones de mal funcionamiento de los equipos y situaciones de peligro para el usuario.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades psíquicas o motoras, o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o instruya acerca del uso del aparato.

Tiene que vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas bajo tensión de más de 400 V.

Atención: los paneles marcados con el símbolo  protegen el acceso a piezas que generan radiación

electromagnética no ionizante.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE PLACAS DE INDUCCIÓN

ATENCIÓN:

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

- Conecte el equipo a la red una vez que esté seguro de que la tensión suministrada corresponda a la que se indica en la placa técnica del equipo.
- Coloque las ollas donde están marcadas las zonas en la placa de vitrocerámica.
- Gire el mando a la derecha (véase la fig. 7): se encenderá el testigo verde.
Cuando la olla no está colocada el testigo verde parpadea.
- Regule la potencia girando el mando.

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

APAGADO

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

FUNCIONAMIENTO MANDOS BfLEX (VÉASE LA FIG. 8)

Para acceder a Bflex mantener pulsado durante 3 segundos como mínimo la manecilla "B", en la pantalla "A" el mensaje "OFF" se sustituye por la cifra "0".

Pulsar poco tiempo la manecilla "B" y girarla para aumentar o disminuir el nivel de potencia que se quiera de 1 a 100. En la pantalla aparecerá el valor ajustado. Para confirmar pulsar poco tiempo la manecilla "B", o esperar unos segundos: el sistema memoriza el último valor indicado en la pantalla.

Cuando no se detecta la olla en la zona de cocción, la pantalla muestra el símbolo de ausencia de olla (U).

Apoyando la olla en la zona activa, el generador detecta su presencia y empieza a suministrar energía.

Periódicamente, según las horas de uso, se enciende el testigo "C" del filtro de aire de aspiración.

La cocina seguirá funcionando con normalidad, pero se

aconseja limpiar el filtro lo antes posible.

Remitimos al párrafo "LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE" para limpiar correctamente el filtro.

El reajuste del testigo "C" se produce manteniendo pulsada la manecilla "B" hasta la señal sonora.

POSIBILIDADES DE USO

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

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

LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE (VÉASE LA FIG. 9)

Todas las cocinas de inducción están dotadas de un filtro de aire "F" situado debajo del panel de mandos.

Incluso una oclusión parcial del filtro puede causar un sobrecalentamiento anómalo del generador y dar lugar a que se apague por exceso de temperatura.

Aconsejamos limpiar periódicamente el filtro soplando con aire comprimido o lavándolo con agua y jabón neutro. Antes de volver a poner el filtro asegurarse de que esté perfectamente seco.

LIMPIEZA DEL CRISTAL (VÉASE LA FIG. 10)

Le aconsejamos que limpie la placa de cocción regularmente, siempre que sea posible después de utilizarla. No emplee esponjas abrasivas ni detergentes abrasivos.

Tampoco utilice productos químicos agresivos, como por ejemplo sprays para limpiar hornos, productos antimanchas ni detergentes para el baño o de tipo universal.

En el sitio web www.schott-ceran.com encontrará una lista de detergentes aconsejados y de productos para protegerla de los daños causados por el azúcar.

Para realizar una limpieza minuciosa elimine primero las incrustaciones de mayor tamaño y los restos de comida con una espátula de limpieza específica o una esponja especial para placas de cocción de vitrocerámica.

Luego eche unas gotas de un detergente específico sobre la placa de cocción fría y frote con papel de cocina o con un paño limpio. Como alternativa también se puede utilizar una esponja especial (Vileda) para limpiar las placas de cocción de vitrocerámica.

Para terminar repase la placa de cocción con un paño mojado y séquela con un paño limpio.

ADVERTENCIAS GENERALES

La superficie de cocción es resistente pero no irrompible y podría dañarse si cayeran sobre ella objetos duros o puntiagudos. Cuando se produzcan roturas, grietas o

fisuras no utilice el aparato y póngase en contacto de inmediato con el Servicio de Asistencia.

- Las dimensiones del recipiente de cocción tienen que ser siempre adecuadas para esa zona de cocción.
- Utilice recipientes de cocción con el fondo liso para evitar que la superficie sufra daños.
- El fondo del recipiente de cocción caliente tiene que estar apoyado perfectamente en la zona de cocción; de este modo la energía térmica se transmite mejor.
- Aconsejamos que se utilicen recipientes de cocción cuyo fondo tenga un grosor de 2-3 mm cuando sean de acero esmaltado y de 4-6 mm cuando sean de acero inoxidable con el fondo rayado.
- Las superficies de cocción no se tienen que utilizar para apoyar objetos.
- Cuando utilice la placa de cocción fría como superficie de trabajo no olvide limpiarla luego para evitar que se raye como consecuencia de las partículas de suciedad o similares.
- Cuando desplace un recipiente sobre la placa de cocción levántelo siempre para evitar que la superficie se raye.

¡ATENCIÓN!

Si la placa de cocción caliente entra en contacto con plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos que contengan azúcar, hay que eliminar estas sustancias de inmediato de la zona de cocción con la espátula de limpieza específica. De hecho si se funden pueden dañar la superficie. Por tanto antes de cocinar alimentos que contengan mucho azúcar aconsejamos que se trate la placa de cocción con un producto adecuado.

- ATENCIÓN: si la superficie tiene grietas desconecte inmediatamente el aparato o la parte correspondiente de la red de suministro.

- ATENCIÓN: no apoye recipientes de plástico en las superficies calientes.

¡IMPORTANTE!

Para evitar que se dañe o se debilite la estructura del cristal no eche agua sobre la placa de cocción cuando aún esté caliente.

ADVERTENCIAS INDUCCIÓN

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

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

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

El generador de inducción posee un sistema de

enfriamiento interno.

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

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

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

No la limpie en ningún caso con chorro de agua.

No toque ninguna pieza interna del generador de

inducción.

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

No confíe en el detector de utensilios de cocina.

¡ATENCIÓN!

Mientras se usa el aparato prestar atención a los objetos utilizados por el usuario como anillos, relojes, etc. que podrían calentarse si se encuentran muy cerca de la superficie de cocción.

En la parte trasera del aparato y las zonas próximas no tiene que haber objetos metálicos.

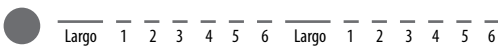
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

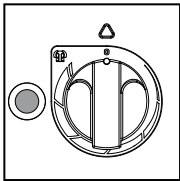
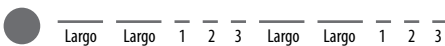
Código de error

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

Ejemplo: error código E1 06:



Ejemplo: error código E2 03:



Mensajes de error del generador

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 01	Sobrecarga eléctrica	Olla de material no apropiado, bobina rota o defectuosa	Utilice una olla de material apropiado, controle la bobina
E1 02	No hay corriente en el inductor	Error de conexión del inductor	Conecte el inductor correctamente
E1 03	Temperatura IGBT demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Libere las tomas de aire, limpie el ventilador, controle la rotación del ventilador
E1 04	Zona de cocción a temperatura demasiado alta o demasiado baja	Olla vacía, sensor de temperatura averiado	Quite la olla, apáguela y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si es necesario sustituir el sensor de temperatura

Error N.º	Avería	Causa	Solución
E1 05	Centralita de control averiada	Centralita defectuosa, cableado defectuoso	Controle o sustituya la unidad operativa, controle el cableado de la unidad
E1 06	Temperatura interna demasiado alta	Tomas de aire bloqueadas, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso, proximidad a fuentes de calor externas	Libere las tomas de aire. Limpie el ventilador. Aleje las fuentes de calor externas. Baje la temperatura ambiente
E1 07	Sensor de temperatura de la zona de cocción	El sensor de temperatura de las bobinas está en cortocircuito	Sustituya/controle el sensor de temperatura
E1 08	Ausencia fase red eléctrica	Caída de fase de la red eléctrica o de la sincronización de la red	Controle el suministro de la red eléctrica
E1 10	Error de comunicación	Error de bus LIN o CAN, no hay ninguna conexión entre el teclado y el generador	Quite el enchufe de la red eléctrica y controle la conexión
E1 11	Error de inicialización	Error durante la inicialización de la unidad	Espere: el dispositivo efectúa el reseteo cada 30 segundos aproximadamente
E1 12	Avería en la red eléctrica	Avería durante la medición de la corriente de la red eléctrica	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 13	Error de conexión de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 14	Error del adaptador de la red eléctrica	Voltaje de la red demasiado alto o demasiado bajo	Controle la conexión a la red eléctrica
E1 15	Circuitos eléctricos de protección	Olla vacía, sensor defectuoso	Quite la olla, apague y espere que la zona de cocción se enfríe, compruebe si hay que sustituir el sensor de la temperatura, desconecte el generador y vuelva a conectarlo unos dos minutos después

ES

Mensajes de error de los mandos digitales

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

RESOLUCIÓN PROBLEMAS MANDOS BFLEX

La pantalla muestra dos tipos distintos de error según si el problema concierne al generador o a los mandos Bflex. Si el problema concierne al generador, la pantalla muestra de forma alterna el símbolo "E1" y el código de error correspondiente. Para resolver los problemas véase el párrafo "RESOLUCIÓN PROBLEMAS INDUCCIÓN SERIE 900". Si el problema concierne a los mandos Bflex, la pantalla muestra de forma alterna el símbolo "E2" y el código de error correspondiente. Para resolver los problemas véase la siguiente tabla.

Error nº	Avería	Causa	Solución
E2 03	Una o más teclas permanecen siempre pulsadas	- Agua o residuos de cocción en el cristal de los mandos Bflex - Teclas defectuosas	- Limpiar el cristal de los mandos - Sustituir el Bflex

Error nº	Avería	Causa	Solución
E2 05	Conexión LIN abierta	No se detecta ninguna comunicación	Controlar el cable de conexión LIN
E2 10	• Cableado interrumpido • ID defectuoso	• Defecto de la conexión entre los mandos Bflex y el generador. • Los mandos tienen un ID defectuoso	• Sustituir el cable de conexión • Regular los conmutadores DIP
E2 11	Error autodiagnóstico	Error del software de autodiagnóstico	Desconectar y volver a conectar la corriente eléctrica. Si el problema persiste ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 013	Datos de configuración incorrectos	El dispositivo ha encontrado datos de configuración no válidos	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 14	Alimentación	Problema con la alimentación de los mandos Bflex	Se efectúa un reseteo automático
E2 20	Compatibilidad de la versión del LIN	La versión del LIN no es compatible	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
E2 00	Error desconocido	Se desconoce la causa del error	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica

Cuando hay un error la única tecla que funciona es la de encendido/apagado.

MANTENIMIENTO

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por

ejemplo del lavado de suelos.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o con limpiadores por chorro de vapor.

Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

Cualquier tarea de mantenimiento tendrá que realizarla exclusivamente personal cualificado. Controle el aparato al menos una vez al año; para ello recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento.

INUTILIZACIÓN PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, haga lo que se indica a continuación:

- 1) Accione el interruptor seccionador del equipo para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpie cuidadosamente el equipo y las zonas limitrofes.
- 3) Aplique una capa de aceite alimenticio en las superficies de acero inoxidable.
- 4) Efectúe todas las operaciones de mantenimiento
- 5) Cubra el equipo con un revestimiento y deje algunas ranuras para que circule el aire.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería desconecte de inmediato el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ **LOCALIDAD:** _____

PROVINCIA: _____ **FECHA DE INSTALACIÓN:** _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como considere oportuno sin modificar sus características esenciales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

Instructiehandleiding

Afmetingen	108
Technische gegevens	110
Instructies voor de installatie	113

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MACROS 700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
E7P2B/IND	Inductie 2 zones	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	Inductie 4 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	Inductie wok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	Inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Inductie wok met open onderbouw	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MAXIMA 900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
E9P2M/IND	Inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Inductie wok met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	Inductie 2 zones	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	Inductie 2 zones - Bflex bediening	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	Inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	Inductie 2 zones - Bflex bediening met open onderbouw	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	Inductie 4 zones	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	Inductie 4 zones - Bflex bediening	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	Inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	Inductie 4 zones - Bflex bediening met open onderbouw	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	Inductie wok	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	Inductie wok - Bflex bediening	mm 400 x 730 x 280 (290)

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
SE9P2M/IND	Inductie 2 zones met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Inductie 2 zones - Bflex bediening met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Inductie 4 zones met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Inductie 4 zones - Bflex bediening met open onderbouw	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Inductie wok met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Inductie wok - Bflex bediening met open onderbouw	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Gloeiplaat inductie 2 zones met open meubel	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Gloeiplaat inductie 2 zones - Bflex bediening met open meubel	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Gloeiplaat inductie 4 zones met open meubel	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Gloeiplaat inductie 4 zones - Bflex bediening met open meubel	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE LX900 TOP

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)
LXE9P2/IND	Inductie 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Inductie 2 zones - Bflex bediening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Inductie 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Inductie 4 zones - Bflex bediening	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Inductie wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Inductie wok - Bflex bediening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Gloeiplaat inductie 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Gloeiplaat inductie 2 zones - Bflex bediening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Gloeiplaat inductie 4 zones	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Gloeiplaat inductie 4 zones - Bflex bediening	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	Nominaal vermogen	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E7P2B/IND	7				2	3,5				380-415 V3~	mm ²	kg
E7P4B/IND	14				4	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7W0K-B/IND	3,5				1	3,5				220-240V~	4X2,5	48
E7P2M/IND	7				2	3,5				380-415 V3~	3X1,5	27
E7P4M/IND	14				4	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7W0K/IND	3,5				1	3,5				220-240V~	4X2,5	70
											3X1,5	35

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	Nominaal vermogen	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E9P2M/IND	10				2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20				4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5				1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

ELEKTRISCHE KEUKENS SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE2	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingskabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	Nominaal vermogen	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7				2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14				4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7				2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14				4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND · SE7W0K-B/IND-BF	3,5				1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	10				2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	20				4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10				2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20				4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF	5				1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODEL	Nominaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE2	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingslabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODEL	Nominaal vermogen	Ronde platen		Vierkante platen		Kook zone		Oven FE1	Oven FE	Oven TE	Voeding	Aansluitingslabel type H07RNF	Maximum gewicht leeg apparaat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

2014/35/UE	Laagspanningsrichtlijn
2014/30/UE	EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
2011/65/EU	Bepanking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten
2006/42/EC	Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen
EN 60335-1	Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke
EN 60335-2-36	Veiligheid van elektrische apparaten voor gebruik als collectieve keukens, ovens, fornuizen en kookplaten

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

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

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vóór de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vóór de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.

INSTALLATIE INSTRUCTIES



ATTENTIE!

De afbeeldingen waarnaar verwezen wordt in dit hoofdstuk bevinden zich op de beginpagina's van deze handleiding.

OMSCHRIJVING APPARATEN

Stevige structuur in roestvrijstaal met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Platen en inductie in glaskeramiek. Bedieningsknoppen van synthetisch materiaal.

Wettelijke bepalingen, technische regels en richtlijnen

De fabrikant verklaart dat de apparaten conform de CEE richtlijnen zijn en verzoekt dat de installatie volgens de geldende normen geschiedt.

Vooruitlopend op de montage dient men de volgende voorschriften te bestuderen:

- reglementen en voorschriften brandpreventie
- geldende normen tegen ongevallen
- geldende CEI beschikkingen
- geldende VVF beschikkingen

INBEDRIJFSTELLING

Verplaatsing en transport

De apparaten worden op een houten pallet gezet om het verplaatsen en het transport met behulp van trolleys en heftrucks, zowel binnen, als voor laden en lossen, te vereenvoudigen.

Ze worden bedekt met stevig golfkarton met een sticker met voorzorgsmaatregelen voor het transport. Deze omvatten aanwijzingen voor de verplaatsing, een verbod voor het takelen met haken en blootstelling van de verpakking aan de weersomstandigheden.

Waarschuwing voor de aanwezigheid van breekbare voorwerpen en voor de verticale stand waarin de verpakking dient te worden behandeld. Waarschuwing over hoe men de verpakking correct dient te verwijderen. Van beneden naar boven.

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.

Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit dient voorzichtig verwijderd te worden. Indien er lijmresten achterblijven dienen deze met daarvoor geschikte producten verwijderd te worden, bijvoorbeeld met wasbenzine; in geen enkel geval schuurmiddelen gebruiken. Het apparaat dient waterpas te staan; kleine hoogteverschillen kunnen worden verholpen door aan de pootjes te draaien.

De hoofdschakelaar of de schakelaar moeten zich in de nabijheid van het apparaat bevinden en makkelijk

bereikbaar zijn. Aangeraden wordt het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen zodat de dampen op een snelle manier afgevoerd kunnen worden.

Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te verversen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken. (Zie Fig. 2 – Fig. 3).

Voorzichtig - waarschuwing

Het apparaat niet plaatsen in de buurt van andere apparaten die hoge temperaturen kunnen ontwikkelen.

Ze zouden de elektrische componenten kunnen beschadigen. Tijdens de installatieprocedure dient men erop te letten dat de lucht toe-en afvoerkanalen niet belemmerd worden.

INSTALLATIE

De installatie, inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

Alle werkzaamheden, noodzakelijk voor de installatie, moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de van kracht zijnde normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor slechte werking te wijten aan een verkeerde of niet conforme installatie.

De modellen met het klemmenbord aan de zijkant dienen op 5 cm afstand van de achterwand en op 50 cm van de zijwanden geïnstalleerd te worden. De modellen met het klemmenbord aan de achterkant dienen met een afstand van 50 cm van de achterwand en 50 cm van de zijwanden geïnstalleerd te worden.

In ieder geval dient het apparaat zodanig geïnstalleerd/vastgezet te worden dat het mogelijk blijft om later een eventuele vervanging van de voedingskabel uit te kunnen voeren.

Waarschuwing:**Bij het installeren van de modellen:**

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

afzonderlijk (niet in serie), bevestig het het pootje tegen het kantelen aan de vloer met de daarvoor bestemde pluggen (zie fig. 1a) rekening houdend met de minimum installatie-afstanden zoals hierboven beschreven.

Losse apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg. dienen te worden bevestigd op het steunoppervlak door middel van een bijgeleverde bevestigingskit (zie fig 1b). Schroef een van de pootjes los en schuif de pin in het grootste gat van steun "A", het pootje weer vastschroeven en het apparaat aan het oppervlak bevestigen met schroef "B". Neem altijd de minimum afstanden voor de installatie in acht.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde. Omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat.

Bij LX modellen is het mogelijk de voedingskabel aan te sluiten of te vervangen nadat het apparaat is bevestigd. Op de achterzijde is inderdaad een technische ruimte aanwezig die gemakkelijk door de bediener bereikt kan worden om de hierboven beschreven werkzaamheden uit te voeren.

Let op!

De geel-groene aardingskabel mag nooit onderbroken worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voer de aansluiting van de apparatuur met het voedingsnet uit zoals aangeduid (zie Fig.4 – Fig.5):

- 1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidingsschakelaar (A) dichtbij het apparaat met een thermische schakelaar en een aardlekschakelaar.
- 2) Open indien aanwezig de klepjes (B) en draai de schroeven los (C) om het bedieningspaneel te demonteren (D).
- 3) Verbind de scheidingsschakelaar (A) aan het klembord (H) zoals aangegeven op de tekening en in de elektrische schema's achterin de handleiding. De gekozen aansluitingskabel dient kenmerken te hebben die niet inferieur zijn aan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van tenminste 80 °C en een aan het apparaat adequate kabelsectie te bezitten (zie tabel technische gegevens).
- 4) Leid de kabel door de draadgeleider en trek

de kabelstop aan, verbind de leidingen met de corresponderende posities in het klembord en bevestig ze. De geel-groen geaarde kabel moet langer zijn dan de andere zodat in geval van breuk van de kabelstop deze loslaat na de spanningskabels.

- 5) Als de voedingskabel is beschadigd, dient hij vervangen te worden door een speciale kabel van het type H05RNF of H07RNF door de fabrikant of door de technische dienst of in ieder geval door een bevoegd persoon, dit om ieder risico te vermijden.

EQUIPOTENTIAL

Sluit het apparaat aan op een equipotentiaal systeem. De aansluitingsklem is geplaatst in de onmiddellijke nabijheid van de ingang van de voedingskabel. Hij wordt aangegeven met het volgende symbool:

**Attentie!**

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor en vergoedt geen schade in de garantie die veroorzaakt is door een foutieve installatie en/of niet conform de instructies.

KEURING VAN HET APPARAAT

Belangrijk

Voordat het apparaat in bedrijf wordt gesteld moet de installatie gekeurd worden teneinde de bedrijfsklare condities van ieder afzonderlijk onderdeel te beoordelen en eventuele afwijkingen te constateren. In deze fase is het belangrijk dat alle veiligheidsmaatregelen en hygiëne uitdrukkelijk in acht worden genomen.

Om de keuring uit te voeren dient men de volgende controles na te leven:

- 1) zich ervan verzekeren dat de netspanning conform is aan die van het apparaat
- 2) de automatische keuzeschakelaar bedienen om de elektrische aansluiting te verifiëren
- 3) controleren of de veiligheidscomponenten correct functioneren.

Als de keuring is afgerond, indien nodig, de gebruiker de werking uitleggen zodat hij het apparaat veilig in bedrijf kan stellen zoals voorgeschreven in de in het land van gebruik geldende wetten.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële installaties zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

LET OP!

Gebruik de apparaten alleen onder toezicht en laat ze nooit leeg werken.

Controlelampjes geven de staat van in-of uitschakeling aan van alle apparaten.

De apparaten hebben geen speciale tussenkomst van gespecialiseerd personeel nodig om afgesteld te worden. Het is voldoende dat de gebruiker tijdens het gebruik de voorschriften volgt.

Gebruik uitsluitend de accessoires aangegeven door de fabrikant.

De apparaten niet gebruiken voor de directe bereiding van voedsel (zonder pannen)

Voor een goed rendement en een zuinig energieverbruik is het noodzakelijk pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken te gebruiken (bekijk de afkortingen op de onderkant van de pannen) : de onderkant dient dik en geheel glad te zijn. (Fig.6)

De diameter van de pannen dient ten minste gelijk te zijn aan de diameter van de gekozen kookzone, als hij kleiner is wordt er onnodig energie verspild. Het is nog beter als hij iets groter is. (Fig.6)

De onderkant van de pannen en de kookplaat dienen schoon en droog te zijn.

Gedurende het eerste gebruik van de apparaten kan een scherpe of verbrande lucht vrijkomen. Dit verschijnsel verdwijnt geheel na twee of drie keer gebruik.

Na het gebruik blijven de zones gedurende enige tijd warm. De lampjes van de restwarmte blijven branden totdat het glas is afgekoeld. Niet aanraken en kinderen weghouden totdat de plaat geheel is afgekoeld.

Deze normen zijn erg belangrijk, indien ze niet nageleefd worden kunnen zich gevaarlijke situaties voordoen voor de gebruiker als wel slecht functioneren van de apparaten tot gevolg hebben.

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) zonder ervaring of kennis of met beperkt lichamelijk en intellectueel vermogen tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke voor hun veiligheid die ze op de hoogte stelt van het gebruik van de machine.

Houd steeds toezicht over kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Attentie voor mogelijk gladde vloer rondom het apparaat.

Attentie: De panelen die gemarkeerd zijn met het symbool  beschermen de toegang tot de delen met een voltage hoger dan 400V.

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

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

INBEDRIJFSTELLING INDUCTIEKOOKPLAAT

ATTENTIE:

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

- Koppel het apparaat pas aan het elektriciteitsnet nadat men zich ervan verzekerd heeft dat de geleverde spanning overeenkomt met de spanning die is aangegeven op het technisch plaatje van het apparaat.
- Plaats de pannen overeenkomstig de aangegeven zones op de glaskeramische kookplaat..
- Draai de knop met de wijzers van de klok mee (zie afb. 7): het groene lampje gaat branden.
Als er geen pan aanwezig is gaat het groene lampje knipperen.

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

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

UITSCHAKELLEN

- Draai de knop met de klok mee of tegen de klok in totdat hij op "OFF" staat.
- Bepaalde delen van de generator blijven onder spanning ook als de knop op "OFF" staat. In geval van onderhoud dient men het apparaat van het net los te koppelen.
- Men dient zich ervan te verzekeren dat er geen enkele vloeistof in de binnenkant van de inductie generator komt zowel tijdens normaal gebruik als tijdens de schoonmaak of het onderhoud van het onderdeel.

WERKING BEDIENINGSPANEEL BFLEX (ZIE AFB. 8)

De Bflex wordt in werking gesteld door knop "B" tenminste 3 seconden ingedrukt te houden, op het display "A" wordt "OFF" vervangen door het cijfer "0".

Druk kort op knop "B" en draai hem om de gewenste waarde van 1 tot 100 in te stellen. Op het display verschijnt de ingestelde waarde. Om deze te bevestigen dient men kort knop "B" in te drukken, of wacht een paar seconden: het systeem slaat de laatst aangegeven waarde op het display op in het geheugen.

Wanneer er geen pan op de kookzone wordt opgemerkt, zal op het display het symbool (U), ontbreken pan, verschijnen. Door de pan op de in werking zijnde zone te plaatsen merkt de generator zijn aanwezigheid en begint energie te leveren.

Op basis van de gebruiksuren, zal geregeld het controlelampje "C" van het inlaatluchtfilter gaan branden.

De kookplaat zal normaal blijven werken maar men raadt aan om het filter zo spoedig mogelijk te reinigen.

Raadpleeg de paragraaf "REINIGEN VAN HET LUCHTFILTER" voor een correcte reiniging van het filter.

Het controlelampje "C" wordt gereset door knop "B" ingedrukt te houden tot het geluidssignaal klinkt.

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

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

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

REINIGEN VAN HET LUCHTFILTER (ZIE AFB. 9)

Alle inductie - kookplaten zijn voorzien van een luchtfilter "F" dat zich onder het bedieningspaneel bevindt.

Ook een gedeeltelijke verstopping van het filter kan een abnormale oververhitting van de generator veroorzaken en het apparaat doen uitschakelen.

We raden aan om het filter regelmatig te reinigen middels het blazen van samengeperste lucht of door het te wassen met water en een neutraal afwasmiddel. Voordat het filter teruggeplaatst wordt dient men te controleren of het geheel droog is.

SCHOONMAKEN VAN HET GLAS (ZIE AFB. 10)

We raden u aan om uw kookplaat regelmatig en bij voorkeur na ieder gebruik schoon te maken. Geen schuursponsjes of schuurmiddelen gebruiken. Vermijd ook het gebruik van agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld een ovenpray, vlekkenverwijderaars en schoonmaakmiddelen voor het toilet of universele producten. In de bijlage vindt u een lijst van aangeraden schoonmaakmiddelen en van producten die bescherming bieden tegen schade die veroorzaakt wordt door suiker.

Voor een nauwkeurige reiniging dient men als eerste de grote korsten en voedselresten weg te halen met gebruik van een daarvoor bestemde schoonmaakspatel.

Daarna giet men een paar druppels van een speciaal reinigingsmiddel op de koude kookplaat en wrijft dit in met keukenpapier of een schone zachte doek.. Als alternatief kunt u ook een speciale spons gebruiken (Vileda) voor de reiniging van kookplaten van glaskeramik.

Als laatste haalt men een natte doek over de kookplaat en

maakt men hem droog met een schone doek.

ALGEMENE WAARSCHWINGEN

Het kookoppervlak is bestendig maar niet onbreekbaar en zou kunnen worden beschadigd door harde of puntige voorwerpen die erop zouden kunnen vallen. Indien er breuken, scheuren, of barsten zouden verschijnen, het apparaat niet meer gebruiken en onmiddellijk de Servicedienst bellen.

- De afmetingen van de pan dienen altijd afgestemd te zijn op die van de kookzone.
- Gebruik pannen met een gladde onderkant om te vermijden dat het oppervlak beschadigd wordt.
- De onderkant van de warme pan dient perfect op de kookzone te rusten; op deze manier wordt de thermische energie het beste verspreid.
- Aangeraden wordt geëmailleerde stalen pannen met een bodem van 2-3 mm dikte te gebruiken en van 4-6 mm als ze van roestvrijstaal zijn met een sandwich bodem.
- Als het koude kookoppervlak als werkoppervlak gebruikt wordt, dient men niet te vergeten het daarna schoon te maken om krassen als gevolg van vuil e.d. te vermijden.
- Er dienen geen voorwerpen op de kookgedeelten te worden geplaatst.
- Wanneer men een pan verplaatst op het kookoppervlak, dient men hem altijd op te tillen om krassen op het oppervlak te vermijden.
- ATTENTIE: Als het oppervlak scheurtjes vertoont dient men het apparaat of het betreffende onderdeel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet".
- ATTENTIE: Geen plastic bakken op de warme oppervlakken plaatsen".

WAARSCHUWING!

Als de warme kookplaat in contact komt met plastic, aluminiumfolie, suiker, of suiker bevattende levensmiddelen, dient men dit onmiddellijk van de kookplaat te verwijderen met behulp van de daarvoor bestemde schoonmaakspatel. Ze kunnen het oppervlak beschadigen. We raden aan voordat men suikerhoudend voedsel gaat bereiden, om de kookplaat te behandelen met een daarvoor bestemd product.

BELANGRIJK!

Om te vermijden dat de glazen constructie wordt beschadigd dient men GEEN water op de plaat te gieten wanneer hij nog warm is.

WAARSCHUWINGEN INDUCTIE

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

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

mogen verkeren.

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

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

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

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

inductiegenerator komen.

In géén geval met stromend water schoonmaken.

De binnenste gedeelten van de inductie generator niet aanraken!

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

Vertrouw niet op de detector van kookgerei.

WAARSCHUWING!

Gedurende het gebruik van het apparaat dient men voorzichtig te zijn met het dragen van sieraden zoals ringen, horloges enz. Zij zouden warm kunnen worden als ze te dicht in de buurt van het kookoppervlak komen.

Achter het apparaat en de daar dichtbijgelegen zones mogen zich geen metalen voorwerpen bevinden.

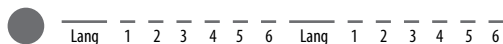
OPLOSSING PROBLEMEN

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

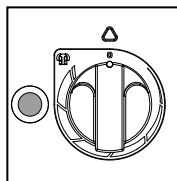
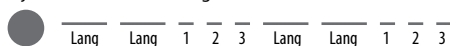
Foutmelding

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

Bijvoorbeeld: foutmelding code E1 06:



Bijvoorbeeld: foutmelding code E2 03:



Foutmeldingen van de generator

Foutmelding N.º	Storing	Oorzaak	Oplossing
E1 01	Elektrische overbelasting	Pan van ongeschikt materiaal, bobine kapot of defect	Gebruik een pan van geschikt materiaal, controleer de bobine
E1 02	Er is geen stroom in de inductor	Fout in de aansluiting van de inductor	Sluit de inductor correct aan

Foutmelding N.º	Storing	Oorzaak	Oplossing
E1 03	Temperatuur IGBT te hoog	Ventilatieopening geblokkeerd, ventilator geblokkeerd, temperatuursensor defect	Ventilatieopeningen vrijmaken, ventilator schoonmaken, de draaiing van de ventilator controleren
E1 04	Kookzone met te hoge of te lage temperaturen	Lege pan, temperatuursensor kapot	Neem de pan weg, uitschakelen en wachten totdat de kookzone is afgekoeld, controleren of de temperatuursensor vervangen dient te worden
E1 05	Storing controle besturing	Defecte beturing of defecte bedrading	Controleer of vervang de bedieningseenheid, controleer de bedrading van de eenheid
E1 06	Binnentemperatuur te hoog	Ventilatieopeningen geblokkeerd, ventilator geblokkeerd, temperatuursensor defect, te dichtbij andere warmtebronnen	Ventilatieopeningen vrijmaken. Ventilator schoonmaken. Warmtebronnen verwijderen. Omgevingstemperatuur verlagen
E1 07	Temperatuursensor van de kookzone	De temperatuursensor van de bobine maakt kortsluiting	Vervang/ controleer de temperatuursensor
E1 08	Ontbreken elektrische fase	Uitvallen van de stroom. Uitvallen elektrische fase of van de synchronisatie van het netwerk	Controleer de voorziening van het elektriciteitsnet
E1 10	Communicatiestoring	Fout van bus LIN of CAN, geen enkele verbinding tussen bedieningspaneel en generator	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer de aansluiting
E1 11	Fout in het formatteren	Fout tijdens het formatteren van het apparaat	Wachten: het apparaat voert ca iedere 30 seconden een reset uit.
E1 12	Storing in het elektriciteitsnet	Storing gedurende de meting van de stroom van het elektriciteitsnet	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 13	Fout in de aansluiting op het elektriciteitsnet	Netspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 14	Fout van de adapter van het elektriciteitsnet	Netspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
E1 15	Elektrische beschermingscircuits	Lege pan, defecte sensor	Neem de pan weg, uitzetten en wachten tot de kookzone is afgekoeld, controleren of het nodig is de temperatuursensor te vervangen, koppel de generator los en koppel hem na een paar minuten weer vast.

Foutmeldingen van de digitale commando's

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

E2 14	Elektrische spanning	Problemen met de spanning van het bedieningspaneel	Automatische Reset
-------	----------------------	--	--------------------

OPLOSSEN PROBLEMEN BFLEX BEDIENING

Het display toont twee verschillende soorten fouten het hangt er vanaf of het probleem de generator of de Bflex bediening betreft.

Als het probleem de generator betreft vertoont het display afwisselend het symbool "E1" en de desbetreffende foutcode. Voor de oplossing van de problemen zie paragraaf "OPLOSSING PROBLEMEN INDUCTIE SERIE 900".

Wanneer het probleem de Bflex bediening betreft vertoont het display afwisselend het symbool "E2" en de desbetreffende foutcode. Voor de oplossing van de problemen zie de volgende tabel.

Foutmelding N.º	Storing	Oorzaak	Oplossing
E2 03	Een of meer toetsen blijven constant ingedrukt	• Water of kookresten op het glas van de Bflex bediening • Toetsen defect	• Glas van de bediening schoonmaken • Bflex vervangen
E2 05	Verbinding LIN open	Geen enkele verbinding vastgesteld	LIN verbindingskabel controleren
E2 10	• Bedrading onderbroken • ID defect	• Defect op de verbinding tussen de Bflex bediening en de generator • De bediening heeft een defecte ID	• De verbindingskabel vervangen • DIP-switches reguleren
E2 11	Onjuiste autodiagnose	Fout op de autodiagnose software	De elektrische stroom uit- en weer aanzetten. Als het probleem zich blijft voordoen technische dienst inschakelen
E2 013	Onjuiste configuratie gegevens	Het apparaat heeft ongeldige configuratiegegevens gevonden	Technische dienst inschakelen
E2 14	Voeding	Probleem met de voeding van de Bflex bediening	Automatische reset
E2 20	Compatibiliteit LIN versie	De LIN versie is niet compatibel	Technische dienst inschakelen
E2 00	Fout onbekend	De oorzaak van de fout is onbekend	Technische dienst inschakelen

In geval van een fout blijft alleen de aan/uitknop in werking.

ONDERHOUD

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere **niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**

Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere

beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken. Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. Sponsje Scotchbrite). Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten.

Het apparaat nooit met een directe waterstraal of een stoomapparaat reinigen.

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

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Gebruik alleen originele reserve-onderdelen die door

de fabrikant geleverd zijn.

Alle onderhoudswerkzaamheden dienen alleen te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Laat het apparaat tenminste een maal per jaar controleren; aangeraden wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

**ALS HET APPARAAT LANGERE TIJD NIET
GEBRUIKT WORDT**

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

- 1) op de scheidingsschakelaar voor het apparaat drukken om de aansluiting met het hoofdelektriciteitsnet te verbreken.
- 2) het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken
- 3) de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
- 4) alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- 5) het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van storing het apparaat direct loskoppelen van het elektriciteitsnet en de Servicedienst bellen.

NL

GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: _____

STRAAT: _____

POSTCODE: _____ **PLAATS:** _____

PROVINCIE: _____ **INSTALLATIEDATUM:** _____

MODEL _____

SERIENUMMER: _____

WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.

Manual de instruções

Dimensões	122
Dados técnicos	124
Instruções para a instalação	127

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E7P2B/IND	Indução 2 zonas	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	Indução 4 zonas	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	Wok a indução	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	Indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	Indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	Wok a indução com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9P2M/IND	Indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	Indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	Wok a indução com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (960)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	Indução 2 zonas	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	Indução 2 zonas, comandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	Indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	Indução 2 zonas com compartimento aberto, comandos Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	Indução 4 zonas	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	Indução 4 zonas, comandos Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	Indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	Indução 4 zonas com compartimento aberto, comandos Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	Wok a indução	mm 400 x 730 x 280 (290)
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	Wok a indução, comandos Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9P2M/IND	Indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Indução 2 zonas, comandos Bflex com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Indução 2 zonas, comandos Bflex com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Wok a indução com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Wok a indução, comandos Bflex com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Placa de indução 2 zonas com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Placa de indução 2 zonas de comandos Bflex com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Placa de indução 4 zonas com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Placa de indução 4 zonas de comandos Bflex com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (920)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9P2/IND	Indução 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Indução 2 zonas comandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Indução 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Indução 4 zonas comandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Wok a indução	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Wok a indução comandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Placa de indução 2 zonas	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Placa de indução 2 zonas de comandos Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Placa de indução 4 zonas	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Placa de indução 4 zonas de comandos Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			mm ²	kg
E7P2B/IND	7				2	3,5	2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5				1	3,5	1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7				2	3,5	2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5				1	3,5	1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE MAXIMA 900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

FOGÕES ELÉTRICOS SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			mm ²	kg
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7				2	3,5	2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7				2	3,5	2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14				4	3,5	4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-8/IND · SE7W0K-8/IND-BF	3,5				1	3,5	1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF	10				2	5	2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF	20				4	5	4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10				2	5	2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20				4	5	4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF	5				1	5	1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

MODELO	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE2	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODELO	Potência nominal	Placas redondas		Placas quadradas		Zonas de cozedura		Forno FE1	Forno FE	Forno TE	Alimentação	Cabo de ligação tipo H07RNF	Peso máximo do aparelho vazio
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/EU	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrónicas
2006/42/EC	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

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

INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem.

A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

As figuras indicadas neste capítulo encontram-se nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço, com 4 pés com altura regulável. Superfícies de vitrocerâmica. Botões de comando de material sintético.

Disposições legais, regulamentações técnicas e directivas

O fabricante declara que os aparelhos estão de acordo com as directivas CEE e exige que a instalação seja realizada conforme as normas em vigor.

Durante a montagem, observar as seguintes disposições:

- regulamentações de construção civil e disposições locais para a prevenção de incêndios
- normas de segurança no trabalho em vigor
- disposições CEI em vigor
- disposições dos bombeiros em vigor

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Movimentação e transporte

Os aparelhos são posicionados sobre paletes de madeira para facilitar o transporte e a movimentação com empilhadeiras ou carrinhos no interior da instalação ou durante a carga e descarga.

São cobertos por robustas embalagens de papelão com camada tripla com sinalização adesiva aplicada e impressa. Esta sinalização apresenta indicações sobre a movimentação e proíbe o levantamento com ganchos e a exposição aos agentes atmosféricos da embalagem.

Indica que contém objetos frágeis e mostra a posição vertical que a embalagem deve manter. Além disso, informa como realizar a abertura correta da embalagem. De baixo para cima.

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover a embalagem do aparelho. Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão ser removidos com substâncias adequadas, como por exemplo gasolina; nunca usar substâncias abrasivas.

O aparelho deve ser nivelado com nível de bolha; pequenos desníveis podem ser corrigidos regulando os pés. O interruptor geral ou a tomada devem estar perto do aparelho e devem ser facilmente acessíveis. Aconselha-se posicionar o aparelho sob um exaustor para que a evacuação dos vapores seja rápida.

Ventilação local

O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local. As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas. (Vide Fig. 2 – Fig. 3).

Cuidado - advertência

Não instalar o aparelho perto de outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos. Durante a instalação, certificar-se que os tubos de aspiração e expulsão do ar não apresentem obstáculos.

INSTALAÇÃO

PT

A instalação, colocação em funcionamento e manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado. Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser realizados conforme as normas em vigor.

O fabricante não se responsabiliza pelo mau funcionamento provocado por uma instalação errada ou que não respeite os requisitos.

A instalação dos modelos com painel de terminais lateral deve ser feita mantendo uma distância de 5 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais. Os modelos com painel de terminais traseiro devem ser instalados mantendo uma distância de 50 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais.

De qualquer maneira, o aparelho deve ser instalado/fixado de modo que seja possível substituir, se for necessário, o cabo de alimentação após a sua instalação.

ADVERTÊNCIAS:

Em caso de instalação dos modelos:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

separadamente (não em série), fixar o pé de protecção contra o capotamento no chão utilizando parafusos e buchas oportunas (vide fig. 1a) respeitando as distâncias mínimas de instalação descritas acima.

Os equipamentos de bancada com peso inferior a 40 kg devem ser fixados sobre a superfície de apoio utilizando o kit de fixação fornecido (vide fig. 1b).

Desaparafusar um dos pés e introduzir o pino no furo maior da placa "A", aparafusar novamente o pé e fixar o equipamento na superfície de apoio utilizando o parafuso "B". Respeitar sempre as distâncias mínimas de instalação.

Antes de realizar qualquer intervenção, desactivar a alimentação eléctrica geral.

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Com os modelos LX é possível conectar/substituir o cabo de alimentação depois de fixar o aparelho. Atrás do aparelho há uma abertura técnica, de fácil acesso, que permite que o operador realize estas operações.

Atenção!

O cabo de ligação à terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Realize a ligação do aparelho com a rede de alimentação conforme indicado (vide Fig.4 – Fig.5):

- 1) Instalar, se não houver, um interruptor seccionador (A) perto do aparelho com disjuntor magnetotérmico e bloqueio diferencial.
- 2) Abrir, se presentes, as portas (B) e desaparafusar os parafusos (C) para desmontar o painel (D).
- 3) Conectar o interruptor seccionador (A) com o painel de terminais (H) como indicado na figura e nos esquemas eléctricos no final do manual. O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80°C, e ter uma secção adequada ao aparelho (vide tabela de dados técnicos).
- 4) Passar o cabo através do guia do cabo e apertar o fixador do cabo, conectar os condutores nas posições correspondentes do painel de terminais e fixá-los.
O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros de forma que, em caso de ruptura do fixador do cabo, solte-se após os cabos de tensão.
- 5) Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído por um cabo especial de tipo H05RNF ou H07RNF pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por um técnico com qualificação semelhante, para prevenir qualquer risco.

