



ES	COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHA - COCINAS VITROCERAMICA Instalación-Uso-Mantenimiento
----	---

		
---	---	---

MOD.					
_70/40 PVE... _70/80 PVE... _70/80 CFVE...	_70/80 TPE... _70/80 TPFE...	_90/40 PVE... _90/80 PVE... _90/80 CFVE...	_90/80 TPE... _90/80 TPFE...	_110/60 PVE... _110/100 PVE... _110/100 CFVE	_110/100 TPE... _110/100 TPFE

Doc.n°	252.356.00
Edition	02

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

I. ADVERTENCIAS GENERALES



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.



LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN, EL POSICIONAMIENTO Y/O FIJACIÓN Y LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"
LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES PARA LA LIMPIEZA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"



EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.



Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios.

Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



NO DEJAR MATERIAL IN "AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (polipropileno - PP)

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

Inutilizarlo antes de desecharlo.

No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.



EL SÍMBOLO DEL CONTENEDOR TACHADO SITUADO EN EL APARATO O EN SU ENVASE INDICA QUE AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL, EL PRODUCTO DEBE SER RECOGIDO POR SEPARADO DE LOS DEMÁS RESIDUOS.

LA RECOGIDA SELECTIVA DE ESTE APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL ES ORGANIZADA Y GESTIONADA POR EL PRODUCTOR.

EL USUARIO QUE DESEE DESHACERSE DE ESTE APARATO DEBERÁ, PUES, PONERSE EN CONTACTO CON EL PRODUCTOR Y SEGUIR EL SISTEMA ADOPTADO POR ÉSTE PARA PERMITIR LA RECOGIDA SEPARADA DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.

LA ADECUADA RECOGIDA SELECTIVA CONTRIBUYE A EVITAR POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y LA SALUD, Y FAVORECE LA REUTILIZACIÓN Y/O RECICLAJE DE LOS MATERIALES QUE COMPONEN EL APARATO. EL DESGUACE ABUSIVO DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROPIETARIO COMPORTA LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS PREVISTAS POR LA NORMATIVA VIGENTE.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido. Para restablecer el funcionamiento del equipo, quitar el panel de mandos y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

PLACA RADIANTE

El encendido del testigo rojo situado en el tablero (junto al amarillo) indica que se ha verificado una anomalía del ventilador. Se recomienda apagar el aparato lo antes posible y llamar al servicio de asistencia.

El encendido de dicho testigo se debe a la actuación de un termofusible, que debe sustituirse al mismo tiempo que el ventilador.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

5. DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

Retirar el embalaje.

Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.



6. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.

Este equipo no se puede empotrar.

Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes.

Cuando el equipo tiene que ser puesto a lado de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos etc. estos elementos tienen que ser de material incombustible

En caso contrario éstos tienen que ser recubiertos con material aislante y incombustible adecuado.

Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO



Si el equipo está instalado singularmente, controlar si necesita ser fijados a un plano de apoyo o al suelo. (TAB 5)

Fije el unidad al suelo uno a uno con los agujeros en la brida de base o soportes específicos.

Por equipos específicos hacer referencia a los cuadros de datos técnicos que se encuentran en la parte de atrás del manual y a la sección Figuras.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

Desmontar los paneles de mandos. (A)

Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir. (B)

Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan. (C)

Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión para unir los equipos. (D)

Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos. (E)

Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto. (E)

SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

EQUIPO TIPO " A1 "

Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO " B21 "

Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO DE TIPO " B11 "

Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.

Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.

El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.

Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.

No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.

Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo y en la placa puesta cerca a la bornera de conexión.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores

a las del H05 RN-F.

Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.

Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o por una persona que tenga una cualificación similar, en manera de prevenir riesgos.



EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL



Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo, situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo, situado en la parte exterior del fondo.



CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.

Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.

Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.

Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente.

Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

8. PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente " Solución de problemas " .

EQUIPO ELÉCTRICO

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

III. INSTRUCCIONES DE USO

9. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO. EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.

El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.

No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.

Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

10. USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA

Utilizar ollas de fondo plano y con diámetro adecuado a la zona de cocción. El fondo de las ollas debe estar limpio, liso y seco para evitar que se raye la vitrocerámica.

No apoyar papel de aluminio ni recipientes de plástico en las superficies calientes de la placa de vitrocerámica.

No utilizar en ningún caso la placa de vitrocerámica como superficie de apoyo.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



APAGADO

MIN

TEMPERATURA MÍNIMA



TEMPERATURAS INTERMEDIAS

MAX

TEMPERATURA MÁXIMA

ENCENDIDO

Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.



ATENCIÓN. CUANDO LA TEMPERATURA EN LA ZONA DE COCCIÓN ES SUPERIOR A 50 °C, SE ENCIENDE UN TESTIGO DEL TABLERO.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición "0".

11. USO DE LA PLACA RADIANTE

El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

Utilizar ollas de fondo plano.

No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.

No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

No instalar el equipo "top" sobre un elemento caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



APAGADO

MIN

TEMPERATURA MÍNIMA



TEMPERATURAS INTERMEDIAS

MAX

TEMPERATURA MÁXIMA

ENCENDIDO

Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Se enciende el testigo amarillo.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición "0".

El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

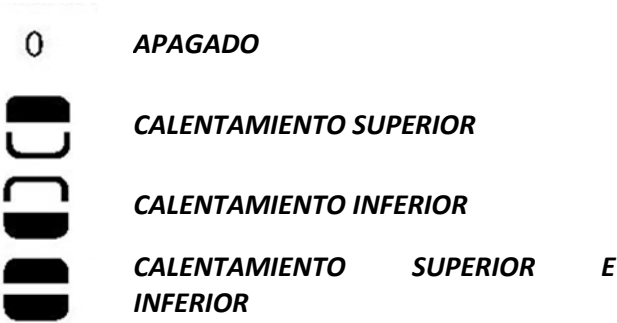
12. USO DEL HORNO ELÉCTRICO

El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.

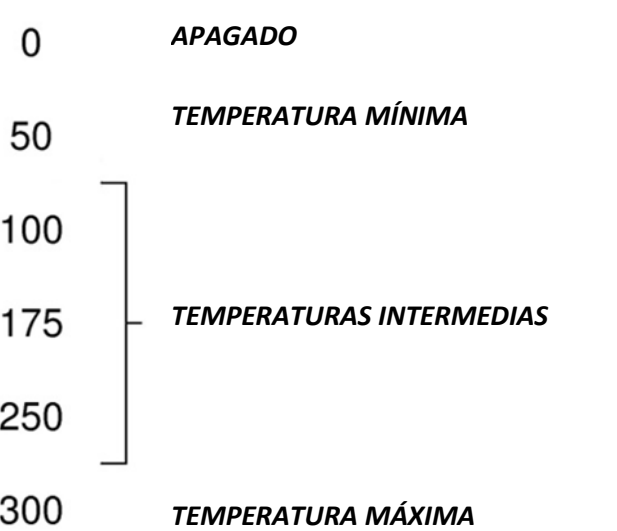
No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
 El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.
 El mando del selector tiene las siguientes posiciones:



El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



ENCENDIDO

Girar el mando del selector a la posición elegida.
 Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
 Se enciende el testigo amarillo.

El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .
 Girar el mando del selector a la posición " 0 " .

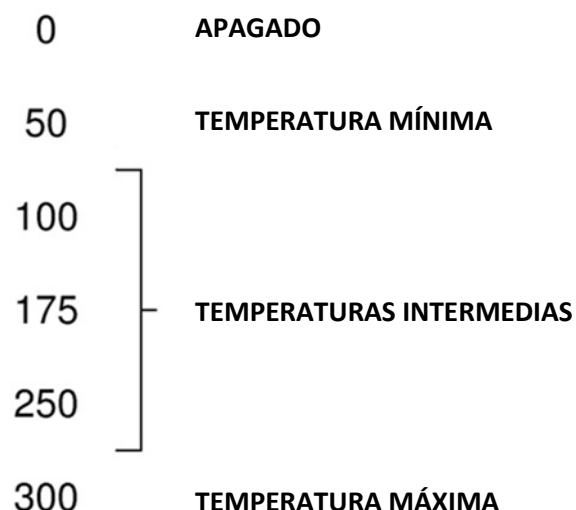
13. USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE CONVENCIÓN

El equipo està destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
 No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
 El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO
 El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.
 El mando del selector tiene las siguientes posiciones:



El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



ENCENDIDO

Girar el mando del selector a la posición elegida.
Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Se enciende el testigo amarillo.