EQUIPOTENCIAL

Conectar o aparelho num sistema equipotencial. O terminal de conexão é posicionado perto da entrada do cabo de alimentação.

Distingue-se mediante o seguinte símbolo:



Atenção!

O fabricante não se responsabiliza e não concede indemnização em garantia em caso de danos provocados por uma instalação inadequada e não conforme às instruções.

EXAME DO APARELHO

Importante

Antes da colocação em função do aparelho, deve ser realizado um exame da instalação para avaliar as condições operativas de cada componente e localizar eventuais anomalias. Durante esta fase, é importante respeitar rigorosamente todas as condições de segurança e higiene.

Para executar o exame, realizar os seguintes controlos:

- 1) certificar-se que a tensão de rede esteja de acordo com aquela do aparelho
- 2) utilizar o interruptor seccionador automático para verificar a ligação eléctrica
- 3) verificar o correcto funcionamento dos dispositivos de segurança.

Depois de realizado o exame, se necessário, treinar oportunamente o utilizador para que obtenha os conhecimentos necessários para a colocação em funcionamento do aparelho em condições de segurança, como previsto pelas leis em vigor no país de uso.

INSTRUÇÕES DE USO

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO!

Utilizar os aparelhos apenas sob vigilância e nunca os deixar em funcionamento vazios.

Luzes de sinalização indicam se cada aparelho está activado ou desactivado.

Não são previstas intervenções de regulação especiais dos aparelhos por parte de pessoal especializado, apenas as regulações realizadas durante o uso pelo utilizador. Utilizar exclusivamente os acessórios

indicados pelo fabricante.

Não utilizar os aparelhos para a cozedura directa dos alimentos.

Para um bom rendimento e um menor consumo energético, é indispensável utilizar painéis e frigideiras adequadas para a cozedura eléctrica (observar as siglas no fundo destas): a base deve ser grossa e perfeitamente chata. (Fig.6)

O diâmetro dos recipientes deve ser, no mínimo, igual ao diâmetro da zona de cozedura escolhida; se for inferior provocará um desperdício inútil de energia, portanto de preferência deve ser maior. (Fig.6)

O fundo das painéis deve estar limpo e seco, assim como a superfície de cozedura.

Durante as primeiras utilizações dos aparelhos, é possível que se note um odor acre ou de queimado. Este fenómeno desaparece completamente depois de dois ou três funcionamentos.

Após o uso as zonas permanecem quentes durante um determinado período de tempo. As luzes de indicação de calor residual permanecem acesas até o resfriamento dos vidros. Evite apoiar as mãos e mantenha as crianças longe até que arrefeça.

Estas normas são muito importantes, se não respeitadas podem se manifestar situações de avaria dos aparelhos assim como situações de perigo para o utilizador.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo.

Verifique se o chão ao redor do aparelho é escorregadio.

Atenção: os painéis indicados pelo símbolo  protegem o acesso a peças sob tensão superior a 400 V.

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

Quanto às emissões de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

ATENÇÃO:

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

- Conectar o equipamento à rede depois de certificar-se que a tensão fornecida corresponde àquela indicada na placa de dados técnicos do equipamento.
- Posicionar as painéis sobre as zonas indicadas na placa de vitrocerâmica.
- Rode o botão no sentido horário (ver fig. 7): a luz de indicação verde acende-se.
Se a panela não for posicionada, a luz de indicação verde pisca.
- Regular a potência mediante a rotação do botão.

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

DESACTIVAÇÃO

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

FUNCIONAMENTO DOS COMANDOS BFLEX (VIDE FIG. 8)

Para ligar o Bflex, mantenha premido por no mínimo 3 segundos o manipulo "B", no ecrã "A" a indicação "OFF" é substituída pelo número "0".

Prima brevemente o manipulo "B" e rode-o para aumentar ou diminuir o nível de potência desejado de 1 a 100. O valor definido aparecerá no ecrã. Para confirmar, prima brevemente o manipulo "B"; ou espere alguns segundos: o sistema memoriza o último valor indicado no ecrã.

Quando não é detetada a panela na zona de cozedura, o ecrã mostra o símbolo de ausência de panela (U).

Apoiando a panela na zona ativa, o gerador deteta a sua presença e inicia a fornecer energia.

Periodicamente, consoante as horas de uso, acende-se a luz avisadora "C" do filtro de ar de aspiração.

O fogão continuará a funcionar normalmente, mas aconselha-se a limpar o filtro o quanto antes.

Remetemos ao parágrafo "LIMPEZA DO FILTRO DE AR" para a limpeza correta do filtro.

O ajuste a zero da luz avisadora "C" é realizado mantendo premido o manipulo "B" até ouvir o sinal acústico.

POSSIBILIDADES DE UTILIZAÇÃO

Com as placas de indução devem ser utilizadas painéis específicos para a cozedura a indução: verificar se as painéis apresentam o símbolo  que identifica a

cozedura a indução.

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

LIMPEZA DO FILTRO DE AR (VIDE FIG. 9)

Todos os fogões de indução estão equipados com um filtro de ar "F" situado debaixo do painel de comandos. Mesmo uma oclusão parcial do filtro pode causar um sobreaquecimento anormal do gerador e causar o seu desligamento por temperatura excessiva.

Aconselhamos a limpar periodicamente o filtro soprando-o com ar comprimido ou lavando-o com água e sabão neutro. Antes de repor o filtro, certifique-se de que está perfeitamente seco.

LIMPEZA DO CRISTAL (VIDE FIG. 10)

Aconselhamos que limpe a placa de cozedura regularmente, de preferência após cada utilização. Não utilizar esponjas abrasivas ou detergentes abrasivos. Evitar, também, produtos químicos agressivos, como por exemplo spray para a limpeza de fornos, produtos para manchas, assim como detergentes para casas de banho ou detergentes universais. No site www.schott-ceran.com fornecemos uma lista de detergentes aconselhados e de produtos para a protecção contra danos provocados por açúcar.

Para uma limpeza profunda, remover, em primeiro lugar, as incrustações maiores e os restos de alimentos utilizando uma espátula de limpeza específica ou uma esponja especial para placas de cozedura de vitrocerâmica. Deitar algumas gotas de um detergente específico sobre a placa de cozedura fria e limpar com toalha de papel ou com um pano limpo. Como alternativa, também é possível utilizar uma esponja especial (Vileda) para a limpeza de placas de cozedura de vitrocerâmica.

Para terminar, passar sobre a placa de cozedura um pano húmido e enxugá-la com um pano limpo.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

A superfície de cozedura é resistente mas não inquebrável, e pode ser danificada se objectos duros ou pontiagudos caírem sobre ela. Em caso de rupturas, rachaduras ou fissuras, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica.

- As dimensões do recipiente de cozedura sempre devem ser adequadas às dimensões da zona de cozedura.
- Utilizar recipientes de cozedura com fundo liso, para evitar que a superfície seja danificada.
- O fundo do recipiente de cozedura quente deve ser apoiado perfeitamente sobre a zona de cozedura; desta forma, a energia térmica é transmitida da melhor maneira.
- Aconselhamos o uso de recipientes de cozedura com um fundo de 2-3 mm de espessura, se realizados com aço esmaltado, e de 4-6 mm de espessura, se realizados

com aço inox com fundo térmico.

- Se a placa de cozedura fria for utilizada como superfície de trabalho, não se esquecer de limpá-la, para evitar riscos devidos a resíduos de sujidade ou semelhantes.
- As placas de cozedura não devem ser utilizadas para apoiar objetos.
- Ao deslocar um recipiente na placa de cozedura, sempre levante-o antes, para evitar que a superfície seja arranhada.

ATENÇÃO!

Se a placa de cozedura quente entrar em contacto com plástico, papel de alumínio, açúcar ou alimentos que contenham açúcar, é preciso remover estas substâncias imediatamente da zona de cozedura quente utilizando a espátula de limpeza específica. Se derretidos, podem danificar a superfície. Antes de cozinhar alimentos que contenham uma grande quantidade de açúcar, aconselhamos tratar a placa de cozedura com um produto adequado.

- ATENÇÃO: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue imediatamente o aparelho ou parte apropriada da rede de alimentação."
- ATENÇÃO: Não apoie recipientes de plástico sobre as superfícies quentes.

IMPORTANTE!

Para evitar danificar ou enfraquecer a estrutura do vidro NÃO deite água sobre a placa se ainda estiver quente.

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

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

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

O gerador a indução tem um sistema de resfriamento interno.

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

Prestar atenção para não obstruir as aberturas de entrada e de saída do ar (com objectos como papel, panos ou outros). Pode provocar um aquecimento excessivo e a desactivação da indução.

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

Nunca limpar o aparelho com jactos de água.

Não tocar nenhuma peça interna do gerador a indução.
Após o uso, desligue o fogão através do seu dispositivo de controle.
Não confie no detector de painéis.

ATENÇÃO!
Durante o uso do aparelho, tome cuidado com os

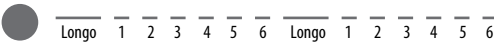
objetos usados pelo utilizador, como anéis, relógios, etc., que, se muito próximos da superfície de cozedura, podem aquecer-se.
Nenhum objeto metálico deve ser colocado na parte traseira do aparelho ou perto dela.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

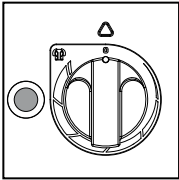
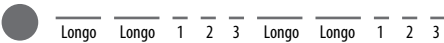
Erro	Causa	Solução
Aquecimento insuficiente da zona de cozedura	Painel de material inadequado	Usar uma placa de material adequado
Aquecimento contínuo da zona de cozedura com temperatura máxima	Interruptor do botão avariado	Controlar/substituir o interruptor
A zona de cozedura acende-se mesmo sem a presença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

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

Exemplo: erro código E1 06:



Exemplo: erro código E2 03:



PT

Mensagens de erro do gerador

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

Erro N.º	Avaria	Causa	Solução
E1 08	Ausência de fase da rede eléctrica	Queda de fase da rede eléctrica ou da sincronização da rede	Controlar o fornecimento da rede eléctrica
E1 10	Erro de comunicação	Erro de barramento LIN ou CAN, nenhuma conexão entre o teclado e o gerador	Retirar a ficha da tomada de rede eléctrica e controlar a conexão
E1 11	Erro de inicialização	Erro durante a inicialização da unidade	Esperar: o dispositivo realiza a reinicialização a cada 30 segundos aproximadamente.
E1 12	Avaria na rede eléctrica	Avaria durante a medição da corrente da rede eléctrica	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 13	Erro de conexão da rede eléctrica	Voltagem da rede demasiado alta ou demasiado baixa	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 14	Erro do adaptador da rede eléctrica	Voltagem da rede demasiado alta ou demasiado baixa	Controlar a conexão com a rede eléctrica
E1 15	Circuitos eléctricos de protecção	Panela vazia, sensor avariado	Retirar a panela, desligar e esperar o resfriamento da zona de cozedura, verificar se é necessário substituir o sensor de temperatura, desligar o gerador e ligá-lo novamente após alguns minutos.

Mensagens de erro dos comandos digitais

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COM OS COMANDOS BfLEX

O ecrã exibe dois tipos diferentes de erro: problemas relacionados ao gerador ou problemas relacionados aos comandos Bflex.

Se o problema depende do gerador, o ecrã exibe em modo alternado o símbolo “E1” e o respetivo código de erro. Para a resolução dos problemas, consultar o parágrafo “RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS INDUÇÃO SÉRIE 900”.

Se o problema depende dos comandos Bflex, o ecrã exibe em modo alternado o símbolo “E2” e o respetivo código de erro. Para a resolução dos problemas, consultar a tabela abaixo.

Erro n.	Guasto	Causa	Solução
E2 03	Uma ou mais teclas permanecem pressionadas em modo permanente	• Água ou resíduos de cozedura no vidro dos comandos Bflex • Teclas avariadas	• Limpar o vidro dos comandos • Substituir o Bflex
E2 05	Conexão LIN aberta	Nenhuma deteção de comunicação	Controlar o cabo de conexão LIN
E2 10	• Ligação dos cabos interrompida • Problema com o ID	• Falha da conexão entre os comandos Bflex e o gerador • Problema com o ID dos comandos	• Substituir o cabo de conexão • Regular os DIP-switches

Erro N.º	Avaria	Causa	Solução
E2 11	Erro de autodiagnóstico	Erro do software de autodiagnóstico	Desligar e ligar novamente a corrente elétrica. Se o problema continuar, contactar a assistência técnica
E2 013	Dados de configuração errados	O dispositivo encontrou dados de configuração inválidos	Contactar a assistência técnica
E2 14	Alimentação	Problema com a alimentação dos comandos Bflex	É feito um reset automático
E2 20	Compatibilidade da versão do LIN	A versão do LIN não é compatível	Contactar a assistência técnica
E2 00	Erro desconhecido	A causa do erro é desconhecida	Contactar a assistência técnica

Em caso de erro, permanece em função apenas a tecla liga / desliga.

MANUTENÇÃO

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.**

Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. Esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

Não limpe o aparelho com jatos de água diretos ou com máquinas de limpeza a vapor.

Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

Usar exclusivamente peças de reposição originais

fornecidas pelo fabricante.

Qualquer operação de manutenção deverá ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado. Submeter o aparelho a controlo pelo menos uma vez por ano; com esta finalidade, recomendamos estipular um acordo de manutenção.

DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DO APARELHO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

- 1) mediante o interruptor seccionador do aparelho, cortar a ligação com a linha eléctrica principal.
- 2) limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor.
- 3) aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
- 4) realizar todas as operações de manutenção
- 5) cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar.

COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIA

Em caso de avaria, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica e contactar o Serviço de Assistência Técnica.

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ **MUNICÍPIO:** _____

PROVÍNCIA: _____ **DATA DE INSTALAÇÃO:** _____

MODELO _____
NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual. O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.

Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	136
Τεχνικά χαρακτηριστικά	138
Οδηγίες εγκατάστασης	141

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
E7P2B/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	wok επαγωγής	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
E9P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok επαγωγής	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok επαγωγής - εντολής Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

EL

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
SE9P2M/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	wok επαγωγής με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	wok επαγωγής εντολής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	ενιαία εστία επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	ενιαία εστία επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής αφής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	ενιαία εστία επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	ενιαία εστία επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής αφής Bflex με ανοιχτό χώρο αποθήκευσης	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)
LXE9P2/IND	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	wok επαγωγής	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	wok επαγωγής εντολής Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	ενιαία εστία επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	ενιαία εστία επαγωγής 2 ζώνες μαγειρέματος εντολής αφής Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	ενιαία εστία επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	ενιαία εστία επαγωγής 4 ζώνες μαγειρέματος εντολής αφής Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			mm ²	kg
E7P2B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	48
E7W0K-B/IND	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4x2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	35

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ										Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή		
Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες		Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE2	Φούρνος FE	Φούρνος TE			Τροφοδοσία	mm ²
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900										ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ			
ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες	Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE2	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή	
		n.	kW		n.	kW							n.
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10				2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55	
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20				4	5				380-415 V3N~	5x4	85	
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5				1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45	
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14				2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40	
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28				4	7				380-415 V3N~	5x10	75	

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP											ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Στρογγυλές πλάκες		Τετράγωνες πλάκες	Ζώνες μαγειρέματος		Φούρνος FE1	Φούρνος FE	Φούρνος TE	Τροφοδοσία	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RNF	Μέγιστο βάρος της συσκευής όταν είναι κενή
		n.	kW		n.	kW						
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10				2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20				4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5				1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14				2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28				4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2014/35/UE	Χαμηλή τάση
2014/30/UE	EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
2011/65/UE	Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού
2006/42/EC	Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς
EN 60335-1	Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 60335-2-36	Ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών για χρήση ως συλλογικές κουζίνες, φούρνους, ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο βρίσκονται στις πρώτες σελίδες του εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτική κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Υαλοκεραμικές ή επιφανείες με υπέρυθρο και επαγωγής. Κουμπιά χειρισμού από συνθετικό υλικό.

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές πληρούν τις οδηγίες της ΕΟΚ και ότι η εγκατάσταση πρέπει να γίνει τηρώντας τους ισχύοντες κανονισμούς.

Για την συναρμολόγηση, τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- οικοδομικούς κανονισμούς και τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- ισχύουσες διατάξεις της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (IEC)
- ισχύουσες διατάξεις του Π.Σ.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μετακίνηση και Μεταφορά

Οι συσκευές τοποθετούνται σε ξύλινες παλέτες: αυτό διευκολύνει την μεταφορά και μετακίνησή τους με περνοφόρα ανυψωτικά οχήματα και μέσα στο εργοστάσιο και για την φόρτο-εκφόρτωση τους.

Καλύπτονται με ανθεκτικές συσκευασίες από χαρτόνι τριπλού πάχους και με την επικόλληση αυτοκόλλητων τυπωμένων ετικετών προφύλαξης. Αυτές οι ετικέτες αναφέρουν οδηγίες για την μετακίνηση, απαγορεύουν την ανύψωση με γάντζους και την έκθεση σε καιρικές συνθήκες της συσκευασίας.

Προειδοποιούν για την παρουσία εύθραυστα αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευασίας και την τοποθέτησή της σε όρθια θέση. Πληροφορεί για την σωστή διαδικασία ανοίγματος της συσκευασίας. Από χαμηλά προς ψηλά.

Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρέσετε όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας, καθαρίστε με κατάλληλα υλικά, π.χ. βενζίνη. Μην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα.

Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε τέλεια ευθυγράμμιση, μπορείτε να διορθώσετε τις μικρές διαφορές στάθμης ρυθμιζοντας το ύψος των ποδιών. Ο γενικός διακόπτης ή ο ρευματολήπτης πρέπει να βρίσκεται σε θέση κοντινή και ευρυστατή στην συσκευή.

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έναν

απορροφητήρα για την γρήγορη απομάκρυνση των υδρατμών.

Εξαιρισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται οπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο. Οι οπές αναρρόφησης αέρος πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις και να προστατεύονται από πλέγμα. (Βλ. εικ. 2 – εις. 39.

Προσοχή - Προειδοποίηση

Μην τοποθετήσετε την συσκευή κοντά σε άλλες που φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη. Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί για την αναρρόφηση και την εκκένωση του αέρα παραμένουν ελεύθεροι από οποιοδήποτε εμπόδιο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

EL

Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό. Όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνες με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας από μη σωστή ή μη σύμφωνη με τους κανονισμούς εγκατάσταση.

Η εγκατάσταση των μοντέλων με πλαινή κλεμοσειρά πρέπει να γίνει σε μια απόσταση των 5 εκ. από τον πίσω τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαινούς τοίχους. Για τα μοντέλα με πίσω κλεμοσειρά, η εγκατάσταση θα γίνει σε απόσταση των 50 εκ. από τον πίσω τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαινούς τοίχους.

Σε κάθε περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί / σταθεροποιηθεί με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να είναι δυνατή μια ενδεχόμενη αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και μετά από την εγκατάσταση της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Για τα μοντέλα:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-

BF - SE9TP2M/IND-BF

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

Ο επιτραπέζιος εξοπλισμός, εφόσον έχει βάρος μικρότερο από 40 κιλά, θα πρέπει να στερεωθεί στην επιφάνεια στήριξης χρησιμοποιώντας το σετ στερέωσης που παρέχεται μαζί του (βλ. εικ. 1b).

Ξεβιδώστε ένα από τα πόδια και περάστε τον πείρο στην μεγαλύτερη οπή του βραχίονα στήριξης "Α", βιδώστε ξανά το πόδι και στερεώστε τον εξοπλισμό στην επιφάνεια στήριξης χρησιμοποιώντας την βίδα "Β". Τηρήστε πάντα τις ελάχιστες διαστάσεις εγκατάστασης.

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας.

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Για τα μοντέλα LX μπορείτε να συνδέσετε/ αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας αφού σταθεροποιήσετε τη συσκευή. Στην πίσω πλευρά υπάρχει ένας εύκολα προσβάσιμος θάλαμος τεχνικής συντήρησης.

Προσοχή!

Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προχωρήστε στην σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο τροφοδοσίας με το εξής τρόπο (βλ. Εικ. 4 – Εικ. 5):

- 1) Προβλέψτε την ύπαρξη ενός διακόπτη αποεξέλιξης (Α) κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.
- 2) Ανοίξτε τις πόρτες (Β) εάν υπάρχουν και ξεβιδώστε τις βίδες (C) για να βγάλετε το ταμπλό εντολών (D).
- 3) Συνδέστε τον διακόπτη αποεξέλιξης (Α) με την κλεμμοσειρά (Η) ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο τέλος του εγχειριδίου. Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία λειτουργίας τουλάχιστον 80 °C και κατάλληλη προς την συσκευή διατομή (βλ. πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών).
- 4) Περάστε το καλώδιο μέσω του οδηγού και σφίξτε το στο, συνδέστε στην κλεμμοσειρά τα καλώδια στην κατάλληλη θέση και στερεώστε τα. Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το στοπ.
- 5) Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα

πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο του τύπου H05RN-F ή H07RN-F. Η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από προσωπικό με κατάλληλη προσόντα για αποφυγή κάθε κινδύνου.

ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Συνδέστε τη συσκευή σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Επισημαίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:

**Προσοχή!**

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνες και δεν καλύπτει με εγγύηση ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλες ή μη σύμφωνες με τις οδηγίες εγκαταστάσεις.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**Σημαντικό**

Πριν τη θέση σε λειτουργία, προχωρήστε σε ένα δοκιμαστικό έλεγχο όλης της εγκατάστασης για να βεβαιωθείτε για τις λειτουργικές συνθήκες των επιμέρους στοιχείων και για τον εντοπισμό ενδεχόμενων ανωμαλιών. Σε αυτή τη φάση είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά όλες οι προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής.

Για τον δοκιμαστικό έλεγχο, βεβαιωθείτε για τα ακόλουθα:

- 1) Ελέγξτε εάν η τάση είναι σύμφωνη με αυτή της συσκευής.
- 2) Επεμβαίνετε στον διακόπτη αποεξέλιξης για την επαλήθευση της ηλεκτρικής σύνδεσης.
- 3) Ελέγξτε την σωστή λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας.

Μετά το δοκιμαστικό έλεγχο, είναι απαραίτητο να εκπαιδεύστε κατάλληλα τον χρήστη ούτως ώστε να αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις για την θέση σε λειτουργία της συσκευής υπό συνθήκες ασφαλείας κατά τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα τοπική νομοθεσία

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχη, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε τις συσκευές μόνο υπό κατάλληλη επίβλεψη και ποτέ εάν δεν απαιτείται.

Οι φωτεινές λυχνίες δείχνουν εάν ο εξοπλισμός βρίσκεται σε λειτουργία ή όχι.

Οι συσκευές δεν απαιτούν ιδιαίτερες επεμβάσεις ρύθμισης από εξειδικευμένο προσωπικό, μόνο τις συνθήκες ρυθμίσεις από τον χρήστη κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που

συμβουλευθεί ο κατασκευαστής.

Μη χρησιμοποιήσετε εξοπλισμό για το άμεσο ψήσιμο των τροφών

Για καλή απόδοση και περιορισμένη κατανάλωση ενέργειας είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε κατασρόλες και τηγάνια που είναι κατάλληλα για μαγειρέμα με ηλεκτρικές συσκευές (βλ. τις ενδείξεις που αναφέρονται στο πάτο τους) : ο πάτος πρέπει να έχει χοντρό πάχος και να είναι επίπεδο. (εικ. 6)

Η διάμετρος των σκευών πρέπει να είναι κατά το ελάχιστο ίσια με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος που επιλέξατε. Μια μικρότερη διάμετρος του σκεύους σημαίνει άσκοπη κατανάλωση ενέργειας. Καλύτερα η διάμετρος να είναι μεγαλύτερη. (εικ. 6)

Ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι καθαρός και στεγνός έτσι όπως και η επιφάνεια ψησίματος.

Κατά τις πρώτες χρήσεις ενδέχεται να αναδίδεται μια έντονη μυρωδιά ή μια μυρωδιά καμένου. Το φαινόμενο αυτό εξαφανίζεται εντελώς με τις επόμενες δυο ή τρεις χρήσεις.

Μετά τη χρήση, οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για κάποιο χρονικό διάστημα. Οι λυχνίες για την υπολειπόμενη θερμότητα παραμένουν αναμμένες μέχρι να κρυώσει το τζάμι. Αποφύγετε να ακουμπήσετε με τα χέρια και κρατήστε μακριά από τα παιδιά μέχρι να έχουν κρυώσει.

Αυτές οι προειδοποιήσεις είναι πολύ σημαντικές, εάν παραβλέπονται μπορεί να συνεπάγονται τη κακή λειτουργία των συσκευών ή να εγκυμονούν κίνδυνο για τον χρήστη.

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επιτήρηση ή κατόπιν οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο που είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Προσοχή στο ενδεχόμενο να υπάρχει ολισθηρό δάπεδο γύρω από την συσκευή.

Προσοχή: Τα πάνελ που αναφέρουν το σύμβολο  προστατεύουν από την πρόσβαση σε μέρη που λειτουργούν σε τάση μεγαλύτερη από 400V.

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

Σχετικά με τις εκπομπές αερόφερτου ακουστικού θορύβου, η στάθμη της ηχητικής πίεσης σύμφωνα με την καμπύλη Α είναι χαμηλότερη από 70 dB (Α).

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

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

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

γ) Περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα (βλ. εικ. 7): η πράσινη λυχνία ανάβει.

Όταν λείπει η κατασρόλα η πράσινη λυχνία αναβοσβήνει.

δ) Ρυθμίστε την ισχύ περιστρέφοντας το κουμπί.

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

ΣΒΗΣΙΜΟ

- Περιστρέψτε το κουμπί αριστερόστροφα ή δεξιόστροφα μέχρι να το φέρετε στη θέση της αδρανοποίησης **"OFF"**

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΤΟΛΩΝ BfLEX (ΒΛ. ΕΙΚ. 8)

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία Bflex κρατήστε πατημένο για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα το πόμολο "B". Τώρα, στην οθόνη "A" εκεί που πριν ανέφερε "OFF" εμφανίζεται το νούμερο "0".

Πατήστε λίγο το πόμολο "B" και περιστρέψτε το για να αυξήσετε ή να μειώσετε το επίπεδο ισχύος όπως επιθυμείτε σε τιμές μεταξύ 1 και 100. Η οθόνη δείχνει την καθορισμένη τιμή. Για να την επιβεβαιώσετε, πατήστε λίγο το πόμολο "B", ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα: το σύστημα αποθηκεύει την τελευταία τιμή που δείχνει η οθόνη.

Εάν η ζώνη μαγειρέματος δεν ανιχνεύει το σκεύος, η οθόνη δείχνει το σύμβολο του απόντος σκεύους (U).

Τοποθετώντας ένα σκεύος στην ενεργοποιημένη εστία, η γεννήτρια ανιχνεύει την παρουσία σκεύους και αρχίζει να παρέχει ενέργεια.

Ανά διαστήματα, ανάλογα με την διάρκεια της χρήσης, ενεργοποιείται η λυχνία "C" του φίλτρου αναρρόφησης αέρα. Η συσκευή εξακολουθεί να λειτουργεί κανονικά αλλά σας συμβουλευόμαστε να καθαρίσετε το φίλτρο το συντομότερο

δυνατόν.

Συμβουλευτείτε την παράγραφο “ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΑΕΡΑ” για την σωστή διαδικασία καθαρισμού του φίλτρου. Για την επαναφορά της λυχνίας “C”, κρατήστε πατημένο το πόμολο “B” μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΑΕΡΑ (ΒΛ. ΕΙΚ. 9)

Όλες οι κουζίνες επαγωγής παρέχονται με ένα φίλτρο αέρα “F” κάτω από το ταμπλό εντολών.

Ακόμα και μια μερική απόφραξη του φίλτρου μπορεί να δημιουργήσει ανώμαλη υπερθέρμανση της γεννήτριας με αποτέλεσμα την απενεργοποίησή της εξαιτίας της υπέρβασης της θερμοκρασίας.

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε σε τακτικά διαστήματα το φίλτρο φρυώντας επάνω του συμπιεσμένο αέρα ή πλένοντάς το με νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Πριν τοποθετήσετε ξανά το φίλτρο στην θέση του, βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει τελείως.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ (ΒΛ. ΕΙΚ. 10)

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε ταχτικά την επιφάνεια ψήσιματος, κατά προτίμηση μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά σφουγγάρια ή απορρυπαντικά. Αποφύγετε και τα δυνατά χημικά προϊόντα, όπως για παράδειγμα τα σπρέι για καθαρισμό φούρνου, τα προϊόντα κατά των λεκέδων, αλλά και τα απορρυπαντικά για την τουαλέτα ή γενικής χρήσης.

Εντός του web site www.schott-ceran.com, υπάρχει ένας κατάλογος προτεινόμενων απορρυπαντικών και προϊόντων που προστατεύουν από τις ζημιές που προκαλεί η ζάχαρη. Για πιο καλό καθαρισμό, πρώτα από όλα αφαιρέστε όλες τις βρωμιές και τα υπολείμματα φαγητού με μια ειδική για υαλοκεραμικές επιφάνειες σπάτουλα ή σφουγγάρι.

Ρίξτε κάποιες σταγόνες από ειδικό προϊόν καθαρισμού πάνω στην κρύα επιφάνεια ψήσιματος και τρίψτε με χαρτί κουζίνας ή ένα μαλακό πανί. Εναλλακτικά θα μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε και ένα ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες ψήσιματος σφουγγάρι (του τύπου Vitex).

Τέλος, περάστε πάνω στην επιφάνεια ψήσιματος ένα βρεγμένο μαλακό πανί και στεγνώστε την με ένα καθαρό πανί.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΗΣΕΙΣ

Η επιφάνεια ψήσιματος είναι ανθεκτική αλλά όχι και άθραυστη. Ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιές εάν πέφτουν επάνω της σκληρά ή μυτερά αντικείμενα. Σε περίπτωση να βρείτε κάποιο σημείο σπασμένο, κάποιο ραγίσμα ή σχισμή, μην χρησιμοποιήσετε την συσκευή και επικοινωνήστε με

την Τεχνική Υποστήριξη.

- Οι διαστάσεις των σκευών μαγειρέματος πρέπει πάντα να είναι ανάλογες με την ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρέματος με λείο πάτο, για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στην επιφάνεια.
- Ο πάτος του ζεστού σκεύους μαγειρέματος πρέπει να ακουμπήσει τέλεια στην ζώνη μαγειρέματος: έτσι μόνο η θερμική ενέργεια μεταδίδεται καλά.
- Σας συμβουλεύουμε την χρήση σκευών μαγειρέματος που έχουν πάτο με πάχος 2-3 mm εάν είναι από εμαγιέ χάλυβα ή 4-6 mm εάν είναι από ανοξείδωτο χάλυβα με πάτο θερμικής διάχυσης.
- Εάν χρησιμοποιείτε την κρύα επιφάνεια ψήσιματος ως επιφάνεια εργασίας, μη ξεχνάτε να την καθαρίζετε καλά μετά, για να αποφύγετε ενδεχόμενες ζημιές από κόκκους βρωμιάς ή παρόμοια.
- Οι επιφάνειες ψήσιματος δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να ακουμπήσετε αντικείμενα.
- Για να μετακινήσετε κάποιο σκεύος πάνω στην επιφάνεια ψήσιματος, σηκώστε το πάντα για να μη προκαλέσετε γρατσουνιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν η ζεστή επιφάνεια ψήσιματος βρίσκεται σε επαφή με πλαστικά υλικά, αλουμινόχαρτο, ζάχαρη ή φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, θα πρέπει να αφαιρέσετε αμέσως αυτά τα υλικά από την ζεστή ζώνη μαγειρέματος με την ειδική σπάτουλα καθαρισμού. Εάν λιώσουν, ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια. Πριν προχωρήσετε στην ετοιμασία φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρη, σας συμβουλεύουμε να προστατέψτε την επιφάνεια ψήσιματος με κάποιο κατάλληλο προϊόν.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν στην επιφάνεια υπάρχουν ραγίσματα, αποσυνδέστε αμέσως από την ηλεκτρική τροφοδοσία τη συσκευή ή το κατάλληλο μέρος της.”
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετήστε πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές επιφάνειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

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

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

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

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

Η γεννήτρια επαγωγής διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ψύξης.

Προσέξτε οι όπες εισόδου και εξόδου αέρα να μην φράζονται από κανένα αντικείμενο (χαρτί, πανιά ή άλλο).

Το φράξιμο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερβολική θέρμανση και επομένως την απενεργοποίηση του συστήματος επαγωγής.

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

Αποφύγετε κάθε διείσδυση υγρών (νερό, λάδι ή άλλο) μέσα στην γεννήτρια επαγωγής.
Μη καθαρίζετε με ανοιχτή ροή νερού.

Μη αγγίζετε κανένα εσωτερικό μέρος της γεννήτριας επαγωγής.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μέσω της

συσκευής ελέγχου.
Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή της κουζίνας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κατά την χρήση της συσκευής, θα πρέπει να δοθεί μέγιστη προσοχή στα αντικείμενα, όπως δαχτυλίδια, ρολόγια, κ.α. που φοράει ο χρήστης τα οποία ενδέχεται να αναπτύσσουν θερμότητα εάν βρίσκονται σε κοντινή απόσταση από την επιφάνεια μαγειρέματος. Στο πίσω μέρος της συσκευής και σε όλο τον γύρω χώρο, δεν θα πρέπει να υπάρχουν μεταλλικά αντικείμενα.

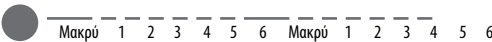
ΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

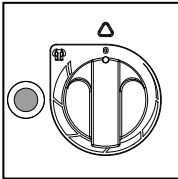
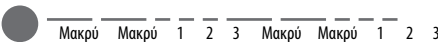
Κωδικός σφάλματος

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

Παράδειγμα: κωδικός σφάλματος E1 06:



Παράδειγμα: κωδικός σφάλματος E2 03:



Μηνύματα σφάλματος της γεννήτριας

Σφάλμα Αρ.	Βλάβη	Αιτία	Λύση
E1 01	Υπερφόρτιση	Σκεύος από μη κατάλληλο υλικό, χαλασμένο ή ελαττωματικό πηνίο	Χρησιμοποιήστε σκεύη από κατάλληλα υλικά, ελέγξτε το πηνίο
E1 02	Δεν υπάρχει ρεύμα στον επαγωγέα	Λάθος σύνδεση του επαγωγέα	Συνδέστε σωστά τον επαγωγέα
E1 03	Υψηλή θερμοκρασία στο διπολικό τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT)	Είσοδοι αέρα μπλοκαρισμένες, ανεμιστήρας φραγμένος, αισθητήρας θερμοκρασιών ελαττωματικός	Καθαρίστε τις οπές αέρα, καθαρίστε τον ανεμιστήρα και ελέγξτε την περιστροφή του

Σφάλμα Αρ.	Βλάβη	Αιτία	Λύση
E1 04	Ζώνη μαγειρέματος με πολύ υψηλές ή πολύ χαμηλές θερμοκρασίες	Σκεύος άδειο, αισθητήρας θερμοκρασίας χαλασμένος	Βγάλτε το σκεύος, απενεργοποιήστε και περιμένετε να κρυώσει ή ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε εάν θα πρέπει να αντικαταστήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας
E1 05	Κεφαλή ελέγχου χαλασμένη	Κεφαλή χαλασμένη ή ελαττωματική καλωδίωση	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την λειτουργική μονάδα, ελέγξτε την καλωδίωση της μονάδας
E1 06	Εσωτερική θερμοκρασία πολύ ψηλή	Είσοδοι αέρα μπλοκαρισμένες, ανεμιστήρας φραγμένος, αισθητήρας θερμοκρασιών ελαττωματικός, εξωτερικές πηγές θερμότητας πολύ κοντινές	Καθαρίστε τις οπές αέρα. Καθαρίστε τον ανεμιστήρα. Απομακρύνετε τις εξωτερικές πηγές θερμότητας. Μειώστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος
E1 07	Αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας στα πηνία έχει βραχυκυκλώσει	Αντικαταστήστε / ελέγξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας
E1 08	Έλλειψη φάσεως στο ηλεκτρικό δίκτυο	Πτώση της φάσης του ηλεκτρικού δικτύου ή του συγχρονισμού δικτύου	Ελέγξτε την ηλεκτρική παροχή του δικτύου
E1 10	Σφάλμα επικοινωνίας	Σφάλμα του διαύλου LIN ή CAN, καμία σύνδεση μεταξύ πληκτρολογίου και γεννήτριας	Αποσυνδέστε την πρίζα από την παροχή ρεύματος και ελέγξτε την σύνδεση
E1 11	Σφάλμα ενεργοποίησης	Σφάλμα κατά την ενεργοποίηση της μονάδας	Περιμένετε: η διάταξη πραγματοποιεί επανεκκίνηση κάθε 30 δευτερόλεπτα περίπου.
E1 12	Βλάβη στο ηλεκτρικό δίκτυο	Βλάβη κατά την μέτρηση ρεύματος του ηλεκτρικού δικτύου	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 13	Σφάλμα σύνδεσης του ηλεκτρικού δικτύου	Η τάση του δικτύου είναι ή πολύ ψηλή ή πολύ χαμηλή	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 14	Σφάλμα του προσαρμογέα του ηλεκτρικού δικτύου	Η τάση του δικτύου είναι ή πολύ ψηλή ή πολύ χαμηλή	Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική τροφοδοσία
E1 15	Ηλεκτρικά κυκλώματα προστασίας	Σκεύος άδειο, αισθητήρας ελαττωματικός	Βγάλτε το σκεύος, απενεργοποιήστε και περιμένετε να κρυώσει ή ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε εάν θα πρέπει να αντικαταστήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, αποσυνδέστε την γεννήτρια και συνδέστε την ξανά μετά από λίγα λεπτά.

Μηνύματα σφάλματος από ψηφιακές εντολές

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ ΑΦΗΣ BfLEX

Στην οθόνη εμφανίζονται δυο διαφορετικές ενδείξεις σφαλμάτων ανάλογα εάν το πρόβλημα είναι στην γεννήτρια ή στις εντολές αφής BfFlex.

Εάν το πρόβλημα σχετίζεται με την γεννήτρια, η οθόνη θα δείξει διαδοχικά το σύμβολο “E1” και το σχετικό κωδικό σφάλματος. Για την επίλυση του προβλήματος, ανατρέξτε στην παράγραφο “ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ ΣΕΙΡΑΣ 900”.

Εάν το πρόβλημα σχετίζεται με τις εντολές αφής BfFlex, η οθόνη θα δείξει διαδοχικά το σύμβολο “E2” και το σχετικό κωδικό σφάλματος. Για την επίλυση του προβλήματος, ανατρέξτε στον ακόλουθο πίνακα.

Σφάλμα Αρ.	Περιγραφή	Αιτία	Λύση
E2 03	Ένα ή περισσότερα κουμπιά παραμένει μόνιμα πατημένο	- Νερό ή υπολείμματα μαγειρέματος πάνω στο γυαλί των εντολών αφής BfFlex. - Ελαττωματικά κουμπιά	- Καθαρίστε το γυαλί των εντολών αφής - Αντικαταστήστε το γκρουπ εντολών αφής BfFlex
E2 05	Ανοιχτή σύνδεση LIN	Καμία ανίχνευση επικοινωνίας	Ελέγξτε το καλώδιο για την σύνδεση LIN
E2 10	- Διακοπή καλωδίωσης - Ελαττωματικό ID	- Πρόβλημα στην σύνδεση μεταξύ εντολών BfFlex και γεννήτριας - Οι εντολές έχουν ελαττωματικό ID	- Αντικαταστήστε το καλώδιο σύνδεσης - Ρυθμίστε τους διακόπτες DIP
E2 11	Σφάλμα αυτοδιάγνωσης	Σφάλμα στον λογισμικό της αυτοδιάγνωσης	Αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης.
E2 013	Λανθασμένα δεδομένα ρύθμισης	Η συσκευή εντόπισε μη έγκυρα δεδομένα ρύθμισης	Επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης
E2 14	Τροφοδοσία	Πρόβλημα τροφοδοσίας στις εντολές αφής BfFlex	Εκτελείται αυτόματη επανεκκίνηση
E2 20	Συμβατότητα της έκδοσης του LIN	Η έκδοση του LIN δεν είναι συμβατή	Επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης
E2 ΦΦ	Άγνωστο σφάλμα	Δεν αναγνωρίζεται η αιτία του σφάλματος	Επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης

Σε περίπτωση σφάλματος, το μοναδικό κουμπί που παραμένει σε λειτουργία είναι αυτό για την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποξέυξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας

Ο προσεκτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Μια διεξοδική καθημερινό καθαρισμό της συσκευής εγγυάται την άριστη λειτουργία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Χαλύβδινες επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται με υγρό πιάτων διαλυμένο σε ζεστό νερό με ένα υγρό μαλακό, για πιο επίμονη βρωμιά, χρησιμοποιήστε αισθυλική αλκοόλη, ακετόνη, ή άλλα μη αλογονωμένους διαλύτες.

Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά

σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ.

Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλωρίο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα διαπέδων.

Μη καθαρίσετε την συσκευή με την άμεση ροή του νερού ή με καθαριστές ατμού.

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή.

Κάθε εργασία συντήρησης θα πρέπει να γίνει αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Προχωρήστε σε ολοκληρωμένο έλεγχο της συσκευής τουλάχιστον μια φορά το χρόνο. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε τη σύναψη ενός συμφωνητικού συντήρησης.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1) Επεμβαίνοντας στον διακόπτη αποζεύξετε της συσκευής, αποσυνδέστε την συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία.
- 2) Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες.
- 3) Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- 4) Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
- 5) Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

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

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

T.K.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήσης.

Návod k použití

Rozměry	150
Technické údaje	152
Instalační pokyny	155

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E7P2B/IND	indukční deska se 2 varnými zónami	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	indukční deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	indukční pánve wok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukční pánve wok na otevřené podestavbě	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
E9P2M/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukční pánve wok na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	indukční deska se 2 varnými zónami	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	indukční deska se 2 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě a ovladači Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	indukční deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	indukční deska se 4 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě a ovladači Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	indukční pánve wok	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	indukční pánve wok a ovladači Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

CS

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
SE9P2M/IND	Indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Indukční deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě a ovladači Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Indukční deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě a ovladači Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Indukční pánve wok na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Indukční pánve wok na otevřené podestavbě a ovladači Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Indukční tálová deska se 2 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Indukční tálová deska se 2 varnými zónami a ovladači Bflex na otevřené podestavbě	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Indukční tálová deska se 4 varnými zónami na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Indukční tálová deska se 4 varnými zónami a ovladači Bflex na otevřené podestavbě	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní deska (h celkem)
LXE9P2/IND	Indukční deska se 2 varnými zónami	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Indukční deska se 2 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Indukční deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Indukční deska se 4 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Indukční wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Indukční wok a ovladači Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Indukční tálová deska se 2 varnými zónami	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Indukční tálová deska se 2 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Indukční tálová deska se 4 varnými zónami	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Indukční tálová deska se 4 varnými zónami a ovladači Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E7P28/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P48/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE2	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RNF	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW			
SE7P28/IND • SE7P28/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P48/IND • SE7P48/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7W0K-8/IND • SE7W0K-8/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE2	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Kulaté plotýnky		Čtvercové plotýnky		Varné zóny		Trouba FE1	Trouba FE	Trouba TE	Napájení	Připojovací kabel typu H07RN-F	Maximální hmotnost prázdného spotřebiče
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UE	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/EC	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-36	Bezpečnost elektrických spotřebičů pro použití jako kolektivní kuchyně, trouby, sporáky a varné desky.

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

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

INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014

"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.



INSTALAČNÍ POKYNY

POZOR!

Obrázky, na něž je odkazováno v této kapitole, naleznete na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS SPOTŘEBIČŮ

Pevná struktura z nerezové oceli se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Sklokeramické varné desky. Ovladače ze syntetického materiálu.

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

Výrobce prohlašuje, že zařízení odpovídají nařízením směrnice EHS a vyžaduje, aby jejich instalace byla provedena v souladu se zákonnými předpisy.

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení
- platné bezpečnostní předpisy
- platné normy a předpisy CEI (Italská elektrotechnická komise)
- platné požární normy a nařízení

UVEDENÍ DO PROVOZU

Manipulace a přeprava

Spotřebiče jsou uloženy na dřevěných paletách pro snadnější přepravu a manipulaci pomocí vysokozdvizných vozíků jak uvnitř závodu, tak během nakládání a vykládání. Jsou obaleny pevnými třívrstevnými lepenkami, na kterých jsou vytištěné nebo přilepené výstražné texty a označení. Toto označení obsahuje údaje pro manipulaci, zakazuje zdvihání pomocí háků a vystavování obalu atmosférickým vlivům.

Upozorňuje na křehké předměty uvnitř obalu a na svislou polohu, ve které je nutno obal udržovat. Dále uvádí, jak obal správně otevřít, tj. zdola nahoru.

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal. Některé části jsou chráněny lepicí folií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky, například benzínem; nepoužívejte abrazivní přípravky. Zařízení musí být vyváženo pomocí vodováhy; menší nerovnosti mohou být vyřešeny regulací nožek. Hlavní vypínač nebo zásuvka musí být umístěny v blízkosti spotřebiče a musí být lehce přístupné. Doporučujeme umístit spotřebič pod odsavač pro zajištění rychlého odsávání páry.

Větrání prostorů

Instalační prostor spotřebiče musí být vybaven sběrači

vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti.

Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry a musí být chráněny mřížkami. Musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich ucpávání. (viz obr. 2 – obr. 3).

Upozornění - výstraha

Neinstalujte spotřebiče do blízkosti jiných spotřebičů, které dosahují vysokých teplot, protože by mohlo dojít k poškození elektrických součástí. V okamžiku instalace

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

INSTALACE

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

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

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

Modely s boční svorkovnicí je třeba nainstalovat ve vzdálenosti 5 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.

Modely se zadní svorkovnicí je třeba nainstalovat ve vzdálenosti 50 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.

Spotřebič musí být v každém případě nainstalovaný/ upevněný takovým způsobem, aby bylo po nainstalování spotřebiče možné vyměnit napájecí kabel.

UPOZORNĚNÍ

V případě instalace modelů:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

samostatně - upevněte nožičku bránící překlopení k podlaze pomocí příslušných šroubů (viz obr. 1a) a dodržte přitom výše popsané minimální instalační vzdálenosti.

zařízení určená k instalaci na stůl, jejichž hmotnost nepřevyšuje 40 kg, musí být upevněny k opěrné ploše pomocí dodané upevňovací sady (viz obr. 1b).

Odšroubujte jednu nožičku a zasuňte šroub do největšího otvoru rámu "A". Poté nožičku znovu zašroubujte a upevněte zařízení k opěrné ploše pomocí šroubu "B". Vždy dodržujte stanovené minimální instalační vzdálenosti.

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné použít zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

U modelů LX je možné zapojit/vyměnit napájecí kabel po upevnění spotřebiče. V zadní části spotřebiče se nachází technický prostor, který je vyhrazený pracovníkovi pověřenému prováděním výše uvedených operací snadno dostupný.

Pozor!

Uzemňovací zelenožlutý kabel nesmí být nikdy přerušený.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Zapojte spotřebič k napájecí síti stanoveným způsobem (viz obr. 4 - 5).

- 1) V případě, kdy není přítomný, instalujte v blízkosti spotřebiče úsekový spínač (A) s magnetotermickým odpojovacím obvodem a diferenciálním vypínačem.
- 2) Otevřete případná dvířka (B) a odšroubujte šrouby (C) pro odejmutí přístrojové desky (D).
- 3) Napojte úsekový spínač (A) na svorkovnici (H) podle znázornění na obrázku a na elektrických schématech na konci návodu. Charakteristika zvoleného spojovacího kabelu nesmí být nižší úrovně než H07RN-F s teplotou použití nejméně 80 °C a s průměrem odpovídajícím spotřebiči (viz tabulka Technické údaje).
- 4) Přesuňte kabel příslušným otvorem a utáhněte pomocí spony, spojte vodiče do příslušné polohy na svorkovnici a utáhněte. Žlutozelený uzemňovací vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby v případě poškození spony došlo k jeho odpojení až po vodičích napětí.
- 5) V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit za použití speciálního kabelu typu H05RNF nebo H07RNF. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo veškerým rizikům.

Šroub je označen následujícím symbolem:



Pozor!

Výrobce neodpovídá a záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávnou instalací, která byla provedena v rozporu s návodem.

KOLAUDACE ZAŘÍZENÍ

Důležité upozornění

Před uvedením do provozu musí být provedena kolaudace zařízení za účelem zhodnocení pracovního stavu každého komponentu a zjištění případných poruch.

V této fázi je důležité, aby byly dodrženy všechny bezpečnostní a hygienické podmínky.

Při kolaudaci je nutné provést následující prověrky:

- 1) Zkontrolovat, zda napětí v síti odpovídá napětí spotřebiče.
- 2) Prostřednictvím automatického úsekového spínače ověřit elektrické spojení.
- 3) Zkontrolovat správnou funkčnost bezpečnostních zařízení.

Po ukončení kolaudace je nutné v případě potřeby vhodně zaškolit uživatele, aby získal znalosti potřebné pro bezpečné uvedení spotřebiče do provozu v souladu s platnými zákony státu, ve kterém se spotřebič bude používat.

NÁVOD K POUŽITÍ

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

POZOR!

Spotřebiče musí být používány pod dohledem a nikdy nesmí pracovat naprázdno.

Světelné kontrolky ukazují zapnutí nebo vypnutí veškerého zařízení.

Spotřebiče nevyžadují zvláštní regulační úkony prováděné odborníky, ale pouze regulaci prováděnou uživatelem během provozu.

Používejte výhradně příslušenství doporučené výrobcem. Nepoužívejte příslušenství pro přímé vaření potravin.

Pro zajištění správné funkce spotřebiče a nízké spotřeby energie používejte hrnce vhodné pro elektrické vaření (viz značky na jejich dnu): dno hrnců

EKVIPOTENCIÁLNÍ PŘIPOJENÍ

Provedte ekvipotenciální připojení spotřebiče. Spojovací svorka se nachází v blízkosti vstupu napájecího kabelu.

musí být dostatečně tlusté a zcela rovné. (obr. 6)
Průměr nádob musí být stejný nebo větší než průměr zvolené varné zóny; v případě menšího průměru bude docházet ke zbytečné spotřebě energie. (obr. 6)

Dno hrnců musí být zcela čisté a suché stejně jako varná deska.

Během prvních použití spotřebičů se může stát, že bude cítit štiplavý zápach. Tento zápach zcela zmizí po následujících dvou či třech použití.

Po použití zůstanou varné plochy po určitou dobu teplé. Kontrolky upozorňující na zbytkové teplo zůstanou rozsvícené až do vychlazení skleněných částí. Neopírejte se o tyto plochy rukama a zamezte přístupu dětí, dokud nevychladnou.

Tyto předpisy jsou velice důležité, v případě jejich nedodržení může dojít k poškození přístroje a nebezpečným situacím pro uživatele.

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, jestliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.

Dávejte pozor na kluzký povrch kolem zařízení.

Pozor: panely označené symbolem  chrání před vstupem do částí s napětím nad 400 V.

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

Co se týče emisí hluku šířícího se vzduchem, vážená hladina akustického tlaku A je nižší než 70 dB(A).

UVEDENÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY DO PROVOZU

POZOR:

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

- Před zapojením spotřebiče do sítě se ujistěte, že síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na technickém štítku spotřebiče.
- Umístěte hrnce na plochu vyznačenou na sklokeramické desce.
- Otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček (viz obr. 7): rozsvítí se zelená kontrolka. V případě nepřítomnosti hrnce zelená kontrolka bliká.

d) Nastavte výkon otáčením ovládacího knoflíku.

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

VYPNUTÍ

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

FUNKCE OVLADAČŮ Bflex (VIZ OBR. 8)

Pro zapnutí Bflex stisknete a držíte stisknutý po dobu alespoň 3 sekund ovladač „B“ na displeji „A“. Nápis „OFF“ zmizí a místo něho se zobrazí číslice „0“.

Krátce stisknete ovladač „B“ a otáčejte jím pro zvýšení nebo zvýšení výkonu v rozmezí od 1 do 100. Na displeji se zobrazí nastavená hodnota. Pro potvrzení krátce stisknete ovladač „B“; nebo počkejte několik sekund: systém uloží poslední hodnotu zobrazenou na displeji.

Pokud nebude ve varné zóně detekován hrnec, na displeji se zobrazí symbol značící nepřítomnost hrnce (U).

Jestliže položíte hrnec na zapnutou varnou zónu, generátor zaznamená jeho přítomnost a začte dodávat energii.

Pravidelně, podle hodin použití, se rozsvítí kontrolka „C“ sacího vzduchového filtru.

Spotřebič bude normálně pokračovat v práci, ale je třeba co nejdříve vyměnit filtr.

Co se týče správného čištění filtru, odkazujeme na odstavec „ČIŠTĚNÍ VZDUCHOVÉHO FILTRU“.

Reset kontrolky „C“ se provede tak, že se stiskne ovladač „B“, dokud se nerozezvučí akustická signalizace.

MOŽNÉ POUŽITÍ

Na indukčních varných deskách je nutné používat nádoby speciálně určené pro indukční vaření: zkontrolujte, jestli je hrnec opatřen symbolem  značícím indukční vaření. Indukční varné desky nesmí být používány pro ohřívání předmětů odlišných od těch výše uvedených.

ČIŠTĚNÍ VZDUCHOVÉHO FILTRU (VIZ OBR. 9)

Všechny sporáky s indukční deskou jsou osazeny vzduchovým filtrem „F“, umístěným pod ovládacím panelem.

I částečné ucpání filtru může způsobit přehřátí generátoru, s jeho následným vypnutím kvůli příliš vysoké teplotě.

Doporučujeme filtr pravidelně čistit tak, že ho profouknete

stlačeným vzduchem nebo umyjete neutrálním čistícím prostředkem. Před uložením filtru se ujistěte, že je zcela suchý.

ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÉ DESKY (VIZ OBR. 10)

Doporučujeme pravidelně čistit varnou desku, nejlépe po každém použití. Nepoužívejte abrazivní houbičky či čistící prostředky. Nepoužívejte agresivní chemické přípravky jako například spreje pro čištění trouby, přípravky na odstranění skvrn, ale ani prostředky na čištění koupelen a univerzální přípravky. Na webové stránce www.schott-ceran.com nalezete seznam doporučených čistících prostředků a přípravků chránících proti škodám, které způsobuje cukr.

Pro řádné vyčištění spotřebiče nejdříve odstraňte ty největší inkrustace a zbytky jídla pomocí příslušné čistící škrabky nebo speciální houbičky na čištění sklokeramických varných desek.

Poté naneste na studenou varnou desku pár kapek specifického čistícího prostředku a utřete ji kuchyňskými papírovými ubrousky nebo čistým hadrem. Můžete také použít speciální houbičku (Vileda) na čištění sklokeramických varných desek.

Nakonec setřete varnou desku mokrým hadrem a poté ji vysušte čistým hadrem.

OBCENÁ UPOZORNĚNÍ

Povrch varné desky je odolný, ale ne nerozbitelný, a proto může dojít k jeho poškození v případech, že na něj spadne nějaký tvrdý nebo ostrý předmět. V případě prasknutí, narušení nebo rozbití skla spotřebič nepoužívejte a ihned kontaktujte servisní středisko.

- Rozměry varné nádoby musí vždy odpovídat rozměrům varné zóny.
- Používejte varné nádoby s hladkým dnem, aby nedošlo k poškození jejich povrchu.
- Dno teplé varné nádoby se musí dokonale opírat o varnou zónu, díky čemuž je zajištěn lepší přenos tepelné energie.
- Doporučujeme používat varné nádoby s dnem o tloušťce 2-3 mm v případě, že jsou ze smaltované oceli, a o tloušťce 4-6 mm v případě nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Jestliže budete používat studenou varnou desku jako pracovní plochu, nezapomeňte ji na konci práce vždy vyčistit, aby se nepoškodila přítomností špíny apod.
- Na varné povrchy se nesmí pokládat žádné předměty.
- Jestliže chcete varnou nádobu na desce posunout, vždy ji nadzvedněte, aby nedošlo k poškrábání povrchu.

POZOR!

V případě, že se teplá varná deska dostane do styku s plastem, alobalem, cukrem nebo potravinami obsahujícími cukr, je nutné okamžitě tyto látky z varné desky odstranit pomocí příslušné čistící škrabky. V případě jejich roztavení může dojít k poškození povrchu varné desky. Před varáním

velmi sladkých pokrmů doporučujeme povrch ošetřit vhodným přípravkem.

- POZOR: Jestliže jsou na povrchu nějaké praskliny, spotřebič nebo příslušnou část okamžitě odpojte od napájecí sítě.
- POZOR: Nepokládejte umělohmotné nádoby na horké povrchy.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Pro zabránění poškození nebo oslabení skleněné struktury NELEJTE na desku vodu, jestliže je ještě teplá.

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

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

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

Indukční generátor má vnitřní chladicí systém.

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

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

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

V žádném případě nečistěte generátor proudící vodou.

Nedotýkejte se žádné vnitřní části indukčního generátoru.

Po použití vypněte varnou desku prostřednictvím ovládacího zařízení.

Nespoléhejte se na detektoru nádobí.

POZOR!

Při používání spotřebiče dávejte pozor na hodinky, prstýnky atd., protože by se mohly v těsném styku s varnými povrchy zahřát.

V zadní části spotřebiče a okolních zónách se nesmí nacházet žádné kovové předměty.

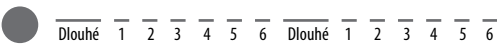
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

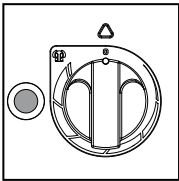
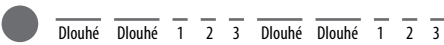
Chybový kód

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

Příklad: chybový kód E1 06:



Esmpio: errore codice E2 03:



Chybová hlášení z generátoru

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

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

Chybová hlášení z digitálních ovladačů

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ SPOJENÝCH S OVLADAČI BfLEX

Na displeji se zobrazují dva odlišné typy chyby podle toho, jestli se problém týká generátoru nebo ovladačů Bflex. Jestliže se problém týká generátoru, na displeji se bude střídavě zobrazovat symbol "E1" a příslušný chybový kód. Pro vyřešení problémů odkazujeme na odstavec "ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ INDUKČNÍCH DESEK SÉRIE 900". Jestliže se problém týká ovladačů Bflex, na displeji se bude střídavě zobrazovat symbol "E2" a příslušný chybový kód. Pro vyřešení problémů odkazujeme na následující tabulku.

Č. chyby	Porucha	Příčina	Řešení
E2 03	Jedno (nebo více) tlačítko zůstane trvale stisknuté	- Voda nebo zbytky vaření na skle ovladačů Bflex - Vadná tlačítka	- Vyčistěte sklo ovladačů - Vyměňte Bflex
E2 05	Chybné připojení LIN	Neprobíhá komunikace	Zkontrolujte propojovací kabel LIN
E2 10	- Chybné zapojení - Vadný ID	- Chybné zapojení mezi ovladači Bflex a generátorem - Ovladače mají vadný ID	- Vyměňte propojovací kabel - Seříděte DIP-switches
E2 11	Chyba autodiagnózy	Chyba softwaru autodiagnózy	Odpojte a znovu zapojte napájecí kabel Pokud problém přetrvává, volejte servis
E2 013	Chybné konfigurační údaje	Zařízení nalezl neplatné konfigurační údaje	Volejte technický servis
E2 14	Napájení	Problém s napájením ovladačů Bflex	Bude proveden automatický reset
E2 20	Kompatibilita verze LIN	Verze LIN není kompatibilní	Volejte technický servis
E2 00	Errore sconosciuto	La causa dell'errore è sconosciuta	Volejte technický servis

V případě chyby bude funkční pouze spouštěcí / vypínací tlačítko.

ÚDRŽBA

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZORI!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivě každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špiny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.**

Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení.

Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškrábat. I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smrkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite). Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah.

Nečistěte spotřebič přímým proudem vody a ani parními čističi.

Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Používejte výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem.

Jakýkoli úkon týkající se údržby musí být proveden odbornými pracovníky. Nejméně jednou za rok je třeba provést kontrolu spotřebiče; za tímto účelem doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.

DELŠÍ ODTAVENÍ SPOTŘEBIČE

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) Pomocí hlavního úsekového vypínače odpojte spotřebič od hlavního elektrického rozvodu.
- 2) Pečlivě vyčistěte zařízení a okolní prostory.
- 3) Potřete plochy z nerez oceli lehkou vrstvou potravinářského oleje.
- 4) Proveďte veškeré údržbářské úkony.
- 5) Překryjte spotřebič obalem a nechte mezery pro proudění vzduchu.

POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY

V případě poruchy spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě a obraťte se na servisní službu.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Návod na použitie

Rozmery	163
Technické údaje	165
Pokyny pre inštaláciu	168

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
E7P2B/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	indukčná doska s 4 varnými plochami	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	indukčná panvica wok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
E9P2M/IND	indukčná doska s 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	indukčná doska so 2 varnými plochami	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	indukčná doska so 2 varnými plochami ovládačov Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	indukčná doska so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	indukčná doska so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe ovládačov Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	indukčná doska so 4 varnými plochami ovládačov Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe ovládačov Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	indukčná panvica wok	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	indukčná panvica wok, ovládačov Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
SE9P2M/IND	Indukčná doska so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Indukčná doska so 2 varnými plochami na otvorenej podstavbe ovládačov Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Indukčná doska so 4 varnými plochami na otvorenej podstavbe ovládačov Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Indukčná panvica wok na otvorenej podstavbe ovládačov Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Indukčný tálový sporák so 2 varnými na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Indukčný tálový sporák so 2 varnými ovládačov Bflex na otvorenej podstavbe	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Indukčný tálový sporák so 4 varnými na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Indukčný tálový sporák so 4 varnými ovládačov Bflex na otvorenej podstavbe	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná doska (h spolu)
LXE9P2/IND	Indukčná doska so 2 varnými plochami	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Indukčná doska so 2 varnými plochami ovládačov Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Indukčná doska so 4 varnými plochami	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Indukčná doska so 4 varnými plochami ovládačov Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Indukčná panvica wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Indukčná panvica wok ovládačov Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Indukčný tálový sporák so 2 varnými	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Indukčný tálový sporák so 2 varnými ovládačov Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Indukčný tálový sporák so 4 varnými	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Indukčný tálový sporák so 4 varnými ovládačov Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
EP72B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
EP74B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
EWOK-B/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
EP72M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
EP74M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
EWOK/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
EP92M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
EP94M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	85
EWOK/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon		Okrúhle platne		Štvorcové platne		Vamé plochy		Rúra FE2	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-B/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7WOK-PB/IND · SE7WOK-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon	Okrúhle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE2	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SÉRIE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Menovitý výkon	Okrúhle platne		Štvorcové platne		Varné plochy		Rúra FE1	Rúra FE	Rúra TE	Napájanie	Pripojovací kábel typu H07RN-F	Maximálna hmotnosť prázdneho spotrebiča
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/EU	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/EC	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 60335-2-36	Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre použitie ako kolektívne kuchyne, rúry, sporáky a varné dosky

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

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

INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ



V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".

SK

Symbol preškrtnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétne triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodiť bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opätovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonných predpisov.



POKYNY PRE INŠTALÁCIU

POZOR!

Obrázky, na ktoré odkazujeme v tejto kapitole, sú uvedené v počiatočných stránkach tohto návodu.

POPIS SPOTREBIČOV

Pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Indukčné a sklokeramické varné dosky.

Ovládače zo syntetického materiálu.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

Výrobca prehlasuje, že spotrebiče zodpovedajú nariadeniam smerníc EHS a vyžaduje, aby ich inštalácia bola vykonávaná v súlade so zákonnými predpismi.

V súvislosti s montážou je treba dodržiavať nasledujúce predpisy:

- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia
- platné bezpečnostné predpisy
- platné normy a predpisy CEI (Talianska elektrotechnická komisia)
- platné požiarne normy a nariadenia

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Presun a preprava

Spotrebiče sú umiestnené na drevenej palete tak, aby bola uľahčená ich preprava a presun pomocou zdvíhacích vozíkov alebo vozíkov aj vo vnútri závodu, aj pri nakladaní a vykladaní.

Sú prikrýté pevnými, kartónovými obalmi s tromi vlnenými vrstvami, na ktorých je nalepené a vytlačené označenie. Toto označenie obsahuje údaje o presune, zakazuje zdvíhanie pomocou hákov a vystavovanie obalu atmosférickým vplyvom.

Upozorňuje na výskyt krehkých predmetov vo vnútri obalu a na zvislú polohu, v ktorej je treba obal udržiavať. Upozorňuje tiež na to, ako je treba správne postupovať pri otváraní obalu, t.j. zhora nahor.

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal.

Niektoré diely sú chránené príliehavou fóliou, ktorú odstraňujte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich pomocou vhodných prostriedkov, napr. benzín; v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky. Zariadenie vyrovnajte pomocou vodováhy; malé rozdiely v rovnováhe môžete odstrániť reguláciou nastaviteľných nožičiek.

Hlavný vypínač alebo zásuvka sa musia nachádzať v blízkosti zariadenia a byť ľahko dostupné. Odporúčame

umiestniť zariadenie pod digestor tak, aby dochádzalo k rýchlemu odsávaniu pár.

Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre prívod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v miestnosti. Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodné rozmery, musia byť chránené mriežkami a musia byť umiestnené tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu. (Viď obr. 2 – obr. 3).

Varovanie - upozornenie.

Neinštalujte zariadenie v blízkosti iných spotrebičov, ktoré dosahujú príliš vysoké teploty, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov.

Počas inštallačnej fázy sa uistite, či nie sú potrubia na prívod a odvod vzduchu upchaté.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu zariadenia musí vykonávať kvalifikovaný personál.

Všetky práce nevyhnutné pre inštaláciu musia byť vykonané v súlade s platnými predpismi. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nesprávnu prevádzku zariadenia spôsobenú nesprávnu alebo nezodpovedajúcou inštaláciou.

Modely so svorkovnicou umiestnenou naboku je treba inštalovať vo vzdialenosti 5 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien. Modely so svorkovnicou umiestnenou vzhodu je treba inštalovať vo vzdialenosti 50 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien.

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

UPOZORNENIA:

V prípade inštalácie modelov:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

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

Zariadenia určené na inštaláciu na stôl, ktorých hmotnosť neprevyšuje 40 kg, musia byť upevnené k opornej ploche pomocou dodanej upevňovacej súpravy (viď obr. 1b). Odskrutkujte jednu nožičku a zasuňte skrutku do najvyššieho otvoru rámu „A“. Potom nožičku znovu zaskrutkujte a upevnite zariadenie k opornej ploche pomocou skrutky „B“. Vždy dodržiavajte stanovené minimálne inštalačné vzdialenosti.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní

kompletné odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštalačnými pokynmi.

Pri modeloch LX môžete pripojiť/vymeniť napájací kábel až po upevnení spotrebiča. V zadnej časti sa nachádza technický priestor, ktorý je pre pracovníka povereného vykonávaním vyššie uvedených činností ľahko dostupný.

Pozor!

Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Zapojte spotrebič do napájacej siete uvedeným spôsobom (viď obr. 4 – 5):

- 1) do blízkosti spotrebiča nainštalujte, ak sa tu nenachádza, úsekový vypínač (A) s automatickým vypínaním a ochranou proti skratom.
- 2) Otvorte dvierka (B), ak sa tu nachádzajú, a odskrutkujte skrutky (C) určené pre demontáž ovládacieho panela (D).
- 3) Zapojte úsekový vypínač (A) ku svorkovnici (H) tak, ako je to uvedené na obrázku v elektrických schémach na konci tohto návodu. Zvolený napájací kábel musí byť aspoň typu H07RN-F s minimálnou teplotou prevádzky 80°C a musí mať prierez zodpovedajúci zariadeniu (viď technické údaje v tabuľkách).
- 4) Preveďte kábel cez káblový otvor a zatiahnite ho pomocou káblovej svorky. Zapojte vodiče do príslušnej polohy v svorkovnici a upevnite ich. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče tak, aby sa v prípade prasknutia káblovej svorky uvoľnil až po napäťových kábloch.
- 5) V prípade poškodenia napájacieho kábla ho musíte vymeniť tak, že použijete špeciálny kábel typu H05RNF alebo H07RNF. Výmenu zabezpečí výrobca, jeho technická služba alebo kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku.

EKVIPOENCIÁLNY SYSTÉM

Pripojte spotrebič na ekvipotenciálny systém. Spojovacia svorka sa nachádza v blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Pozor!

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruku v prípade škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, ktorá nezodpovedá uvedeným pokynom.

SKÚŠKA ZARIADENIA

Dôležité upozornenie!

Pred uvedením zariadenia do prevádzky ho musíte vyskúšať z toho dôvodu, aby ste zhodnotili prevádzkové podmienky každého komponentu a zistili

prípadné anomálie. V tejto fáze je dôležité, aby ste prísne dodržiavali všetky bezpečnostné a hygienické podmienky.

Pre vykonanie skúšky zariadenia vykonajte nasledujúce kontroly:

- 1) skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu zariadenia.
- 2) pomocou automatického úsekového vypínača skontrolujte elektrické zapojenie.
- 3) skontrolujte správnu funkciu bezpečnostných zariadení.

V prípade potreby, ak je to nevyhnutné, vhodne poučte užívateľa zariadenia tak, aby získal všetky potrebné kvalifikácie pre bezpečnú prevádzku zariadenia v súlade so zákonmi platnými v krajine, kde sa zariadenie bude používať.

NÁVOD NA POUŽITIE

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporádoch reštaurácií, jedální, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

POZOR!

Používajte zariadenia len pod dohľadom osoby a nikdy ich nenechávajte pracovať naprázdno.

Svetelné kontrolky uvádzajú stav zapnutia alebo vypnutia všetkých vybavení zariadenia.

Zariadenia si nevyžadujú žiadne zvláštne zákroky týkajúce sa nastavenia vyhradené špecializovanému personálu s výnimkou nastavení, ktoré musí vykonať užívateľ počas používania výrobku.

Používajte len príslušenstvo uvedené výrobcom.

Nepoužívajte príslušenstvo na priame varenie potravín

Na zabezpečenie správnej funkcie spotrebiča a nízkej spotreby energie používajte hrnce určené na elektrické varenie (viď označenia na ich dne) : dno hrncov musí byť dostatočne hrubé a celkom rovné. (obr.6)

Priemer nádob musí byť rovnaký alebo väčší ako priemer zvolenej varnej plochy; v prípade menšieho priemeru bude dochádzať k zbytočnej spotrebe energie. (obr. 6)

Dno hrncov a varná doska musia byť celkom čisté a suché. Počas prvých používaní zariadení môžete zaciťiť ostrý pach alebo pach niečoho zhoreného. Tento jav celkom zmizne po nasledujúcich dvoch alebo troch použitíach.

Po použití zostanú varné plochy dlhšiu dobu teplé. Kontrolky zvýšeného tepla zostanú zapnuté až do vychladnutia sklenených častí. Neopierajte sa o tieto plochy rukami a zabráňte prístupu detí, pokiaľ nevychladnú.

Uvedené predpisy sú veľmi dôležité. V prípade ich nedodržania môže dôjsť k nesprávnej prevádzke zariadenia ako aj nebezpečenstvu pre užívateľa.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychickými alebo motorickými schopnosťami alebo neskúsené a neinformované osoby. Toto nariadenie neplatí v prípade, že tieto osoby boli oboznámené s obsluhou spotrebiča alebo sú pod dohľadom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deťom musí byť poskytnutý dozor pre zaistenie toho, aby sa so zariadením nehrali.

Venujte pozornosť šmykľavej podlahe okolo spotrebiča

Pozor! Panely označené symbolom  chránia pred vstupom do častí, ktoré sú pod napätím vyšším ako 400 V.

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

V otázke emisií hluku je hodnota váženej ekvivalentnej hladiny akustického tlaku A nižšia ako 70 dB (A).

UVEDENIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY DO PREVÁDZKY

POZOR:

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

a úrazom.

- Pred zapojením spotrebiča do siete sa uistite, že sieťové napätie zodpovedá hodnote uvedenej na technickom štítku spotrebiča.
- Položte hrnce na plochy vyznačené na sklokeramickej doske.
- Otočte ovládacie gombík v smere hodinových ručičiek (pozri obr. 7): rozsvieti sa zelená kontrolka. V prípade neprítomnosti hrnca bude zelená kontrolka blikať.
- Nastavte výkon otáčaním ovládacieho gombíka. Po odobraní hrnca sa induktor zastaví, a hneď ako položíte hrniec späť na dosku, okamžite sa znovu spustí podľa príslušného nastavenia. V prípade odobrania hrnca zostane induktor v stave „stand-by“, čím nedochádza k spotrebe energie, s výnimkou svetelnej kontrolky.

VYPNUTIE

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

PREVÁDZKA OVLÁDAČOV BFLEX (POZRI OBR. 8)

Pre zapnutie ovládača Bflex stlačte a držte stlačené aspoň 3 sekundy ovládač „B“. Na displeji „A“ nápis „OFF“ zmizne a namiesto neho sa objaví čísla „0“.

Krátko stlačte ovládač „B“ a otáčajte ním na zvýšenie alebo zníženie výkonu v rozmedzí od 1 do 100. Na displeji sa objaví nastavená hodnota. Pre potvrdenie krátko stlačte ovládač „B“; alebo počkajte niekoľko sekúnd: systém uloží do pamäte poslednú hodnotu znázornenú na displeji.

Ak na varnej ploche nebude zaznamenaný hrniec, na displeji sa zobrazí symbol neprítomnosti hrnca ().

Ak položíte hrniec na zapnutú varnú plochu, generátor zaznamená jeho prítomnosť a začne dodávať energiu. Pravidelne, podľa hodín použitia, sa rozsvieti kontrolka „C“ scieho vzduchového filtra.

Spotrebič bude normálne pokračovať v prevádzke, ale filter odporúčame čo najskôr vymeniť.

Pre správne čistenie filtra odkazujeme na odsek „ČISTENIE VZDUCHOVÉHO FILTRA“.

Reset kontrolky „C“ vykonáte stlačením a podržaním ovládača „B“ až do zaznenia akustického signálu.

MOŽNOSTI POUŽITIA

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

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

ČISTENIE VZDUCHOVÉHO FILTRA (POZRI OBR.9)

Všetky indukčné sporáky sú vybavené vzduchovým filtrom „F“ umiestneným pod ovládacím panelom.

Aj čiastočné upchatie filtra môže spôsobiť prehriatie generátora a jeho následné vypnutie kvôli príliš vysokej teplote.

Filter odporúčame pravidelne čistiť tak, že ho prefúkate stlačeným vzduchom alebo umyjete neutrálnym čistiacim prostriedkom. Pred uložením filtra sa uistite, či je celkom suchý.

ČISTENIE SKLENENEJ DOSKY (POZRI OBR. 10)

Varnú dosku odporúčame pravidelne čistiť, najlepšie po každom použití. Nepoužívajte abrazívne špongie ani čistiace prostriedky. Nepoužívajte tiež agresívne chemické prípravky ako napríklad spreje na čistenie rúry alebo prípravky na odstraňovanie škvrn ani prostriedky na čistenie kúpeľní alebo univerzálne prípravky. V prílohe nájdete zoznam odporúčaných čistiacich prostriedkov a prípravkov chrániacich proti škodám spôsobených cukrom.

Za účelom dokonalého vyčistenia spotrebiča najskôr odstráňte tie najväčšie inkrustácie a zvyšky jedla pomocou príslušnej čistiacej škrabky alebo špeciálnej špongie určenej na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Potom naneste na studenú varnú dosku pár kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku a vyčistíte pomocou kuchynských papierových obrúskov alebo čistou handričkou. Na čistenie sklokeramických varných dosiek môžete tiež použiť špeciálnu špongiu (Vileda). Na dokončenie čistenia pretrite varnú dosku mokrou handrou a vysušte ju suchou handrou.

VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

Povrch varnej dosky je odolný, ale nie nerozbitelný. Preto môže dôjsť k jeho poškodeniu v prípade, že naňho spadne nejaký tvrdý alebo ostrý predmet. V prípade, že dôjde k prasknutiu, narušeniu alebo prasknutiu skla, spotrebič nepoužívajte a ihneď kontaktujte servisné stredisko.

- Rozmery varnej nádoby musia vždy zodpovedať rozmerom varnej plochy.
- Používajte varné nádoby s hladkým dnom, aby nedošlo k poškodeniu ich povrchu.
- Dno teplej varnej nádoby sa musí dokonale opierať o varnú plochu, vďaka čomu je zaistený lepší prenos tepelnej energie.
- Odporúčame používať varné nádoby, ktorých dno má hrúbku 2-3 mm v prípade, že sú vyrobené zo smaltovanej ocele, a hrúbku 4-6 mm v prípade nehrdzavejúcej ocele s dnom „sandwich“.
- Ak budete používať studenú varnú dosku ako pracovnú dosku, nezabudnite ju po dokončení práce vždy vyčistiť, aby sa nepoškodila následkom špiny a pod.
- Varné povrchy nesmú byť používané na ukladanie predmetov.
- Keď budete chcieť presunúť varnú nádobu na varnej

doske, vždy ju nadvihnite, aby nedošlo k poškriabaniu povrchu.

POZOR!

V prípade, že sa teplá varná doska dostane do styku s plastom, alobalom, cukrom alebo potravinami s obsahom cukru, je treba okamžite tieto látky odstrániť z varnej dosky pomocou príslušnej čistiacej škrabky. V prípade ich roztavenia môže dôjsť k poškodeniu povrchu varnej dosky. Pred varením veľmi sladkých pokrmov odporúčame povrch ošetriť vhodným prípravkom.

- POZOR: Ak sa na povrchu nachádzajú praskliny, spotrebič alebo príslušnú časť okamžite odpojte z napájacej siete.”

- POZOR: Na teplé povrchy neukladajte plastové nádoby.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!

Aby ste zabránili poškodeniu alebo oslabeniu sklenenej štruktúry, NEVYLIEVAJTE na dosku vodu v prípade, ak je aj naďalej teplá.

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

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

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

Indukčný generátor má vnútorný chladiaci systém.

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

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

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

V žiadnom prípade nečistite prúdom vody.

Nedotýkajte sa žiadnej vnútornej časti indukčného generátora.

Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládacieho zariadenia. Nespoliehajte sa na detektore riadu.

POZOR!

Počas používania spotrebiča musí používateľ venovať pozornosť noseným predmetom ako sú prstene, hodinky, atď., ktoré sa môžu v tesnej blízkosti varných povrchov zahriať.

V zadnej časti spotrebiča ani v jej blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne kovové predmety.

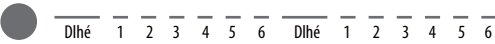
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

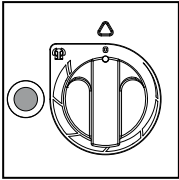
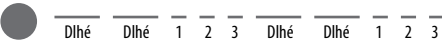
Kód chyby

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

Príklad: kód chyby E1 06:



Príklad: kód chyby E2 03:



Správy o chybe z generátora

Č. chyby	Porucha	Príčina	Riešenie
E1 01	Elektrické preťaženie	Hrnec z nevhodného materiálu, poškodená alebo chybná cievka	Použite hrniec z vhodného materiálu, skontrolujte cievku
E1 02	Induktor nie je pod prúdom	Chybné zapojenie induktora	Zapojte induktor správne
E1 03	Príliš vysoká teplota IGBT	Zablokované otvory na prívod vzduchu, upchatá vrtuľa, poškodený teplotný snímač	Uvoľnite otvory na prívod vzduchu, vyčistíte vrtuľu, skontrolujte otáčanie vrtule
E1 04	Príliš vysoká alebo príliš nízka teplota varnej plochy	Prázdny hrniec, poškodený teplotný snímač	Odoberte hrniec, vypnite a počkajte na vychladnutie varnej plochy, skontrolujte, či nie je treba vymeniť teplotný snímač
E1 05	Riadiaca jednotka poškodená	Poškodená riadiaca jednotka alebo chybné zapojenie	Skontrolujte alebo vymeňte prevádzkovú jednotku a skontrolujte jej zapojenie
E1 06	Príliš vysoká vnútorná teplota	Zablokované otvory na prívod vzduchu, upchatá vrtuľa, poškodený teplotný snímač, blízkosť vonkajších zdrojov tepla	Uvoľnite otvory na prívod vzduchu. Vyčistíte vrtuľu. Oddiaľte vonkajšie zdroje tepla. Znížte teplotu prostredia
E1 07	Teplotný snímač varnej plochy	Došlo k skratu teplotného snímača cievok	Vymeňte / skontrolujte teplotný snímač
E1 08	Nepripravenosť fázy elektrickej siete	Pokles fázy elektrickej siete alebo synchronizácie siete	Skontrolujte prívod elektrickej energie
E1 10	Chyba komunikácie	Chyba zbernice LIN alebo CAN, klávesnica a generátor nie sú prepojené	Vytiahnite zo zásuvky elektrickú zástrčku a skontrolujte zapojenie
E1 11	Chyba inicializácie	Chyba počas inicializácie jednotky	Čakajte: zariadenie vykoná reset približne každých 30 sekúnd.
E1 12	Porucha v elektrickej sieti	Porucha počas merania prúdu v elektrickej sieti	Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete

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

Správy o chybe z digitálnych ovládačov

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV S OVLÁDAČMI BFLEX

Displej uvádza dva rôzne typy chyby podľa toho, či sa problém týka generátora alebo ovládačov elektronickej dosky Bflex. Ak sa problém týka generátora, na displeji sa bude striedavo zobrazovať symbol „E1“ a príslušný kód chyby. Ohľadom riešenia problémov pozri odsek „RIEŠENIE PROBLÉMOV INDUKČIE SÉRIE 900“.

Ak sa problém týka ovládačov elektronickej dosky Bflex, na displeji sa bude striedavo zobrazovať symbol „E2“ a príslušný kód chyby. Ohľadom riešenia problémov pozri nasledujúcu tabuľku.

Errore N.	Guasto	Causa	Soluzione
E2 03	Jedno alebo viacero tlačidiel zostanú trvalo stlačené	- Voda alebo zvyšky varenia na skle ovládačov elektronickej dosky Bflex - Chybné tlačidlá	- Vyčistite sklo ovládačov - Vymeňte elektronickú dosku Bflex
E2 05	Pripojenie LIN otvorené	Žiadne zaznamenanie komunikácie	Skontrolujte pripojovací kábel LIN
E2 10	- Prerušené káblu - Chybné ID	- Chyba na pripojení medzi ovládačmi elektronickej dosky Bflex a generátorom - Chybné ID ovládačov	- Vymeňte pripojovací kábel - Nastavte DIP spínače
E2 11	Chyba automatickej diagnostiky	Chyba na softvéri automatickej diagnostiky	Odpojte a znovu zapojte elektrický prúd. Ak problém pretrváva, kontaktujte technický servis
E2 013	Chybné konfiguračné údaje	Zariadenie našlo neplatné konfiguračné údaje	Kontaktujte technický servis
E2 14	Napájanie	Problém s napájaním ovládačov elektronickej dosky Bflex	Dôjde k vykonaniu automatického resetovania
E2 20	Kompatibilita verzie LIN-u	Verzia LIN-u nie je kompatibilná	Kontaktujte technický servis
E2 00	Neznáma chyba	Príčina chyby je neznáma	Kontaktujte technický servis

Jediné tlačidlo, ktoré zostane v prevádzke v prítomnosti chyby, je tlačidlo zapnutia / vypnutia.

ÚDRŽBA

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, aceton alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiacie prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.**

Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia.

Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade odporúčame použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh.

Spotrebič nečistite priamym prúdom vody ani parnými čističmi.

Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Používajte len originálne náhradné diely dodávané výrobcom.

Všetky práce spojené s údržbou musia byť vykonávané kvalifikovaným personálom. Vykonajte kontrolu zariadenia aspoň jedenkrát do roka; za týmto účelom odporúčame uzavrieť zmluvu o údržbe.

DLHODOBÁ NEČINNOSŤ ZARIADENIA

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, postupujte nasledovne:

- 1) pomocou úsekového vypínača odpojte zariadenie od hlavného prívodu elektrickej energie.
- 2) zariadenie a okolité plochy dôkladne vyčistite.
- 3) naneste na všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele malú vrstvu potravinárskeho oleja
- 4) vykonajte všetky zákroky spojené s údržbou
- 5) zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko volných otvorov na prúdenie vzduchu.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE PORUCHY

V prípade poruchy okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.