El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

APAGADO

Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .
Girar el mando del selector a la posición " 0 " .

14. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas de las ollas abiertas.
- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

15. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO. EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES. ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.

Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.

Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.

No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

SUPERFICIES DE ACIERO INOXIDABLE SATINADO

Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.

No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.

No emplear productos químicos que contengan cloro.

No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

PLANCHA CROMADA (PLACA RADIANTE)

Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (aprox. 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojado en agua y vinagre. Aclarar varias veces y secar por completo.

No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.

No emplear productos químicos que contengan cloro.

No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

v. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

16. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

17. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

18. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

19. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE VITROCERÁMICA

EL ELEMENTO RADIANTE ELEGIDO NO SE CALIENTA.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

PLACA RADIANTE

EL ELEMENTO RADIANTE ELEGIDO NO SE CALIENTA.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

HORNO ELÉCTRICO

EL EQUIPO NO SE CALIENTA. CAUSAS POSIBLES:

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

20. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



CERRAR LA LLAVE DE PASO DEL GAS Y/O DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INSTALADOS ANTES DEL EQUIPO.
DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.
ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.
DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.

PLACA DE VITROCERÁMICA

SUSTITUCIÓN DE LOS ELEMENTOS RADIANTES

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

PLACA DE VITROCERÁMICA

Si se rompe la placa de apoyo de vitrocerámica, se aconseja hacerla sustituir en fábrica.

PLACA RADIANTE

SUSTITUCIÓN DE LOS ELEMENTOS RADIANTES

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL VENTILADOR Y DEL TERMOFUSIBLE

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar la tapa del ventilador.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO ELÉCTRICO

SUSTITUCIÓN DEL SELECTOR Y DEL TESTIGO

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE TRABAJO Y DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Extraer y sustituir el componente.

- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

HORNO ELÉCTRICO VENTILADO

SUSTITUCIÓN DEL SELECTOR Y DEL TESTIGO

Desmontar el panel de mandos.

Extraer y sustituir el componente.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE TRABAJO Y DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Desmontar el panel de mandos.

Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.

Extraer y sustituir el componente.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).

Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL MOTOR

Quitar la solera del horno.

Remover el panel interior

Remover Soporte Motor

Extraer y sustituir el componente.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.

Quitar toda la suciedad.

Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

22. COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA RADIANTE

- Testigo
- Ventilador
- Elemento calentador zona de cocción

PLACA DE VITROCERÁMICA

PLACA DE VITROCERÁMICA

- Testigo
- Elementos radiantes
- Termostato de trabajo

HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo

HORNO ELÉCTRICO VENTILADO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo
- motor
- ventilador

21. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.



VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".



VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

APPARATUUR

Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).

De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.

Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.

Niet in het milieu werpen.



HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCEIDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.

DE GESCEIDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD.

DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCEIDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.

EEN CORRECTE GESCEIDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.

DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.

2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

Herstel de functionering van de apparatuur door het bedieningspaneel te openen en op de herstelknop van de thermostaat te drukken. Uitsluitend een gekwalificeerd en erkend technicus mag deze handeling verrichten.

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

- Het rode lampje op het instrumentenpaneel (naast het gele lampje) gaat branden als de ventilator een storing vertoont: daarom wordt aanbevolen om de apparatuur zo snel mogelijk uit te schakelen en contact op te nemen met de assistentie.
- Het lampje gaat branden wegens de ingreep van een thermische zekering die samen met de ventilator moet worden vervangen.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN
AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE
WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE
ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

5. UITPAKKEN

Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.

Verwijder de verpakking.

Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.



6. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.

De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.

Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL, OP EEN BRUG, OVERHANGEND

Volg de aanwijzingen die met het gebruikte type steun worden geleverd.

BEVESTIGING VAN DE APPARATUUR AAN DE GROND



Verifieer of de machine aan de grond of het steunblad moet worden verankerd als het vrijstaand wordt geïnstalleerd. (TAB 5)

Bevestig de apparatuur aan de grond met behulp van de specifieke geflensde pootjes of de specifieke beugels.

Raadpleeg de tabellen met de technische gegevens achterin de handleiding en het deel met de afbeelding voor specifieke modellen.

ONDERLINGE VERBINDING APPARATUUR

Demonteer de bedieningspanelen (A).

Verwijder de schroef van de te verbinden zijkanalen (B) die het dichtst in de buurt van het instrumentenpaneel is geplaatst.

Plaats de apparaten naast elkaar en plaats ze waterpas zodat de vlakken op dezelfde hoogte zijn geplaatst. (C)

Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan op zijn plaats naast de niveaus. Verbind de apparatuur onderling door de (meegeleverde) platte M5-schroeven op het verbindingsplaatje aan te draaien. (D)

Draai een van de twee plaatjes in de onderling te verbinden apparatuur 180° (E).

Verbind de apparatuur onderling door de schroef M5x40 op het element (E) vast te draaien.

ROOKAFVOERSYSTEEM

Leg de rookafvoer aan volgens het " type" apparaat. Op het typeplaatje is het type apparaat aangegeven.

APPARATUUR TYPE "A1"

Plaats de apparaat type " A1 " onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparaat type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparaat type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparaat. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.

Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.

Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

7. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

AANSLUITING OP GASLEIDING

Verifieer of de apparaat kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparaat.

Pas de apparaat aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".

Op apparaat top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparaat een kraan met een snelsluis.

Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparaat.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparaat kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparaat en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparaat een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparaat is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

Bescherm de voedingskabel buiten de apparaat met een metalen of stugge plastic buis.

Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.



OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparaat aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan

op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.

Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparaat aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met

het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

Voorzie de apparaat van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparaat een mechanisch filter en een kraan.

Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.

De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer.

Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.

8. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de normale ontsteking van de verwarmingsweerstand.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



HOUD ONTVLAMBARE MATERIELEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

10. GEBRUIK VAN DE KERAMISCH GLAS

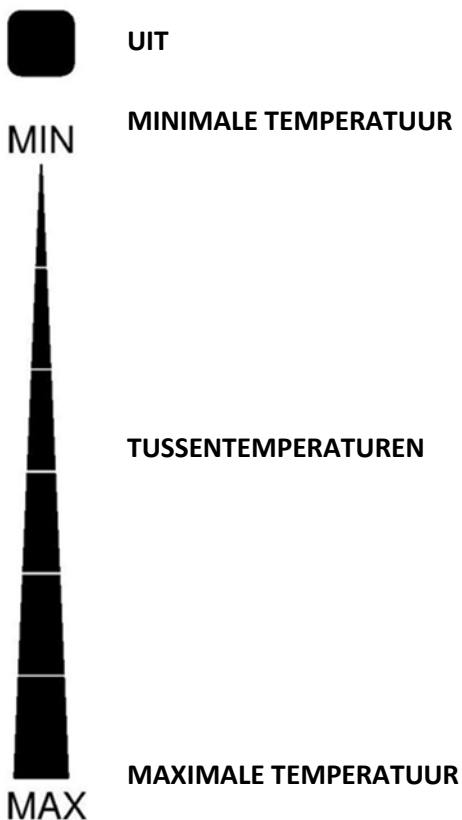
Opgelet: Gebruik pannen met een dikke bodem en een diameter die voor de bereidingszone geschikt is. De bodem van de pannen moet schoon, glad en droog zijn om krassen op het oppervlak van keramisch glas te voorkomen.

Plaats geen aluminiumfolie of kunststof houders op het warme oppervlak van keramisch glas.

Het blad van keramisch glas mag niet worden gebruikt als een steunblad.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

- Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.



OPGELET: EEN LAMPJE OP HET INSTRUMENTENPANEEL GAAT BRANDEN OM AAN TE GEVEN DAT DE TEMPERATUUR IN DE BEREIDINGSZONE HOGER IS DAN 50°C.

UITSCHAKELING

- Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

FORNUIS GRILLPLATEN

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

Pannen met een vlakke bodem gebruiken.