Használati útmutató

Méreték	176
Műszaki adatok	178
Útmutató a beszereléshez	181

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MACROS 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
E7P2B/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	indukciós wok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	indukciós wok nyitott rekeszsel	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MAXIMA 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
E9P2M/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	indukciós wok nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	2 főzőzónás indukciós főzőlap - Bflex vezérlések	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	2 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	4 főzőzónás indukciós főzőlap - Bflex vezérlések	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	4 főzőzónás indukciós főzőlap nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	indukciós wok	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	indukciós wok - Bflex vezérlések	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
SE9P2M/IND	2 indukciós főzőzóna nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	2 indukciós főzőzóna nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	4 indukciós főzőzóna nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	4 indukciós főzőzóna nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	indukciós wok nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	indukciós wok nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	2 indukciós főzőzóna szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	2 indukciós főzőzóna szeletsütő nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	4 indukciós főzőzóna szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	2 indukciós főzőzóna szeletsütő nyitott rekeszsel - Bflex vezérlések	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSzxM) Munkafelület (teljes M)
LXE9P2/IND	2 indukciós főzőzóna	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	2 indukciós főzőzóna - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	4 indukciós főzőzóna	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	4 indukciós főzőzóna - Bflex vezérlések	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	indukciós wok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	indukciós wok - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	2 indukciós főzőzóna szeletsütő	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	2 indukciós főzőzóna szeletsütő - Bflex vezérlések	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	4 indukciós főzőzóna szeletsütő	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	4 indukciós főzőzóna szeletsütő - Bflex vezérlések	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – MACROS 700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
E7P2B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-B/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – MAXIMA 900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – S700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7W0K-B/IND · SE7W0K-B/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

Készülék típusa	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főzőzónák		FE Sütő	TE Sütő	Táplészükség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	75

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

Készülék típusa	Néleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főzőzónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Táplészükség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-36	Biztonsága elektromos készülékek használata a kollektív konyha, sütők, tűzhelyek és főzőlapok

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD:	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

Figyelem!

Az ebben a fejezetben előforduló ábrák a jelen kézikönyv első oldalain találhatóak.

A BERENDEZÉSEK LEÍRÁSA

Erős rozsdamentes acél szerkezet, 4 állítható magasságú tartólábbal. Indukciós főzőlapok üvegkerámiából. Műanyag kezelőgombok.

A törvény rendelkezései, műszaki szabályozások és irányelvek.

A gyártó kijelenti, hogy a berendezések megfelelnek az EGK irányelveknek és megköveteli, hogy a beüzemelés a hatályos előírásoknak megfelelően történjen meg.

A beszerelést megelőzően, vegye figyelembe a következő rendelkezéseket:

- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket
- a hatályban lévő balesetvédelmi előírásokat
- a CEI hatályos rendelkezések
- a tűzoltóság hatályos rendelkezései

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra vannak helyezve az üzemből belüli, illetve a fel- és lerakásnál targoncával vagy kocsival történő szállítás és mozgatás megkönnyítése érdekében. Háromhullámos, öntapadós és rányomtatott jelzőcímkékkel ellátott, erős kartonnal vannak befedve. Ezek a jelek útmutatást nyújtanak a mozgatáshoz, megtiltják a kampókkal történő emelést, valamint, hogy a csomagot kitegyük az időjárás viszontagságainak. Tájékoztatnak a belsejében található törékeny tárgyokról és a függőleges helyzetről, amelyben a csomagot tartani kell. Ezen felül tájékoztatnak a csomag szabályos kinyitásának menetéről. Lentről felfelé.

A beüzemelést megelőzően vegye ki a berendezést a csomagolásából. Óvatosan szedje le róla az öntapadós védő filmréteget. Megfelelő tisztítószer segítségével, mint pl. benzín, távolítsa el az esetlegesen rajta maradt ragasztó-maradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzon dörzshatású anyagokat.

A finom érzékenységű szabályzótalpak segítségével tökéletesen vízszintbe állíthatja a berendezést. Ügyeljen arra is, hogy a főkapcsoló és a csatlakozó foglalat a berendezés közelében, hozzáférhető helyen legyen. Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni.

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget ahová elhelyezte a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni. A berendezés megfelelő működésének érdekében, a levegőbeáramló nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozícionálva, hogy azok el ne tömíthessenek. (lásd a 2 -es és 3 -as ábrákat).

Figyelmeztetés

Soha ne telepítse a berendezést egy másik, üzemelés közben lévő magas hőmérsékletet kibocsátó berendezés közelébe, mert az az elektromos alkatrészek megromlásához vezethet. A telepítés során győződjön meg róla, hogy a helyiségben a levegő ki- és beáramlása zavartalanul folyik-e.

TELEPÍTÉS

A készülék telepítését, beüzemelését és karbantartását csak az erre megfelelő képesítéssel rendelkező személyzet végezheti.

A telepítéshez szükséges összes műveletet a hatályban lévő szabályzatok szerint kell elvégezni. A gyártó nem vállal felelősséget az anyagi károkért, melyek a helytelen vagy nem a szabályoknak megfelelő telepítésből származnak.

Az oldalsó kapcsolécses modelleket a hátsó faltól 5 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni. A hátsó kapcsolécses modelleket a hátsó faltól 50 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni.

A készüléket minden esetben úgy kell beszerezni/ rögzíteni, hogy a csatlakozókábelt ki lehessen cserélni a készülék beszerelését követően.

FIGYELMEZTETÉS:

A következő modellek telepítése esetén:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

egyenként (nem készletként), a megfelelő csavarokkal rögzítse a földhöz a borulást gátló talpat, (lásd. 1/ a ábra) tiszteletben tartva a fent leírtak szerinti minimum

távolságokat.

A 40 kg-nál kisebb tömegű munkapadokat a rögzítő szett segítségével a támfelülethez kell rögzíteni (lásd. 1/b ábra), tiszteletben tartva a fent leírtak szerinti minimum távolságokat.

Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdené, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválasztást.

Az érintezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Az LX modellek esetében a hálózati vezeték bekötése/cserélése a rögzítés után lehetséges.

A hátoldalon található egy a kezelő számára könnyen elérhető műszaki egység, mely előnyös a következő műveletek elvégzéséhez.

Figyelem!

A sárga-zöld földkábel soha nem szabad megszakítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Végezze el a berendezés hálózathoz való csatlakozását a kijelölt módon. (lásd 4-es és 5-ös ábra):

- Amennyiben nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A).
- Nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez.
- Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a 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 a tűzhelynek (lásd a táblázatokba foglalt műszaki adatokat).
- Vezesse át a vezetéket a vezetéktartón, és szorítsa meg a vezetékrögzítőt, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapoc megfelelő helyére, majd rögzítse. A sárga-zöld földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezetékrögzítő törése esetén csak a tápvezetékek után szakadjon le.
- Ha a tápkábel sérült, minden veszély megelőzése érdekében a gyártónak vagy a hivatalos márkaszervíznek, vagy mindenesetre egy hasonlóan szakképzett személynek ki kell azt cserélnie egy speciális H05RNF vagy H07RNF típusú kábelre.

EKVIPOTENCIÁLIS CSATLAKOZTATÁS

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. A csatlakozó kapocs közvetlenül a tápvezeték bemenete mellett található. Ezt az alábbi szimbólum jelzi:



Figyelem!

A gyártó nem vállal felelősséget és nem fizet kártérítést azokért a károkért, melyeket a nem megfelelő, vagy az utasítások be nem tartásával végzett beszerelés okoz.

A BEREENDEZÉS BEVIZSGÁLATA

Fontos!

Az üzembe helyezés előtt el kell végezni a tűzhely bevizsgálását, melynek során meg kell vizsgálni minden egyes alkatrész üzemi állapotát, és fel kell deríteni az esetleges működési rendellenességeket. Fontos, hogy ekkor ellenőrizzék az összes biztonsági és higiéniai feltételt szigorú betartását.

A fenti kontrollhoz az alábbi vizsgálati teszteket kell lefolytatni:

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

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

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháikhoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

FIGYELEM!

Ne hagyja felügyelet nélkül a működő tűzhelyet, és ne hagyja működni amikor éppen nem használja.

A jelzőlámpák jelzik a tűzhely egyes részeinek be- illetve kikapcsolt állapotát.

A készülék működésének beállításához nem szükséges szakember; a felhasználó az üzemeltetés során önmaga is elvégezheti a beállításokat.

Csak és kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használja a készülékhez.

Ne használja a főzőlapokat az élelmiszerek közvetlen sütéséhez.

A tűzhely jó hatásfoka és mérsékelt energiafogyasztása érdekében alapvető fontosságú, hogy az elektromos főzőlapoknak megfelelő főzőedényeket és serpenyőket használjon (ellenőrizze az edények alján látható jelöléseket): az edények alja legyen vastag és tökéletesen sík. (6-os ábra)

Az edények átmérőjének legalább ugyanakkorának kell lennie, mint a kiválasztott főzőzóna átmérője, mivel ha annál kisebb, felesleges energiapazarlás történik, ezért jobb, ha nagyobb edényt használ. (6-os ábra)

Az edények alja és a főzőlap legyen tiszta, száraz.

A főzőlapoknak az első alkalmakkor való használata során esetenként csipős vagy égett szag érezhető. A következő két-három használat után a jelenség megszűnik.

A használatot követően a felületek egy bizonyos ideig még melegek maradnak. A maradványhőt jelző lámpák az üvegek lehűléséig világítanak. Unggä å legge hendene på platen og hold barn unna platen til den er avkjølt.

Ezek a szabályok nagyon fontosak, be nem tartásuk a tűzhely rendellenesen működését, illetve a felhasználó számára veszélyes helyzeteket okozhat.

Ez az eszköz szellemi vagy testi fogyatékosok számára (ideértve a gyermekeket is), avagy megfelelő gyakorlat és ismeretség hiányában nem használható, kivéve ha a fent említettek egy a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy irányítása alatt állnak.

A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani és meg kell bizonyosodni arról, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

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

Figyelem, a szimbólummal  jelölt panelek a nem ionizáló elektromágnes sugárzást keltő részekhez való hozzáférést védik.

A zajkibocsátás során az A-súlyozott hangnyomásszint alacsonyabb 70 dB(A)-nél.

AZ INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET BEÜZEMELÉSE

FIGYELEM:

Az üvegkerámia felületet az edény aljából kibocsátott hő

melegíti.

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

- Miután megbizonyosodott róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék technikai előírásainak, kösse be a készüléket a hálózatba.
- Helyezze az edényt az üvegkerámián kijelölt zónára.
- Fordítsa el a kezelógombot az óra járásával egyirányba (lásd a 7 ábrát): bekapcsol a zöld kijelző fény. Ha nincs edény a főzőlapon a zöld fény villogni kezd.
- A teljesítményt a kezelógomb elforgatásával szabályozhatja.

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

KIKAPCSOLÁS

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

SAKASZ BFLEX VEZÉRLÉSEK MŰKÖDÉSE (LÁSD A 8. ÁBRÁT)

A Bflex bekapcsolásához tartsa legalább 3 másodpercig lenyomva a "B" tárcsát, az "A" kijelzőn az "OFF" felirat helyett megjelenik a "0".

Röviden nyomja le a "B" tárcsát, és forgassa el a kívánt teljesítmény 1 és 100 közötti növeléséhez vagy csökkentéséhez. A kijelzőn megjelenik a beállított érték. A megerősítéshez röviden nyomja le a "B" tárcsát, megerősítés nélkül a teljesítmény visszaáll a korábban beállított értékre.

Amikor a készülék nem érzékel edényt a főzőlapon, a kijelző az edény hiány szimbólumot (U) mutatja.

Az edényt az aktív zónára helyezve a generátor érzékeli a jelenlétét, és elkezd az energia kibocsátását.

A használati órák alapján az elszívó szűrő "C" jelző lámpája rendszeresen felgyullad.

A tűzhely továbbra is normál módon működik, de javasolt a szűrő lehető leghamarabbi tisztítása.

A szűrő helyes tisztításának leírása a "LEVEGŐ SZŰRŐ TISZTÍTÁSA" bekezdésben található.

A "C" jelző lámpa visszaállításához a "B" tárcsát lenyomva kell tartani a hangjelzésig.

FELHASZNÁLHATÓSÁG

Az indukciós felületeken az indukciós főzésre alkalmas speciális edényeket kell alkalmazni: ellenőrizze, hogy az edényeken jelen van-e az indukciós főzést azonosító

szimbólum . Az indukciós főzőfelületen csak a föntiekben felsorolt dolgokat szabad melegíteni.

SZAKASZ LEVEGŐSZŰRŐ TISZTÍTÁSA (LÁSD A 9. ÁBRÁT)

Minden indukciós tűzhelyet "F" levegő szűrővel látnak el, ami a vezérlő panel alatt található.

A szűrő részleges eltömődése is a generátor rendellenes felmelegedéséhez vezethet, és a túlmelegedés miatt a készülék kikapcsolhat.

Javasoljuk a szűrő rendszeres tisztítását sűrített levegővel vagy semleges szappanos vízzel történő mosással. A szűrő visszahelyezése előtt bizonyosodjon meg róla, hogy az teljesen száraz.

AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA (SE FIG. 10)

Javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa meg a főzőfelületet, lehetőleg minden egyes használat után. Ne használjon súrolószert vagy szivacsot ami karcolhat. Ezenkívül kerülje az erős vegyszereket, mint például a sütőt tisztító sprayt, folt eltávolító termékeket, vagy fürdőszoba tisztítására való szereket. Csatolunk egy a javasolt tisztítószerkeket és védőszereket tartalmazó listát, például a cukor okozta károk ellen.

Az alapos tisztítás érdekében, először távolítsa el a leégett részeket és ételmaradékokat egy erre megfelelő spatula vagy speciális üvegkerámia tisztítására szolgáló szivaccsal. Öntsön tehát néhány cseppet a speciális tisztítószerből a kerámia hideg főzőfelületére és törölje meg papírtörölővel vagy tiszta ruhával. Alternatív megoldásként egy speciális kerámia főzőlap tisztítására alkalmas (Vileda) szivacs is használható.

Végül, törölje át a főzőlapot egy nedves ruhával, aztán törölje szárazra egy tiszta ruhával.

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

A főzőfelület tartós, de nem törhetetlen, hegyes vagy kemény tárgyak ha ráesnek előfordulhat, hogy kárt okozna bennük. Amennyiben törések, repedések vagy hasadékok keletkeznek, ne használja a készüléket és minél hamarabb vegye fel a kapcsolatot a szervíz szolgálatással.

- A főzőedények mérete alkalmazkodjon mindig a főzőzóna méretéhez.
- A főzőfelület megrongálásának elkerülése érdekében használjon sima aljú főzőedényeket.
- A meleg főzőedény alja helyezkedjen tökéletesen a főzőzónára, ez a legmegfelelőbb módja a hőenergia átadásának.
- Zománczott acél edény esetében ajánljuk, hogy az edény alja legyen 2-3 mm, rozsdamentes acél esetében 4-6 mm.
- Ha a hideg főzőlapot munkafelületként használja, ne felejtse el használat után letörölni, így megelőzheti a szennyeződésekkel adódó karcolásokat.
- A főzőfelületeket nem szabad tárgyak elhelyezésére

használni használni.

- A karcolások megelőzése céljából amikor elmozdít egy edényt a főzőfelületen, emelje azt mindig fel.

FIGYELEM!

Ha a meleg főzőlap műanyaggal, alumínium fóliával, cukorral vagy cukortartalmú étellel érintkezik, egy tisztító spatula segítségével azonnal el kell távolítani ezeket az anyagokat a forró főzési zónáról. Ha ezek az anyagok felolvadnak károsíthatják a felületet. Ezért mielőtt nagyon cukros ételt főzne, azt javasoljuk, hogy kezelje a főzőlapot egy arra megfelelő termékkel.

- FIGYELEM: Ha a felületen repedések vannak, azonnal csatlakoztassuk le a készüléket vagy a megfelelő részt a táphálózatról.
- FIGYELEM: Ne helyezzünk műanyag edényeket a meleg felületekre.

FONTOS!

Az üveg szerkezet károsodásának, meggyengülésének megelőzése érdekében ne öntsön vizet a felületre amikor az még meleg.

A fém tárgyak ha a működő főzési zóna területére kerülnek nagyon gyorsan felmelegszenek. Ezért az indukciós főzőfelületre ne tegyen fémes anyagokat, mint sörös-és konzervdobozokat, alumínium fóliát, evőeszközöket, gyűrűt, kulcsot, órát, stb ...).

Azoknak akiknek pacemakerük van konzultálniuk kell orvosukkal annak ellenőrzése végett, hogy lehetnek-e vagy sem indukciós generátorú főzőlap közelében. Az indukciós rendszerű kerámia főzőlapon ne tartsunk hitelkártyát, telefonkártyát, mágnesszalagot vagy egyéb mágneses tárgyakat.

Az indukciós generátornak belső hűtési rendszere van.

Ügyeljen arra, hogy a levegőztetéshez szükséges bemenő és a kimenő légréseket ne takarták el tárgyakat (papír, rongy vagy egyéb). Az eltömődés túlzott felmelegedést okozhat és ebből következően az indukció kikapcsol.

ÜGYELJÜNK ARRRA, HOGY A HŰTŐLEVEGŐ ÁRAMLÁSA A KÉSZÜLÉK ALJÁN ÉS KÜRTÖJÉN LÉVŐ FURATOKON KERESZTÜL NE LEGYEN AKADÁLYOZTATVA. EZ TÚLMELEGÉÉS JÖVETKEZTÉBEN KIKAPCSOLÁST OKOZHATNA.

Vigyázzon, hogy az indukciós generátorba folyadék (víz, olaj, stb.) ne kerüljön.

Egyáltalán ne tisztítsa vízpermettel.

Ne nyúljon az indukciós generátor belső részeihez.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot keresztül berendezés. Ne hagyatkozzon a detektor konyhai.

FIGYELEM!

A készülék használata közben oda kell figyelni a felhasználó által viselt olyan tárgyakra mint a gyűrűk, óra, stb. amik a sütőfelülethez közel felforrósodhatnak. A készülék hátsó része és az ahhoz közeli területek fémtárgyaktól mentesek kell, hogy legyenek.

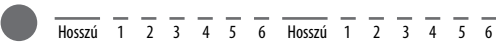
PROBLÉMA MEGOLDÁSOK

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

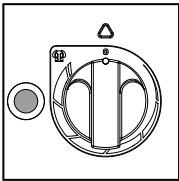
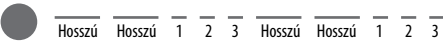
Hiba kód

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

Példa: hibakód E1 06:



Példa: hibakód E2 03:



Hiba üzenetek a generátortól

Hiba üzenetek	Probléma	Oka	Megoldás
E1 01	Elektromos túlterhelés	Nem megfelelő anyagból készült főzőedény, tönkrement vagy meghibásodott tekercs	Megfelelő anyagból készült főzőedény használata, tekercs ellenőrzése
E1 02	Az induktor nem kap áramot	Az induktor hibásan van csatlakoztatva	Csatlakoztassa az induktort megfelelően
E1 03	IGBT hőmérséklete túl magas	A levegőcsövek eltömődtek, a ventilátor leállt, elromlott hőérzékelő	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket és a ventilátort
E1 04	A főzőzóna hőmérséklete túl magas vagy túl alacsony	A főzőedény üres, meghibásodott hőérzékelő	Vegye le a főzőedényt, csatlakoztassa ki a főzőlapot és várja meg míg az teljesen kihűl, ellenőrizze és ha szükséges cserélje ki a hőérzékelőt
E1 05	Meghibásodott a vezérlő egység	A vezérlő egység megsérült vagy hibás a kábelezés	Ellenőrizze és cserélje ki az egységet, ellenőrizze az egység kábelezését
E1 06	Túl magas belső hőmérséklet	A levegőcsövek eltömődtek, a ventilátor leállt, elromlott hőérzékelő, külső hőforrás közelsége	Ellenőrizze és tisztítsa meg a csöveket és a ventilátort. Távolítsa el a külső hőforrást, csökkentse a helyiség hőmérsékletét
E1 07	A főzőzóna hőérzékelője	A tekercsek hőérzékelője rövidzárlatos	Ellenőrizni/kicserélni a hőérzékelőt
E1 08	Hiányzik az elektromos hálózat fázisa	Fáziskimaradás a villamosenergia-hálózatban vagy a hálózat szinkronizáló berendezésében	Ellenőrizze a villamosenergia-hálózat ellátását
E1 10	Kommunikációs hiba	Bus hiba LIN vagy CAN, nincs összeköttetés a kezelőpanel és a generátor között	Húzza ki és ellenőrizze a hálózati csatlakozót

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

Hiba üzenetek a digitális vezérlőtől

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

BFLEX VEZÉRLÉSI PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

A kijelző kétféle hibát mutat attól függően, hogy a probléma a generátorral vagy a Bflex vezérlésekkel kapcsolatos. Ha a probléma a generátorral kapcsolatos, a kijelző felváltva az "E1" szimbólumot és a vonatkozó hibakódot mutatja. A probléma megoldását lásd a "PROBLÉMA MEGOLDÁSOK INDUKCIÓ 900-AS SOROZAT" fejezetben. Ha a probléma a Bflex vezérlésekkel kapcsolatos, a kijelző felváltva az "E2" szimbólumot és a vonatkozó hibakódot mutatja. A problémák megoldását lásd az alábbi táblázatban.

Hiba üzenetek	Hiba	Ok	Megoldás
E2 03	Egy vagy több gomb folyamatosan benyomva marad	• Víz vagy főzési maradványok a Bflex vezérlések üvegén • Hibás gombok	• Tisztítsa meg a vezérlések üvegét • Cserélje ki a Bflexot
E2 05	LIN csatlakozás nyitott	Nincs érzékelt kommunikáció	Ellenőrizze a LIN csatlakozókábelt
E2 10	• Kábelszakadás • Hibás ID	• Hiba a Bflex vezérlések és a generátor közötti csatlakozáson • Hibás vezérlés ID	• Cserélje ki a csatlakozó kábelt • Állítsa be a DIP-switcheket
E2 11	Autodiagnosztikai hiba	Autodiagnosztikai szoftver hiba	Csatlakoztassa le, és kösse be újra az elektromos áramot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.
E2 013	Hibás konfigurációs adatok	A készülék érvénytelen konfigurációs adatokat talált	Forduljon az ügyfélszolgálatához

Hiba üzenetek	Hiba	Ok	Megoldás
E2 14	Betáplálás	Bflex vezérlések betáplálási probléma	Automatikus resetre kerül sor
E2 20	LIN verzió kompatibilitás	A LIN verzió nem kompatibilis	Forduljon az ügyfélszolgálathoz
E2 00	Ismeretlen hiba	A hiba oka ismeretlen	Forduljon az ügyfélszolgálathoz

Hiba jelenlétekor csak a bekapcsolás / kikapcsolás gomb marad működőképes.

KARBANTARTÁS

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- Mielőtt hozzálátna a tűzhely megtisztításához, kapcsolja ki, majd hagyja lehűlni.
- Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsa a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garانتálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acéfelületek tisztítását oldja meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; míg az erősebb szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjon szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak. A savak alkalmazása veszélyezteteti a tűzhely jó működését, illetve annak biztonságát**

Ne használjon más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivel ezek az eszközök rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerülje el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljen a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

A csökönyösebb szennyeződések soha ne próbálja meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjon szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot). Ugyancsak, soha ne használjon a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljen, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzőkre is.

Ne tisztítsuk a készüléket közvetlen vízsugárral vagy gőztisztítóval.

A tisztítási műveletek után mossa le alaposan a tűzhelyet tiszta vízzel, majd törölje szárazra egy puha ruha segítségével.

HOZZÁTARTOZÓ EGYSÉGEK HELYETTESÍTÉSE (ALKATRÉSZEK)

Kizárólagosan csak a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használja.

Minden karbantartási munkát kizárólag az erre kiképzett szakemberek végezhetnek.

Ellenőriztesse a készüléket legalább egyszer egy évben; és ennek érdekében javasoljuk kössön egy karbantartási szerződést.

A KÉSZÜLÉK LEÁLLÍTÁSA HOSSZABB IDŐRE

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a következőképpen kell eljárni:

- 1) kapcsolja ki a szakaszoló kapcsolót, áramtalanítva ezáltal a berendezést.
- 2) tisztítsa meg alaposan a készüléket és környezetét.
- 3) a rozsdamentes acél felületeket kenje át egy étolajba itatott kendővel.
- 4) végezzen el minden megadott karbantartási munkálatot.
- 5) takarja le a készüléket, és hagyjon néhány lyukat szellőztetés céljára.

MIT KELL TENNI MEGHIBÁSODÁS ESETÉN

Meghibásodás esetén azonnal vegye le a készüléket az elektromos hálózatról és hívja a szervíz szolgálatot.

HU

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS
A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

Brugsvejledning

Størrelse	190
Tekniske data	192
Monteringsanvisning	195

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7P2B/IND	induktion 2 områder	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	induktion 4 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	wok med induction	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok med induction med åbent rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9P2M/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok med induction og åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	induktion 2 områder	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	induktion 2 områder - Bflex-betjening	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	induktion 2 områder med åbent rum - Bflex-betjening	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	induktion 4 områder	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	induktion 4 områder - Bflex-betjening	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	induktion 4 områder med åbent rum - Bflex-betjening	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok med induction	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok med induction - Bflex-betjening	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9P2M/IND	Induktion 2 områder med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Induktion 2 områder med åbent rum - Bflex-betjening	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Induktion 4 områder med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Induktion 4 områder med åbent rum - Bflex-betjening	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Wok med induction med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Wok med induction med åbent rum - Bflex-betjening	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Ét-i-alt induktionsplade med 2 områder med åbne rum	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Ét-i-alt induktionsplade med 2 områder, Bflex-betjening og åbne rum	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Ét-i-alt induktionsplade med 4 områder med åbne rum	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Ét-i-alt induktionsplade med 4 områder, Bflex-betjening og åbne rum	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTRISKE KOLFURER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9P2/IND	Induktion 2 områder	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Induktion 2 områder - Bflex-betjening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Induktion 4 områder	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Induktion 4 områder - Bflex-betjening	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Wok med induction	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Wok med induction - Bflex-betjening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Ét-i-alt induktionsplade med 2 områder	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Ét-i-alt induktionsplade med 2 områder - Bflex-betjening	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Ét-i-alt induktionsplade med 4 områder	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Ét-i-alt induktionsplade med 4 områder - Bflex-betjening	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tomt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E7P2B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X1,5	48
E7W0K-B/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tomt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tomt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW						
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2P/IND • SE7P2P/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4P/IND • SE7P4P/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tømt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					mm ²	
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELEKTRISKE KOMFURER SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Runde plader		Firkantede plader		Kogeområde		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømforsyningskabel type H07RNF	Apparatets maksimale vægt, når det er tømt.
		n.	kW	n.	kW	n.	kW					mm ²	
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/EC	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-36	Sikkerhed af elektriske apparater til brug som kollektive køkkener, ovne, komfurer og kogeplader

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

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

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

DA

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



MONTERINGSANVISNING

BEMÆRK!

Tegningerne som der henvises til i dette kapitel findes på de første sider af den pågældende vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATERNE

Robust struktur i rustfrit stål med 4 støttefødder, der kan indstilles i højden. Induktionsplader i glaskeramik. Betjeningsknapper i syntetisk materiale.

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Fabrikanten erklærer at apparaterne er i overensstemmelse med EF-direktiverne, og gør opmærksom på, at installationen skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende forskrifter:

- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- De gældende CEI-forskrifter.
- De gældende WF-forskrifter.

MONTERING AF APPARATET

Håndtering og transport

Apparaterne placeres på en træpalle for at lette transport og håndtering med gaffeltrucks og palleløftere både på fabrikken samt ved lastning og losning.

De emballeres i robuste kartonmaterialer med tripel bølge, hvorpå der er påsat klistermærker og trykt forholdsregler. Disse mærkater indeholder anvisninger vedrørende håndtering, forbyder løft af emballagen med kroge og udsættelse for vind og vejr.

De gør opmærksom på, at der er skrøbelige genstande inden i, og at emballagen skal holdes i oprejst stilling. De anviser desuden, hvordan man åbner emballagen korrekt. Nedefra og opad.

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen. Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes. Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, fx benzin. Man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler. Apparatet skal være i vater. Små niveauforskelle kan udjævnnes ved at stille på støttefødderne. Hovedafbryderen og stikket skal være i nærheden af apparatet og nemme at komme til. Det anbefales at placere apparatet under en emhætte, for at udsugningen af dampe kan ske hurtigst muligt.

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

Forsigtig - advarsel

Monér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter. Under monteringsfasen skal man sikre sig, at indsugnings- og udluftningskanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

MONTERING

Monteringen, ibrugtagningen og vedligeholdelsen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale. Alle de for monteringen nødvendige arbejder skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig montering.

Installation af modellerne med klemrække i siden skal udføres i en afstand på 5 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene. Installation af modellerne med klemrække bagved skal udføres i en afstand på 50 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene.

Apparatet skal i alle tilfælde installeres/fastgøres på en måde, således at en eventuel udskiftning af strømkablet er mulig efter installationen af selve apparatet.

ADVARSLER:

Ved installation af modellerne:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

Enkeltvis (ikke på række), skal støttefødderne fastgøres til gulvet med skruer og rawlplugs (se fig. 1) og de ovenfor beskrevne minimumsafstande skal overholdes.

Bordredskaber som vejer under 40 kg kan fastgøres til

DA

bordfladerne med det medfølgende fastgøringssæt (se figur 1b).

Skrue en af støttefodderne og sæt stiftene ind i det største hul på beslag "A". Skru støttefoden på igen og fastgør redskabet til bordfladen med skruen "B". Overhold altid minimumsafstandene for installation.

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

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem

kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

For modellerne LX er det muligt at forbinde/udskifte strømledningen efter at have fastgjort apparatet. Bagved findes der et tekniskrum, som operatøren nemt kan komme til for at udføre de nævnte handlinger.

Vær opmærksom!

Den gul-grønne jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko. Tilslut apparatet til ledningsnettet som vist (se Fig.4 – Fig.5):

- 1) Montér, hvis tilstede, en lastadskiller (A) nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
- 2) Åbn, hvis tilstede, lågerne (B) og skru skrueerne (C) ud, for at kunne afmontere betjeningspanelet (D).
- 3) Tilslut lastadskilleren (A) til klemkassen (H) som vist på figuren og i el-diagrammerne sidst i manualen. Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabellen tekniske data).
- 4) Før ledningen gennem kabelforskrningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.
- 5) Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes med et specialkabel af typen H05RNF eller H07RNF af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.

Tilslut apparatet til et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Den er vist med det følgende symbol:



Vær opmærksom!

Skader som er medført af mangelfuld montering eller montering, som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne er ikke producentens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

AFPRØVNING AF APPARATURET

Vigtigt

Før anlægget tages i brug, skal det afprøves for at vurdere driftstilstanden for hver enkelt komponent og udpege eventuelle fejl. I denne fase er det vigtigt at alle sikkerheds- og hygiejneforanstaltninger nøje overholdes.

For at udføre afprøvningen, skal man foretage de følgende kontroller:

- 1) kontrollere at spændingen i ledningsnettet stemmer overens med apparatets
- 2) trykke på den automatiske lastadskiller for at kontrollere den elektriske forbindelse
- 3) kontrollere at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.

Når afprøvningen er fuldført skal man, såfremt det er nødvendigt, instruere brugeren på en passende måde, således at han tilegner sig de nødvendige færdigheder for at kunne betjene apparatet i fuld sikkerhed i overensstemmelse med gældende lovgivning i anvendelseslandet.

BRUGSANVISNING

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommercielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

BEMÆRK!

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

Advarselsslamper viser, om der er tændt eller slukket for alt udstyret.

Apparatet har ikke behov for særlige reguleringsindgreb foretaget af specialiseret personale, bortset fra de justeringer som udføres af brugeren under selve brugen.

Anvend udelukkende det tilbehør, som er anvist af producenten.

Anvend aldrig apparaterne til direkte tilberedelse af fødevarer.

For at sikre en god ydelse og begrænse strømforbruget skal man anvende gryder og pander egnet til elektrisk tilberedning (se mærkningen på bunden af dem). Bunden skal være tyk og helt jævn. (Fig.6)

Grydens eller pandens diameter skal som minimum svare til den valgte kogeplades diameter; hvis den er mindre fås et unødvendigt højt strømforbrug - det er bedre hvis den er for større. (Fig.6)

Grydens bund skal være ren og tør, det samme skal kogepladen.

De første gange apparaterne anvendes, kan der forekomme en skarp eller brændt lugt. Dette fænomen forsvinder helt, efter at apparatet har været anvendt endnu to eller tre gange.

Efter brug forbliver kogepladerne varme i et vist stykke tid. Lamperne for restvarme forbliver tændte, indtil glasset er kølet af. Undgå at lægge hænderne på dem og hold børn væk fra dem indtil de er kølet af.

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

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Vær opmærksom på muligheden for at gulvet rundt om apparatet er glat

Advarsel: Panelerne mærket med symbolet  beskytter adgang til strømførende dele med en spænding på over 400 V.

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

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

IBRUGTAGNING AF INDUKTIONSKOMFURER

ADVARSEL:

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

- Tilslut udstyret til el-nettet efter at have kontrolleret at spændingen svarer til den der er angivet på udstyrets typeskilt.
- Placér gryderne på de områder som er markeret på glaskeramikkpladen.
- Drej knappen med uret (se fig. 7): Den grønne kontrollampe tænder.
Hvis der ikke er nogen gryde, blinker den grønne kontrollampe.
- Indstilles effekten ved at dreje på betjeningsknappen.

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

SLUKNING

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

FUNKTION AF BFLEX-BETJENINGEN (SE FIG. 8)

For at tænde Bflex skal man holde knappen "B" inde i mindst 3 sekunder. På display "A" erstattes teksten "OFF" med tallet "0".

Tryk kort på knappen "B" eller drej den for at øge eller sænke det ønskede effektniveau fra 1 til 100. Den indstillede værdi vises på displayet. Tryk kort på knappen "B" for at bekræfte. Hvis der ikke bekræftes eller vent nogle sekunder: systemet gemmer den sidste værdi vist på displayet.

Når der ikke registreres en gryde på kogepladen, viser displayet symbolet for, at der ikke er nogen gryde (). Stilles der en gryde på kogepladen aktiveres generatoren, som registrerer tilstedeværelsen og igen tænder for strømmen igen.

Med mellemrum, afhængigt af antallet af driftstimer, tænder lampen "C" for luftfilteret.

Komfuret fortsætter med at fungere normalt, men det anbefales at rengøre filteret snarest muligt.

Der henvises til afsnittet "RENGØRING AF LUFTFILTERET" for en korrekt rengøring af filteret.

Lampen "C" nulstilles ved at holde knappen "B" indtrykket, indtil der høres et lydsignal.

BRUGSMULIGHEDER

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

induktionskogeplader.

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

RENGØRING AF LUFTFILTERET (SE FIG. 9)

Alle induktionskomfurer er udstyret med et luftfilter "F", som sidder under betjeningspanelet.

Selv en delvis tilstopning af filteret kan forårsage en unormal overophedning af generatoren og få den til at slukke på grund af en for høj temperatur.

Det anbefales derfor med jævne mellemrum at rengøre filteret ved at blæse det igennem med trykluft eller vaske det med vand og en neutral sæbe. Sørg for at filteret er helt tørt, før det sættes på plads igen.

RENGØRING AF GLASSET (SE FIG. 10)

Vi anbefaler, at man rengør komfuret regelmæssigt, helst efter hver brug. Anvend ikke skuresvampe eller slibemidler. Undgå også brug af aggressive syntetiske produkter som fx ovnspray, pletfjernere, men også rengøringsmidler til badeværelser eller universalrengøringsmidler. Vedlagt findes en liste over anbefalede rengøringsmidler og beskyttende produkter, der fx beskytter mod skader forårsaget af sukker.

For at gøre grundigt rent fjernes først de største indtørrede pletter snavs, såsom madrester, med den medfølgende spartel eller specialklud til glaskeramikkomfurer.

Herefter hældes nogle dråber af det specielle rengøringsmiddel på det afkølede komfur, og der gnides med et stykke køkkenrulle eller en ren klud. Som alternativ kan man anvende en specialsvamp (Vileda) til rengøring af glaskeramikkomfurer.

Til slut tørres komfuret over med en fugtig klud og det tørres efter med en tør klud.

GENERELLE ADVARSLER

Stegefladen er modstandsdygtig, men ikke brudsikker, og den kan beskadiges af hårde eller spidse genstande, der falder ned på den. Hvis der opstår revner, sprækker eller skår skal man ikke anvende apparatet og straks kontakte Kundeservice.

- Størrelsen på de anvendte gryder og pander skal altid passe til kogepladerne.
- Brug gryder og pander med glat bund for at undgå at beskadige overfladen.
- Bunden på den varme gryde eller pande skal være placeret præcist over kogepladen, for at varmeenergien kan overføres den på bedst mulig vis.
- Vi anbefaler brug af gryder og pander med en bund med en tykkelse på 2-3 mm, hvis den er i emaljeret stål og 4-6 mm hvis bunden er i rustfrit stål.
- Hvis man anvender det kolde komfur som arbejdsbord, skal man huske at rengøre det bagefter for at undgå ridser, som skyldes små stykker snavs eller lignende.
- Kogepladerne må ikke anvendes til at stille genstande på.

- Når en gryde eller pande flyttes på komfuret, skal den altid løftes, for at undgå at den ridser overfladen.

VÆR OPMÆRKSOM!

Hvis det varme komfur kommer i kontakt med plastik, aluminiumsfolie, sukker eller fødevarer der indeholder sukker, skal man omgående fjerne disse stoffer fra de varme kogeplader med den tilhørende rengøringspartel. Hvis de smelter kan de beskadige overfladen. Før tilberedning af meget sukkerholdige fødevarer anbefaler vi derfor, at man behandler komfuret med et egnet produkt.

- ADVARSEL: Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet, eller den berørte del, med det samme frakobles fra netstrømmen.
- ADVARSEL: Stil ikke plastikbeholdere på varme overflader.

VIGTIGT!

For at undgå at beskadige eller svække glasstrukturen, må man IKKE hælde vand på komfuret, mens det stadig er varmt.

Metalgenstande overophedes meget hurtigt, hvis de placeres på tændte kogeplader, man må derfor ikke placere følgende metalmaterialer på induktionskomfuret: Drikkevaredåser, konserverdåser, aluminiumsfolie, bestik, ringe, nøgler, ure, osv.

Personer med pace-maker skal konsultere deres praktiserende læge for at kontrollere om de må opholde sig i nærheden af et komfur med en induktionsgenerator.

Læg ikke kreditkort, telefonkort, magnetbånd eller andre magnetiske genstande på glaskeramikkomfurer med induktionssystem.

Induktionsgeneratoren har et indvendigt afkølingssystem.

Vær opmærksom på at luftindsugnings- og udluftningshullerne ikke tildækkes med genstande (papir, klude eller andet). Det kan medføre overophedning, der får induktionssystemet til at slukke.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ AT TILSTRØMNINGEN AF KØLELUFT Gennem hullerne placeret på bunden apparatet og på aftrækket ikke bliver blokeret. Det kan forårsage slukning af apparatet som følge af overophedning.

Sørg for at der ikke trænger væsker ind i induktionsgeneratoren (vand, olie eller andet).

Det må absolut ikke rengøres med rindende vand.

Rør ikke ved nogen af induktionsgeneratorens interne komponenter.

Efter brug, skal du slukke for kogepladen gennem sin kontrol enhed.

Stol ikke på detektoren af køkkengrej.

VIGTIGT!

Under brug af apparatet skal brugeren være opmærksom på genstande han/hun bærer på sig - fx ringe, ure, mv. - idet de risikerer at blive varme, hvis de holdes tæt hen til kogepladerne.

Apparatets bagside og områderne i nærheden af bagsiden skal holdes fri for metalgenstande.

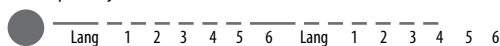
PROBLEMLØSNING

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

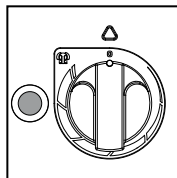
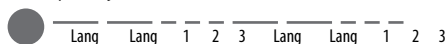
Fejlkode

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

Eksempel: Fejlkode E1 06:



Eksempel: Fejlkode E2 03:



Fejlmeddelelser fra generatoren

FejlNr.	Fejl	Årsag	Løsning
E1 01	Elektrisk overspænding	Gryde i uegnet materiale, spole i stykker eller defekt	Brug en gryde i et egnet materiale; kontroller spolen
E1 02	Der er ikke strøm på induktoren	Tilslutningsfejl på induktoren	Tilslut induktoren korrekt
E1 03	IGBT-temperatur for høj	Luftindsugningshullerne er tilstoppede, blæseren er blokeret, defekt temperaturføler	Frigrø luftindsugningshullerne, rens blæseren, kontroller blæserens omdrejningsretning
E1 04	Kogepladens temperatur er for høj eller for lav	Gryde tom, temperaturføler i stykker	Tag gryden og vent på at kogepladen køler af, kontroller om det er nødvendigt at udskifte temperaturføleren
E1 05	Styreenhed i stykker	Styreenhed eller ledningsføring defekt	Kontroller eller udskift styreenheden, kontroller enhedens ledningsføring
E1 06	Indvendig temperatur for høj	Luftindsugningshullerne er tilstoppede, blæseren er blokeret, defekt temperaturføler, i nærheden af eksterne varmekilder	Frigrø luftindsugningshullerne. Rens blæseren. Flyt eksterne varmekilder væk. Sænk rumtemperaturen.
E1 07	Kogepladens temperaturføler	Spolernes temperaturføler er kortsluttet	Udskift eller kontroller temperaturføleren
E1 08	Manglende fase fra el-nettet	Faseudfald af el-net eller synkronisering af el-net	Kontroller strømforsyningen fra el-nettet
E1 10	Kommunikationsfejl	Fejl i LIN- eller CAN-bus, ingen forbindelse mellem betjeningspanel og generator	Tag strømforsyningsstikket ud og kontroller forbindelsen
E1 11	Initialiseringsfejl	Fejl under initialisering af enheden	Vent: Enheden nulstiller ca. hver 30 sekunder

Fejl.nr.	Fejl	Årsag	Løsning
E1 12	Fejl i el-nettet	Fejl under målingen af strømmen fra el-nettet	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 13	Fejl i tilslutning til el-nettet	Netspændingen er for høj eller for lav	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 14	Fejl i adapteren til el-nettet	Netspændingen er for høj eller for lav	Kontroller tilslutning til el-nettet
E1 15	Elektriske beskyttelseskredse	Gryde tom, føler defekt	Tag gryden og vent på at kogepladen køler af, kontroller om det er nødvendigt at udskifte temperaturføleren. Frakobl generatoren og kobl den til igen efter et par minutter.

Fejlmeddelelser fra de digitale betjeningsknapper

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

LØSNING AF PROBLEMER MED BFLEX-BETJENING

Displayet viser to forskellige fejltypen alt efter om problemet vedrører generatoren eller Bflex-betjeningerne. Hvis problemet vedrører generatoren, viser displayet skiftevis symbolet "E1" og den pågældende fejlkode. For løsning af problemerne henvises til afsnittet "PROBLEMLØSNING, INDUKTION SERIE 900". Hvis problemet vedrører Bflex-betjeningen, viser displayet skiftevis symbolet "E2" og den pågældende fejlkode. For løsning af problemerne henvises til følgende tabel.

Fejl.nr.	Fejl	Årsag	Løsning
E2 03	En af tasterne er nedtrykket konstant	• Der er vand eller madrester på glasset til Bflex-betjeningen • Defekte taster	• Rengør glasset over knapperne • Udskift Bflex
E2 05	LIN-forbindelse åben	Der registreres ingen kommunikation	Kontrollér LIN-forbindelseskablet
E2 10	• Ledningsføring afbrudt • ID defekt	• Defekt på forbindelsen mellem Bflex-betjeningen og generatoren • Betjeningen har en defekt ID	• Udskift forbindelseskablet • Indstil DIP-switches
E2 11	Fejl ved automatisk fejlfinding	Fejl på softwaren til automatisk fejlfinding	Slut for strømmen og slå den til igen. Hvis problemet vedbliver, skal man kontakte kundeservice
E2 013	Forkerte konfigurationsdata	Enheden har fundet ikke gyldige konfigurationsdata	Kontakt kundeservice
E2 14	Strømforsyning	Problem med strømforsyningen af Bflex-betjeningen	Det udføres en automatisk nulstilling
E2 20	LIN-versionens kompatibilitet	LIN-versionen er ikke kompatibel	Kontakt kundeservice
E2 00	Ukendt fejl	Årsagen til fejlen er ukendt	Kontakt kundeservice

Ved tilstedeværelse af en fejl er den eneste tast som forbliver i funktion tænd-/sluk-tasten.

VEDLIGEHOOLDELSE

PLEJE AF APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og compromittere sikkerheden.**

Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening.

Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Apparatet må ikke rengøres med direkte vandstråler eller med damprensere.

Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten.

Enhver vedligeholdelse må kun udføres af kvalificeret personale. Apparatet skal kontrolleres mindst en gang om året. I den forbindelse anbefaler vi at lave en vedligeholdelseskontrakt.

Udskiftning af varmelegemerne i de elektriske ovne.

Slå kontakten før apparatet fra således at apparatet er koblet fra el-nettet. I ovnene af typen FE sidder de nederste varmelegemer under ovnbunden og de øverste er fastgjort øverst i ovnrummet.

I ovnen FE2 er varmelegemet fastgjort bag ved transportøren på ovnrummets bagvæg.

For at afmontere varmeelementerne skal man skrue skrueerne ud, og være forsigtig med ikke at hive i

forbindelsesledningerne.

Ved hjælp af en skruetrækker frakobles forbindelsesledningerne, og der monteres et nyt varmelegeme ved at udføre trinnene i omvendt rækkefølge.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING AF APPARATET

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

- 1) sluk på apparatets lastadskiller for at slå det fra hovedstrømnettet.
- 2) rengør grundigt apparatet og områderne omkring det
- 3) smør et lag madolie på overfladerne i rustfri stål.
- 4) udfør alle vedligeholdelsesindgreb
- 5) dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen.

OPFØRSEL I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal man omgående frakoble apparatet fra ledningsnettet og ringe til Kundeservice.

GARANTICERTIFIKAT**VIRKSOMHED:** _____**VEJ:** _____**POSTNUMMER:** _____ **BY:** _____**PROVINS:** _____ **INSTALLATIONSdato:** _____**MODEL** _____**SERIENUMMER** _____**ADVARSEL**

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.

Instruksjonsmanual

Dimensjoner	204
Tekniske data	206
Installasjonsinstruksjoner	209

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E7P2B/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P4B/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 700 x 290 (430)
E7WOK-B/IND	induksjonswok med	mm 400 x 700 x 290 (430)
E7P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
E9P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	induksjonstopp med 2 kokesoner - Bflex kommandoer	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap - Bflex kommandoer	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	induksjonstopp med 4 kokesoner - Bflex kommandoer	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap - Bflex kommandoer	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	induksjonswok med	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	induksjonswok med - Bflex kommandoer	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
SE9P2M/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	induksjonstopp med 2 kokesoner, med Bflex kommandoer og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	induksjonstopp med 4 kokesoner, med Bflex kommandoer og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	induksjonswok med åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	induksjonswok med åpent underskap, med Bflex kommandoer	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Bflex kommandoer og åpent underskap	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner, med Bflex kommandoer og åpent underskap	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Kjøkkenbenk (total høyde)
LXE9P2/IND	induksjonstopp med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	induksjonstopp med 2 kokesoner, med Bflex kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	induksjonstopp med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	induksjonstopp med 4 kokesoner, med Bflex kommandoer	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	induksjonswok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	induksjonswok, med Bflex kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Bflex kommandoer	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Heldekkende induksjonsplate med 4 kokesoner	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Heldekkende induksjonsplate med 2 kokesoner, med Bflex kommandoer	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45

ELEKTRISKE KOMFYRER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL		Nominell effekt		Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
		kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND · SE7P2B/IND-BF		7					2	3,5					380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND · SE7P4B/IND-BF		14					4	3,5					380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND · SE7P2M/IND-BF		7					2	3,5					380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND · SE7P4M/IND-BF		14					4	3,5					380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND · SE7W0K-B/IND-BF		3,5					1	3,5					220-240 V~	3x1,5	28
SE7P2PB/IND · SE7P2PB/IND-BF		10					2	5					380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND · SE7P4PB/IND-BF		20					4	5					380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PM/IND · SE7P2PM/IND-BF		10					2	5					380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PM/IND · SE7P4PM/IND-BF		20					4	5					380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND · SE7W0K-PB/IND-BF		5					1	5					380-415 V3N~	5x1,5	28

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE2	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODELL	Nominell effekt	Runde kokeplater		Firkantede kokeplater		Kokesoner		Ovn FE1	Ovn FE	Ovn TE	Strømforsyning	Strømledning type H07RNF	Maksimal vekt på tomt apparat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

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

Apparatenes egenskaper

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

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

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



**I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

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

NO

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

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

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



INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

BEMERK!

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

BESKRIVELSE AV APPARATENE

Robust struktur i rustfritt stål med 4 høydejusterbare ben. Induksjonstoppene er i glasskeramikk. Bryterne er i plast.

Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver

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

I påvente av montering, må følgende regler overholdes:

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

IGANGSETTING

Håndtering og transport.

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

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

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

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

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig. Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer, for eksempel bensin; bruk aldri av noen grunn slpende stoffer. Apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve føttene. Hovedbryteren eller strømtuttaket må befinne seg i nærheten av apparatet og være lett tilgjengelig.

Det anbefales å sette apparatet under en avtrekksvifte, slik at dampene føres raskt ut.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert, må det være noen

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

Forsiktig - advarsel

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

INSTALLASJON

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

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

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

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

SIKKERHETSANVISNINGER:

Ved enkeltvis installasjon (ikke serieinstallasjon) av følgende modeller:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

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

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

Skrut av en av benene, og sett bolten inn i det største hullet på bøylen "A". Skru på benet igjen, og fest utstyret

til benken ved hjelp av skruen "B". Husk alltid å overholde ovennevnte minimumsavstander.

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

Før direkte tilkobling til strømmettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

På modellene LX er det mulig å tilkoble/erstatte strømledningen etter å ha festet apparatet.

Bak apparatet er det nemlig et lett tilgjengelig teknisk skap for ovennevnte operasjoner.

Advarsel!

Den gul-grønne jordledningen skal aldri avbrytes.

ELEKTRISK TILKOBLING

Koble apparatet til strømmettet som angitt (se Fig.4 –Fig.5):

- 1) Installer en skillebryter (A) med magnetotermisk utløser og differensialspærre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.
- 2) Åpne lukene (B) hvis det er slike, og skru av skruene (C) for å demontere instrumentbrettet (D).
- 3) Koble skillebryteren (A) til terminalblokken (H) som vist på figuren og i de elektriske skjemaene på slutten av håndboken. Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (se tabellen med tekniske data).
- 4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram den, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gulgrønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.
- 5) Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning av type H05RNF eller H07RNF. Dette må utføres av produsenten, teknisk service eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon, for å unngå enhver risiko.

EKVIPOTENSIAL

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

Den kjennetegnes av følgende symbol:



Bemerk!

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

installasjonsanvisningene.

DRIFTSPRØVE AV APPARATET

Viktig

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

Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

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

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

BRUKSANVISNINGER

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

ADVARSEL!

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

Varsellampene viser om det forskjellige utstyret er påslått eller avslått.

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

Bruk kun tilbehør fabrikanten angir som egnet.

Ikke lag mat direkte på apparatene.

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

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

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

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

Etter bruk forblir platene varme i en viss tid etter at de er slått av. Varsellampene for restvarme forblir påslått til glasset er avkjølt. Unngå å legge hendene på platen og hold barn unna platen til den er avkjølt.

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

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

Vær oppmerksom på at gulvet rundt apparatet kan være glatt.

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

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

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

IDRIFTSETTING AV INDUKSJONSTOPPENE

ADVARSEL:

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

- Koble utstyret til strømmettet etter å ha forsikret deg om at nettspenningen tilsvarer det som er angitt på utstyrets typeskilt.
- Plasser kjelene på de markerte sonene på glasskeramikktoppen.
- Vri bryteren med urviseren (se fig. 7); den grønne varsellampen lyser.
Hvis det ikke er noen kjele på koketoppen, vil den grønne varsellampen blinke.
- Reguler varmestyrken ved å vri bryteren.

Når du fjerner kjelen, vil den elektriske spolen ikke lenger avgi varme. Når du setter på kjelen igjen, vil den samme innstilte varmestyrken straks gjenopptas. Hvis du har tatt

vekk kjelen, vil spolen være i stand-by, og det er ikke noe strømforbruk foruten det varsellampene forbruker.

AVSLÅING

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

FUNKSJON BFLEX KOMMANDOER

(SE FIG. 8)

For å skru på Bflex-kommandoen må du holde knotten "B" inne i minst 3 sekunder, på displayet "A" vil skriften "OFF" skiftes ut med sifferet "0".

Trykk raskt på knotten "B" og vri på den for å øke eller minske ønsket effektnivå fra 1 til 100. Innstilt verdi vil vises på displayet. For å bekrefte, trykk raskt på knotten "B", uten bekreftelse eller vente et par sekunder: systemet lagrer den siste verdien på displayet.

Når en kasserolle ikke påvises i kokeområdet, vil displayet vise symbolet for manglende kasserolle (U).

Ved å sette kasserollen på det aktive området vil generatoren vise at kasserollen er på plass og starte strømforsyningen.

Jevnlig, avhengig av antall brukstimer, vil varsellyset "C" tennes for filteret for oppsuging av luft.

Kjøkkenet fortsetter å fungere som normalt, men man anbefaler å rengjøre filteret så raskt som mulig.

Vi viser til avsnittet "RENGJØRING LUFTFILTER" for riktig rengjøring av filteret.

Tilbakestilling av varsellyset "C" utføres ved å holde knotten "B" inne helt til man hører et lydsignal.

BRUKSMULIGHETER

Induksjonstoppen krever spesielle kjeler for induksjonskoking: kontroller at kjelene har symbolet  som betyr at de egner seg for induksjonskoking.

Induksjonstoppen skal ikke brukes til oppvarming av andre enn ovennevnte gjenstander.

RENGJØRING LUFTFILTER

(SE FIG. 9)

Alle kjøkkenene er utstyrt med et luftfilter "F", plassert over kommandopanelet.

Også en delvis tilstopping av filteret kan forårsake unormal overoppheting av generatoren og forårsake at denne skrues av på grunn av overoppheting.

Vi anbefaler å rengjøre filteret jevnlig ved å blåse trykkluft på det eller vaske det med vann og nøytral såpe. Forsikre deg om at filteret er helt tørt før du setter det på plass.

RENGJØRING AV KRYSTALL

(SE FIG. 10)

NO

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

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

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

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

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER

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

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

ADVARSEL!

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

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

VIKTIG!

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

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

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

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

Induksjonsgeneratoren har et internt kjølesystem.

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

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

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

Koketoppen skal absolutt ikke rengjøres med vannstråler.

Ikke rør noen deler inne i induksjonsgeneratoren.

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

ADVARSEL!

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

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

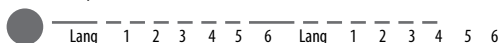
PROBLEMER OG LØSNINGER

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

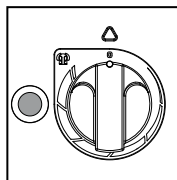
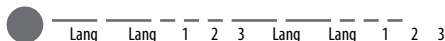
Feilkode

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

For eksempel: feilkode E1 06:



For eksempel: feilkode E2 03:



Feilmeldinger fra generatoren

Feil nr.	Feil	Årsak	Løsning
E1 01	Elektrisk overbelastning	Kjelen er laget av uegnet materiale, spolen er ødelagt eller defekt	Bruk en kjele av egnet materiale, kontroller spolen
E1 02	Det er ikke strøm i spolen	Feil i koblingen til spolen	Koble til spolen korrekt
E1 03	IGBT temperaturen er for høy	Tilstoppede luftinnløp, tilstoppet vifte, defekt temperatursensor	Frigjør luftinnløpene, rengjør viften, kontroller vifterotasjonen
E1 04	Kokesonen har for høy eller for lav temperatur	Tom kjele, defekt temperatursensor	Fjern kjelen, slå av apparatet og vent til kokesonen avkjøles. Kontroller om det er nødvendig å skifte ut temperatursensoren
E1 05	Feil på kontrollenheten	Feil på kontrollenheten eller ledningene	Kontroller eller skift ut enheten, kontroller enhetens ledninger
E1 06	Intern temperatur for høy	Tilstoppede luftinnløp, tilstoppet vifte, defekt temperatursensor, nærhet til eksterne varmekilder	Frigjør luftinnløpene, rengjør viften, fjern de eksterne varmekildene. Senk romtemperaturen.
E1 07	Feil på kokesonens temperatursensor	Kortslutning på spolens temperatursensor	Skift ut / kontroller temperatursensoren
E1 08	Mangel på strømfase	Fall i strømfase eller i nettsynkronisering	Kontroller strømtilførselen
E1 10	Kommunikasjonsfeil	Feil på bus LIN eller CAN, ingen forbindelse mellom tastaturet og generatoren	Dra ut strømsøpelet og kontroller forbindelsen
E1 11	Initialiseringsfeil	Feil under initialiseringen av enheten	Vent: anordningen nullstilles cirka hvert 30. sekund
E1 12	Feil på strømmettet	Feil under strømmålingen	Kontroller tilkoblingen til strømmettet

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

Feilmeldinger fra digitale kontroller

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

FEILSØKING FOR BFLEX KOMMANDOER

Skjermen viser to forskjellige typer feil avhengig av om problemet gjelder generatoren eller Bflex kommandoene. Hvis problemet gjelder generatoren, vil skjermen vekslende vise symbolet "E1" og tilsvarende feilkode. Se avsnittet «FEILSØKING INDUKSJONSTOPPER SERIE 900» for å finne løsningen på problemene. Hvis problemet gjelder Bflex kommandoene, vil skjermen vekslende vise symbolet "E2" og tilsvarende feilkode. Se tabellen nedenfor for å finne løsningen på problemene.

Feil nr.	Feil	Årsak	Løsning
E2 03	En eller flere knapper forblir permanent inntrykt	• Vann eller matrester på glasset til Bflex kommandoene • Defekte knapper	• Rengjør glasset til kommandoene • Skift ut Bflex
E2 05	Åpen LIN-kobling	Ingen registrering av kommunikasjon	Kontroller LIN-ledningen
E2 10	• Avbrutt ledning • Defekt ID	• Defekt på koblingen mellom Bflex kommandoene og generatoren • Kommandoene har en defekt ID	• Skift ut tilkoblingsledningen • Juster DIP-switches
E2 11	Feil på selvdiagnose	Feil på software for selvdiagnose	Koble fra strømmen og koble den på igjen. Ta kontakt med teknisk assistanse hvis problemet vedvarer.
E2 013	Feil konfigurasjonsdata	Enheten har funnet ugyldige konfigurasjonsdata	Ta kontakt med teknisk assistanse
E2 14	Strømforsyning	Problem med strømforsyningen til Bflex kommandoene	Enheten utfører automatisk reset
E2 20	Kompatibilitet med LIN-versjonen	LIN-versjonen er ikke kompatibel	Ta kontakt med teknisk assistanse
E2 00	Ukjent feil	Årsaken til feilen er ukjent	Ta kontakt med teknisk assistanse

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

VEDLIKEHOLD

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- Før rengjøring skal du slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, skal du bruke utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann, og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne, skal du bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen. **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som klorisyre, saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av og lage rustflekker.

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

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

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

Ikke bruk direkte vannstråler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

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

UTSKIFTING AV DELER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra

fabrikanten.

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

INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

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

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

OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

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

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSdato: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

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

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

Bruksanvisning

Mått	217
Tekniska data	219
Installationsanvisningar	222

ELSPISAR I SERIEN MACROS 700

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
E7P2B/IND	induktionshäll med 2 värmezoner	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	induktionshäll med 4 värmezoner	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	induktionswok	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	induktionswok med öppna fack	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ELSPISAR I SERIEN MAXIMA 900

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
E9P2M/IND	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	induktionswok med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ELSPISAR I SERIEN S700

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	induktionshäll med 2 värmezoner	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	induktionshäll med 2 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack, Bflex-kontroller	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	induktionshäll med 4 värmezoner	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	induktionshäll med 4 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack, Bflex-kontroller	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	induktionswok	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	induktionswok, Bflex-kontroller	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ELSPISAR I SERIEN S900

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
SE9P2M/IND	Induktionshäll med 2 värmezoner med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Induktionshäll med 2 värmezoner med öppna fack, Bflex-kontroller	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Induktionshäll med 4 värmezoner med öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Induktionshäll med 4 värmezoner med öppna fack, Bflex-kontroller	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Induktionswok med öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Induktionswok med öppna fack, Bflex-kontroller	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Induktionshäll med 2 värmezoner och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Induktionshäll med 2 värmezoner, Bflex-kontroller och öppna fack	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Induktionshäll med 4 värmezoner och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Induktionshäll med 4 värmezoner, Bflex-kontroller och öppna fack	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ELSPISAR I SERIEN LX900 TOP

Typ av spis	Beskrivning	Mått: (LxDxH) Arbetsyta (timmar totalt)
LXE9P2/IND	Induktionshäll med 2 värmezoner	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Induktionshäll med 2 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Induktionshäll med 4 värmezoner	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Induktionshäll med 4 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Induktionswok	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Induktionswok, Bflex-kontroller	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Induktionshäll med 2 värmezoner	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Induktionshäll med 2 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Induktionshäll med 4 värmezoner	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Induktionshäll med 4 värmezoner, Bflex-kontroller	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ELSPISAR I SERIEN MACROS 700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Apparaters max. tomvikt
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP72B/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
EP74B/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
EP70K-B/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
EP72M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
EP74M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
EP70K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ELSPISAR I SERIEN MAXIMA 900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Apparaters max. tomvikt
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
EP92M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
EP94M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	85
EP90K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ELSPISAR I SERIEN S700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Apparaters max. tomvikt
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ELSPISAR I SERIEN S900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE2	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ELSPISAR I SERIEN LX900 TOP

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Runda kok-plattor		Fyr-kantiga kok-plattor		Kok-zoner		Ugn FE1	Ugn FE	Ugn TE	Ström-försörjning	Anslutnings-kabel av typen H07RNF	Peso massimo apparecchio a vuoto
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven

2014/35/UE	Låg spänning
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater
2006/42/EC	Maskindirektivet och särskilda referensstandarder
EN 60335-1	Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande
EN 60335-2-36	Säkerheten för elektriska apparater för användning som kollektiva kök, ugnar, spisar och hållar

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

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

INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



**I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infördes.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.



INSTALLATIONSANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i detta kapitel återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATERNA

En robust stomme i inox-stål med 4 ben som det går att reglera höjden på. Induktionshåll i keramikglas. Kontrollvred i syntetiskt material.

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Tillverkaren förklarar att utrustningarna har tillverkats i överensstämmelse med EEG-direktiven och kräver att gällande lagstiftning respekteras vid installationen.

Observera följande förordningar inför monteringen

- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter,
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder,
- gällande CEI-förordningar,
- gällande VVF-förordningar

IGÅNGSÄTTNING

Förflyttning och transport

Elspisarna placeras på lastpallar i trä för att underlätta förflyttning och transport på gaffeltruckar eller lyfttruckar såväl inom anläggningen och för lastning och avlastning.

NnDe förpackas i kraftiga emballage i trowelpapp på vilka anbringas ett självhäftande märke försett med en varningstext som uppmanar till försiktighet vid förflyttning. Detta varningsmärke innehåller indikationer för förflyttning, anger förbud att lyfta upp emballaget med kroker och exponera det emballaget för väder och vind.

Anger förekomst av ömtåliga föremål inuti emballaget och meddelar att emballaget måste vara i vertikal position.

Anger hur man ska gå tillväga för att öppna emballaget på korrekt sätt. Nidifrån och upp.

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts. Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel, såsom bensin. Använd på inga villkor abrasiva ämnen. Apparaten ska planutjämnas med vattenpass, små nivåskillnader går att rätta till genom att justera stödfötterna. Huvudströmbrytaren eller kontakten ska sitta i närheten av apparaten och vara lätt åtkomliga. Vi rekommenderar att apparaten placeras under en fläkthuv så att ångorna snabbt sugs ut.

Ventilation av lokalen

I den lokal där apparaten installerats ska det finnas luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädring av luft i själva lokalen.

Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera. (Se fig. 2 – fig. 3).

Var försiktig - Varning

Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna. Säkerställ under installationsfasen att luftkanalerna är fria från eventuella hinder.

INSTALLATION

Installation, driftsättning och underhåll av apparaten ska utföras av kvalificerad personal. Allt nödvändigt installationsarbete ska utföras i enlighet med gällande lagstiftning. Tillverkaren avser sig allt ansvar vid dålig funktion till följd av en installation som är felaktig eller ej överensstämmer med gällande föreskrifter.

Modeller med lateral uttagsplint ska installeras på ett avstånd av 5 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna. På modeller med uttagsplint bak ska de installeras på ett avstånd av 50 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna.

Elspisen ska i vilket fall installeras/monteras fast så att det går att göra ett eventuellt byte av nätkabeln efter själva installationen.

VARNINGAR:

Vid installation av modellerna:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF

enskiilt (ej i grupp), ska den tippningssäkra stödfoten fästas i golvet med skruvar med pluggar (se fig. 1a) och minimiavståndet för installation som beskrivs ovan ska respekteras.

Bänkutrustningar som väger mindre än 40 kg ska fästas

i stödunderlaget med den medföljande fästsatsen (se fig. 1b).

Skruva av en av fötterna och sätt i tappen i det största hålet i pluggen "A", skruva fast foten på nytt och fäst utrustningen i stödunderlaget med hjälp av skruven "B". Följ alltid minimiavstånden för installation.

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna.

På LX-modellerna går det att koppla in/byta ut nätkabeln efter att ha monterat fast apparaten.

Bakom spisen finns ett tekniskt fack som som operatören enkelt kan komma åt för att utföra åtgärderna ovan.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Anslut spishällen till elnätet enligt vad som indikeras (se fig.4 – fig.5):

- 1) Installera, om ingen sådan finns, en strömbrytare (A) i närheten av apparaten med en magnettermisk krets brytare och differentialspår.
- 2) Öppna befintliga luckor (B) och lossa skruvarna (C) för att montera på panelen (D).
- 3) Anslut strömbrytaren (A) till uttagsslådan (H) enligt vad som visas i figuren och i kopplingsschemana i slutet av handboken. Den utvalda anslutningskabelns egenskaper ska vara minst av typen H07RN-F med användningstemperatur på minst 80°C samt vara försedd med en sektion som är lämplig för apparaten (se tekniska data i tabellerna).
- 4) Dra kabeln genom införingsskyddet och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i sin motsvarande position i uttagsslådan och fäst dem. Den gulgröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den fränkopplas efter spänningskabellarna om kabelklämman går sönder.
- 5) Om nätkabeln är skadad, ska den bytas ut mot en specialkabel av typen H05RN-F eller H07RN-F som levereras från tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet som kan se till att alla risker förebyggs.

POTENTIALUTJÄMNING

Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningsystem.

Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.

Den är markerad med följande symbol:



Varning!

Tillverkaren ansvarar inte för och ersätter inte skador som uppstått till följd av olämpliga installationer som inte överensstämmer med instruktionerna.

KONTROLL AV APPARATEN FÖR TYPGODKÄNNANDE

Viktigt

Före igångsättning ska en kontroll för typgodkännande av anläggningen utföras för att bedöma driftförhållandena för varje enskild komponent och urskilja eventuella avvikelser. I denna fas är det viktigt att alla säkerhets- och hygienförhållanden respekteras noggrant.

Utför följande kontroller för att verkställa typgodkännandet:

- 1) Verifiera att nätspänningen överensstämmer med apparatens spänning.
- 2) Tryck på den automatiska strömbrytaren för att verifiera elanslutningen.
- 3) Kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar korrekt.

När kontrollen för typgodkännande slutförts ska användaren vid behov ges träning tills han/hon klarar av att sätta igång apparaten i säkerhetsläge enligt vad som förutses av gällande lagstiftning i det land där apparaten används.

BRUKSANVISNING

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

WARNING!

Använd endast apparaterna under övervakning och lämna dem aldrig på tomgång.

Kontrolllamporna indikerar om all utrustning är påslagen eller avstängd.

Apparaturen förutser inga speciella justeringsingrepp av den specialutbildade personalen förutom de justeringar som utförs av användaren under användning.

Använd endast de tillbehör som angetts av tillverkaren.

Tillaga inte livsmedlen direkt på spisarna.

För en bra prestanda och låg energiförbrukning måste kastruller och grytor som är lämpliga för tillagning på elektriska kokplattor användas (observera beteckningarna på kastrullernas och grytornas undersida): botten ska vara av grov tjocklek och helt platt. (Fig.6)

Kastrullernas diameter måste minst vara lika med diametern på den värmezon som ska användas. Om kastrullens diameter är mindre än kokplattans förbrukas onödigt mycket energi, i så fall är det bättre med en kastrull med en större diameter än kokplattan. (Fig.6)

Kastrullernas och grytornas botten ska vara ren och torr precis som själva kokplattan eller hällen.

De första gångerna apparaterna används kan det uppstå en stark os av bränt. Denna os av bränt försvinner efter två till tre användningstillfällen.

Värmezonerna förblir varma ett tag efter användning även om de stängts av. Kontrolllamporna för restvärme förblir tända tills glaset har kylts av. Undvik att röra vid med händerna och håll barn utom räckhåll till dess avkylning.

Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan pastakokaren eller vattenbadet fungera otillfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.

Den här apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk eller motorisk förmåga, eller med brist på erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida de inte övervakas eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en säkerhetsansvarig person.

Barn ska stå under tillsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Var försiktig och uppmärksamma att golvet kan vara halt runt elspisen.

Observera! De paneler som är märkta med symbolen  skyddar mot åtkomst till spänningsförande delar på över 400V.

Observera! De paneler som är märkta med symbolen  skyddar mot åtkomst till delar som genererar icke-joniserande elektromagnetisk strålning. Vid luftburet buller är den viktade ljudtrycksnivån A lägre än 70 dB(A).

IGÅNGSÄTTNING AV DE ELEKTRISKA KOKPLATTORNA

VARNING:

Glaskeramikhällen värms upp med värme som avges från kastrullens botten. För att undvika brännskador ska ni inte

röra vid glaskeramikhällen under användning.

- Anslut spisen till nätaggregatet efter att ni har kontrollerat att den tillförda spänningen överensstämmer med vad som anges på spisens märkskylt.
- Placera kastrullerna och grytorna på de zoner som är utmärkta på glaskeramikhällen.
- Vrid kontrollvredet medurs (se fig. 7): den gröna kontrolllampan tänds.

Vid avsaknad av kastrull blinkar den gröna kontrolllampan.

- Justera effekten genom att vrida på kontrollvredet.

När kastrullen tas av avger induktansspolen ingen effekt, men när kastrullen sätts tillbaka sätter den genast igång på den inställda effekten. Om kastrullen har tagits bort förblir induktansspolen i standby-läge och endast kontrolllampan förbrukar lite energi.

AVSTÄNGNING

- Vrid kontrollvredet medurs eller moturs till läget **"OFF"**
- Vissa delar av generatoren förblir spänningsförda även när kontrollvredet är i läget **"OFF"**. Vid underhåll ska därför spisen först kopplas från nätaggregatet.
- Säkerställ att det inte kommer in någon vätska i induktionsgeneratoren under normal användning såväl som under rengöring och underhåll av komponenten.

STYRFUNKTIONER BfLEX (SE FIG. 8)

För att tända Bflex ska vredet "B" hållas intryckt i minst 3 sekunder, och på display "A" ersätts texten "OFF" med siffran "0".

Tryck kort in vredet "B" och vrid det för att öka eller minska den önskade effektnivån från 1 till 100. På displayen visas det inställda värdet. För att bekräfta trycker du in vredet "B" helt kort, eller vänta ett par sekunder: systemet lagrar det senaste värdet som indikerats på displayen i minnet.

När kastrullen inte detekteras på kokzonen, visas symbolen (U) på displayen vilket anger avsaknad av kastrull.

Om kastrullen ställs på den aktiva kokzonen så detekterar generatoren dess närvaro och börjar att tillföra energi.

Beroende på antalet användningstimmar, så tänds kontrolllampan "C" för frånluftfiltret periodiskt.

Köket fortsätter att fungera normalt men vi rekommenderar att ni rengör filtret så snart som möjligt.

Se avsnittet "RENGÖRING AV LUFTFILTER" för en korrekt rengöring av filtret.

Återställning av kontrolllampan "C" görs genom att hålla vredet i "B" intryckt tills den akustiska signalen ljuder.

MÖJLIG ANVÄNDNING

Särskilda kastruller för induktionskokning ska användas på induktionshällar: kontrollera att kastrullerna är märkta med symbolen  för induktionskokning.

Inga andra typer av kärl än de som anges ovan får användas för uppvärmning på induktionshällarna.

RENGÖRING AV LUFTFILTER (SE FIG. 9)

Alla spisar med håll är utrustade med ett luftfilter "F" som är beläget under kontrollpanelen.

Även en partiell tilltappning av filtret kan leda till en avvikande överhettning av generatoren och göra att den stängs av på grund av övertemperatur.

Vi rekommenderar att ni rengör filtret periodiskt genom att blåsa med tryckluft eller tvätta det med neutralt tvål och vatten. Innan filtret sätts tillbaka ska ni se till att det är helt torrt.

RENGÖRING AV KRISTALLEN (SE FIG. 10)

Vi rekommenderar att ni rengör er spishäll regelbundet, helst efter varje användningstillfälle. Använd inte tvättsvampar som kan repa hällen eller frätande rengöringsmedel. Undvik även att använda aggressiva kemiska produkter, till exempel rengöringsspray för ugnar, fläckborttagningsprodukter, rengöringsmedel för badrum eller av allmän sort. Webbplatsen www.schott-ceran.com finns en förteckning över de rengöringsmedel som rekommenderas och produkter som skyddar mot skador som socker ger upphov till.

För en noggrann rengöring, ska de största beläggningarna och alla matrester tas bort med hjälp av en särskild rengöringsspatel eller svamp för glaskeramikhällen.

Häll några droppar rengöringsmedel på den kalla spishällen och gnid och torka av med hushållspapper eller en ren torkduk. Alternativt kan ni även använda en särskild svamp (Vileda) för rengöring av glaskeramikhällen.

Rengör slutligen spishällen med en fuktig trasa och torka därefter av den med en ren och torr torkduk.

ALLMÄNNA VARNINGAR

Spishällen är resistent men inte spricksäker och den kan skadas av hårda eller spetsiga föremål som kan falla ned ovanpå hällen. Om ni upptäcker skador, sprickor eller rispor ska ni inte använda spisen, utan omedelbart ta kontakt med vår tekniska support.

- Kärlets storlek ska alltid vara anpassade efter värmezonen diameter.
- Använd kärl med slät botten för att undvika att skada hällen.
- Det varma kärlets botten ska vara placerad mitt i värmezonen. På så sätt överförs värmeenergin bättre.
- Vi rekommenderar kärl med en bottenjocklek på 2-3 mm om de är i emaljstål och 4-6 mm om de är i inox-stål med sandwichbotten.
- Om ni använder den kalla spishällen som arbetsyta får ni inte glömma bort att rengöra den efteråt. Detta för att undvika repor på hällen till följd av smuts och annat.
- Man får inte använda spishällen till att förvara eller ställa föremål.
- När ni flyttar ett kärl på spishällen, ska ni alltid lyfta upp det för att undvika att det repar ytan.

VARNING!

Om spishällen kommer i kontakt med plast, aluminiumfolie,

socker eller livsmedel som innehåller socker ska dessa ämnen omedelbart avlägsnas från den varma värmezonen med hjälp av rengöringsspateln. Om dessa ämnen smälter kan de skada hällens yta. Före tillagning av livsmedel som innehåller mycket socker, rekommenderar vi att ni behandlar spishällen med en lämpligen avsedd produkt.

- OBSERVERA! Om det uppstår sprickor i ytskiktet ska elspisen eller den lämpliga delen omedelbart frångöras från nätaggregatet.

- OBSERVERA! Placera inte skålar eller behållare av plast på de varma ytorna.

VIKTIGT!

För att undvika att skada eller försvaga glasstrukturen får man INTE hålla vatten på spishällen medan den ännu är varm.

Metallföremål värms upp mycket snabbt om de placeras i den värmezonen som är påslagen, ställ eller placera därför inte metallföremål på induktionshällen, såsom: burkar, aluminiumfolie, bestick, ringar, nycklar, armbandsur etc...).

Personer med pacemaker ska rådfråga sin läkare för att kontrollera om de kan stå i närheten av en induktionshäll. Lägg inte kreditkort, telefonkort, kort med magnetband eller andra magnetiska föremål på glaskeramikhällen med induktionssystem.

Induktionsgeneratoren är försett med ett internt avkylningssystem.

Se till att öppningarna för luftintag och -uttag inte är blockerade av föremål (papper, trasor eller annat). Detta kan medföra överdriven uppvärmning och leda till att induktionshällen därmed stängs av.

VAR NOGA MED ATT SE TILL ATT LUFTHÅLEN FÖR TILL- OCH FRÅNLUFTSFLÖDE PÅ ELSPISENS UNDERSIDA OCH SKORSTENEN INTE ÄR TILLTÄPPTA. DETTA KAN ORSAKA AVSTÄNGNING TILL FÖLJD AV ÖVERHETNING.

Se till att vätskor inte kommer in i induktionsgeneratoren (vatten, olja eller annat).

Rengör aldrig med högtryckstvätt.

Rör aldrig vid någon av de inre delarna i induktionsgeneratoren.

Efter användning, stäng av hällen genom sin kontroll enhet. Lita inte på detektorn av köksredskap.

VARNING!

Vid användning av apparaten, ska användaren vara försiktig om han/hon har på sig ringar, armbandsur osv, eftersom de kan bli varma om de kommer i kontakt med kokytorna.

Den bakre delen av apparaten och de närliggande ytorna ska vara fria från metallföremål.

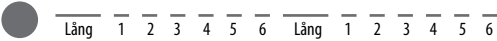
FELSÖKNING

Fel	Orsak	Åtgärd
Otillräcklig uppvärmning av värmezonen	Kastrull av olämpligt material	Använd en kastrull av lämpligt material
Fortsatt uppvärmning av värmezonen på maximal temperatur	Kontrollvredets brytare är sönder	Kontrollera/byt ut brytaren
Värmezonen tänds även om det inte finns någon kastrull	Fel på kastrullsensorn	Byt ut generatorm/repärera den
Små metalldelar värms upp	Fel på kastrullsensorn	Byt ut generatorm/repärera den
Kokzonen värms inte upp	Kastrullens botten har en $\varnothing$ som är mindre än 12 cm	Använd en lämplig kastrull
Spishällen tänds inte	Säkringar/huvudströmmen har avbrutits	Kontrollera anslutningen till elnätet
Säkringarna går när spisen slås på	Kortslutning i generatorm	Byt ut generatorm/repärera den
Kokzonerna värms inte upp	Fel på generatorm	Byt ut generatorm/repärera den

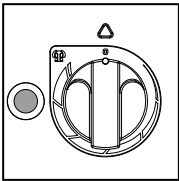
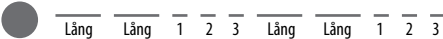
Felkod

Felen kan detekteras baserat på hur länge och med vilken frekvens den gröna kontrollampan blinkar. Antalet blinkningar motsvarar en specifik felkod. Den gröna kontrollampan blinkar en (E1) eller två (E2) gånger och därefter följer korta och regelbundna blinkningar i enlighet med felnumret. Samma frekvens upprepas flera gånger.

Exempel: felkod E1 06:



Exempel: felkod E2 03:



Felmeddelande från generatorm

Fel nr	Fel	Orsak	Åtgärd
E1 01	Elektrisk överbelastning	Kastrull av olämpligt material, defekt eller söndrig spole	Använd en kastrull av lämpligt material, kontrollera spolen
E1 02	Det finns ingen ström i induktansspolen	Anslutningsfel i induktansspolen	Anslut induktansspolen korrekt
E1 03	För hög IGBT-temperatur	Tilltäppta luftventiler, blockerad fläkt, defekt temperatursensor	Frigör luftventilerna, rengör fläkten, kontrollera fläktens rotation
E1 04	Alltför hög eller låg temperatur i värmezonen	Tom kastrull, fel på temperatursensor	Ta bort kastrullen, stäng av kokplattan och vänta tills den kyla av, kontrollera därefter om temperatursensorn behöver bytas ut
E1 05	Fel på kontrollenhet	Fel på kontrollenheten eller kablaget	Kontrollera eller byt ut den operativa enheten, kontrollera enhetens kablage
E1 06	För hög inre temperatur	Tilltäppta luftventiler, blockerad fläkt, defekt temperatursensor, närhet till externa värmekällor	Frigör luftventilerna. Rengör fläkten. Avlägsna de externa värmekällorna. Sänk rumstemperaturen.
E1 07	Kokzonens temperatursensor.	Spolarnas temperatursensor har kortslutits.	Byt ut/kontrollera temperatursensorn
E1 08	Avsaknad av elnätssfas.	Strömbortfall eller bortfall av elnätets synkronisering.	Kontrollera av elleveransen.
E1 10	Kommunikationsfel.	LIN-buss eller CAN-fel, ingen anslutning mellan kontrollpanel och generatorm.	Dra ut stickkontakten ur eluttaget och kontrollera anslutningen.
E1 11	Initialiseringsfel.	Fel under enhetens initialisering.	Vänta: anordningen gör en återställning ca var 30 e sekund.

Fel nr	Fel	Orsak	Åtgärd
E1 12	Fel i elnätet.	Fel under mätning av elnätets strömtillförsel.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 13	Anslutningsfel i elnätet.	Nätspänningen är för hög eller för låg.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 14	Fel på elnätets adapter.	Nätspänningen är för hög eller för låg.	Kontrollera anslutningen till elnätet.
E1 15	Skyddselkretsar.	Tom kastrull, defekt sensor.	Ta bort kastrullen, stäng av kokplattan och vänta tills den kyls av, kontrollera därefter om temperatursensorn behöver bytas ut, koppla från generatorm och koppla in den igen efter ett par minuter.

Felmeddelanden från de digitala kommandona

Fel nr	Beskrivning	Orsak	Åtgärd
E2 01	Knapp alltid tänd.	Vatten eller kastruller på displayen eller fel på knappen.	Rengör displayens yta eller byt ut den digitala kontrollenheten.
E2 10	Anslutningsavbrott.	Fel på anslutningen mellan knappen och generatorm.	Byt ut anslutningskabeln.
E2 11	Fel på självtestning.	Fel på programvaran för självtestning.	Stäng av och slå på och om problemet kvarstår ska ni kontakta vår kundservice.
E2 13	Ogiltig konfigurationsdata.	Anordningen hittar inga giltiga konfigurationsdata.	Kontakta kundservice.
E2 14	Elektrisk spänning.	Problem med spänningen i knappen.	Automatisk återställning.

FELSÖKNING FÖR BFLEX-KONTROLLER

Displayen visar två olika typer av fel beroende på om problemet avser generatorm eller Bflex-kontrollerna.

Om problemet avser generatorm visar displayen omväxlande symbolen "E1" och tillhörande felkod.

För att åtgärda problemen, se avsnittet "ÅTGÄRDANDE AV INDUKTIONSPROBLEM I SERIEN 900".

Om problemet avser Bflex-kontrollerna visar displayen omväxlande symbolen "E2" och den tillhörande felkoden.

För åtgärdande av problem, se tabellen nedan.

Felnr.	Guasto	Orsak	Åtgärd
E2 03	En eller flera knappar förblir intryckta hela tiden	- Vatten eller matrester på Bflex-kontrollernas glasyta - Defekta knappar	- Rengör kontrollknapparnas glasyta - Byt ut Bflex
E2 05	Öppen LIN-anslutning	Ingen kommunikation kunde detekteras	Kontrollera LIN-kabeln
E2 10	- Avbrutet kablage - Fel på ID	- Fel på anslutningen mellan Bflex-kontrollerna och generatorm - Det finns ett fel i kontrollernas ID	- Byt ut anslutningskabeln - Reglera DIP-omkopplarna
E2 11	Fel i självdiagnosen	Fel i programvaran för självdiagnos	Koppla från och på näströmmen. Om problemet kvarstår, kontakta vår tekniska kundtjänst.
E2 013	Felaktiga konfigurationsdata	Anordningen har påträffat felaktiga konfigurationsdata	Kontakta vår tekniska kundtjänst
E2 14	Nätförsörjning	Problem med strömförsörjningen till Bflex-kontrollerna	En automatisk återställning utförs
E2 20	Kompatibilitet med LIN-versionen	LIN-versionen är inte kompatibel	Kontakta vår tekniska kundtjänst
E2 00	Okänt fel	Orsaken till felet är okänd	Kontakta vår tekniska kundtjänst

Vid fel, är på-/av-knappen den enda som förblir i funktion.