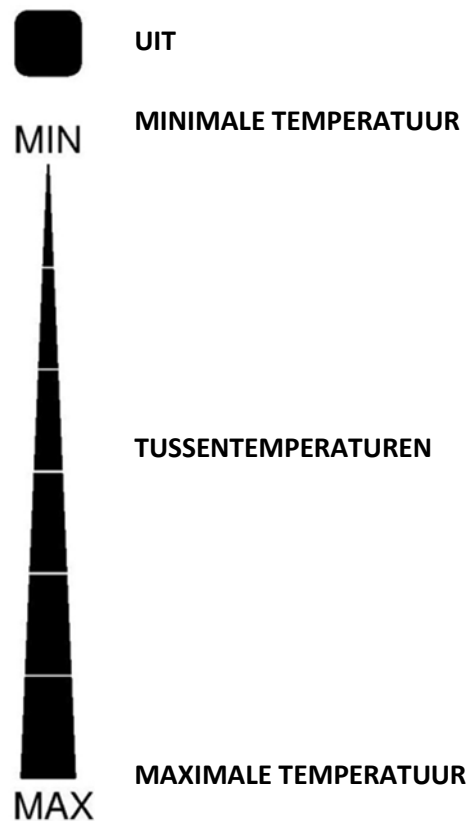
Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.

Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

Installeer de apparatuur top niet op warme elementen.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

Het gele lampje gaat branden.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Het gele lampje gaat alleen uit als alle platen zijn uitgeschakeld.

12. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH

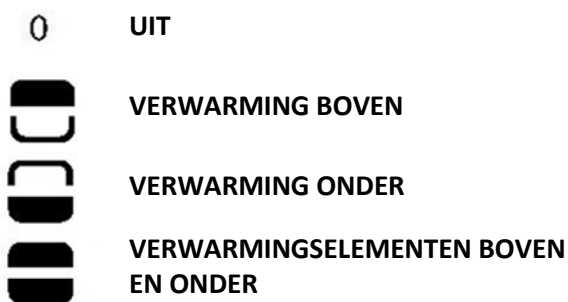
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

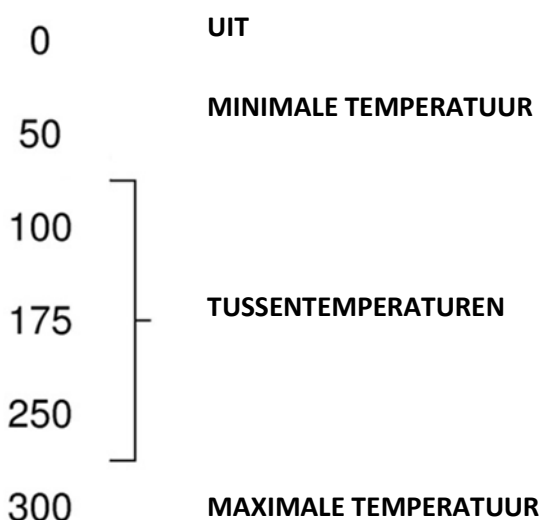
De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De functionering van de elektrische oven wordt gecontroleerd door twee knoppen (voor de keuze van het type verwarming en de bereidingstemperatuur). Het gele lampje geeft aan dat de verwarmingsweerstandingen zijn ingeschakeld. De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

Het gele lampje gaat branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

13. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

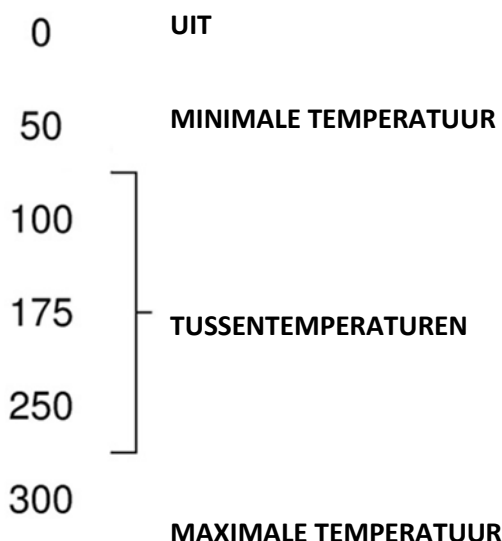
De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De functionering van de elektrische oven wordt gecontroleerd door twee knoppen (voor de keuze van het type verwarming en de bereidingstemperatuur). Het gele lampje geeft aan dat de verwarmingsweerstandingen zijn ingeschakeld. De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

Het gele lampje gaat branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

14. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- De deksels van de pannen open laten.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

15. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE verrichten.

Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.

Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.

Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.

Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN

ROESTVRIJSTALEN

Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinerings. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.

Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.

Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.

Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

VERCHROOMDE PLAAT (FORNUIS GRILLPLATEN)

- Maak het oppervlak schoon door de plaat op een lage temperatuur te houden (circa 80-100 °C). Gebruik een doek of een spons bevochtigd met water en azijn. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

16. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

17. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

18. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

19. STORINGEN OPLOSSEN

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

HET GEKOZEN STRALINGSELEMENT VERWARMT NIET.

Mogelijke oorzaken:

- Controleer de zekeringsventielen.
- Hoofdschakelaar niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning te laag of verkeerde elektrische aansluiting van de apparatuur.
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- Element defect of verkeerd aangesloten (onderste weerstand doorgebrand).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

HET GEKOZEN STRALINGSELEMENT VERWARMT NIET.

Mogelijke oorzaken:

- Controleer de zekeringsventielen.
- Hoofdschakelaar niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning te laag of verkeerde elektrische aansluiting van de apparatuur.
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- Element defect of verkeerd aangesloten (onderste weerstand doorgebrand).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

ELEKTRISCHE OVEN

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

20. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



SLUIT DE GASKRAAN EN/OF DEACTIVEER DE HOOFDSCHAKELAAR VAN DE ELEKTRISCHE VOEDING VOOR HET APPARAAT AF.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

VERVANG DE STRALINGSELEMENTEN

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.

Vervang het defecte component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE THERMOSTAAT

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.

Verwijder de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

Laat het steunblad van keramisch glas door de fabrikant vervangen als het gebarsten of gebroken is.

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

VERVANG DE STRALINGSELEMENTEN

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.

Vervang het defecte component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE THERMOSTAAT

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.

Verwijder de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VENTILATOR EN DE THERMISCHE ZEKERING

Demonteer het bedieningspaneel.

Verwijder het deksel van de ventilator.

Demonteer en vervang het component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

ELEKTRISCHE OVEN

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer en vervang het component.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT EN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

Demonteer het bedieningspaneel.
Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
Demonteer en vervang het component.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WEERSTAND

Demonteer de bodem (alleen voor onderste weerstanden).
Draai de schroef los die de weerstand aan de oven bevestigd en verwijder de weerstand ongeveer 10 cm.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer en vervang het component.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT EN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

Demonteer het bedieningspaneel.
Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
Demonteer en vervang het component.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WEERSTAND

Demonteer de bodem (alleen voor onderste weerstanden).
Draai de schroef los die de weerstand aan de oven bevestigd en verwijder de weerstand ongeveer 10 cm.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE MOTOR

Verwijder de bodem van de oven.
Verwijder de buis.

Verwijder de motorsteun.
Demonteer en vervang het component.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

21. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.
Verwijder eventueel vuil.
Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