UNDERHÅLL

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. **Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar.

Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att användning av stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven.

Rengör inte apparaten direkt med vattenstrålar eller med ångtått.

Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren.

Allt underhållsarbete får endast utföras av kvalificerad personal. Utför översyn av apparaten minst en gång per år. Därför rekommenderar vi att ni upprättar ett underhållsavtal.

LÄNGRE TIDS INAKTIVITET

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

- 1) Tryck på apparatens huvudströmbrytare för att avaktivera anslutningen till elnätet.
- 2) Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant.
- 3) Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.
- 4) Utför alla underhållsmanövrarna.
- 5) Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.

AVSTÄNGNING VID FEL

Koppla omedelbart från apparaten från elnätet vid fel och kontakta vår tekniska support.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER _____

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lampliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering.

Instrukcja użytkownika

Wymiary	230
Dane techniczne	232
Instrukcja instalacji	235

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
E7P2B/IND	system indukcyjny, 2 strefy	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	system indukcyjny, 4 strefy	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	wok indukcyjny	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
E9P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (960)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA S700

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	system indukcyjny, 2 strefy	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	system indukcyjny, 2 strefy - polecenia typu Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	system indukcyjny, 2 strefy - polecenia typu Bflex z otwartą wnęką	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	system indukcyjny, 4 strefy	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	system indukcyjny, 4 strefy - polecenia typu Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	system indukcyjny, 4 strefy- polecenia typu Bflex z otwartą wnęką	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok indukcyjny	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok indukcyjny - polecenia typu Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA S900

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
SE9P2M/IND	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	system indukcyjny, 2 strefy z otwartą wnęką, polecenia typu Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	system indukcyjny, 4 strefy z otwartą wnęką, polecenia typu Bflex	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	wok indukcyjny z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	wok indukcyjny z otwartą wnęką, polecenia typu Bflex	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Indukcyjna płyta grzewcza, 2 strefy z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Indukcyjna płyta grzewcza, 2 strefy, polecenia typu Bflex z otwartą wnęką	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Indukcyjna płyta grzewcza, 4 strefy z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Indukcyjna płyta grzewcza, 4 strefy, polecenia typu Bflex z otwartą wnęką	mm 800 x 900 x 900 (920)h

KUCHNIA ELEKTRYCZNA SERIA LX900 TOP

Typ urządzenia	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyna robocza (h całkowite)
LXE9P2/IND	system indukcyjny, 2 strefy	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	system indukcyjny, 2 strefy, polecenia typu Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	system indukcyjny, 4 strefy	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	system indukcyjny, 4 strefy, polecenia typu Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	wok indukcyjny	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	wok indukcyjny, polecenia typu Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Indukcyjna płyta grzewcza, 2 strefy	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Indukcyjna płyta grzewcza, 2 strefy, polecenia typu Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Indukcyjna płyta grzewcza, 4 strefy	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Indukcyjna płyta grzewcza, 4 strefy, polecenia typu Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe	Strefy gotujące	Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnika TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7					2	3,5			380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14					4	3,5			380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5					1	3,5			220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5			380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5			380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5			220-240V~	3X1,5	35

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe	Strefy gotujące	Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnika TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10					2	5			380-415 V3N~	5x1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5			380-415 V3N~	5x4	85
E9W0K/IND	5					1	5			380-415 V3N~	5x1,5	45

KUCHNIE ELEKTRYCZNE SERIA S700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna		Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe	Strefy gotujące	Piekarnik FE2	Piekarnik FE	Piekarnika TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5			380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5			380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5			380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5			380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-8/IND • SE7W0K-8/IND-BF	3,5					1	3,5			220-240V~	3X1,5	28
SE7P2P/IND • SE7P2P/IND-BF	10					2	5			380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4P/IND • SE7P4P/IND-BF	20					4	5			380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PN/IND • SE7P2PN/IND-BF	10					2	5			380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PN/IND • SE7P4PN/IND-BF	20					4	5			380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5			380-415 V3N~	5X1,5	28

MODEL	Moc nominalna	Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE2	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

MODEL	Moc nominalna	Płyty okrągłe		Płyty kwadratowe		Strefy gotujące		Piekarnik FE1	Piekarnik FE	Piekarnik TE	Zasilanie	Kabel podłączeniowy typu H07RNF	Maksymalny ciężar pustego urządzenia
		n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW		mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2014/35/UE	Odnośnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/EU	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/EC	Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 60335-1	Normy Ogólne odnośnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 60335-2-36	Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do stosowania jako kuchniach zbiorowych, kuchenki, kuchenki i płyty grzejne

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

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

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.



INSTRUKCJE ODNOŚNIE INSTALACJI

UWAGA!

Rysunki cytowane w niniejszym rozdziale znajdują się na początkowych stronach niniejszej instrukcji.

OPIS URZĄDZENIA

Wytrzymała struktura ze stali nierdzewnej inox, 4 nóżki o regulowanej wysokości. Indukcyjny z tworzywa szklano-ceramicznego. Pokrętła sterujące z syntetycznego tworzywa.

Rozporządzenia prawne, reguły techniczne oraz dyrektywy

Konstruktor deklaruje, że urządzenia spełniają wymagania norm WE oraz wymaga, aby instalacja odbywała się z przestrzeganiem obowiązujących norm.

Podczas montażu należy przestrzegać poniższe dyspozycje:

- lokalne rozporządzenia budowlane oraz przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- obowiązujące dyspozycje CEI (włoski komitet elektrotechniczny)
- obowiązujące dyspozycje VVF

URUCHOMIENIE

Przemieszczanie i transport

Urządzenia są umieszczane na drewnianych paletach, w celu ich łatwiejszego transportu oraz przemieszczania przy użyciu wózków widłowych wewnątrz zakładu, zarówno podczas załadunku jak i rozładunku.

Są okrywane wytrzymałym opakowaniem z kartonu o potrójnej warstwie, z odpowiednim oznakowaniem zawierającym wskazówki odnośnie przemieszczania, które są przyklejone lub nadrukowane. Oznakowanie to zawiera wskazówki odnośnie przemieszczania, zakaz unoszenia urządzenia przy pomocy zaczepów oraz wystawiania opakowania na działanie czynników atmosferycznych.

Informuje o obecności wewnątrz przedmiotów kruchych oraz o odpowiedniej pionowej pozycji opakowania.

Informuje o poprawnym sposobie otwierania opakowania. W kierunku od dołu do góry.

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przylepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład benzyną; nie należy absolutnie używać substancji ściernych.

Urządzenie musi być wypoziomowane poziomnicą bąbelkową; niewielkie nierówności w poziomie mogą

zostać usunięte przez regulację nóżek. Główny wyłącznik lub gniazdko muszą znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne. Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów.

Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wywietrzniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Wywietrzniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkaniu (Patrz Rys.2- Rys.3).

Ostrzeżenie- uwaga

Nie instalować urządzenia w pobliżu innych, osiagających wysokie temperatury, żeby nie uszkodzić elementów elektrycznych. Podczas instalacji upewnić się, że przewody doprowadzające i odprowadzające powietrze nie są niczym zatkane ani zasłonięte.

INSTALACJA

Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel.

Wszystkie prace konieczne dla instalacji urządzenia muszą być wykonane z przestrzeganiem obowiązujących norm. Konstruktor uchyli się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niepoprawnego funkcjonowania urządzenia spowodowanego instalacją błędną lub niezgodną.

Instalację modeli z boczną skrzynką zaciskową należy wykonywać w odległości 5 cm od tylnej ścianki i 50 cm od ścianek bocznych. W modelach z tylną skrzynką zaciskową instalacja musi być wykonywana w odległości 50 cm od ścianki tylnej i 50 cm od ścianek bocznych.

W każdym razie urządzenie musi być zainstalowane/zamocowane w sposób umożliwiający ewentualną wymianę kabla zasilania, już po zainstalowaniu urządzenia.

OSTRZEŻENIA:

Podczas instalacji następujących modeli:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/

IND-BF - SE9P2M/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

pojedynczo (nie w baterii), należy zamontować nóżkę zapobiegającą przewrotom do podłoża z pomocą odpowiednich śrub z kołkami (patrz rys. 1a) z zachowaniem powyżej opisanych minimalnych odległości instalacyjnych. Urządzenia nastawne o ciężarze poniżej 40 kg muszą być przymocowane do powierzchni przy użyciu dostarczonego zestawu mocującego (patrz rys. 1b). Odkręcić jedną nóżkę i wprowadzić trzpień do największego otworu klamry „A”, przyśrubować ponownie nóżkę i przymocować urządzenie na powierzchni wsporczej za pomocą śruby „B”. Należy zawsze przestrzegać minimalnych odległości instalacyjnych.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji należy odciąć ogólne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nadnapięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

Dla modeli LX istnieje możliwość podłączenia/ wymiany kabla zasilania po zamocowaniu urządzenia. W rzeczy samej, z tyłu obecna jest komora techniczna, łatwo dostępna dla operatora w celu wykonania powyższych operacji.

Uwaga!

Żółto-zielony kabel uziemienia nie może być absolutnie poprzerany.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Wykonać podłączenie urządzenia do sieci zasilania w podany poniżej sposób (patrz Rys.4 – Rys.5):

- 1) zainstalować, jeśli nie ma, przełącznik sekcyjny (A) w pobliżu urządzenia razem z wyłącznikiem magnetotermicznym oraz wyłącznikiem różnicowoprądowym.
- 2) otworzyć, jeśli obecne, drzwiczki (B) i odkręcić śruby (C) żeby zdemontować tablicę rozdzielczą (D).
- 3) podłączyć przełącznik sekcyjny (A) do skrzynki zaciskowej (H) jak na rysunku i na schematach elektrycznych na końcu instrukcji. Kabel wybrany do podłączeń musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z minimalną temperaturą użytkową 80°C oraz posiadać przekrój odpowiedni dla urządzenia (patrz Tabela danych technicznych).
- 4) przepuścić kabel przez prowadniczkę oraz zacisnąć zaciskiem, podłączyć przewody w odpowiednich miejscach na skrzynce zaciskowej oraz zamocować je. Zielono- żółty przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku zerwania się zacisku musi on

odłączyć się dopiero po przewodach napięcia.

- 5) Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić, używając specjalnego kabla typu H05RNFB lub H07RNFB dostarczonego przez producenta, przez centrum asysty technicznej lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.

EKWIPOTENCJAŁ

Podłączyć urządzenie do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia został umieszczony w bezpośrednim pobliżu wejścia kabla zasilania.

Oznaczona jest następującym symbolem:



Uwaga!

Producent nie jest odpowiedzialny i nie uznaje gwarancji za szkody spowodowane instalacją niepoprawną i niezgodną z instrukcją.

PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Ważne

Przed użytkowaniem urządzenia musi zostać wykonane jego pierwsze uruchomienie mające na celu określenie warunków działania każdego pojedynczego komponentu oraz wykrycie ewentualnych anomalii. Jest niezwykle ważne, aby w tej fazie były ściśle przestrzegane wszystkie zalecenia odnośnie bezpieczeństwa i higieny.

Wykonując pierwsze uruchomienie, sprawdzić jak poniżej:

- 1) czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem urządzenia
- 2) oddziaływać na automatyczny przełącznik sekcyjny w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego
- 3) sprawdzić poprawne działanie urządzeń bezpieczeństwa.

Wykonując pierwsze uruchomienie należy, jeśli to konieczne, przeszkolić odpowiednio użytkownika, aż do uzyskania przez niego doświadczenia niezbędnego do uruchamiania urządzenia w warunkach bezpieczeństwa, zgodnie z normami obowiązującymi w kraju użytkownika.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nadnapięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

UWAGA !

Nadzorować zawsze pracę urządzeń i nie zostawiać ich włączonych jeśli są puste.

Świejące diody informują, że urządzenie jest włączone lub, że wszystkie urządzenia są wyłączone.

Urządzenia nie wymagają żadnych szczególnych interwencji ani ustawień ze strony wykwalifikowanego personelu, mają miejsce wyłącznie regulacje wykonane przez użytkownika podczas pracy.

Używać wyłącznie akcesoria zalecane przez konstruktora.

Nie używać urządzenia do bezpośredniego gotowania potraw.

W celu zapewnienia dobrej wydajności urządzenia i oszczędności energetycznej należy koniecznie używać odpowiednich naczyń i garnków przeznaczonych do gotowania typu elektrycznego (stosować się do oznakowań znajdujących się na ich dnach): dno musi być grube i doskonale płaskie. (Rys.6)

Średnica pojemników musi być co najmniej równa średnicy wybranej strefy gotującej; w przeciwnym przypadku nastąpi niepotrzebna strata energii, lepiej jeśli średnica garnka jest większa (Rys.6).

Zarówno dno naczynia jak i płaszczyna gotowania muszą być czyste jak i suche.

Podczas pierwszych prac urządzenia możliwe jest wydobywanie się cierpkiego zapachu, lub zapachu spalenizny. Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach.

Po zakończonym użytkowaniu strefy pozostają ciepłe przez pewien okres czasu. Lampki kontrolne pozostają ciepłe pozostają włączone aż do momentu ochłodzenia się szyb. Unikać dotykania rękoma i trzymać z dala dzieci do momentu ochłodzenia się.

Te zasady są bardzo ważne, ich nieprzestrzeganie może spowodować złe działanie maszyny i stworzyć zagrożenie dla użytkownika.

Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani dzieci) o zredukowanych zdolnościach psychicznych lub ruchowych, osobach z brakiem doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem oraz po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniknięcia zabawy z urządzeniem.

Zwracać uwagę na możliwość obecności śliskiego podłoża wokół urządzenia.

Uwaga: panele oznaczone symbolem  broniają dostępu do elementów pod napięciem powyżej 400V.

Uwaga: panele oznaczone symbolem  broniają dostępu do elementów generujących promieniowanie elektromagnetyczne niejonizujące.

Podczas emisji hałasu poziom ciśnienia akustycznego A nie przekracza wartości 70 dB(A)

URUCHAMIANIE PŁASZCZYZN INDUKCYJNYCH

UWAGA:

Płaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego podgrzewa się dzięki ciepłu emanowanemu przez garnek. W celu uniknięcia poparzenia nie należy dotykać płaszczyny szklano-ceramicznej podczas jej użytkowania.

- Podłączyć urządzenie do sieci po upewnieniu się, że wartość dostarczonego napięcia jest zgodna z wartością wskazaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Umieścić garnki w oznaczonych strefach płaszczyny szklano-ceramicznej.
- Przekręcać pokrętkę (patrz rys. 7) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zapalenia się zielonej lampki kontrolnej.

W przypadku braku garnka, lampka będzie mrugać.

- Ustawić żadaną moc obracając pokrętkę.

Jeżeli usuniemy garnek, induktor nie wytwarza mocy, po jego ponownym ustawieniu wznowia on natychmiast swoją pracę dostarczając uprzednio ustawioną moc. Po usunięciu garnka induktor pozostaje w pozycji stand-by i nie ma miejsca niepotrzebne zużycie energii, ponieważ jedynymi urządzeniami pobierającymi ją są lampki kontrolne.

WYŁĄCZANIE

- Przekręcać pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do ustawienia go na pozycji „OFF”
- Niektóre elementy generatora pozostają pod napięciem również z pokrętkę ustawionym w pozycji „OFF”. W związku z tym, podczas prac konserwacyjnych należy zawsze najpierw odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Upewnić się, że do wnętrza generatora indukcyjnego nie przedostaje się żadna ciecz podczas użytkowania urządzenia, jego czyszczenia lub konserwacji.

FUNKCJONOWANIE POLECEŃ BFLEX (PATRZ RYS. 8)

W celu włączenia Bflex należy trzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy pokrętkę „B”, na ekranie „A” napis „OFF” zostanie zastąpiony przez cyfrę „0”.

Wcisnąć na krótko pokrętkę „B” i przekręcić ją w celu zwiększenia lub zmniejszenia poziomu żądanej mocy od 1 do 100. Na ekranie pojawi się ustawiona wartość lub odczekać kilka sekunda. System zapamięta ostatnią wyświetloną na ekranie wartość.

Jeżeli w strefie gotowania nie zostanie wykryty garnek, na ekranie pojawi się symbol braku garnka (U).

Po ustawieniu garnka w czynnej strefie generator wykryje jego obecność i rozpocznie podawanie energii.

Okresowo, w oparciu o godziny użytkowania, zapali się lampka kontrolna „C” filtra zasysanego powietrza.

Kuchnia będzie nadal funkcjonować normalnie, jednakże zaleca się jak najszybsze wyczyszczenie filtra. Odsyłamy do paragrafu „CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA” dla poprawnego wyczyszczenia filtra.

Reset lampki kontrolnej „C” wykonujemy trzymając wciśnięte pokrętkę „B” aż do usłyszenia sygnału akustycznego.

MOŻLIWE ZASTOSOWANIE

Dla gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie specjalnych garnków: należy zawsze upewnić się, że posiadają odpowiedni symbol  identyfikujący gotowanie indukcyjne.

Zabronione jest używanie płaszczyzn indukcyjnych do podgrzewania przedmiotów innych niż powyżej opisane.

CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA (PATRZ RYS. 9)

Wszystkie kuchnie indukcyjne posiadają filtr powietrza „F” umieszczony pod panelem sterowania.

Nawe częściowe zatkanie filtra może spowodować anomalne przegrzanie się generatora i wyłączenie z powodu przegrzania.

Zalecamy okresowe czyszczenie filtra poprzez przedmuchiwanie go sprężonym powietrzem, lub mycie wodą z neutralnym mydłem. Przed ponownym umieszczeniem filtra należy upewnić się, iż jest on doskonale czysty.

CZYSZCZENIE KRYSZTAŁU (PATRZ RYS. 10)

Zalecamy regularne czyszczenie Waszej płaszczyzny gotującej, jeśli to możliwe każdorazowo po jej użyciu. Nie używać gąbek ani płynów ściernych. Należy również unikać agresywnych produktów chemicznych takich jak na przykład spray do czyszczenia piekarników, odpłamiaczy, środków do czyszczenia łazienek i uniwersalnych środków czyszczących. W załączeniu znajdziecie wykaz zalecanych produktów chroniących przed szkodami wyrządzonymi przez cukier.

W celu dokładnego czyszczenia należy najpierw usunąć z grubsza zabrudzenia oraz pozostałości pożywienia, używając w tym celu odpowiedniej łopatkki czyszczącej lub gąbki przeznaczonej do czyszczenia szklano-ceramicznych płaszczyzn gotujących.

Następnie należy skropić zimną powierzchnię gotującą kilkoma kroplami specjalnego detergentu i przecierać ją papierowymi ręcznikami lub czystą szmatką. Ewentualnie można również użyć specjalną gąbkę (Vileda) do czyszczenia szklano-ceramicznych płaszczyzn gotujących. Na zakończenie przetrzeć płaszczyznę gotującą mokrą szmatką i wysuszyć ją czystą szmatką.

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Powierzchnia gotująca jest wytrzymała lecz nie jest niezniszczalna i może zostać uszkodzona przez twarde lub ostre przedmioty, które mogą na nią упаć. W przypadku zaistnienia pęknięć, rys lub szczelin nie używać urządzenia i skontaktować się natychmiast z Centrum Asysty.

- Wymiary zbiornika gotowania muszą być zawsze odpowiednie dla używanej strefy gotowania.
- Do gotowania używać naczyń o gładkim dnie w celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni.
- Dno ciepłego naczynia musi doskonale mieścić się w strefie gotowania zapewniając tym samym optymalne przekazywanie energii termicznej.
- Zalecamy używanie naczyń z dnem o grubości 2-3 mm, jeśli są z malowanej stali i 4-6 mm, jeśli ze stali nierdzewnej inox z dnem typu sandwich.
- Jeżeli używacie zimną płaszczyznę gotującą jako powierzchnię roboczą, pamiętajcie o jej wyczyszczeniu w celu uniknięcia zarysowań spowodowanych ziarnkami brudu lub innymi.
- Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na płaszczyznach gotujących.
- Przemieszczając garnek na powierzchni gotującej unieść go zawsze w celu uniknięcia zadrapania płaszczyzny.

UWAGA!

Jeżeli ciepła powierzchnia gotująca zetknie się z plastikową folią, folią aluminiową, cukrem, lub żywnością zawierającą cukier, należy natychmiast usunąć te substancje z ciepłej powierzchni gotującej używając w tym celu odpowiedniej łopatkki szczepiącej. Jeżeli ulegną one stopnieniu, mogą uszkodzić powierzchnię. Przed gotowaniem potraw o wysokiej zawartości cukru zalecamy zabezpieczenie powierzchni odpowiednim produktem.

- UWAGA: w przypadku gdy powierzchnia prezentuje popękania, należy natychmiast odłączyć urządzenie lub jego odpowiednią część od sieci zasilania.

- UWAGA: Nie stawiać plastikowych pojemników na ciepłych powierzchniach.

WAŻNE!

W celu uniknięcia uszkodzenia lub osłabienia struktury szklanej NIE polewać ciepłej powierzchni wodą.

Przedmioty metalowe rozgrzewają się bardzo szybko po ich ustawieniu w pracującej strefie podgrzewającej, dlatego też nie należy ustawiać na indukcyjnej powierzchni gotującej przedmiotów takich jak: puszki, pudełka metalowe, folia aluminiowa, sztucze, pierścionki, klucze, zegarki, itp....)

Osoby z rozrusznikiem serca muszą skonsultować się ze swoim lekarzem w celu stwierdzenia czy mogą przebywać w pobliżu indukcyjnej płaszczyzny gotującej.

Nie wolno kłaść na indukcyjnej powierzchni szklano-ceramicznej kart kredytowych, taśm magnetycznych, ani żadnych innych magnetycznych przedmiotów.

Generator indukcji jest wyposażony w wewnętrzny system chłodzenia.

Należy zwracać baczną uwagę aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zastawione jakimiś przedmiotami (papier, szmaty lub inne). Ich zatkanie może spowodować nadmierne rozgrzanie i konsekwentne wyłączenie indukcji.

ZWRACAĆ UWAGĘ, ABY PRZELOT STRUMIENIA POWIETRZA CHŁODZĄCEGO PRZEZ OTWORY UMIESZCZONE NA DNIE ORAZ PRZEZ KOMIN OPRZYRZĄDOWANIA NIE BYŁ ZATKANY, GDYŻ MOŻE TO SPowodować WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z POWODU JEGO PRZEGRZANIA.

Unikać przedostawania się cieczy do generatora indukcji (wody, oleju lub innych).

Nie czyścić pod żadnym pozorem strumieniem wody.

Nie dotykać żadnego wewnętrznego elementu generatora indukcji.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pośrednictwem urządzenia sterującego.

Nie należy polegać na detektorze z naczyń.

UWAGA!

Podczas użytkowania urządzenia należy zwracać uwagę na przedmioty, które nosi użytkownik, takie jak pierścionki, zegarki, itd., które mogą się rozgrzać w przypadku ich bliskiego kontaktu z płaszczyzną gotowania.

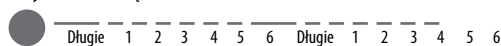
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Niedostateczne podgrzanie strefy gotującej	Naczynie z nieodpowiedniego materiału	Zastosować naczynie z odpowiedniego materiału
Ciągłe podgrzewanie strefy gotowania przy maksymalnej temperaturze	Uszkodzony wyłącznik pokrętki	Sprawdzić/wymienić wyłącznik
Strefa gotowania włącza się również bez obecnego naczynia	Uszkodzony czujnik wykrywania obecności naczynia	Wymienić/naprawić generator
Podgrzewają się wyłącznie niewielkie części metalowe	Uszkodzony czujnik wykrywania obecności naczynia	Wymienić/naprawić generator
Strefa gotowania nie podgrzewa się	Dno naczynia posiada $\varnothing$ poniżej 12 cm	Zastosować odpowiednie naczynie
Urządzenie nie włącza się	Bezpieczniki główne/brak prądu	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
Podczas uruchamiania urządzenia bezpieczniki przepalają się	Zwarcie w generatorze	Wymienić/naprawić generator
Strefy gotowania nie podgrzewają się	Uszkodzony generator	Wymienić/naprawić generator

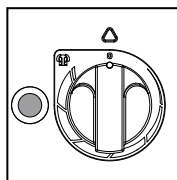
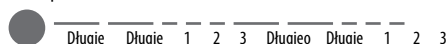
Kod błędu

Uszkodzenia mogą być zidentyfikowane poprzez obserwację czasu świecenia i częstotliwości migotania zielonej lampki kontrolnej. tryby migotania odpowiadają specyficznym kodom błędów. Zielona lampka zamruga jeden raz (E1) lub dwa razy (E2) i następnie będzie mrugać w regularnych krótkich odstępach, w zależności od numeru błędu. Sekwencja ta jest powtarzana kilkakrotnie.

Przykład: kod błędu E1 06:



Esempio: errore codice E2 03:



Komunikaty błędu generatora

Błąd Nr	Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
E1 01	Przeciążenie elektryczne	Naczynie z nieodpowiedniego materiału, uszkodzona lub wadliwa cewka	Zastosować odpowiednie naczynie, sprawdzić cewkę
E1 02	Brak prądu w cewce indukcyjnej	Błąd podłączenia cewki indukcyjnej	Podłączyć poprawne cewkę indukcyjną
E1 03	Temperatura IGBT zbyt wysoka	Zablokowane wyloty powietrza, zatkany wentylator, uszkodzony czujnik temperatury	Odblokować wyloty powietrza, wyczyścić wentylator, sprawdzić rotację wirnika

Błąd Nr	Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
E1 04	Temperatura stref gotowania zbyt wysoka lub za niska	Naczynie puste, uszkodzony czujnik temperatury	Usunąć naczynie, wyłączyć i odczekać do ochłodzenia się strefy gotowania, sprawdzić i jeśli to konieczne, wymienić czujnik temperatury
E1 05	Uszkodzona centralka kontrolna	Uszkodzona centralka lub system kabli	Sprawdzić i wymienić jednostkę operacyjną, sprawdzić połączenia kablowe jednostki
E1 06	Temperatura wewnętrzna za wysoka	Zablokowane wyloty powietrza, zatkany wentylator, uszkodzony czujnik temperatury, bliska obecność zewnętrznych źródeł ciepła	Odblokować wyloty powietrza, wyczyścić wentylator. Oddalić zewnętrzne źródła ciepła. Obniżyć temperaturę środowiska pracy.
E1 07	Czujnik temperatury strefy gotowania	Zwarcie czujnika temperatury cewek.	Wymienić/ sprawdzić czujnik temperatury
E1 08	Brak fazy sieci elektrycznej	Spadek fazy sieci elektrycznej lub synchronizacji sieci	Sprawdzić zasilanie sieci elektrycznej
E1 10	Błąd komunikacji	Błąd bus LIN lub CAN , brak połączenia pomiędzy klawiaturą i generatorem	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej i sprawdzić połączenie
E1 11	Błąd inicjalizacji	Błąd podczas inicjalizacji jednostki	Zacząć:: urządzenie wykonuje reset co około 30 sekund.
E1 12	Awaria sieci elektrycznej	Awaria podczas pomiaru prądu sieci elektrycznej	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 13	Błąd w podłączeniu do sieci elektrycznej	Napięcie sieci za niskie lub za wysokie	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 14	Błąd adaptera sieci elektrycznej	Napięcie sieci za niskie lub za wysokie	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej
E1 15	Ochronne obwody elektryczne	Puste naczynie, uszkodzony czujnik	Usunąć naczynie, wyłączyć i odczekać do ochłodzenia się strefy gotowania, sprawdzić i jeśli to konieczne, wymienić czujnik temperatury, odłączyć generator o podłączyć go ponownie po kilku minutach.

Komunikaty błędów poleceń cyfrowych

Błąd Nr	Opis	Przyczyna	Rozwiązanie
E2 01	Klawiaturka zawsze włączona	Na wyświetlaczu znajduje się woda lub naczynie, lub uszkodzony klawisz	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza, lub wymienić jednostkę cyfrowej kontroli
E2 10	Przerwanie połączenia	Wadliwe połączenie pomiędzy klawiaturką i generatorem	Wymienić kabel podłączenia
E2 11	Błąd autodiagnozy	Uszkodzone oprogramowanie autodiagnozy	Wyłączyć i włączyć; jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z Centrum Asysty
E2 13	Nieważne dane konfiguracji	Urządzenie nie znajduje ważnych danych konfiguracyjnych	Skontaktować się z Centrum Asysty
E2 14	Napięcie elektryczne	Problemy z napięciem w klawiaturze	Automatyczny reset

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ZWIĄZANYCH Z POLECENIAMI BFLEX

Ekran wyświetla dwa rodzaje błędów, w zależności od tego czy problem dotyczy generatora czy też poleceń Bflex. W przypadku gdy problem dotyczy generatora, ekran wyświetla naprzemiennie symbol „E1” oraz odpowiedni kod błędu. W celu rozwiązania tych problemów należy zapoznać się z paragrafem „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW DLA INDUKCJI SERIA 900”.

W przypadku gdy problem dotyczy poleceń Bflex, ekran wyświetla naprzemiennie symbol „E2” oraz odpowiedni kod błędu. W celu rozwiązania tych problemów należy zapoznać się z poniższą tabelą.

Błąd nr	Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
E2 03	Jeden lub kilka przycisków pozostają wciśnięte	• Woda lub resztki z gotowania obecne na szklanej powierzchni poleceń Bflex • Uszkodzone przyciski	• Wyczyścić szklaną powierzchnię poleceń • Wymienić Bflex
E2 05	Otwarte połączenie LIN	Brak odczytu komunikacji	Sprawdź kabel połączeniowy LIN
E2 10	• Przerwane okablowanie • Wadliwe ID	• Uszkodzenie połączenia pomiędzy poleceniami Bflex i generatorem • Polecenia mają wadliwe ID	• Wymienić kabel połączeniowy • Ustawić przełączniki DIP
E2 11	Błąd autodiagnozy	Błąd oprogramowania autodiagnozy	Odłączyć i podłączyć ponownie zasilanie elektryczne. Jeżeli problem trwa nadal, skontaktować się z asystą techniczną.
E2 013	Błędne dane konfiguracji	Urządzenie znalazło nieważne dane konfiguracyjne	Skontaktować się z asystą techniczną
E2 14	Zasilanie	Problem z zasilaniem poleceń Bflex	Zostanie wykonany automatyczny reset
E2 20	Kompatybilność wersji LIN	Wersja LIN jest niekompatybilna	Skontaktować się z asystą techniczną
E2 00	Nierozpoznany błąd	Przyczyna błędu jest nieznaną	Skontaktować się z asystą techniczną

W przypadku wystąpienia błędu jedynym aktywnym przyciskiem pozostaje przycisk włączenia/wyłączenia.

KONSERWACJA

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA!

- Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie pozostawić do ostudzenia.
- W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny, aby odciąć zasilanie elektryczne.

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonale działanie.

Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.**

Nie stosować szcetek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować.

Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. Gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/

solnego, powstające np. podczas mycia podłóg.

Nie czyścić urządzenia przy pomocy bezpośrednich strumieni wody ani urządzeń parowych.

Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora.

Wszystkie prace konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przeprowadzać kontrolę urządzenia minimum raz w roku; zaleca się w tym celu podpisanie umowy konserwacyjnej.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- 1) przy użyciu wyłącznika sekcyjnego urządzenia odłączyć je od głównej linii zasilania elektrycznego.
- 2) wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę.
- 3) pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- 4) wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- 5) przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii należy odłączyć natychmiast urządzenie od sieci zasilania i wezwać Asystę Techniczną.

ŚWIADECTWO GWARANCJI**MIASTO:** _____**ULICA:** _____**KOD POCZTOWY:** _____ **MIEJSCOWOŚĆ:** _____**WOJEWÓDZTWO:** _____ **DATA INSTALACJI:** _____**MODEL** _____**NUMER SERYJNY:** _____**OSTRZEŻENIE**

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.

Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	244
Date tehnice	246
Instrucțiuni de instalare	249

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MACROS 700

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
E7P2B/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	wok cu inducție	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MAXIMA 900

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
E9P2M/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S700

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	inducție 2 zone	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	inducție 2 zone - comenzi Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	inducție 2 zone cu suport deschis - comenzi Bflex	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	inducție 4 zone	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	inducție 4 zone - comenzi Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	inducție 4 zone cu suport deschis - comenzi Bflex	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	wok cu inducție	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	wok cu inducție - comenzi Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S900

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
SE9P2M/IND	Inducție 2 zone cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Inducție 2 zone - comenzi Bflex cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Inducție 4 zone cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Inducție 4 zone - comenzi Bflex cu suport deschis	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Wok cu inducție cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Wok cu inducție - comenzi Bflex cu suport deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Plită cu inducție 2 zone cu dulap deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Plită cu inducție 2 zone - comenzi Bflex cu dulap deschis	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Plită cu inducție 4 zone cu dulap deschis	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Plită cu inducție 4 zone - comenzi Bflex cu dulap deschis	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA LX900 TOP

Tip aparat	Descriere	Dim.: (LxPxH) Suprafața de lucru (h total)
LXE9P2/IND	Inducție 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Inducție 2 zone - comenzi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Inducție 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Inducție 4 zone - comenzi Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Wok cu inducție	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Wok cu inducție - comenzi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Plită cu inducție 2 zone	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Plită cu inducție 2 zone - comenzi Bflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Plită cu inducție 4 zone	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Plită cu inducție 4 zone - comenzi Bflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MACROS 700

DATE TEHNICE

MODEL	Potenția nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncălzit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E7P2B/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P4B/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	48
E7W0K-8/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7						2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14						4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5						1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ARAGAZ ELECTRIC SERIA MAXIMA 900

DATE TEHNICE

MODEL	Potenția nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncălzit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
E9P2M/IND	10						2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S700

DATE TEHNICE

MODEL	Potenția nominală		Plite rotunde		Plite pătrate		Zone gătit		Cuptor FE2	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maximă a aparatului neîncălzit
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW		mm ²	kg
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7						2	3,5				380-415 V3N~	5X1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14						4	3,5				380-415 V3N~	5X2,5	70
SE7W0K-8/IND • SE7W0K-8/IND-BF	3,5						1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2P/IND • SE7P2P/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	32
SE7P4P/IND • SE7P4P/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	52
SE7P2PM/IND • SE7P2PM/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5X2,5	45
SE7P4PM/IND • SE7P4PM/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5X4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ARAGAZ ELECTRIC SERIA S900

DATE TEHNICE

MODEL	Putenja nominala		Plite rotunde		Plite patrte		Zone gtit		Cuptor FE2	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maxima a aparatului nendrat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.					mm ²	kg
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ARAGAZ ELECTRIC SERIA LX900 TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Putenja nominala		Plite rotunde		Plite patrte		Zone gtit		Cuptor FE1	Cuptor FE	Cuptor TE	Alimentare	Cablul de conectare tip H07RNF	Greutatea maxima a aparatului nendrat
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.					mm ²	kg
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10						2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20						4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5						1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14						2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28						4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetică)
2011/65/EU	Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice
2006/42/EC	Reglementări mașini și norme specifice de referință
EN 60335-1	Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare
EN 60335-2-36	Siguranța echipamentelor electrice pentru utilizare colectivă, cum ar fi mașini de gătit, cuptoare, plite și plite

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

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

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acesteia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparaturii în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.



INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

ATENȚIE!

Imaginile la care se face referire în acest capitol se află în paginile de la începutul acestui manual.

DESCRIERE APARAT

Structură robustă din oțel inoxidabil, cu 4 picioare reglabile în înălțime. Plite cu sticlă ceramică. Butoane de comandă din material sintetic.

Prevederi legale, reguli tehnice și directive

Fabricantul declară că aparatele sunt în conformitate cu directivele C.E.E. și recomandă ca operațiile de instalare să se efectueze în acord cu normele în vigoare.

La montare, se recomandă respectarea următoarelor dispoziții:

- reglementările edilitare și dispozițiile antiincendiu locale
- normele de securitate a muncii în vigoare
- dispozițiile furnizorului de energie electrică
- dispozițiile Corpului Pompierilor

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Manipulare și transport

Aparatele vor fi poziționate pe paleți de lemn pentru a facilita transportul și manipularea acestora cu ajutorul cărucioarelor elevatoare sau a cărucioarelor de transport atât în incinta stabilimentului cât și pentru operațiile de încărcare și descărcare.

Sunt învelite în ambalaje rezistente din carton ondulat în trei straturi pe care se aplică o bandă adezivă de semnalizare. Banda de semnalizare conține indicații cu privire la operațiile de manipulare, interdicții relative la ridicarea acestora cu ajutorul cârligelor și expunerea ambalajului la agenții atmosferici.

De asemenea, conține avertismente cu privire la existența unor obiecte fragile în interiorul ambalajului și la poziția verticală în care acesta trebuie menținut. În plus, prezintă recomandări în privința modalităților corecte de deschidere a ambalajului, de jos în sus.

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune, înlăturați ambalajul aparatului. Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă, care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduuri de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca, de exemplu, benzina; nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive. Aparatul trebuie să fie reglat folosind nivela cu bulă de aer; micile denivelări pot fi îndreptate prin reglarea picioarelor.

Înterupătorul general sau priza trebuie să se găsească în

apropierea aparatului și să fie ușor accesibile.

Se recomandă poziționarea aparatului sub o hotă aspirantă astfel încât evacuarea vaporilor să se producă în mod rapid.

Ventilația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru îmbogățirea aerului din încăperea respectivă. Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje și poziționate astfel încât să nu poată fi astupate.

(V. Fig. 2 – Fig. 3).

Avertisment

Aparatul nu trebuie să fie instalat în apropierea altor aparate care pot atinge temperaturi foarte ridicate ce ar cauza daune componentelor electrice. În momentul instalării, asigurați-vă că respectivele conducte de aspirație și de expulzare a aerului nu sunt obstaculate.

INSTALAREA

Instalarea, punerea în funcțiune și întreținerea aparatului trebuie să fie efectuate de personal calificat. Toate operațiile necesare instalării trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în caz de funcționare defectuoasă datorită instalării incorecte sau necorespunzătoare.

Instalarea modelelor cu regletă laterală trebuie efectuată la o distanță de 5 cm de peretele posterior și de 50 cm de pereții laterali. La modelele cu regletă posterioară instalarea trebuie efectuată la o distanță de 50 cm de peretele posterior și de 50 cm de pereții laterali.

În orice caz, aparatul trebuie să fie instalat/fixat astfel încât să fie posibilă efectuarea unei eventuale înlocuiri a cablului de alimentare după instalarea aparatului propriu-zis.

AVERTIZĂRI:

În cazul instalării modelelor:

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-

BF - SE9TP2M/IND-BF

individual (nu în ansamblu), fixați piciorul de ancorare de podea cu șuruburi cu diblu adecvate (v. fig. 1a) respectând distanțele minime de instalare descrise mai sus.

Echipamentele de banc cu o greutate mai mică de 40 kg trebuie să fie fixate de suprafața de sprijin cu ajutorul kitului de fixare din dotare (v. fig. 1b).

Deșurubați unul dintre picioare și introduceți pivotul în pironul "A", înșurubați din nou piciorul și fixați echipamentul de suprafața de sprijin utilizând șurubul "B". Respectați întotdeauna distanțele minime de instalare.

Înainte de efectuarea oricărei operații, întrerupeți alimentarea generală cu energie electrică.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

Pentru modelele LX este posibilă conectarea/înlocuirea cablului de alimentare după fixarea aparatului. În spate este prevăzut un compartiment tehnic care este ușor accesibil operatorului pentru operațiile menționate mai sus.

Atenție!

Cablul de legare la pământ galben – verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt.

CONECTAREA ELECTRICĂ

Recordarea aparatului la rețeaua de alimentare trebuie să se efectueze în modul indicat (v. Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) instalați, dacă nu există deja, un întrerupător separator (A) în apropierea aparatului, cu disjunctur magnetotermic și blocare diferențială.
- 2) Deschideți, dacă sunt prevăzute, ușile (B) și desfaceți șuruburile (C) pentru a demonta panoul de control (D).
- 3) Conectați separatorul (A) la regletă (H) după cum este indicat în imaginea și în schemele electrice din manual. Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatura de folosință de cel puțin 80 °C și să aibă o secțiune dedicată aparatului (consultați tabela cu datele tehnice).
- 4) Treceți cablul prin elementul de etanșare pentru cabluri și strângeți dispozitivul de blocare a cablului, conectați conductorii în poziția corespunzătoare în regletă și fixați-i. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung față de ceilalți astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.
- 5) În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia cu un cablu special de tip H05RNF sau H07RNF de către fabricant sau de către serviciul de asistență tehnică prevăzut de acesta sau, în orice caz, de o persoană cu calificare echivalentă pentru

a evita orice tip de risc.

ECHIPOTENȚIAL

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Regleta de conectare este poziționată în imediata apropiere a intrării cablului de alimentare.

Este marcat cu următorul simbol:

**Atenție!**

Producătorul nu își asumă responsabilitatea și nu repară, în garanție, daunele provocate de instalări neadecvate și neconforme instrucțiunilor.

TESTAREA APARATULUI

Important:

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă efectuarea operației de testare a instalației pentru a putea evalua condițiile operative ale fiecărui component și a identifica eventualele anomalii.

În această fază, este important ca toate condițiile de securitate și de igienă să fie respectate cu strictețe.

Pentru executarea testării, efectuați următoarele operații de verificare:

- 1) asigurați-vă că tensiunea rețelei este conformă cu cea a aparatului
- 2) acționați întrerupătorul separator automat pentru a verifica conectarea electrică
- 3) asigurați-vă că toate dispozitivele de securitate funcționează corect.

După efectuarea operațiilor de testare, dacă se consideră necesar, se recomandă instruirea adecvată a utilizatorului astfel încât să achiziționeze toate competențele necesare punerii în funcțiune a aparatului în condițiile de securitate prevăzute de legile în vigoare din țara respectivă.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchni restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

ATENȚIE!

Nu lăsați aparatele în funcțiune nesupravegheate și nu le lăsați niciodată să funcționeze în gol.

Lămpile de semnalizare indică statul de aprindere sau de stingere a tuturor echipamentelor.

Aparatele nu au nevoie de operații de reglaj speciale din partea personalului specializat, cu excepția reglajelor efectuate în momentul folosirii de către

utilizator.

Se recomandă utilizarea exclusivă a accesoriilor indicate de către producător.

Nu folosiți aparatele pentru coacerea directă a alimentelor.