22. HOOFDCOMPONENTEN

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

- Lampje
- Ventilator
- Verwarmingselement bereidingszone

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

- BLAD VAN KERAMISCH GLAS
- Lampje
- Stralingselementen
- Bedrijfstermostaat

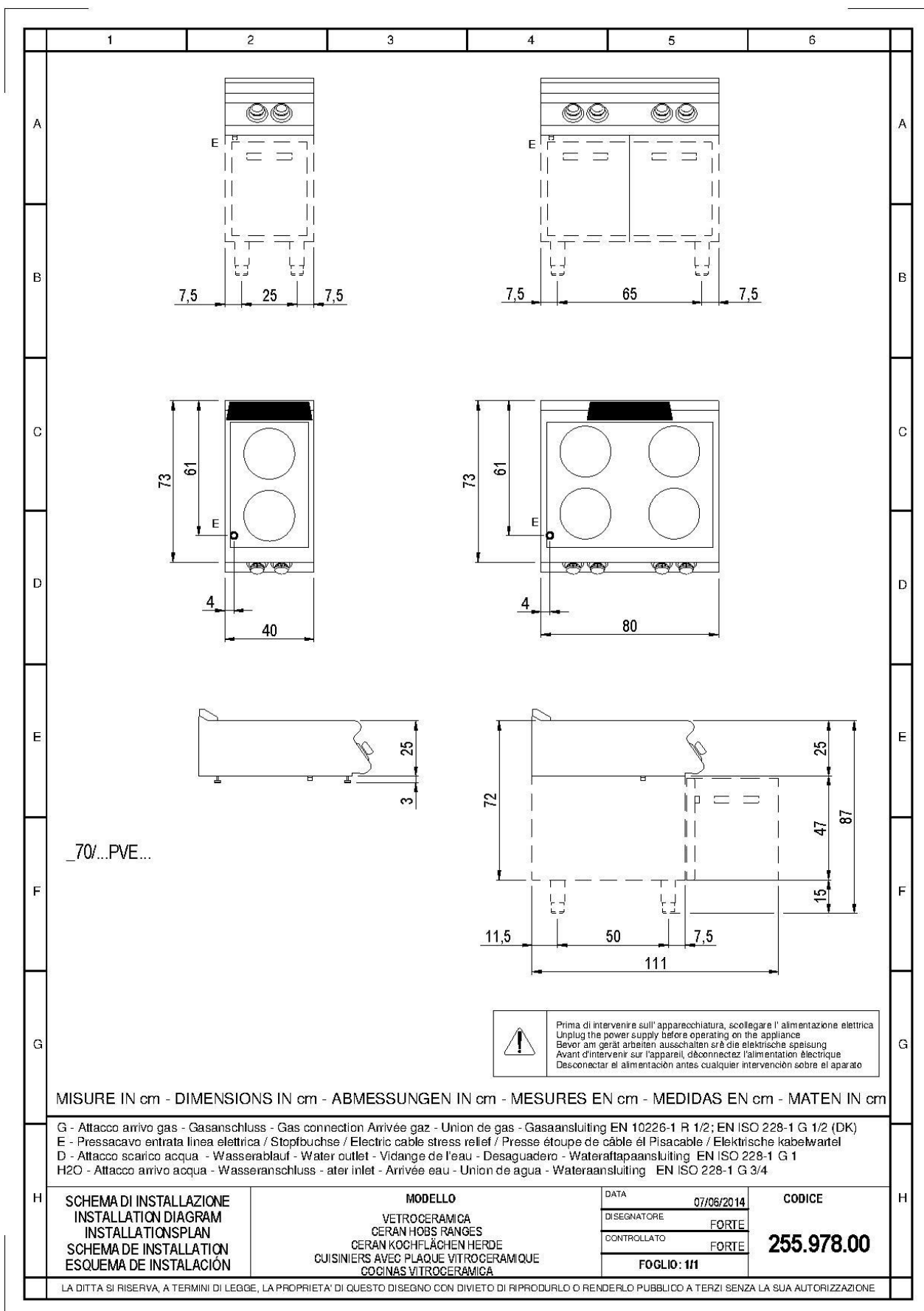
ELEKTRISCHE OVEN

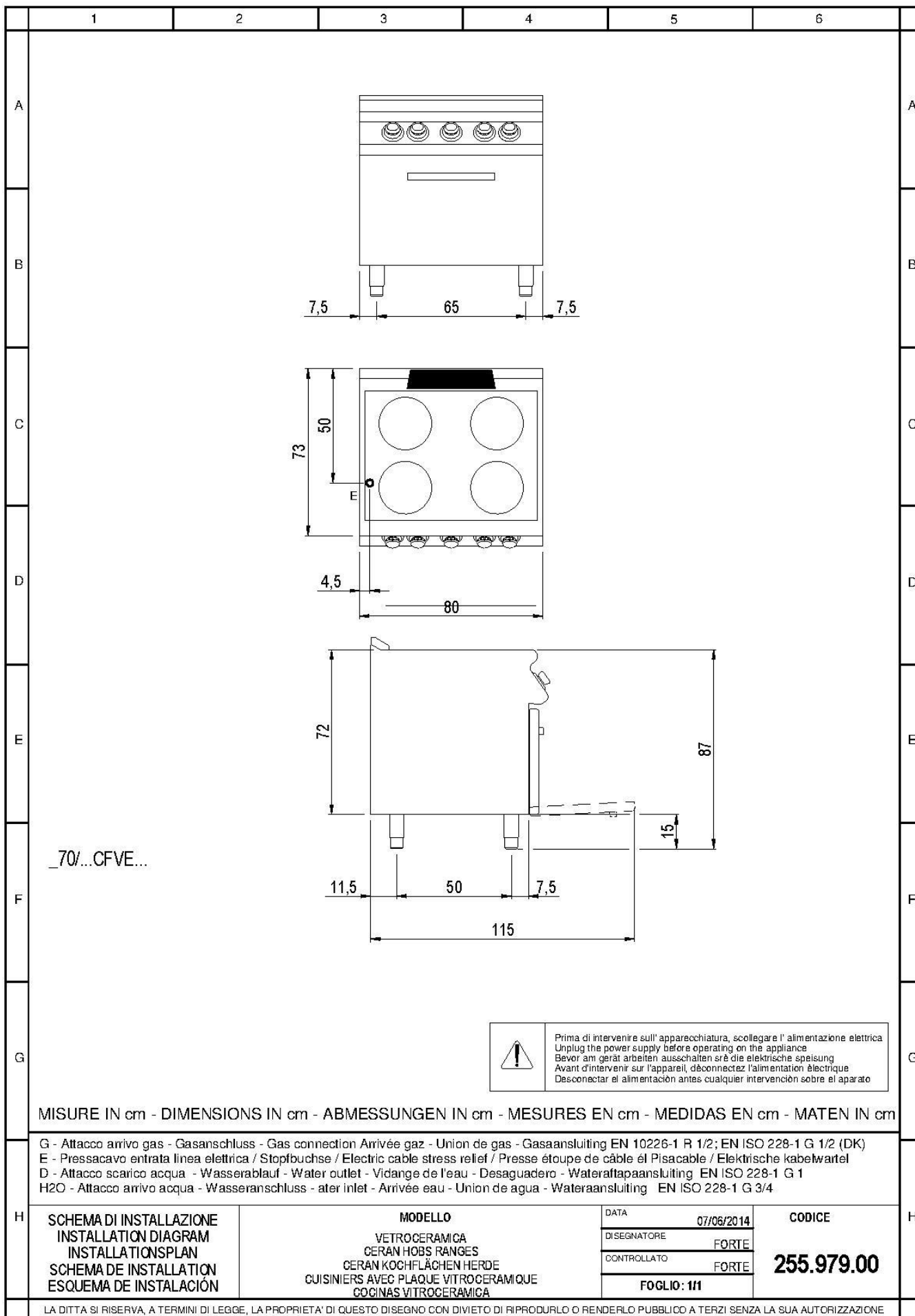
- Keuzeschakelaar
- Bedrijfstermostaat
- Veiligheidstermostaat
- Weerstand
- Lampje

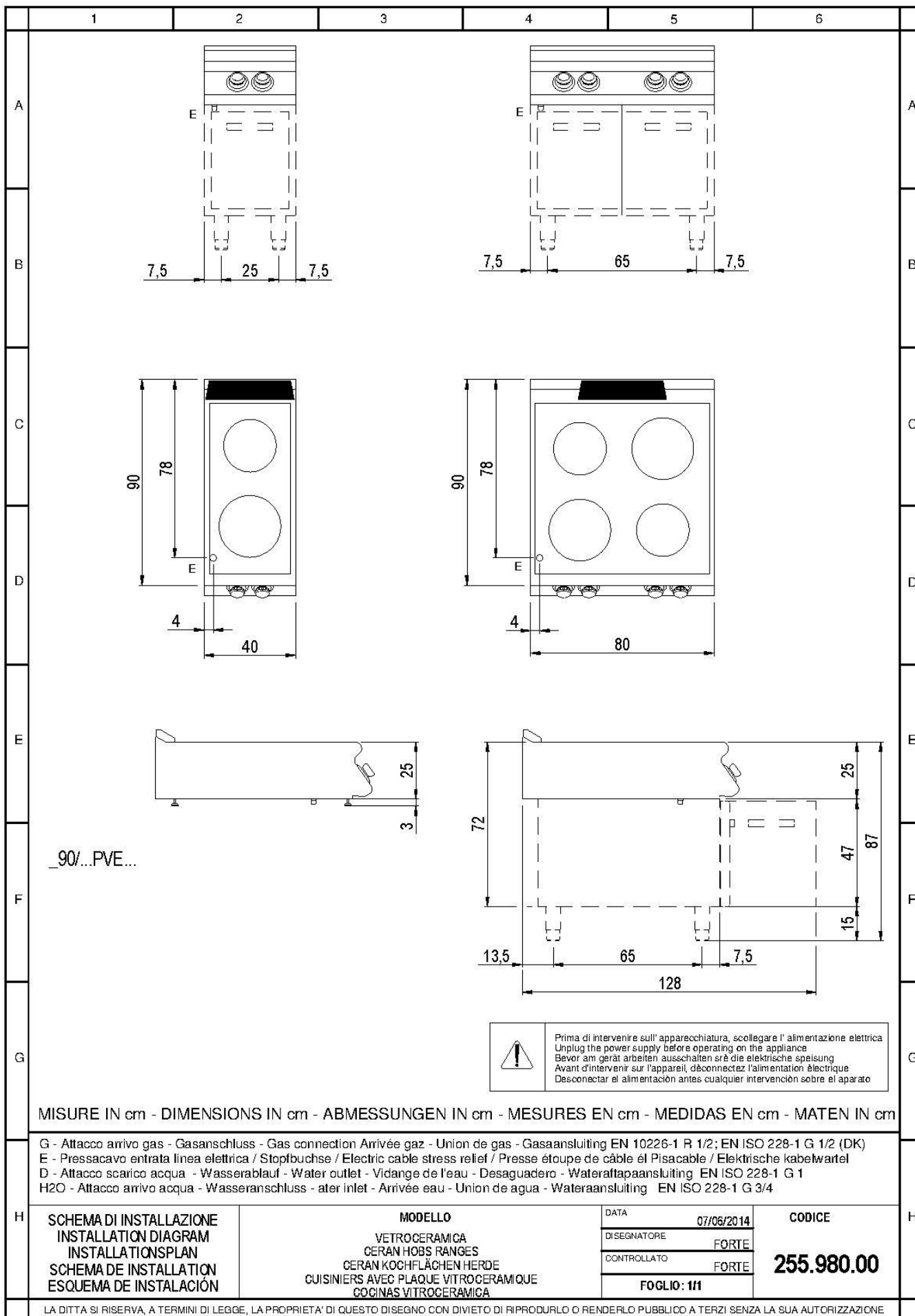
ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

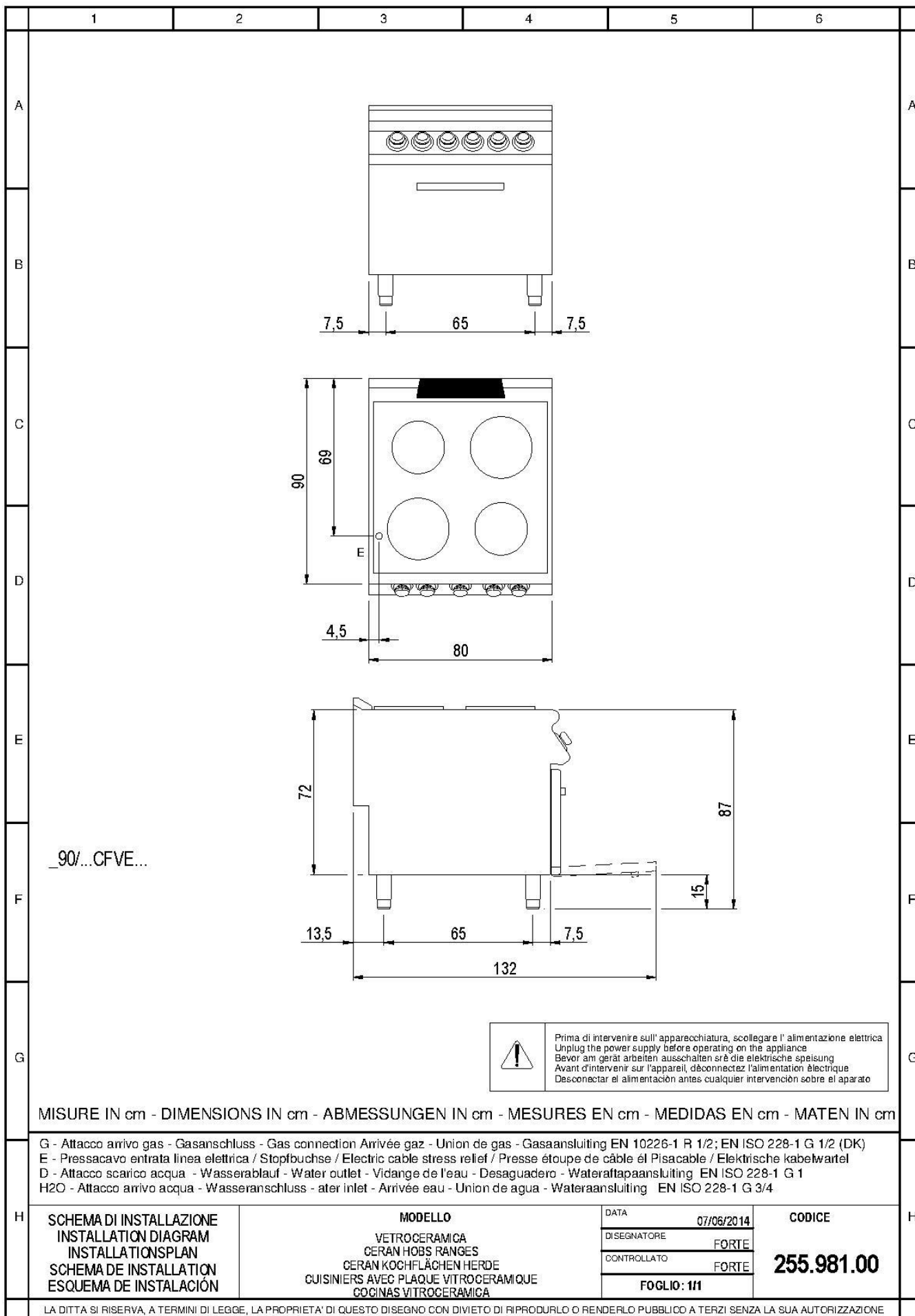
- Keuzeschakelaar
- Bedrijfstermostaat
- Veiligheidstermostaat
- Weerstand
- Lampje
- motor
- ventilator

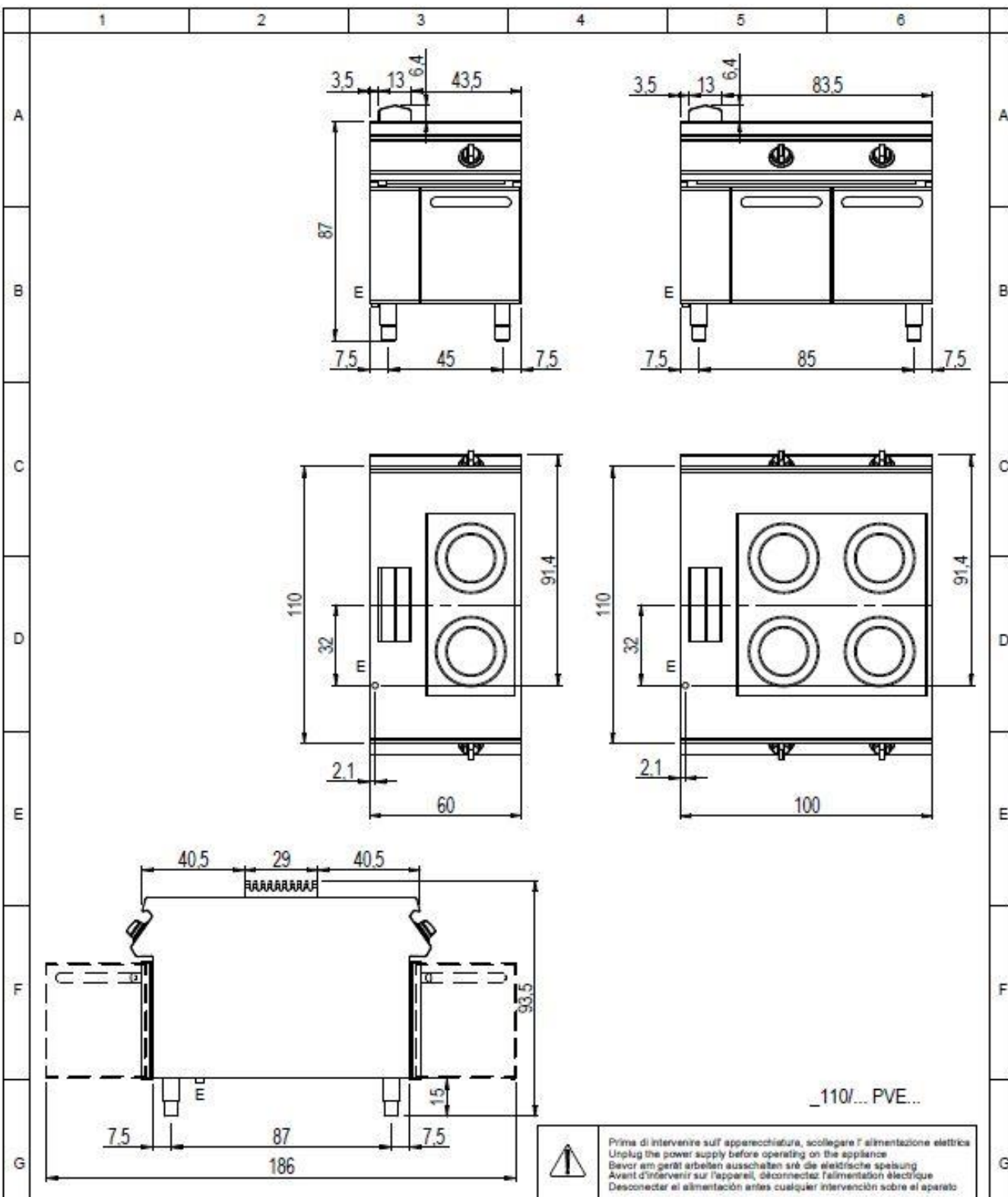
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA











MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafvoersluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACION

MOD.:

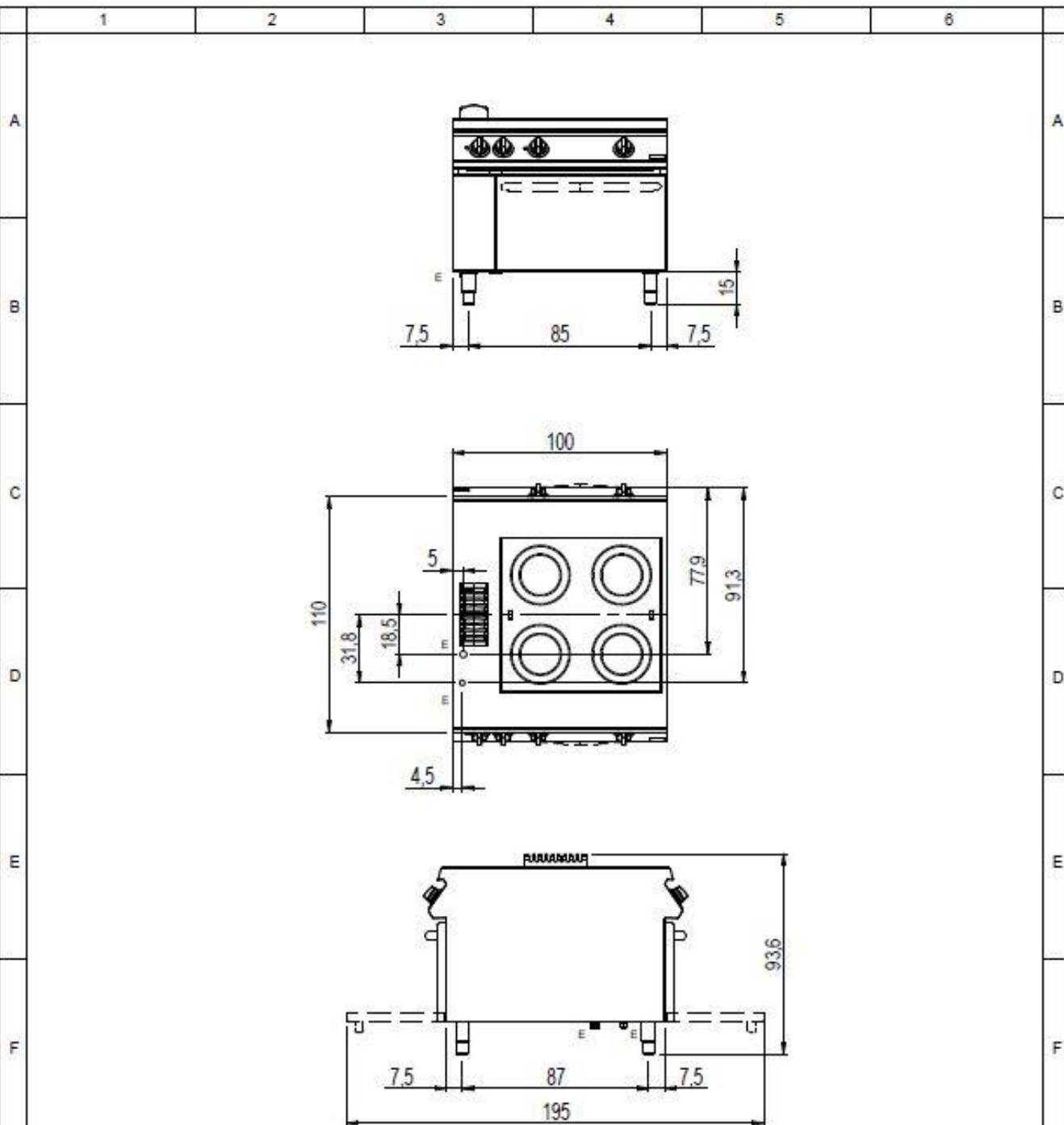
VETROCERAMICA
 CERAN HOBS RANGES
 CERAN KOCHPLÄCHEN HERDE
 CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE
 COCINAS VITROCERAMICA

DATA	27/02/2018
DISEGNATORE	LOT F.
CONTROLLATO	LOT F.
FOGLIO:	1/1

CODICE

2551221.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



_110/... CFVE...



Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica.
Unplug the power supply before operating on the appliance.
Bevor am Gerät arbeiten ausschalten die elektrische speisung.
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique.
Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato.

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10228-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafvoersluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION

MOD.:

VETROCERAMICA
CERAN HOBS RANGES
CERAN KOCHPLÄCHEN HERDE
CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE
COCINAS VITROCERAMICA

DATA

27/02/2018

CODICE

DISEGNATORE

LOT F.