Pentru o bună funcționare și un consum de energie redus este extrem de importantă folosirea oalelor și tigăilor adecvate mașinilor de gătit electrice (observați siglele de pe fundul acestora): fundul trebuie să fie gros și perfect plat. (Fig.6)

Diametrul recipientelor trebuie să fie cel puțin egal cu cel al zonei de gătit alese; dacă acesta este mai mic, se va înregistra un consum de energie inutil, așadar este de preferat ca diametrul recipientelor de gătit să fie mai mare. (Fig.6)

Atât fundul oalelor cât și suprafața de gătit trebuie să fie curate și uscate.

La primele utilizări ale aparatului se poate sesiza un miros aspru sau de ars. Acest fenomen va dispărea complet după următoarele două sau trei utilizări.

După folosință, suprafețele se mențin calde pentru o anumită perioadă de timp. Beculețele luminoase de căldură rămân aprinse până la răcirea sticlei. Evitați să le atingeți cu mâinile și țineți copiii la distanță până la răcirea acestora.

Aceste reguli sunt foarte importante; dacă nu vor fi respectate, se pot înregistra situații de funcționare defectuoasă ale aparatelor precum și situații de pericol pentru utilizator.

Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie ținuti sub supraveghere pentru a nu se juca cu aparatul.

Atenție! Podeaua din jurul aparatului poate deveni alunecoasă.

Atenție: Panourile marcate cu simbolul  împiedică accesul la părțile aflate sub tensiune mai mare de 400V.

Atenție: Panourile marcate cu simbolul  împiedică accesul la părțile care generează radiații electromagnetice neionizante.

În ceea ce privește emiterea de zgomote, nivelul de presiune acustică ponderat A se află sub 70 dB(A).

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A PLITELOR CU INDUCȚIE

ATENȚIE!

Plita din sticlă ceramică este încălzită de căldura emanată de fundul oalei. Pentru a evita arsurile sau leziunile, nu atingeți suprafața din sticlă ceramică în timpul funcționării.

- Conectați echipamentul la rețea după ce v-ați asigurat că tensiunea de alimentare corespunde celei indicate pe plăcuța tehnică a echipamentului.
- Poziționați oalele în dreptul zonelor marcate pe suprafața din sticlă ceramică.
- Rotiți butonul (v. fig. 7) în sens orar: se aprinde lampa verde.

În absența oalei, lampa verde licărește.

- Reglați puterea prin rotirea butonului.
- În momentul îndepărtării oalei, inductorul nu mai furnizează putere iar atunci când oala este repositionată pe suprafața de gătit, acesta pornește din nou cu aceeași putere prestabilită. Atunci când se îndepărtează oala, inductorul rămâne în stand-by și nu se înregistrează un alt consum de energie în afara celui cauzat de lămpile de semnalizare.

STINGERE

- Rotiți butonul în sens orar sau antiorar până la aducerea acestuia în poziția de repaus **"OFF"**
- Anumite părți ale generatorului rămân sub tensiune și cu butonul pe poziția **"OFF"**. Așadar, în momentul efectuării operațiilor de întreținere, deconectați, în primul rând, echipamentul de la rețea.
- Asigurați-vă că niciun fel de lichid nu pătrunde în interiorul generatorului cu inducție atât în timpul funcționării normale, cât și în timpul efectuării operațiilor de curățare sau de întreținere a componentului.

FUNCȚIONAREA COMENZILOR BFLEX (V. FIG. 8)

Pentru a aprinde Bflex, țineți apăsat timp de cel puțin 3 secunde butonul rotund "B", pe ecranul "A" cuvântul "OFF" este înlocuit de cifra "0".

Apăsăți scurt butonul rotund "B" și rotiți-l pentru a mări sau a micșora nivelul de putere dorit de la 1 la 100. Pe ecran va apărea valoarea configurată. Pentru a confirma apăsăți scurt butonul rotund "B", sau așteptați câteva secunde: sistemul memorizează ultima valoare indicată pe ecran.

Atunci când cratița nu este detectată pe zona de coacere, ecranul afișează simbolul de lipsă cratiță (U).

Poziționând cratița pe zona activă, generatorul detectează prezența acesteia și începe să distribuie energie.

Periodic, în funcție de orele de utilizare, se aprinde indicatorul luminos "C" al filtrului de aer de aspirație.

Aragazul va continua să funcționeze normal dar se recomandă curățarea filtrului cât mai curând posibil.

Vă recomandăm consultarea paragrafului "CURĂȚARE FILTRU AER" pentru efectuarea unei curățări corecte a filtrului.

Resetarea indicatorului luminos "C" se efectuează ținând

apăsând butonul rotund "B" până la declanșarea semnalului acustic.

POSSIBILITĂȚI DE UTILIZARE

Cu plitele cu inducție se recomandă utilizarea oalelor specifice pentru aparatele de gătit cu inducție: verificați prezența pe oale a simbolului  care indică gătitul prin inducție.

Plitele cu inducție nu trebuie să fie folosite pentru a încălzi obiecte diferite de cele menționate mai sus.

CURĂȚARE FILTRU AER

(V. FIG. 9)

Toate aragazurile cu inducție sunt dotate cu un filtru de aer "F" poziționat sub panoul de comandă.

Chiar și o obstrucție parțială a filtrului poate cauza o supraîncălzire neobișnuită a generatorului și stingerea acestuia datorită temperaturii excesive.

Vă recomandăm să curățați periodic filtrul prin suflare cu aer comprimat sau spălându-l cu apă și săpun neutru. Înainte de a re poziționa filtrul, asigurați-vă că este perfect uscat.

CURĂȚAREA CRISTALULUI

(V. FIG. 10)

Recomandăm curățarea regulată a suprafeței de gătit, dacă este posibil, după fiecare utilizare.

Nu folosiți bureți sau detergenți abrazivi. Evitați și produsele chimice agresive cum ar fi, de exemplu, spray-ul pentru curățarea cuptorului, produsele anti-pete dar și detergenții pentru curățarea băii sau cei de tip universal. Pe site-ul www.schott-ceran.com, veți găsi o listă cu detergenții recomandați și produsele protectoare împotriva daunelor cauzate de zahăr.

Pentru o curățare amănunțită, îndepărtați, în primul rând, depunerile mai însemnate și resturile de mâncare folosind o perie adecvată sau un burete special pentru curățarea plitelor de gătit din sticlă ceramică.

Vărsați apoi câteva picături dintr-un detergent specific pe plita de gătit răcită și ștergeți cu prosoape de hârtie sau cu o bucată de pânză curată.

Ca alternativă, puteți folosi și un burete special (Vileda) pentru curățarea plitelor de gătit din sticlă ceramică.

În cele din urmă, ștergeți din nou plita de gătit cu o bucată de pânză umedă și apoi cu una uscată.

AVERTIZĂRI GENERALE

Suprafața de gătit este rezistentă însă nu este incasabilă, putând fi deteriorată de obiectele dure sau ascuțite care ar putea cădea pe aceasta. În cazul în care se sesizează breșe, crăpături subțiri sau fisuri, nu mai folosiți aparatul și contactați imediat Serviciul de Asistență.

- Dimensiunile recipientului de gătit trebuie să corespundă întotdeauna dimensiunilor zonei de gătit.
- Se recomandă utilizarea recipientelor de gătit cu fundul neted pentru a evita deteriorarea suprafeței.

- Fundul recipientului de gătit cald trebuie să fie așezat perfect pe zona de gătit, astfel energia termică se transmite în mod optim.
- Se recomandă utilizarea recipientelor de gătit al căror fund să aibă grosimea de 2-3 mm dacă sunt din oțel smălțuit sau de 4-6 mm dacă sunt din oțel inoxidabil cu fundul de tip sandwich.
- Dacă folosiți suprafața de gătit rece ca plan de lucru, nu uitați să o curățați pentru a evita zgârieturile cauzate de impurități.
- Suprafețele de gătit nu trebuie să fie utilizate pentru depozitarea obiectelor.
- Când mutați un recipient pe suprafața de gătit, ridicați-l întotdeauna pentru a evita zgărirea suprafeței.

ATENȚIE!

Dacă suprafața de gătit caldă intră în contact cu materiale din plastic, peliculă de aluminiu, zahăr sau alimente ce conțin zahăr, este necesară îndepărtarea imediată a acestor substanțe din zona caldă de gătit utilizând peria specială de curățat. Dacă aceste materiale se tocesc, pot deteriora suprafața. Înainte de a găti alimente foarte zaharose, se recomandă tratarea suprafeței cu un produs adecvat.

- ATENȚIE: Dacă suprafața prezintă crăpături, deconectați imediat aparatul sau partea corespunzătoare de la rețeaua de alimentare.
- ATENȚIE: Nu așezați recipiente de plastic pe suprafețele calde.

IMPORTANT!

Pentru a evita deteriorarea sau șubrezirea structurii sticlei, NU vărsați apă pe suprafața de gătit când este caldă.

Obiectele metalice se încălzesc foarte repede dacă sunt poziționate în zona de încălzire în funcțiune, așadar nu așezați pe suprafața de gătit cu inducție materiale metalice precum : cutii, folii de aluminiu, tacâmuri, inele, chei, ceasuri etc.).

Persoanele cu pace-maker trebuie să-și consulte propriul medic pentru a verifica dacă pot sta sau nu în apropierea unei suprafețe de gătit cu generator cu inducție.

Nu poziționați cărți de credit, cartele de telefon, benzi magnetice sau alte obiecte magnetice pe suprafața din sticlă ceramică cu sistem cu inducție.

Generatorul cu inducție are un sistem de răcire intern.

Asigurați-vă că orificiile de intrare și de ieșire a aerului nu sunt astupate de obiecte (hârtie, cârpe sau alte materiale). Acest lucru ar putea cauza o încălzire excesivă și stingerea inducției.

Evitați pătrunderea lichidelor în generatorul cu inducție (apă, ulei sau alte lichide).

Nu se recomandă în niciun caz curățarea cu jet de apă.

Nu atingeți nicio piesă internă a generatorului cu inducție.

După utilizare, opriți mașina de gătit prin intermediul dispozitivului de control. Nu se bazează pe detectorul de

vase.

ATENȚIE!

În timpul utilizării aparatului, trebuie acordată atenție obiectelor purtate de utilizator precum inele, ceasuri etc. care se pot încălzi dacă se află în apropierea suprafețelor de coacere.

Partea posterioară a aparatului și zonele din vecinătatea acestuia trebuie să fie lipsite de obiecte metalice.

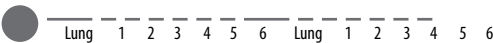
SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

Eroare	Cauză	Soluție
Încălzirea insuficientă a zonei de gătit	Oala este fabricată dintr-un material neadecvat	Folosiți oale fabricate dintr-un material adecvat
Încălzirea continuă a zonelor de gătit la temperatura maximă	Întrerupătorul butonului este defect	Controlați/înlocuiți întrerupătorul
Zona de gătit se aprinde și în absența oalei	Senzorul de detectare a oalei este defect	Înlocuiți/reparați generatorul
Mici părți de metal se încălzesc	Senzorul de detectare a oalei este defect	Înlocuiți/reparați generatorul
Zona de gătit nu se încălzește	Fundul oalei are un diametru mai mic de 12 cm	Folosiți o oală adecvată
Aparatul nu se aprinde	fuzibili/ curent general întrerupt	Controlați conectarea la rețeaua electrică
Fuzibili se ard la aprinderea aparatului	Scurtcircuit la generator	Înlocuiți/reparați generatorul
Zonele de gătit nu se încălzesc	Generator defect	Înlocuiți/reparați generatorul

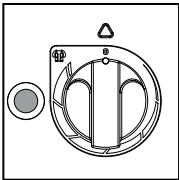
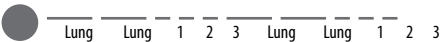
Cod de eroare

Defecțiunile pot fi detectate în funcție de durata și frecvența de licărire a lămpii de semnalizare verde. Modul în care aceasta licărește corespunde unui cod specific de eroare. Lampa verde licărește o dată (E1) sau de două ori (E2) iar apoi urmează licăriri scurte și regulate în funcție de numărul de eroare. Aceeași succesiune este repetată de mai multe ori.

Exemplu: cod eroare E1 06:



Esemplu: erorile codice E2 03:



Mesaje de eroare ale generatorului

Eroare Nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E1 01	Suprîncărcare electrică	Oală fabricată din material neadecvat, bobina s-a stricat sau este defectuoasă	Folosiți o oală fabricată dintr-un material adecvat, controlați bobina
E1 02	Nu este curent în inductor	Eroare de conectare a inductorului	Conectați corect inductorul
E1 03	Temperatura IGBT prea ridicată	Prize de aer blocate, ventilator astupat, senzor de temperatură defectuos	Eliberați prizele de aer, curățați ventilatorul, controlați rotația ventilatorului
E1 04	Zona de gătit la temperatură prea ridicată sau prea scăzută	Oala este goală, senzorul de temperatură este defect	Îndepărtați oala, stingeți plita și așteptați ca zona de gătit să se răcească, verificați dacă este necesară înlocuirea senzorului de temperatură
E1 05	Centrala de comandă este defectă	Centrala defectuoasă sau cablaj defectuos	Controlați sau înlocuiți unitatea operativă, controlați cablajul unității
E1 06	Temperatura internă prea ridicată	Prize de aer blocate, ventilator astupat, senzor de temperatură defectuos, apropierea unor surse de căldură externe	Eliberați prizele de aer. Curățați ventilatorul. Îndepărtați sursele de căldură externe. Reduceți temperatura mediului înconjurător

Eroare Nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E1 07	Senzorul de temperatură al zonei de gătit	Senzorul de temperatură al bobinelor este în scurtcircuit	Înlocuiți / controlați senzorul de temperatură
E1 08	Lipsă fază în rețeaua electrică	Căderea fazei rețelei electrice sau a sincronizării rețelei	Controlați alimentarea rețelei electrice
E1 10	Eroare de comunicare	Eroare de bus LIN sau CAN, nu există nicio legătură între panoul de comandă și generator	Deconectați ștecărul de la rețeaua electrică și controlați conectarea
E1 11	Eroare de inițializare	Eroare în timpul inițializării unității	Așteptați: dispozitivul efectuează resetarea la fiecare 30 de secunde.
E1 12	Defecțiune a rețelei electrice	Defecțiune în timpul măsurării curentului reței electrice	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 13	Eroare de conectare la rețeaua electrică	Voltajul rețelei este prea ridicat sau prea scăzut	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 14	Eroare adaptor la rețeaua electrică	Voltajul rețelei este prea ridicat sau prea scăzut	Controlați conectarea la rețeaua electrică
E1 15	Circuite electrice de protecție	Oală goală, senzor defectuos	Îndepărtați oala, stingeți plita și așteptați ca zona de gătit să se răcească, verificați dacă este necesară înlocuirea senzorului de temperatură, deconectați generatorul și apoi reconectați-l după aproximativ două minute.

Mesaje de eroare a comenzilor digitale

Eroare Nr.º	Descriere	Cauză	Soluție
E2 01	Panou aprins în permanență	Apă sau oale pe display sau tastă defectă	Curățați suprafața display-ului sau înlocuiți unitatea de comandă digitală
E2 10	Înteruperea conectării	Conectare defectuoasă între panou și generator	Înlocuiți cablul de conectare
E2 11	Eroare de autodiagnoză	Software de autodiagnoză defect	Stingeți și aprindeți aparatul și, dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență Clienți
E2 13	Date de configurare nevalide	Dispozitivul detectează datele de configurare ca nefiind valide	Contactați Serviciul de Asistență Clienți
E2 14	Tensiune electrică	Probleme cu tensiunea panoului	Resetare automată

SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR COMENZILOR BfLEX

Display-ul ilustrează două tipuri diferite de erori în baza faptului dacă problema privește generatorul sau comenzile Bflex. Dacă problema privește generatorul, display-ul ilustrează în mod alternat simbolul "E1" și respectivul cod de eroare. Pentru soluționarea problemelor, consultați paragraful " SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR INDUCȚIE SERIA 900 ".

Dacă problema privește comenzile Bflex, display-ul ilustrează în mod alternat simbolul "E2" și respectivul cod de eroare. Pentru soluționarea problemelor, consultați tabelul următor.

Eroare nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E2 03	Una sau mai multe taste rămân apăsată permanent	• Apă sau reziduu ale procesului de gătit pe geamul comenzilor Bflex • Taste defecte	• Curățați geamul comenzilor • Înlocuiți Bflex-ul
E2 05	Conectarea LIN deschisă	Nicio detectare de comunicare	Controlați cablul de conectare LIN
E2 10	• Cablarea întreruptă • ID defect	• Defecțiune în conectarea dintre comenzile Bflex și generator • Comenzile au un ID defect	• Înlocuiți cablul de conectare • Reglați întrerupătoarele DIP

Eroare nr.	Defecțiune	Cauză	Soluție
E2 11	Eroare autodiagnoză	Eroare la software-ul de autodiagnoză	Deconectați și conectați din nou curentul electric. Dacă problema persistă, contactați serviciul de asistență tehnică.
E2 013	Date de configurare greșite	Dispozitivul a găsit date de configurare nevalabile	Contactați serviciul de asistență tehnică
E2 14	Alimentare	Problemă cu alimentarea comenzilor Bflex	Se efectuează o resetare automată
E2 20	Compatibilitatea versiunii LIN	Versiunea LIN nu este compatibilă	Contactați serviciul de asistență tehnică
E2 00	Eroare necunoscută	Cauza erorii este necunoscută	Contactați serviciul de asistență tehnică

În cazul unei erori, unica tastă care rămâne în funcțiune este cea de aprindere / stingere.

MENTENANȚĂ

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; **pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric.**

Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Atenție la spălătoarele de sârmă sau la perile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite). De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor.

Nu curățați aparatul cu jet de apă sau cu aparate de curățat cu abur.

După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă..

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Se recomandă folosirea exclusivă a pieselor de schimb originale furnizate de către producător.

Orice operație de mentenanță trebuie să fie efectuată de către personalul calificat. Solicitați verificarea aparatului

cel puțin o dată pe an; în acest scop se recomandă stipularea unui contract de mentenanță.

NEFOLOSIREA ÎNDELUNGATĂ A APARATURII

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acționați în felul următor:

- 1) acționați întrerupătorul separator al aparatului pentru a dezactiva conectarea la linia electrică principală.
- 2) curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe
- 3) ungeți cu un strat subțire de ulei alimentar suprafețele din oțel inoxidabil
- 4) efectuați toate operațiile de mentenanță
- 5) acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circulația aerului.

COMPORTAMENT ÎN CAZ DE DEFECȚIUNE

În caz de defecțiune, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și contactați Serviciul de Asistență.

CERTIFICAT DE GARANȚIE**FIRMA:** _____**STRADA:** _____**COD POȘTAL:** _____ **LOCALITATE:** _____**PROVINCIA:** _____ **DATA INSTALĂRII:** _____**MODEL** _____**NUMĂR MATRICOL** _____**AVERTIZARE**

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.

Руководство по эксплуатации

Размеры	258
Технические данные	260
Специальные инструкции	263

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ MACROS 700

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
E7P2B/IND	индукционная 2 зоны нагрева	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P4B/IND	индукционная 4 зоны нагрева	mm 800 x 700 x 290 (430)h
E7WOK-B/IND	индукционная плита вок	mm 400 x 700 x 290 (430)h
E7P2M/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h
E7P4M/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)h
E7WOK/IND	индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ MAXIMA 900

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
E9P2M/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4M/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9WOK/IND	индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (960)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S700

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	индукционная 2 зоны нагрева	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	индукционная 2 зоны нагрева - Управление Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	индукционная 2 зоны нагрева - Управление Bflex с открытой подставкой	mm 400 x 730 x 900 (910)h
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	индукционная 4 зоны нагрева	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	индукционная 4 зоны нагрева - Управление Bflex	mm 800 x 730 x 280 (290)h
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	индукционная 4 зоны нагрева - Управление Bflex с открытой подставкой	mm 800 x 730 x 900 (910)h
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	индукционная плита вок	mm 400 x 730 x 280 (290)h
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	индукционная плита вок - Управление Bflex	mm 400 x 730 x 280 (290)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S900

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая пов. (общая H)
SE9P2M/IND	Индукционная 2 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P2M/IND-BF	Индукционная 2 зоны нагрева - Управление Bflex с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND	Индукционная 4 зоны нагрева с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9P4M/IND-BF	Индукционная 4 зоны нагрева - Управление Bflex с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND	Индукционная плита вок с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9WOK/IND-BF	Индукционная плита вок - Управление Bflex с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND	Индукционная монолитная плита с 2 зоны нагрева управление Bflex с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP2M/IND-BF	Индукционная монолитная плита с 2 зоны нагрева управление Bflex с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND	Индукционная монолитная плита с 4 зоны нагрева управление Bflex с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (920)h
SE9TP4M/IND-BF	Индукционная монолитная плита с 4 зоны нагрева управление Bflex с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (920)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX900 TOP

Тип прибора	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)
LXE9P2/IND	Индукционная 2 зоны нагрева	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P2/IND-BF	Индукционная 2 зоны нагрева - Управление Vflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND	Индукционная 4 зоны нагрева	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9P4/IND-BF	Индукционная 4 зоны нагрева - Управление Vflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND	Индукционная плита вок	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9WOK/IND-BF	Индукционная плита вок - Управление Vflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND	Индукционная монолитная плита с 2 зоны нагрева	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP2/IND-BF	Индукционная монолитная плита с 2 зоны нагрева - Управление Vflex	mm 400 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND	Индукционная монолитная плита с 4 зоны нагрева	mm 800 x 900 x 290 (310)h
LXE9TP4/IND-BF	Индукционная монолитная плита с 4 зоны нагрева - Управление Vflex	mm 800 x 900 x 290 (310)h

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ MACROS 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RNF	Максимальный вес пустого прибора кг
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт	кВт		mm ²	
E7P28/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1,5	30
E7P48/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X1,5	48
E7W0K-B/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	27
E7P2M/IND	7					2	3,5				380-415 V3~	4X1	45
E7P4M/IND	14					4	3,5				380-415 V3~	4X2,5	70
E7W0K/IND	3,5					1	3,5				220-240V~	3X1,5	35

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ MAXIMA 900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RNF	Максимальный вес пустого прибора кг
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт	кВт		mm ²	
E9P2M/IND	10					2	5				380-415 V3N~	5X1,5	55
E9P4M/IND	20					4	5				380-415 V3N~	5X4	85
E9W0K/IND	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	45

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE2	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RNF	Максимальный вес пустого прибора кг
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт	кВт		mm ²	
SE7P2B/IND • SE7P2B/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	32
SE7P4B/IND • SE7P4B/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	52
SE7P2M/IND • SE7P2M/IND-BF	7					2	3,5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE7P4M/IND • SE7P4M/IND-BF	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	70
SE7W0K-B/IND • SE7W0K-B/IND-BF	3,5					1	3,5				220-240 V~	3X1,5	28
SE7P2PB/IND • SE7P2PB/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	32
SE7P4PB/IND • SE7P4PB/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	52
SE7P2PN/IND • SE7P2PN/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x2,5	45
SE7P4PN/IND • SE7P4PN/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	70
SE7W0K-PB/IND • SE7W0K-PB/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5X1,5	28

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ S900

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE2	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RNF	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт	кВт		mm ²	кг
SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	85
SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	45
SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СЕРИЯ LX900 TOP

МОДЕЛЬ	Номинальная	Круглые конфорки		Квадратные конфорки		Зоны нагрева		Духовка FE1	Духовка FE	Духовка TE	Питание	Соединительные кабель тип H07RNF	Максимальный вес пустого прибора
	кВт	п.	кВт	п.	кВт	п.	кВт	кВт	кВт	кВт		mm ²	кг
LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF	10					2	5				380-415 V3N~	5x1,5	40
LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF	20					4	5				380-415 V3N~	5x4	75
LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF	5					1	5				380-415 V3N~	5x1,5	55
LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF	14					2	7				380-415 V3N~	5x2,5	40
LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF	28					4	7				380-415 V3N~	5x10	75

Приборы соответствуют директивам ЕС:

2014/35/UC	Низковольтные системы
2014/30/UC	Электромагнитная совместимость
2011/65/EU	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/EC	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов
EN 60335-2-36	Безопасность электрического оборудования для коллективного использования, таких как плиты, печи, плиты и конфорки

Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.

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

Информация пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьями. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.



ИНСТРУКЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, которые упоминаются в данном разделе, находятся вначале настоящего руководства.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте.

Индукционные варочные панели из стеклокерамики.

Ручки управления из синтетического материала.

Правовые нормы технических правил и руководящих принципов

Производитель заявляет о том, что приборы находятся в соответствии с директивами ЕС и требует чтобы их установка выполнялась согласно действующим правилам.

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности
- действующие правила техники безопасности
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (CEI)
- действующие нормы и правила Пожарной охраны

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Передвижение и транспортировка

Устройства расположены на деревянном поддоне для облегчения перевозки и перемещения с помощью погрузчика как по внутренней территории завода так и для погрузки и разгрузки.

Упакованы в прочную картонную трехслойную упаковку с наклейкой, где указаны меры предосторожности по их передвижению. Эта этикетка содержит указания по перемещению, запрет на подъем с помощью крюков и хранение под открытым небом.

Предупреждает о наличии хрупких предметов внутри и что упаковка должна находиться в вертикальном положении. Содержит указания как правильно открыть упаковку. Снизу вверх.

Перед началом работ по установке освободите аппарат от упаковки. Некоторые детали защищены пленкой, которую необходимо осторожно снять.

Если есть остатки клея удалите его специальным подходящим веществом, например бензином. Запрещается использовать абразивные вещества.

Прибор необходимо выставить по уровню. Небольшие неровности можно откорректировать с помощью регулировки ножек. Главный рубильник или розетка

должны быть легко доступными и недалеко от прибора. Рекомендуем установить прибор под вытяжкой для быстрого вывода паров.

Местная вентиляция

В помещении, где устанавливается прибор, должны присутствовать вентиляционные отверстия для обеспечения надлежащей работы оборудования и для рециркуляции воздуха в самом помещении.

Вентиляционные отверстия должны быть соответствующих размеров, должны быть покрыты решетками и расположены в местах где они не могут быть загорожены. (Смотри Рис.2- Рис.3).

Предупреждение - предостережение

Не устанавливать оборудование возле других приборов которые нагреваются до высоких температур для предотвращения повреждения электрических компонентов.

Во время установки убедитесь что воздуховоды свободны от любых препятствий.

УСТАНОВКА

Установка, ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования должны выполняться квалифицированным персоналом. Все необходимые работы по установке должны выполняться в соответствии с действующими правилами. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае плохого функционирования из-за неправильной установки или не соответствующей правилам.

Установка моделей с боковой клеммной коробкой должна выполняться на расстоянии 5 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок. Установка моделей с задней клеммной коробкой выполняется на расстоянии 50 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок.

В любом случае, прибор должен быть установлен / закреплен так, что бы было возможным заменить силовой кабель после установки прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ:**Для моделей**

E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF - E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF - SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF - SE9TP2M/IND-BF

отдельно закрепить ножку к полу соответствующим дюбелем (смотри рис.1) соблюдая вышеуказанные минимальные установочные расстояния.

Кухонный инструмент весом меньше 40 кг должен крепиться на опорной поверхности с помощью крепежного комплекта (смотри рис.1b).

Выкрутить одну из ножек и вставить штифт в самое большое отверстие скобы "А", снова закрепить ножку и закрепить инструмент на опорной поверхности с помощью шурупа "В". Соблюдайте минимальные установочные расстояния.

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для прямого подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Для моделей LX возможно подключить / заменить кабель после крепления прибора.

Сзади есть технический отсек к которому легко добраться оператору в случае замены или подключения кабеля.

ВНИМАНИЕ!

Желто-зеленый кабель заземления никогда не должен быть прерван.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Выполнить подключение оборудования к сети питания как указано ниже (смотри Рис. 4 - Рис. 5):

- 1) Установите, если нет, рубильник (А) возле прибора с магнитно-тепловым расцепителем и блокировкой дифференциала.
- 2) Откройте дверцы если есть (В) и выверните шурупы (С) для снятия панели приборов (D).
- 3) Подключите рубильник (А) к клеммной колодке (H) как показано на электрических схемах в конце руководства. Выбранный соединительный кабель должен иметь характеристики не ниже типа H07RN-F с температурой использования не меньше 80°C и сечение кабеля должно соответствовать оборудованию (смотри технические данные в таблице).
- 4) Пропустите кабель через кабельный канал и затянуть зажимом, подсоединить проводники на соответствующих местах в клеммной колодке и затянуть их. Проводник желто-зеленый заземления

не должен быть длиннее других проводников, чтобы в случае разрыва кабельного зажима, он не оторвался после кабеля напряжения.

- 5) Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен специальным кабелем типа H05RNf или H07RNf производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией, чтобы избежать любых рисков.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНАЯ СИСТЕМА

Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:

**ВНИМАНИЕ!**

Производитель не несет ответственности и не будет возмещать ущерб вследствие неправильной и не соответствующей инструкциям установки.

ТЕСТИРОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Важно

Перед вводом в эксплуатацию необходимо провести тестирование установки, чтобы оценить оперативное состояние каждой отдельной комплектующей и выявить возможные аномалии.

На этом этапе важно проверить что соблюдаются все условия безопасности и гигиены.

Для проведения тестирования выполните следующие проверки:

- 1) проверить чтобы напряжение сети соответствовало напряжению прибора
- 2) включить и выключить автоматический рубильник чтобы проверить электрическое соединение
- 3) проверить правильную работу предохранительных устройств

После проведения тестирования, если необходимо, обучить пользователя правильно вводить в эксплуатацию прибор в полной безопасности как предвиденно действующими правилами в Стране пользования прибором.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для непрерывного производства массы пищи.

ВНИМАНИЕ!

Используйте оборудование под присмотром и никогда не оставляйте его работать в холостую. Световые индикаторы указывают включены или выключены все приборы.

Приборы не требуют особенных регулировок со стороны квалифицированного персонала, разве что только регулировки выполняемые на этапе эксплуатации со стороны пользователя.

Использовать исключительно аксессуары, рекомендуемые производителем.

Не использовать устройства для прямой тепловой обработки продуктов питания.

Для хорошей производительности и экономии электроэнергии используйте кастрюли и сковородки подходящие для электроплит (см. обозначения на дне наплитной посуды): дно должно быть толстым и совершенно ровным. (Рис.6)

Диаметр наплитной посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева, если он будет меньше у вас получится ненужный расход электроэнергии, лучше чтобы диаметр был больше. (Рис.6)

Дно кастрюль должно быть чистым и сухим а также и зона нагрева.

Во время первого использования оборудования вы можете почувствовать едкий запах или запах гари. После нескольких использования этот запах исчезнет.

После использования зоны нагрева остаются горячими на протяжении некоторого периода времени. Световые индикаторы остаточного тепла горят пока не остынет полностью стекло. Не притрагиваться руками к поверхности и не допускать детей близко к аппарату пока не остынет стекло.

Эти правила являются очень важными, если вы их не придерживаетесь могут возникнуть ситуации сбой в работе оборудования что может создать опасные ситуации для пользователя.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и психическими способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением если они находятся под присмотром и обучены пользованию прибором со стороны лиц отвечающих за их безопасность.

Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Обратите внимание на возможность скользкого пола вокруг прибора.

Панели помеченные символом  защищают доступ к частям под напряжением выше 400 В.

Панели помеченные символом  защищают доступ к частям, которые порождают не ионизирующие электромагнитные излучения. При выбросе шума, взвешенный уровень звукового

давления A составляет менее 70 дБ (А).

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ИНФРАКРАСНЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ:

Стеклокерамическая варочная поверхность нагревается от дна кастрюли. Во избежания ожогов не дотрагивайтесь до стеклокерамической поверхности во время приготовления пищи.

- a) Подключите устройство к сети, убедившись перед этим, что выходное напряжение соответствует указанному на табличке оборудования.
- b) Поставьте наплитную посуду на помеченные зона на стеклокерамической поверхности.
- c) Повернуть ручку (смотри рис. 7) по часовой стрелке: загорится зеленый индикатор.
Если нет кастрюли зеленый индикатор начнет мигать
- d) Отрегулировать мощность с помощью вращения ручки.

При удалении наплитной посуды индуктор не подает энергии, когда наплитная посуда вновь ставиться на зону нагрева индуктор сразу начнет подавать ту же мощность. Если кастрюля снята, индуктор переходит в режим ожидания и не расходует энергии кроме той, которую использует индикатор.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Повернуть ручку по часовой стрелке или против, установив ее в положении "OFF".
- Некоторые части генератора остаются под напряжением даже если ручка находится в положении "OFF". Поэтому, в случае техобслуживания, сначала необходимо отключить оборудование от электросети.
- Убедитесь, что нет попадания жидкости в индукционный генератор, как во время обычного использования, так и во время чистки или техобслуживания комплектующей.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ КОМАНД VFLEX (СМОТРИ РИС. 8)

Чтобы включить команду Vflex нажмите и удерживайте около 3 секунд ручку «В», на дисплее «А» знак «OFF» заменится на цифру «0».

Нажать коротко на ручку «В» и повернуть ее в сторону

увеличения или уменьшения мощности от 1 до 100. На дисплее появиться установленное значение. Чтобы его подтвердить коротко нажмите на ручку «В», или подождите несколько секунд: система запоминает последнее значение, указанное на дисплее.

Если не считывается кастрюля на варочной зоне, на дисплее появляется символ отсутствия кастрюли (U).

Поставив кастрюлю на включенную зону, генератор считывает ее присутствие и начинает подавать энергию. Периодически, в зависимости от продолжительности использования, включается индикатор «С» фильтра вытяжки. Плита продолжит работать, но мы рекомендуем очистить фильтр как можно быстро.

Обратитесь к параграфу “ОЧИСТКА ФИЛЬТРА ВЫТЯЖКИ”, чтобы правильно выполнить очистку фильтра.

Нажмите на ручку «В» до акустического сигнала чтобы сбросить индикатор «С».

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

На индукционных варочных поверхностях используются специальная надритная посуда для индукционных панелей: проверьте чтобы на надритной посуде был символ  che identifica la cottura ad induzione.

который указывает на приготовление на индукционной плите.

На индуктивных варочных панелях не должна использоваться надритная посуда отличающаяся от выше указанной.

ОЧИСТКА ФИЛЬТРА ВЫТЯЖКИ (СМ.РИС. 9)

Все индукционные плиты оснащены фильтром для очистки воздуха «F», который находится под панелью управления.

Даже частичное загрязнение фильтра может привести к перегреву генератора и его отключению из-за перегрева.

Рекомендуется периодически чистить фильтр, продувая его сжатым воздухом или промыть его водой и нейтральным моющим средством. Перед заменой фильтра убедитесь, что он абсолютно сухой.

ЧИСТКА СТЕКЛА (СМОТРИ РИС. 10)

Мы рекомендуем чистить вашу плиту регулярно, желательно после каждого использования. Не использовать абразивные губки или абразивные моющие средства. Также избегайте агрессивных химических веществ, таких например, как спрей для чистки духовки, пятновыводящих средств, а также чистящих средств для ванной комнаты или средств универсального типа. В приложении вы найдете список рекомендуемых чистящих средств и защитных средств от повреждений, вызванных сахаром.

Для тщательной очистки сначала уберите крупные загрязнения и остатки пищи, используя специальный шпатель для чистки или специальную губку для чистки

варочной поверхности из стеклокерамики.

Нанести несколько капель специального моющего средства на холодную поверхность и протереть бумажным кухонным полотенцем или чистой ветошью. А также можете использовать специальную губку (Vileda) для чистки варочной поверхности из стеклокерамики.

Для завершения чистки промыть варочную поверхность мокрой ветошью и вытереть на сухо сухой чистой ветошью.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Варочная поверхность прочная, но не является небьющейся и может быть повреждена острыми или твердыми предметами, которые могут упасть на нее. Если вы обнаружили трещины, изломы или разрезы, не используйте прибор и свяжитесь с Службой обслуживания.

- Размер надритной посуды всегда должен соответствовать размеру зоны нагрева.
- Используйте надритную посуду с гладким дном, чтобы не повредить поверхность.
- Дно надритной посуды должно совершенно точно соприкасаться с варочной зоной. Таким образом тепловая энергия передается наилучшим образом.
- Рекомендуем надритную посуду с дном толщиной 2-3 мм если из эмалированной стали и 4-6 мм если из нержавеющей стали с двойным дном.
- Если вы используете холодную варочную панель в качестве рабочей поверхности не забывайте после использования помыть ее, чтобы избежать царапин от частиц грязи.
- Варочную поверхность запрещается использовать для размещения предметов.
- При перемещении надритной посуды по варочной панели, всегда поднимайте ее, чтобы не поцарапать поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Если горячая варочная поверхность контактирует с пластмассой, алюминиевой фольгой, сахаром или пищей содержащей сахар необходимо немедленно удалить эти вещества с горячей зоны нагрева с помощью специального шпателя. Если эти вещества расплавятся могут повредить поверхность. Перед тем как приступить к приготовлению пищи содержащей много сахара рекомендуем обработать варочную поверхность соответствующим средством.

- ВНИМАНИЕ: Если на поверхности обнаружены трещины, немедленно отключите прибор или соответствующую его часть от электропитания.
- ВНИМАНИЕ: Не ставить пластмассовые емкости на горячую поверхность.

ВАЖНО!

Во избежание повреждения или ослабление прочности стекла, НЕ проливать воды на

поверхность, если она еще горячая.
Металлические предметы будут нагреваться очень быстро, если они расположены на включенной зоне нагрева, поэтому не размещаем на индукционной варочной панели металлических материалов, таких как: жестяных банок, консервных банок, алюминиевой фольги, столовых приборов, колец, ключей, часов и т.п.).

Люди с кардиостимуляторами должны проконсультироваться со своим врачом, можно ли им находится вблизи с индукционной плитой.
Не класть на индукционную варочную поверхность из стеклокерамики кредитные карточки, телефонные карточки, магнитные ленты или прочие магнитные предметы.
Индукционный генератор имеет внутреннюю систему охлаждения.
Проверяйте чтобы отверстия входа и выхода воздуха не были закрыты предметами (бумагой, ветошью и прочее). Это может привести к перегреву и как следствие к отключению индукции.

ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ НЕ БЫЛ ЗАКРЫТ ДОСТУП ВОЗДУХА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ДНЕ И КАМИНЕ ПРИБОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К

ОТКЛЮЧЕНИЮ ПРИБОРА ЧЕРЕЗ ПЕРЕГРЕВ.
Следует избегать попадания жидкости в индукционный генератор (вода, масло или другое).
Запрещается мыть струей воды.
Запрещается трогать какую-либо деталь внутри индукционного генератора.

После использования, выключите плиту через устройства управления. Не полагайтесь на детектор посуды.

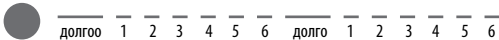
Во время использования аппарата, пользователь должен быть внимательным, что касается колец, часов и т.п., которые он носит, потому что они могут нагреваться в непосредственной близости от варочной поверхности. Задние части аппарата и рядом находящиеся зоны не должны иметь металлических предметов.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ		
Ошибка	Причина	Решение
Недостаточное нагревание зоны нагрева	Наплитную посуду из несоответствующего материала	Использовать наплитную посуду из подходящего материала
Непрерывный нагрев от температуры зоны нагрева	Выключатель ручки сломан	Проверить/заменить выключатель
Зона нагрева включается даже если нет на ней наплитной посуды	Датчик присутствия наплитной посуды сломан	Заменить генератор/ отремонтировать его
Нагреваются небольшие участки металла	Датчик присутствия наплитной посуды сломан	Заменить генератор/ отремонтировать его
Зона нагрева не нагревается	Дно наплитной посуды имеет Ø меньше 12 см	Использовать подходящую наплитную посуду
Прибор не включается	Предохранители / ток от главной линии прерван	Проверить соединение к электросети
Перегорают предохранители при включении прибора	Короткое замыкание в генераторе	Заменить генератор/ отремонтировать его
Зоны нагрева не нагреваются	Сломан генератор	Заменить генератор/ отремонтировать его

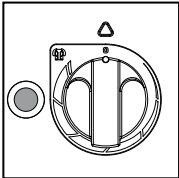
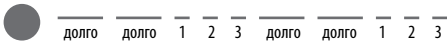
Код поломки

Поломки могут быть обнаружены в зависимости от продолжительности и частоты мигания зеленого индикатора. Мигание соответствует конкретному коду ошибки. Зеленый индикатор мигает один раз (E1) или два (E2) и затем следуют короткие регулярные мигания в зависимости от номера ошибки. Та же последовательность повторяется несколько раз.

Пример: ошибка код E1 06:



Пример: ошибка код E2 03:



Сообщения ошибки, поступающие с генератора

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E1 01	Электрическая перегрузка	Наплитная посуда из неподходящего материала, катушка поломана или с браком	Использовать наплитную посуду из подходящего материала, проверить катушку
E1 02	Нет тока в индукторе	Ошибка в подключении индуктора	Правильно подсоединить индуктор
E1 03	Температура GBT очень высокая	Вентиляционные отверстия заблокированы, вентилятор загроможден, датчик температуры неисправен.	Освободить вентиляционные отверстия, почистить вентилятор, проверить вращение вентилятора
E1 04	Зона нагрева при температуре очень высокой или очень низкой.	Наплитная посуда пустая, датчик температуры сломан.	Снять наплитную посуду, выключить и подождать пока зона нагрева остынет, проверьте, если необходимо, замените датчик температуры
E1 05	Блок управления неисправный	Блок управления неисправен или проводка с дефектом	Проверить или заменить рабочий узел, проверить электропроводку узла
E1 06	Внутренняя температура очень высокая	Вентиляционные отверстия заблокированы, вентилятор загроможден, датчик температуры неисправен, рядом находятся другие источники тепла	Освободить вентиляционные отверстия Почистить вентилятор
E1 07	Датчик температуры зоны нагрева	Датчик температуры катушек в коротком замыкании	Заменить / проверить датчик температуры
E1 08	Отсутствие фазы электросети	Падение фазы электросети или синхронизации сети	Проверить подачу электросети
E1 10	Ошибка сообщения	Ошибка шины LIN или CAN, нет связи между клавиатурой и генератором	Вынуть вилку из сети и проверьте подключение
E1 11	Ошибка инициализации	Ошибка во время инициализации блока	Подождать: устройство выполняет сброс каждые 30 секунд
E1 12	Неисправность на электросети	Неисправность при измерении тока электрической сети	Проверить подключение к электросети
E1 13	Ошибка подключения к электросети	Напряжение сети слишком высокое или слишком низкое	Проверить подключение к электросети
E1 14	Ошибка адаптера электросети	Напряжение сети слишком высокое или слишком низкое	Проверить подключение к электросети
E1 15	Защитные электрические контуры	Наплитная посуда пустая, датчик неисправен	Снять наплитную посуду, выключить и подождать пока зона нагрева остынет, проверьте, если необходимо, замените датчик температуры, отключить генератор и после нескольких минут снова подключить его

Сообщений об ошибках от цифрового управления

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E2 01	Клавиатура постоянно горит	Вода или наплитная посуда на дисплее или кнопка неисправная	Очистить поверхность дисплея или заменить цифровой блок управления
E2 10	Размыкание соединения	Неисправное соединение между клавиатурой и генератором	Заменить кабель соединения
E2 11	Ошибка автодиагностики	Неисправно программное обеспечение автодиагностики	Включить и выключить если проблема не решается обратиться в Службу технического обслуживания

Ошибка №	Поломка	Причина	Решение
E2 13	Данные конфигурации не действительны	Устройство не находит действительных данных конфигурации	Обратиться в Службу технического обслуживания
E2 14	Электрическое напряжение	Проблемы с напряжением клавиатуры	Автоматический сброс

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ КОМАНД VFLEX

На дисплее появляются два разных типа ошибок в зависимости от того, если проблема связана с генератором или управлением Vflex.