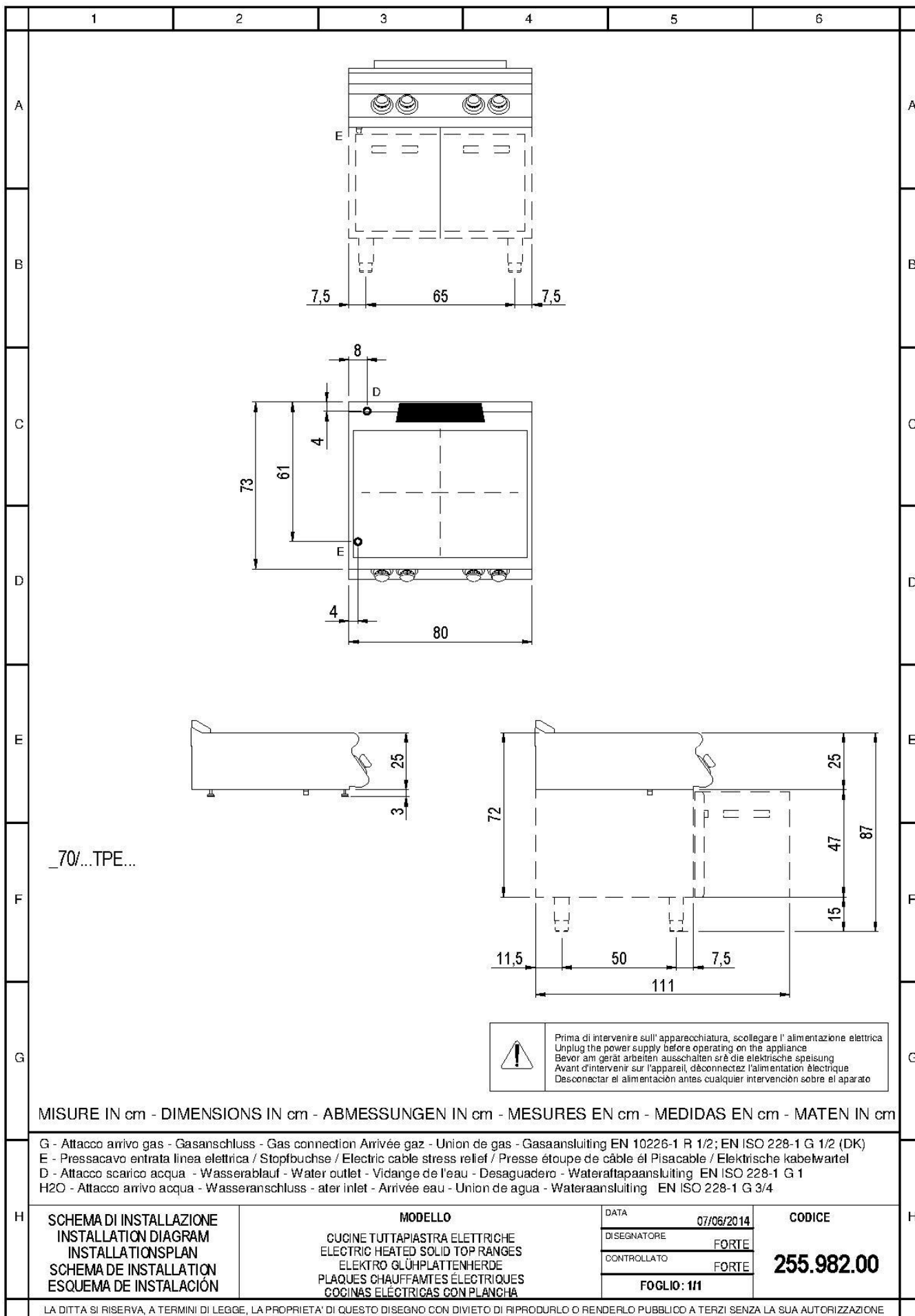
CONTROLLATO

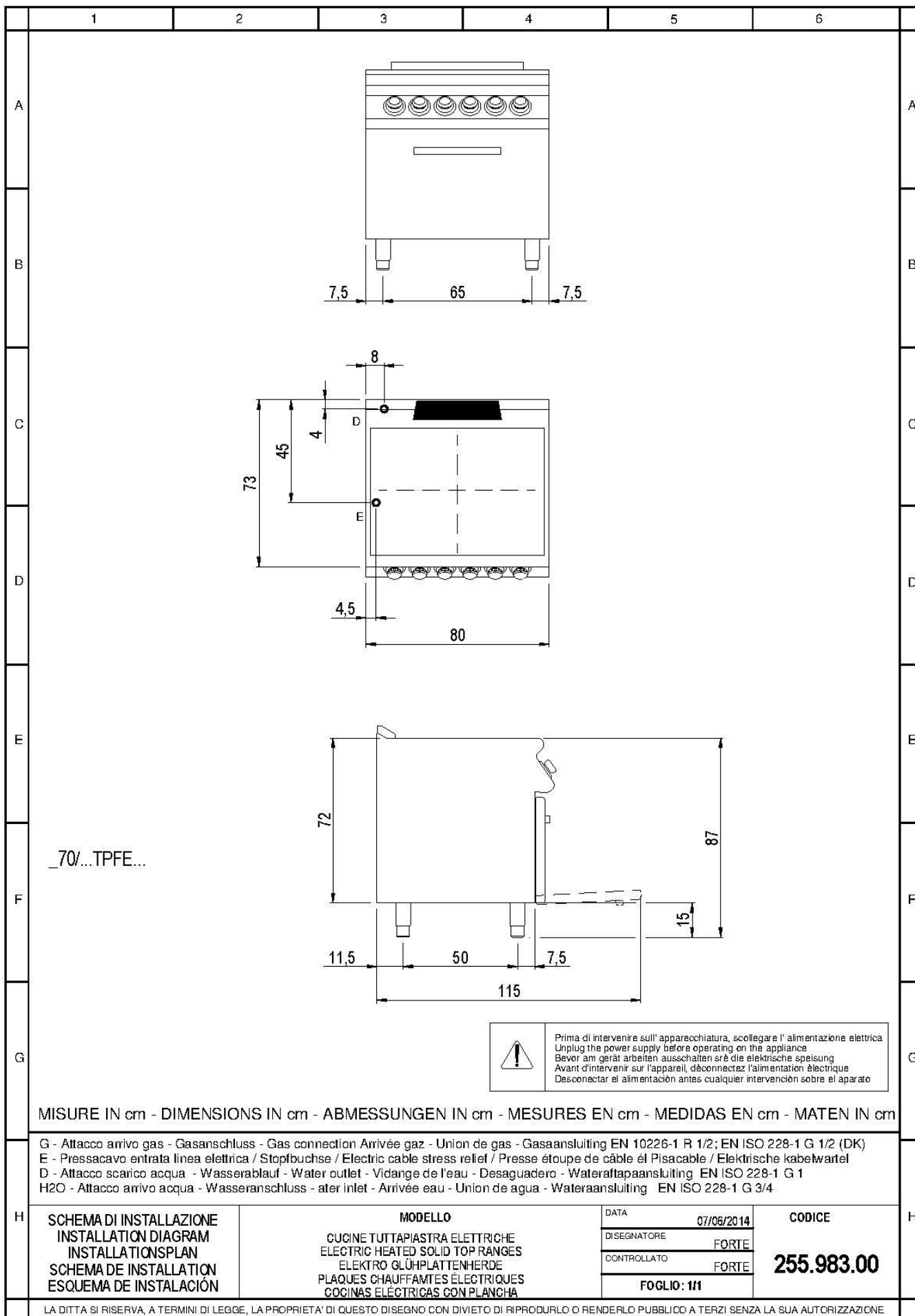
LOT F.