Если проблема касается генератора на дисплее появляется поочередно символ "E1" и соответствующий код ошибки. Для решения проблем смотрите раздел "РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ СЕРИЯ 900".

Если проблема касается команд Vflex дисплей показывает поочередно символ "E2" и соответствующий код ошибки. Для решения проблем смотри нижеследующую таблицу.

Ошибка №	Причина	Causa	Решения
E2 03	Одна или несколько кнопок одновременно зажаты	- Вода или остатки еды на стекле команд Vflex - Дефектные кнопки	- Очистить стекло команд - Заменить Vflex
E2 05	LIN соединение открыто	Не обнаружена связь	Проверить кабель LIN соединения
E2 10	- Проводка разомкнута - Дефектный ID	- Дефект в соединении между командами Vflex и генератором - Команды имеют ID дефектный	- Заменить кабель - Отрегулировать DIP-переключатели
E2 11	Ошибка автодиагностики	Ошибка в программном обеспечении автодиагностики	Отсоединить и подсоединить ток. Если проблема остается связаться с техническим обслуживанием
E2 013	Данные конфигурации ошибочные	Устройство обнаружило не действительные данные конфигурации	Связаться с техническим обслуживанием
E2 14	Питание	Устройство обнаружило не действительные данные конфигурации	Автоматически происходит сброс
E2 20	Совместимость версий LIN	Версия LIN не совместима	Связаться с техническим обслуживанием
E2 ФФ	Неизвестная ошибка	Причина ошибка неизвестна	Связаться с техническим обслуживанием

При присутствии ошибки единственная кнопка которая остается включенной это кнопка включения/выключения.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке духовки необходимо выключить и оставить остывать прибор.
- В случае прибора на электропитании отключить рубильник для прекращения подачи питания.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы.

Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо розвести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений

используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. **Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.**

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющими стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite).

Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

Не чистить аппарат под прямой струей воды или парочистящими устройствами.

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть досуха чистой ветошью.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем.

Любая процедура по обслуживанию должна выполняться только квалифицированным персоналом. Проводите проверку прибора как минимум раз в год и в связи с этим рекомендуем заключить соглашение о техобслуживании.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПРИБОРА

Если прибор должен долгое время не работать выполните следующие действия:

- 1) Отключить рубильник прибора чтобы отсоединить его от основной линии подачи питания.
- 2) Аккуратно очистить прибор и вокруг находящиеся зоны.
- 3) Нанести тонкий слой пищевого растительного масла поверхности из нержавеющей стали.
- 4) Выполнить все операции по техническому обслуживанию.
- 5) Накрывать аппарат чехлом и оставить несколько отверстий для вентиляции.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ИНДЕКС: _____ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: _____

ПРОВИНЦИЯ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, содержащиеся в данной брошюре, которые возникли вследствие ошибок при переписывании или печати, а также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет полезными или необходимыми, без ущерба для основных характеристик. Производитель не несет никакой ответственности, если правила, указанные в данном руководстве, не соблюдаются. Производитель не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неправильной установкой, повреждениями, плохим обслуживанием, неумением в обращении.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

В случае поломки немедленно отключить от питания аппарат и обратиться в Сервисный центр.

شهادة ضمان	
اسم الشركة:	_____
الشارع:	_____
الرقم البريدي:	_____ المدينة: _____
المقاطعة:	_____ تاريخ التركيب: _____
الموديل: _____ رقم الجهاز: _____	

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E2 03	زرّ أو أكثر من زرّ يبقى مضغوط بشكل دائم	- وجود ماء أو مخلفات على زجاج أدوات التحكم Bflex - الأزرار متلفة	- نظّف زجاج أدوات التحكم - استبدل Bflex
E2 05	التوصيل LIN مفتوح	عدم كشف أي اتصال	تحقق من كبل التوصيل LIN
E2 10	- قطع الأسلاك - ID معطوب	- عطب على التوصيل ما بين أدوات التحكم flex touch والمولد - واحد ID من أدوات التحكم معطوب	- استبدل كبل التوصيل - اضبط DIP-switches
E2 11	خطأ في التشخيص الذاتي	خطأ في سوفت وير التشخيص الذاتي	أفضل التيار الكهربائي وأعد توصيله من جديد. إذا استمرت المشكلة، اتصل بقسم الرعاية الفنية
E2 13	بيانات التهيئة خاطئة	الجهاز وجد ببيانات تهيئة غير صحيحة	اتصل بقسم الرعاية الفنية
E2 14	التغذية الكهربائية	مشكلة في تغذية أدوات التحكم flex touch	يتم إجراء إعادة ضبط بشكل أوتوماتيكي
E2 20	توافق صيغة LIN	صيغة LIN غير متوافقة	اتصل بقسم الرعاية الفنية
E2 00	خطأ غير معروف	سبب الخطأ غير معروف	اتصل بقسم الرعاية الفنية

في حالة وجود خطأ، الزرّ الوحيد الذي يبقى يعمل هو زرّ الإشعال / الإطفاء.

الصيانة

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، أوقف التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح العزل.

تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرزيات.

عدم تنظيف الجهاز بتوجيه الماء مباشرة نحوه أو بواسطة أجهزة التنظيف بالخيار.

بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بواسطة الماء النظيف، ثم جفف جيداً من خلال استعمال قطعة قماش.

استبدال المركبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية موردة من قبل الشركة الصانعة يجب أن تتم أعمال الصيانة فقط من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض. افحص الجهاز على الأقل مرة في السنة. ولهذا الغرض ننصح المستخدم بصك عقد صيانة.

توقّف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- (1) استعمل مفتاح العزل المتواجد على الجهاز لكي تفصل هذا الأخير عن الشبكة الكهربائية.
- (2) نظف الجهاز والمناطق المحيطة به بعناية تامة
- (3) ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي
- (4) أجري جميع أعمال الصيانة
- (5) غطي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء.

ما العمل في حالة العطب

في حالة العطب، افصل الجهاز فوراً عن الشبكة الكهربائية واتصل بقسم الرعاية الفنية.

رسائل خطأ صادرة من المولد

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E1 01	تجاوز الحملولة الكهربائية	القدر مصنوع من مادة غير مناسبة، الملف مكسور أو معطوب	استعمل قدر مصنوع من مادة مناسبة، افحص الملف
E1 02	لا يوجد تيار في المولد	خطأ في توصيل المولد	أوصل المولد بالشكل الصحيح
E1 03	درجة حرارة IGBT عالية جداً	فتحة التهوية مسدودة، مروحة معاقة، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب	افتح الفتحة الهوائية، نظف المروحة، افحص دوران المروحة
E1 04	درجة حرارة منطقة الطهي عالية جداً أو منخفضة جداً	القدر فارغ، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب	أبعد القدر، ثم أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن تبرد منطقة الطهي، تحقق من جهاز إحساس درجة الحرارة واستبدله عند الضرورة
E1 05	وحدة التحكم معطوبة	وحدة التحكم معطوبة أو عطب في التسليك	افحص أو استبدل وحدة العمل، افحص تسليك الوحدة
E1 06	درجة الحرارة الداخلية عالية جداً	فتحة التهوية مسدودة، المروحة معاقة، جهاز إحساس درجة الحرارة معطوب، التواجد بالقرب من مصادر حرارة خارجية	افتح الفتحة الهوائية، نظف المروحة. أبعاد مصادر الحرارة الخارجية. خفض درجة حرارة البيئة
E1 07	جهاز إحساس درجة حرارة منطقة الطهي	عطل تماس كهربائي لجهاز إحساس درجة حرارة الملفات	استبدل / افحص جهاز إحساس درجة الحرارة
E1 08	الطور الرئيسي معطوبة	هبوط الطور الرئيسي أو الطور الرئيسي للترامن	افحص التغذية الكهربائية
E1 10	خطأ اتصال	خطأ في CAN أو bus LIN ، لا يوجد اتصال ما بين لوحة المفاتيح والمولد	اسحب القابس من الشبكة الكهربائية وافحص التوصيل
E1 11	خطأ في تحديد القيمة الأولية	خطأ أثناء تحديد القيمة الأولية	انتظر: يقوم الجهاز بإعادة الضبط كل ٣٠ ثانية تقريباً.
E1 12	عطب في الخط الكهربائي	عطب أثناء قياس التيار الكهربائي	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 13	خطأ توصيل بالشبكة الكهربائية	فلطية الشبكة عالية جداً أو منخفضة جداً	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 14	خطأ مهايئ الشبكة الكهربائية	فلطية الشبكة عالية جداً أو منخفضة جداً	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
E1 15	الدوائر الكهربائية للحماية	القدر فارغ، جهاز الإحساس معطوب	أبعد القدر، ثم أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن تبرد منطقة الطهي، تحقق من ضرورة استبدال جهاز إحساس درجة الحرارة ، أفضل المولد ثم أعد توصيله بعد دقيقتين تقريباً.

رسائل خطأ صادرة من أدوات التحكم الرقمية

رقم الخطأ	العطب	السبب	الحل
E2 01	لوحة المفاتيح تُشعل بشكل دائم	ماء أو قدور على لوحة العرض أو الزرّ معطوب	نظف لوحة العرض أو استبدل وحدة التحكم الرقمي
E2 10	انقطاع الأسلاك الكهربائية	توصيل خاطئ ما بين لوحة المفاتيح والمولد	استبدل كبل التوصيل الكهربائي
E2 11	خطأ في التشخيص الذاتي	خطأ في سوفت وير التشخيص الذاتي	أطفأ ثم أشعل وإذا استمرت المشكلة اتصل بقسم رعاية العملاء
E2 13	بيانات التنسيق غير صالحة	الجهاز لا يجد بيانات صالحة للتنسيق	اتصل بقسم رعاية العملاء
E2 14	الفلطية الكهربائية	مشاكل مع فلطية لوحة المفاتيح	إعادة ضبط تلقائي

حلول مشاكل أدوات التحكم Bflex

تُظهر شاشة العرض نوعين مختلفين من الأخطاء حسب ما إذا كانت المشكلة تتعلق في المولد أو أدوات التحكم Bflex. إذا كانت المشكلة تتعلق في المولد، تُظهر لوحة العرض بشكل متبادل الرمز E1 ورمز الخطأ المتعلق به. لحل المشاكل، راجع فقرة "حل مشاكل الحث مجموعة 900". إذا كانت المشكلة تتعلق في Bflex ، تُظهر لوحة العرض بشكل متبادل الرمز E2 ورمز الخطأ المتعلق به. لحل المشاكل، راجع الجدول اللاحق.

تنبيه!
في حالة ملامسة سطح الطهي للبلاستيك أو فيلم من الألمنيوم أو السكر أو طعام يحتوي على سكر، يجب إبعاد هذه العناصر على الفور عن منطقة الطهي الحارة من خلال استعمال الأداة الخاصة لهذا الغرض. يمكن أن تؤدي هذه المواد إلى تلف سطح الطهي في حالة انصهارها. قبل طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر، ننصح دائماً بمعالجة سطح الطهي بواسطة منتج خاص.

- تنبيه: في حالة وجود شقوق على السطح، فصل الجهاز أو الجزء المعني بالتلف فوراً عن الشبكة الكهربائية

- تنبيه: لا تضع أشياء مصنوعة من البلاستيك على السطوح الساخنة.

تنبيه!
لدى استعمال الجهاز، يجب الانتباه إلى مايلبسه المستعمل من أشياء مثل الخواتم، الساعات التي قد تسخن إذا اقتربت كثيراً من سطوح الطبخ.

يجب أن يكون الجزء الخلفي من الجهاز خالياً تماماً من الأشياء المعدنية وكذلك الأمكنة القريبة منه.

تنبيه!
لتلاشي تلف أو إضعاف تركيبة الزجاج، لا تسكب ماء على سطح الطهي عندما يكون ساخناً.

الأشياء المعدنية تسخن بسرعة في حالة وضعها فوق منطقة التسخين التي تشغل، لذلك لا تسند على سطح الطهي بالحث مواد معدنية مثل: علب ومرطبات وأوراق الألمنيوم ومعالق وشوك وسكاكين وخواتم ومفاتيح وساعات وغيرها.

يجب على الأشخاص المركبين جهاز لتنظيم نبضات القلب (بيس ميكر)، استشارة الطبيب لمعرفة فيما إذا كان بإمكانهم التواجد بالقرب من سطح طهي مع مولد يعمل بالحث أم لا.

لا تستند بطاقات اعتماد أو بطاقات هاتف أو أشرطة مغناطيسية على صفيحة الزجاج-السيراميك التي تعمل بنظام الحث.

المولد الذي يعمل بالحث مزود بنظام تبريد داخلي.

حل مشاكل سطوح الطهي

الخطأ	السبب	الحل
استعمال قدر مصنوع من مادة مناسبة	القدر مصنوع من مادة غير مناسبة	التسخين غير آفي في منطقة الطهي القدر مصنوع من مادة غير مناسبة استعمال قدر مصنوع من مادة مناسبة
تسخين مستمر في منطقة الطهي بأقصى قوة	المفتاح الكهربائي للقبضة مكسور	افحص/استبدل المفتاح الكهربائي
منطقة الطهي تشعل حتى في حالة عدم وجود القدر	أشرف القدر معطوب	استبدل المولد/أصلحه
تسخن أجزاء صغيرة معدنية	أشرف القدر معطوب	استبدل المولد/أصلحه
منطقة الطهي لا تسخن	قطر قدر القدر يقل عن ١٢ سم	استعمل قدر مناسب
الجهاز لا يشعل	الفوزات / التيار الرئيسي مقطوع	افحص التوصيل بالشبكة الكهربائية
الفوزات تحترق عند إشعال الجهاز	عطل تماس أهرباني بالمولد	استبدل المولد/أصلحه
مناطق الطهي لا تسخن	المولد معطوب	استبدل المولد/أصلحه

رمز الخطأ

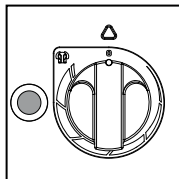
يمكن أشف الخطأ بناء على مدة وتردد وميض المؤشر الضوئي الأخضر. تشير الومضات إلى رمز محدد من الخطأ. يصدر عن المؤشر الأخضر وميض مرة واحدة (E 1) أو مرتين (E 2) ومن بعدها ومضات قصيرة ومنظمة، وذلك حسب رقم الخطأ. يعاد نفس التردد أثير من مرة

مثال: رمز الخطأ E1 06 :

طويل 1 2 3 4 5 6 طويل 1 2 3 4 5 6

مثال: رمز الخطأ E2 03 :

طويل 1 2 3 طويل 1 2 3 طويل 1 2 3



إلى الأجزاء التي تزيد الغلظية فيها عن 400 فولت.

(١١٠)

تنبيه: الألواح التي تحمل الرمز ▲ تحمي المستخدم من الوصول إلى الأجزاء التي تصدر إشعاعات كهرومغناطيسية غير مؤينة .

يقل مستوى الضجيج A عن 70 ديسيبل (A).

تشغيل السطوح التي تعمل بالحث

تنبيه:

يتم تسخين سطح الزجاج-السيراميك بواسطة الحرارة الصادر عن قعر القدر. لتلاشي إصابات الحروق والأذى، لا تلمس سطح الزجاج-السيراميك أثناء الاستعمال.

(أ) أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية بعد التحقق من أن غلظية الشبكة الكهربائية مطابقة للغلظية المبيّنة على اللوحة الفنية للجهاز.

(ب) ضع القدر بشكل مطابق للمنطقة المحددة على سطح الزجاج-السيراميك.

(ج) لَفّ القبضة باتجاه عقارب الساعة (راجع شكل ٧): يشعل المؤشر الضوئي الأخضر.

يصدر المؤشر الضوئي الأخضر وميض في حالة عدم وجود القدر. أضبط القوة من خلال لَفّ القبضة.

عند رفع القدر، يتوقف الجهاز عن توزيع القوة، وعند وضع القدر مرة أخرى يعود الجهاز إلى توزيع نفس القوة المضبوطة. في حالة إبعاد القدر، يبقى المحث (عضو الحث) في حالة جاهز للاستعمال ولا يستهلك أثناء ذلك طاقة سوى الطاقة اللازمة لإشعال المؤشر الضوئي.

الإطفاء

لَفّ القبضة باتجاه عقارب الساعة إلى غاية أن تصل إلى وضعية OFF.

تبقى بعض أجزاء المودم موصولة بالكهرباء، وحتى لو كانت القبضة على وضعية OFF. لذلك، في حالة القيام بأعمال صيانة، يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. تحقق من عدم وصول أي سائل إلى داخل المودم الذي يعمل بالحث. سواء خلال الاستعمال المعتاد أو خلال تنظيف أو صيانة المركبات.

عمل مقاود "بفلكس"

(انظر إلى الشكل 8)

من أجل إشعال "البفلكس" أضغط بشكل مستمر على العتلة "B" لما لا يقل عن 3 ثواني، تتبدل على الشاشة "A" كلمة منطفي "FFO" بالرقم "0".

أضغط لفترة قصيرة على العتلة "B" ودورها من أجل زيادة أو خفض القدرة المرغوبة من 1 إلى 100. تظهر القيمة المبرمجة على الشاشة. من أجل تثبيت القيمة المبرمجة أضغط لفترة قصيرة على العتلة "B" أو الانتظار بضع دقائق: ستحتفظ ذاكرة الجهاز بالقيمة الأخيرة التي ظهرت على شاشة الديسبلاي.

عندما لا يتحسس الجهاز وجود الإناء على منطقة الطبخ، يظهر على الشاشة الحرف (U)، الذي يشير إلى أن الإناء غير موجود. بوضع الإناء على المنطقة الناشطة يتحسس المودم وجودها ويبدأ بتقديم الطاقة.

بشكل دوري، حسب الإستعمال، يشعل المؤشر (C) الخاص بثلوث فلتر الهواء المشقوق.

بالرغم من ذلك يستمر عمل الجهاز بشكل إعتيادي، غير أنه ينصح بتنظيف الفلتر بأسرع وقت ممكن.

من أجل تنظيف الفلتر بشكل صحيح، يجب مراجعة الفقرة "تنظيف

فلتر الهواء".

من أجل إعادة المؤشر (C) إلى وضعه السابق، أضغط على العتلة "B" حتى سماع التنبيه الصوتي.

الاستخدام الصحيح

عند استخدام السطوح التي تعمل بالحث، يجب استعمال قدور خاصة للطهي بالحث: تحقق من وجود الرمز  على القدور الذي يحدد الطهي بالحث.

يجب عدم استعمال السطوح التي تعمل بالحث من أجل تسخين أشياء تختلف عن الأشياء المبيّنة أعلاه.

تنظيف فلتر الهواء

(انظر إلى الشكل 9)

"F" جميع أجهزة الطبخ المسخنة بالتحريرض مجهزة بفلتر للهواء موضوع في أسفل لوحة المقاوود. إن تعمل عمل الفلتر حتى جزئياً، قد يؤدي إلى ارتفاع سخونة المولد بشكل غير مناسب ويسبب إنطفائه بسبب التجاوز الحراري. ينصح بالتنظيف الدوري للفلتر بتسليط الهواء المضغوط عليه أو بغسله بالماء والصابون المعتدل. يجب التأكد أن الفلتر قد جف تماماً قبل إعادة تركيبه في موضعه.

تنظيف الزجاج

(انظر إلى الشكل 10)

ننصحكم بغسل سطح الطهي بشكل منتظم، وإذا كان بالإمكان بعد كل مرة استعمال لا تستعمل قطعة إسفنج حاكّة أو مساحيق حاكّة. لا تستعمل أيضاً المواد الكيماوية الفعالة، مثل "السيراي" الذي يستخدم لتنظيف الفرن والمنتجات التي تستخدم ضد بقع الوسخ وكذلك منظفات الحمام أو المنظفات بشكل عام. يرفق مع هذا الكتيب قائمة بالمنظفات التي ينصح باستعمالها والمنتجات التي تحمي جهازكم من الأضرار الناتجة عن السكر. www.schott-ceran.com لتنظيف الجهاز بشكل جيد، أزل قبل كل شيء بقايا الطعام من خلال استخدام فرشاة تنظيف أو قطعة إسفنج خاصة بتنظيف سطوح الطهي المصنوعة من الزجاج-السيراميك. بعد ذلك أسكب بضع قطرات من المنظف الخاص على سطح الطهي البارد وافرّق بورق التنشيف أو بواسطة قطعة قماش نظيفة. وبدلاً من ذلك، يمكنك استعمال قطعة إسفنج خاصة (Vileda) من أجل تنظيف سطوح الطهي المصنوعة من الزجاج-السيراميك.

تنبيهات عامة

سطح الطهي قوي ولكنه قابل للكسر ويمكن أن يتعرض للتلف إذا سقطت عليه أشياء صلبة أو مذبذبة. في حالة كسر أو تشقق الزجاج، لا تستعمل الجهاز واتصل فوراً بقسم الرعاية الفنية.

يجب أن يكون حجم وعاء الطهي متناسب دائماً مع منطقة الطهي.

استعمل أو عية طهي ذات قعر أملس خوفاً من تعرض سطح الطهي إلى التلف.

يجب أن يستند قعر وعاء الطهي بشكل تام على منطقة الطهي؛ لأنه بهذا الشكل يتم نقل الطاقة الحرارية بشكل أفضل.

ننصح باستعمال أو عية طهي يكون سمك قعرها 2-3 ملم إذا كانت مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا و 4-6 ملم إذا كانت من

الفولاذ الغير قابل للصدأ.

- يجب عدم استعمال سطوح الطهي لإسناد الأشياء.

- عند نقل وعاء متواجد على سطح الطهي، يجب مراعاة رفعه خوفاً من خدش سطح الطهي.

العمل لكل مركب والتحقق من عدم وجود شذوذ.
في هذه المرحلة، من المهم التحقق من احترام جميع شروط السلامة والصحة.

تحقق مما يلي لفحص الجهاز:

- (1) تحقق من أن فلتية الشبكة الكهربائية مطابقة لفلتية الجهاز.
 - (2) استعمل مفتاح العزل التلقائي للتحقق من التوصيل الكهربائي.
 - (3) تحقق من عمل أجهزة الأمان بشكل سليم.
- بعد إجراء الفحص، درّب عند الضرورة الشخص الذي يقوم باستخدام الجهاز، لكي يكتسب المهارات اللازمة لتشغيل الجهاز بشكل أمين حسب ما تنص عليه النظم السائدة في بلد الاستخدام.

تعليمات الاستعمال

يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات أبيرة ومستمرة من الأطعمة.

تنبيه!

راقب الأجهزة دائما وهي تعمل، ولا تستخدمها مطلقاً وهي فارغة. تدل المؤشرات الضوئية على حالة الإشعال أو الإطفاء لجميع المعدات.

لا تتطلب الأجهزة أعمال ضبط محددة من قبل الفني المختص، زيادة على أعمال الضبط التي يقوم بها المستخدم أثناء الاستعمال. استخدم فقط معدات تتصحب بها الشركة الصانعة. لا تستخدم الأجهزة لطهي المواد الغذائية بشكل مباشر. للحصول على أداء بمستوى جيد والتوفير من استهلاك الطاقة، استخدم قدر مناسب للطهي بواسطة الكهرباء (راجع بطاقات المعلومات المتواجدة عادة على قعرها): يجب أن يكون القعر سميك ومسطح بشكل تام. (شكل 6)

يجب أن يكون قطر الأوعية مساوي كحد أدنى لقطر منطقة الطهي المختارة، وإذا كان أقل من ذلك، يتم في هذه الحالة إهدار للطاقة بدون فائدة، وبالتالي من المستحسن أن يكون أكبر من قطر منطقة الطهي. (شكل 6)

يجب أن يكون قعر القدر وسطح الطهي نظيف وجاف. عند استعمال الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة كريهة أو رائحة حريق. تتلاشى هذه الظاهرة بشكل كامل بعد استعمال الجهاز مرتين أو ثلاثة مرات.

بعد الاستعمال، تبقى المناطق ساخنة لفترة من الوقت. تبقى مؤشرات الحرارة المتبقية مشعلة إلى غاية أن يبرد الزجاج. عدم وضع اليدين على الجهاز وإبعاد الأطفال عنه حتى يبرد.

هذه النظم هامة جداً، لأنه في حالة إهمالها يمكن أن يعمل الجهاز بشكل خاطئ وتتشأ حالات تشكل خطر على المستخدم. يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلا إذا تم مراقبتهم أو تدريبهم على استعمال الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم. يجب حراسة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز. يجب الانتباه في حالة أن تكون الأرضية حول الجهاز زلقة.

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي. قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي. عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب ترأيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة

وبشكل مطابق لنظم الترابيب. III تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفنة يمكن توصيل/استبدال أبل التغذية الكهربائية بعد تثبيت الجهاز. LX بخصوص الموديلات وبالفعل يتواجد خلف الجهاز، حجرة فنية من السهل أن يصل إليها الفني القائم على تنفيذ عمليات الترابيب المذورة أعلاه.

تنبيه!

يجب عدم قطع كبل التاربيض الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

التوصيل الكهربائي

أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية حسب ما هو مبين (راجع شكل 4 - شكل 5):

- (1) ركب إذا كان غير متوفر مفتاح عزل (A) بالقرب من الجهاز مع إعتاق مغناطيسي حراري وإقلال تفاضلي.
- (2) افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة، ثم فك البراغي (C) من أجل فك الغطاء (D).
- (3) أوصل مفتاح العزل بلوحة أطراف التوصيل (H)، حسب ما هو مبين في الشكل وفي المخططات الكهربائية المتواجدة في نهاية الكتولوج. يجب أن لا تقل مواصفات كبل التوصيل الكهربائي عن مواصفات كبل من نوع H07RN-F مع درجة حرارة استعمال لا تقل عن 80 مئوية، كما يجب أن يكون ذات مقطع مناسب للجهاز (راجع المعلومات الفنية على الجداول).
- (4) مرّر الكبل عبر دليل تمرير الكبل، ثم شدّ مثبت الكبل وأوصل الموصلات بشكل مطابق لأطراف التوصيل المتواجدة داخل اللوحة ومن بعدها ثبتها. يجب أن يكون كبل التاربيض الأصفر-الأخضر أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل.
- (5) إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله بكبل خاص نوع H05RNF أو نوع H07RNF يتم الحصول عليه من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل لتلاشي وقوع أي خطر.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية. وهو مميز بالرمز:



تنبيه!

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الغير مطابقة للتعليمات.

فحص الجهاز

هام

قبل تشغيل الجهاز يجب فحص التجهيزات من أجل تقييم شروط

تنبيه: الألواح التي تحمل الرمز ⚡ تحمي المستخدم من الوصول

تعليمات التركيب



تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في هذا الفصل على الصفحات الأولى من هذا الكتيب.

مواصفات الجهاز

يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، كما يجب حمايتها بواسطة الشبك، ويجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها. (راجع الشكل 2 – الشكل 3).

تركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، مع 4 أقدام (الارتفاع قابل للتعديل).
رفوف من الزجاج-الميراميك للطهي بالأشعة وبالحث.
مقابض تحكم مصنوعة من المواد الاصطناعية.

المطلوبات القانونية والتقنية

تحذيرات - تنبيهات
للا تركيب الجهاز بالقرب من أجهزة أخرى تصل درجة حرارتها درجات عالية خوفاً من تلف المركبات الكهربائية.
أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شطف وطرد الهواء خالية من أي عائق.

تُصرّح الشراة المصنّعة بأن الأجهزة مطابقة للتوجيهات الأوروبية وتطلب بأن تتم عملية التثبيت ضمن احترام النظم السائدة. عند القيام بعملية التثبيت، يجب احترام الشروط التالية:
- أنظمة البناء والتعليمات للوقاية من الحرائق
- نظم الوقاية من الحوادث
- تعليمات اللجنة الكهروتقنية الإيطالية السائدة
- أنظمة الإطفاء السائدة

التركيب

يجب أن تتم عملية تركيب وتشغيل وصيانة الجهاز من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض. يجب تنفيذ جميع أعمال التركيب بشكل مطابق للنظم السائدة. لا تتحمل الشركة المصنّعة أي مسؤولية في حالة عمل الجهاز بشكل غير صحيح نتيجة لعملية تركيب خاطئة وغير مطابقة للنظم السائدة.

التشغيل

المعالجة والنقل

يجب تركيب الموديلات ذات العاضات على الجانبين بحيث تبعد 5 سم عن الجدار الخلفي و 50 سم عن الجدارين الجانبيين. بينما يجب تركيب الموديلات ذات العاضات من الخلف بحيث تبعد 50 سم عن الجدار الخلفي و 50 سم عن الجدارين الجانبيين.

توضع الأجهزة على سقالة (بالة) من الخشب لتسهيل نقلها ومعالجتها بواسطة الرافعات الشوكية أو العربات سواء داخل المصنع أو عند تحميلها ونقلها. يتم تغطيتها بأغلفة من الكرتون المموج بثلاثة طبقات ويوضع عليها إشارات لاصقة مطبوعة. تشمل هذه الإشارات على تعليمات حول كيفية معالجتها وتمنع من رفعها بواسطة المشابك ومن تعريض الغلاف إلى العوامل الجوية.

في جميع الأحوال، يجب تركيب/تثبيت الجهاز بشكل يسمح من استبدال كبل التغذية الكهربائية بعد تركيب الجهاز نفسه.

كما تنتبه أيضاً العامل على وجود أشياء هشة في الداخل وحول الوضعية العمودية التي يجب أن يتخذها الغلاف. زيادة على ذلك، تنتبه الإشارات حول كيفية فتح الغلاف بالشكل الصحيح، أي من الأسفل نحو الأعلى.

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعد الغلاف عن الجهاز. بعض القطع محمية بواسطة فيلم لاصق، يجب إبعاده بحرص.
إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بواسطة العناصر المناسبة، مثل البنزين. لا تستعمل على الإطلاق عناصر حادة.
يجب التحقق من استواء الجهاز بواسطة ميزان التسوية. يمكن التغلب على عدم استواء الجهاز من خلال تعديل ارتفاع الأقدام نفسها. يجب أن يكون المفتاح الكهربائي الرئيسي أو المأخذ الكهربائي بالقرب من الجهاز ومن السهل الوصول إليهما.
يوضح بوضع الجهاز تحت الشفّاط لكي يتم إخلاء البخار بشكل سريع.

تنبيهات:

في حالة تركيب الموديلات:

- E7P2M/IND - SE7P2M/IND - SE7P2PM/IND - SE7P2M/IND-BF - SE7P2PM/IND-BF
- E7WOK/IND - E9P2M/IND - E9WOK/IND
- SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF - SE9WOK/IND
- SE9WOK/IND-BF - SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF
- SE9P2M/IND-BF

بشكل منفرد (ليس على شكل صف)، تثبت قدم منع الانقلاب على الأرضية بواسطة مسامير ملولبة (راجع شكل 1a) مع مراعاة احترام أبعاد الحد الأدنى للتركيب المبينة أعلاه.
المعدات القائمة بذاتها والتي يقل وزنها عن 40 كغم، يجب تثبيتها على السطح الاستنادي بواسطة عُدّة التركيب الموردة (راجع الشكل 1b).

فكّ أحد الأقدام، ثم أدخل المسامير في الثقوب الأكبر للكتيفة A، ومن بعدها تثبت القدم ثانية، ثم تثبت العُدّة على السطح الاستنادي من خلال استخدام البراغي B. يجب دائماً مراعاة أبعاد الحد الأدنى للتركيب.

تهوية الغرفة

يجب أن يتواجد في الغرفة التي يركّب فيها الجهاز فتحات تهوية لضمان عمل الجهاز بالشكل الصحيح ومن أجل تغيير هواء الغرفة نفسها.

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

2014/35/UC	قلّية منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/EU	تضييق على وضع مواد خطيرة على أجهزة كهربائية وإلكترونية
2006/42/EC	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للاستعمال المنزلي وماشابه ذلك
EN 60335-2-36	أمان وسلامة الأجهزة الكهربائية التجارية مثل المطابخ والأفران والمواقد وسطوح الطهي

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز ، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

CE	
عدد:	الموديل:
ΣQ_n	
IPX	هيرتس: ٦٠/٥٠
كيلواط:	فولت:

معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 2012\19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العبوة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الاستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والاستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم إدارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت إمكانية الاستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لجميع الأجهزة

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي ، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الاستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الاستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز ، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الاستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنح إمكانية الاستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

مطابخ كهربائية مجموعة LX900 TOP

المعلومات الفنية

الحد الأقصى لوزن الجهاز وهو قارغ	كلل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	TE فرن	FE فرن	FE1 فرن	مناطق الطهي	صفائح مرتعة		صفائح مستندرة	الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلواط			
كغم	كيلواط		كيلواط	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	LXE9P2/IND - LXE9P2/IND-BF
40	5x1,5	380-415V3N~				5	2			10	LXE9P4/IND - LXE9P4/IND-BF
75	5x4	380-415V3N~				5	4			20	LXE9WOK/IND - LXE9WOK/IND-BF
55	5x1,5	380-415V3N~				5	1			5	LXE9TP2/IND - LXE9TP2/IND-BF
40	5x2,5	380-415V3N~				7	2			14	LXE9TP4/IND - LXE9TP4/IND-BF
75	5x10	380-415V3N~				7	4			28	

مطابخ كهربائية مجموعة S900

المعلومات الفنية

الحد الأقصى لوزن الجهاز وهو قارغ	كلل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	TE فرن	FE فرن	FE1 فرن	مناطق الطهي	صفائح مرتعة		صفائح مستندرة	الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلواط			
كغم	كيلواط		كيلواط	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	SE9P2M/IND - SE9P2M/IND-BF
55	5x1,5	380-415V3N~				5	2			10	SE9P4M/IND - SE9P4M/IND-BF
85	5x4	380-415V3N~				5	4			20	SE9WOK/IND - SE9WOK/IND-BF
45	5x1,5	380-415V3N~				5	1			5	SE9TP2M/IND - SE9TP2M/IND-BF
40	5x2,5	380-415V3N~				7	2			14	SE9TP4M/IND - SE9TP4M/IND-BF
75	5x10	380-415V3N~				7	4			28	

المعلومات الفنية

مطابخ كهربائية مجموعة S700

الحد الأقصى لوزن الجهاز وهو فارغ	كل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	فرن TE	فرن FE	فرن FE1	مناطق الطهي	صفايح مرقية		صفايح مستديرة		الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلو	عدد	كيلو		
32	4x1,5	380-415V3~	كيلو	كيلو	كيلو	3,5	2				7	SE7P2B/IND - SE7P2B/IND-BF
52	4x2,5	380-415V3~				3,5	4				14	SE7P4B/IND - SE7P4B/IND-BF
45	4x1,5	380-415V3~				3,5	2				7	SE7P2M/IND - SE7P2M/IND-BF
70	4x2,5	380-415V3~				3,5	4				14	SE7P4M/IND - SE7P4M/IND-BF
28	3x1,5	220-240 V~				3,5	1				3,5	SE7WOK-B/IND - SE7WOK-B/IND-BF

المعلومات الفنية

MAXIMA 900

الحد الأقصى لوزن الجهاز وهو فارغ	كل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	فرن TE	فرن FE	فرن FE1	مناطق الطهي	صفايح مربعة		صفايح مستديرة		الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلو	عدد	كيلو		
55	5x1,5	380-415 V3N~				5	2	5	2	10	E9P2M/IND	
85	5x4	380-415 V3N~				5	4	5	4	20	E9P-4M/IND	
45	5x1,5	380-415 V3~				5	1	5	1	5	E9WOK/IND	

المعلومات الفنية

MACROS 700

الحد الأدنى لوزن الجهاز وهو فارغ	كلل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	التغذية الكهربائية	فرن TE	فرن FE	فرن FE1	مناطق الطهي	صفايح مرتبة		صفايح مستديرة		الفترة الاسمية	الموديل
							عدد	كيلو	عدد	كيلو		
32	5x1,5	380-415 V3N~	كيلو	كيلو	كيلو	3,5	2	3,5	2	7	7	SE7P2B/IND - SE7P2B/IND-BF
52	5x2,5	380-415 V3N~				3,5	4	3,5	4	14	14	SE7P4B/IND - SE7P4B/IND-BF
45	5x1,5	380-415 V3N~				3,5	2	3,5	2	7	7	SE7P2M/IND - SE7P2M/IND-BF
70	5x2,5	380-415 V3N~				3,5	4	3,5	4	14	14	SE7P4M/IND - SE7P4M/IND-BF
28	3x1,5	220-240 V~				3,5	1	3,5	1	3,5	3,5	SE7WOK-B/IND - SE7WOK-B/IND-BF
32	5x2,5	380-415 V3N~				5	2	5	2	10	10	SE7P2PB/IND - SE7P2PB/IND-BF
52	5x4	380-415 V3N~				5	4	5	4	20	20	SE7P4PB/IND - SE7P4PB/IND-BF
45	5x2,5	380-415 V3N~				5	2	5	2	10	10	SE7P2PM/IND - SE7P2PM/IND-BF
70	5x4	380-415 V3N~				5	4	5	4	20	20	SE7P4PM/IND - SE7P4PM/IND-BF
28	5x1,5	380-415 V3N~				5	1	5	1	5	5	SE7WOK-PB/IND - SE7WOK-PB/IND-BF

مطابخ كهربائية مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9P2/IND	2 منطقة طهي بالحث	290×900×400 (310) ملم
LXE9P2/IND-BF	2 منطقة طهي بالحث تحكم Bflex	290×900×400 (310) ملم
LXE9P4/IND	4 مناطق طهي بالحث	290×900×800 (310) ملم
LXE9P4/IND-BF	4 مناطق طهي بالحث تحكم Bflex	290×900×800 (310) ملم
LXE9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	290×900×400 (310) ملم
LXE9WOK/IND-BF	غلاية بالحث مع حيز تحكم Bflex	290×900×400 (310) ملم
LXE9TP2/IND	سطح طهي بالحث، 2 منطقة، أدوات تحكم Bflex مفتوح	290×900×400 (310) ملم
LXE9TP2/IND-BF	سطح طهي بالحث، 2 منطقة، أدوات تحكم Bflex مفتوح	290×900×400 (310) ملم
LXE9TP4/IND	سطح طهي بالحث، 4 مناطق أدوات تحكم Bflex مفتوح	290×900×800 (310) ملم
LXE9TP4/IND-BF	سطح طهي بالحث، 4 مناطق أدوات تحكم Bflex مفتوح	290×900×800 (310) ملم

مقالي كهربائية مجموعة MACROS 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E7P2B/IND	2 منطقة طهي بالحث	400×700×290 (430) ملم
E7P4B/IND	4 منطقة طهي بالحث	800×700×290 (430) ملم
E7WOK-B/IND	غلاية بالحث	400×700×290 (430) ملم
E7P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×700×900 (1040) ملم
E7P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×700×900 (1040) ملم
E7WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	400×700×900 (1040) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة MAXIMA 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×900×960 (960) ملم
E9P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×900×960 (960) ملم
E9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	400×900×960 (960) ملم

مقالي كهربائية مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE7P2B/IND · SE7P2PB/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×730×280 (290) ملم
SE7P2B/IND-BF · SE7P2PB/IND-BF	2 منطقة طهي بالحث مع حيز - تحكم Bflex	400×730×280 (290) ملم
SE7P2M/IND · SE7P2PM/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×730×910 (910) ملم
SE7P2M/IND-BF · SE7P2PM/IND-BF	2 منطقة طهي بالحث مع حيز - تحكم Bflex	400×730×910 (910) ملم
SE7P4B/IND · SE7P4PB/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×730×280 (290) ملم
SE7P4B/IND-BF · SE7P4PB/IND-BF	4 مناطق طهي بالحث مع حيز - تحكم Bflex	800×730×280 (290) ملم
SE7P4M/IND · SE7P4PM/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×730×910 (910) ملم
SE7P4M/IND-BF · SE7P4PM/IND-BF	4 مناطق طهي بالحث مع حيز - تحكم Bflex	800×730×910 (910) ملم
SE7WOK-B/IND · SE7WOK-PB/IND	غلاية بالحث	400×730×280 (290) ملم
SE7WOK-B/IND-BF · SE7WOK-PB/IND-BF	غلاية بالحث - تحكم Bflex	400×730×280 (290) ملم

مطابخ كهربائية مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9P2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×900×920 (920) ملم
SE9P2M/IND-BF	2 منطقة طهي بالحث مع حيز تحكم Bflex	400×900×920 (920) ملم
SE9P4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×900×920 (920) ملم
SE9P4M/IND-BF	4 مناطق طهي بالحث مع حيز تحكم Bflex	800×900×920 (920) ملم
SE9WOK/IND	غلاية بالحث مع حيز	400×900×920 (920) ملم
SE9WOK/IND-BF	غلاية بالحث مع حيز تحكم Bflex	400×900×920 (920) ملم
SE9TP2M/IND	2 منطقة طهي بالحث مع حيز	400×900×920 (920) ملم
SE9TP2M/IND-BF	سطح طهي بالحث، 2 منطقة، أدوات تحكم flex touch مع حيز مفتوح	400×900×920 (920) ملم
SE9TP4M/IND	4 مناطق طهي بالحث مع حيز	800×900×920 (920) ملم
SE9TP4M/IND-BF	سطح طهي بالحث، 4 منطقة، أدوات تحكم flex touch مع حيز مفتوح	800×900×920 (920) ملم

كتيب التعليمات

282	القياسات
280	المعلومات الفنية
277	تعليمات محدّدة

cod. 38879000

Ed. 02/20