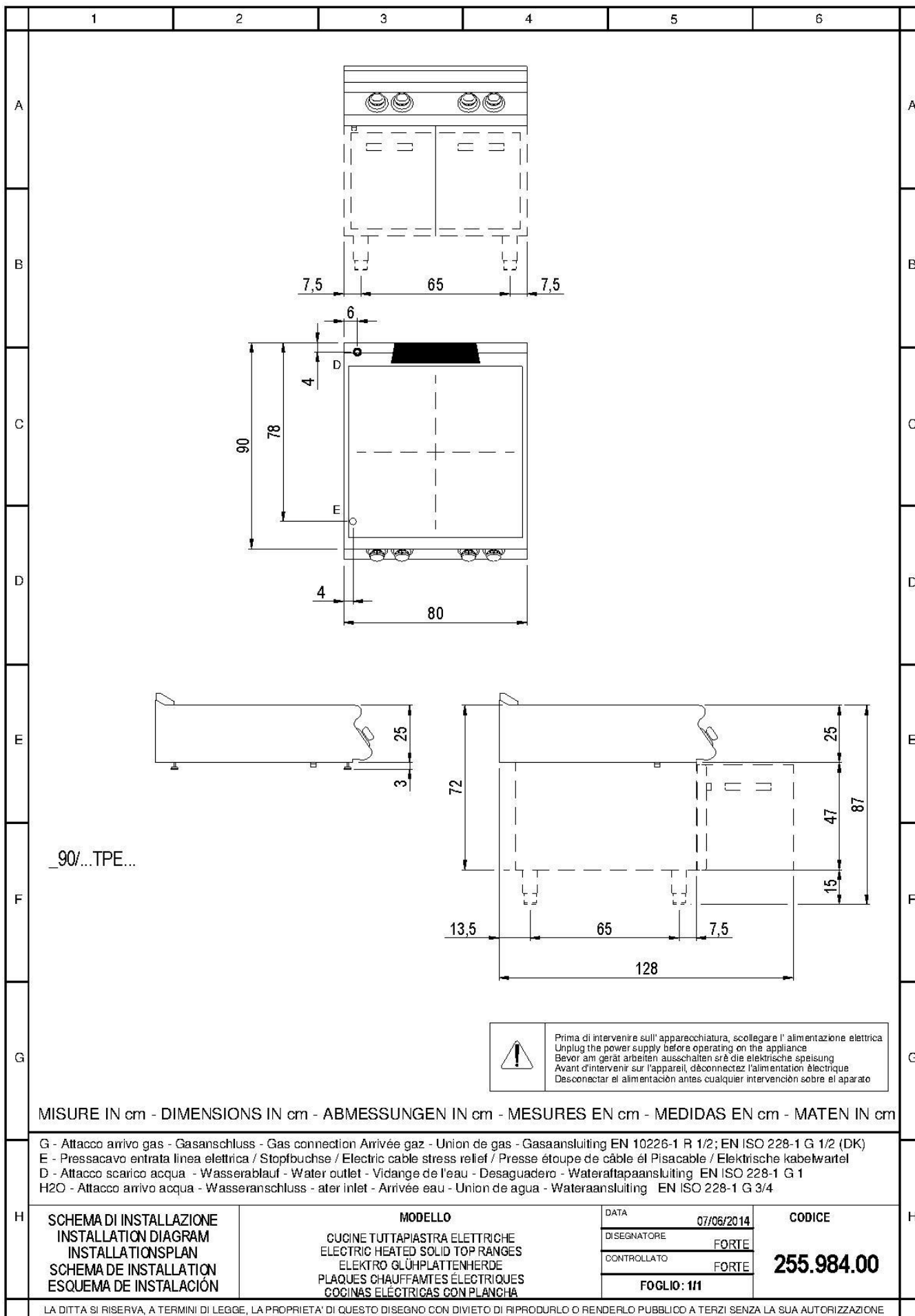
FOGLIO: 1/1

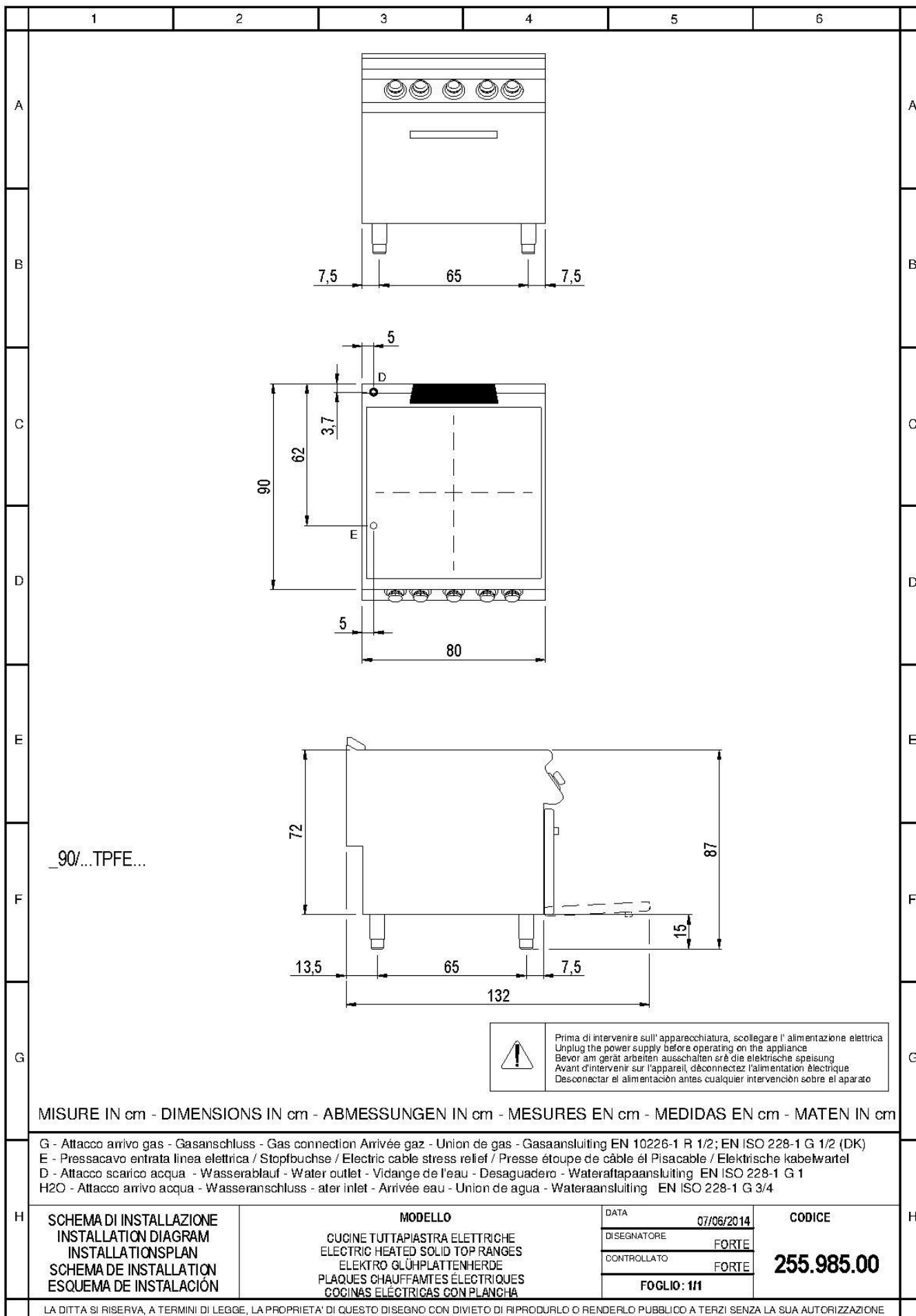
2551220.00

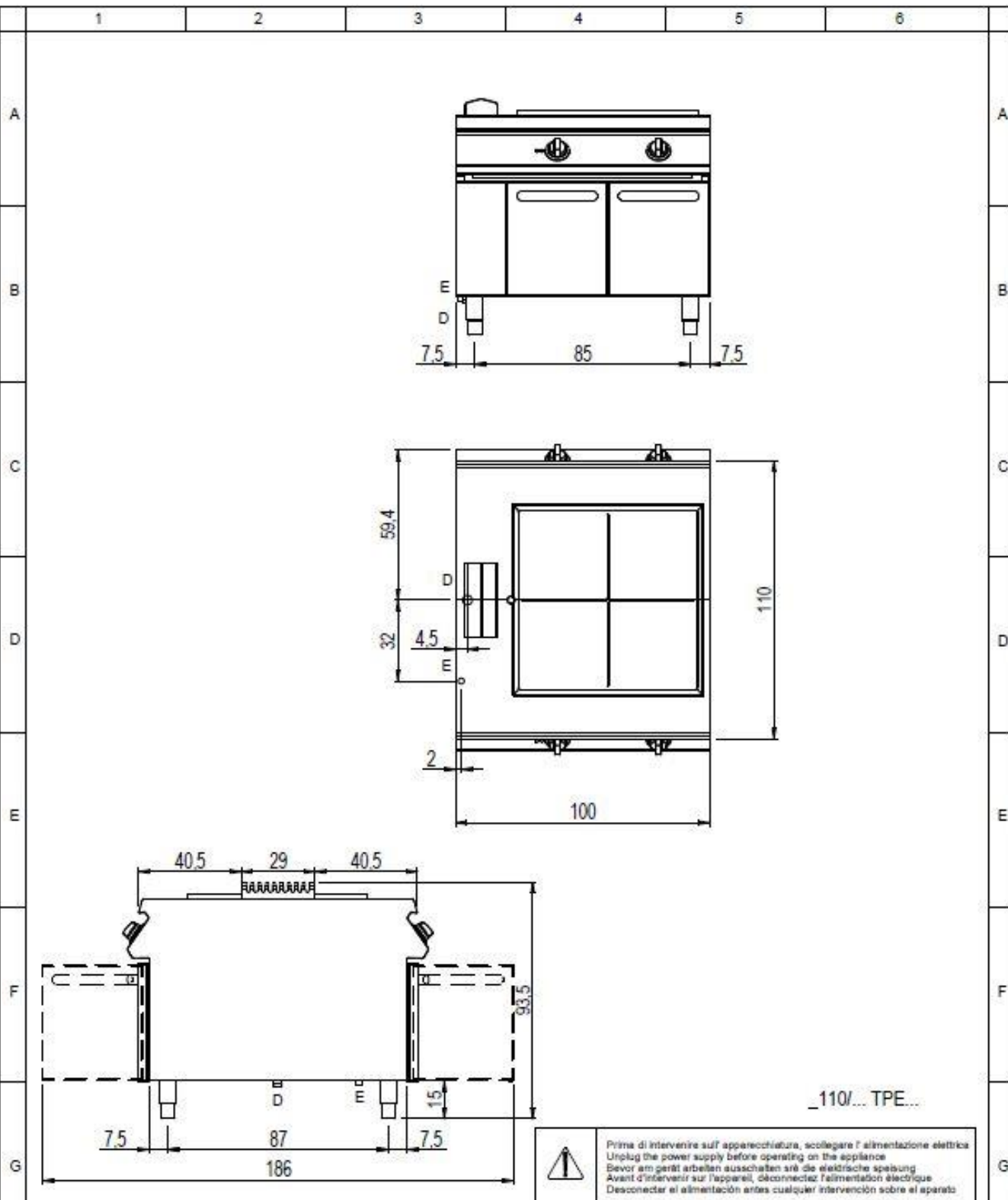
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE.











MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él / Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafropaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACION

MOD.:

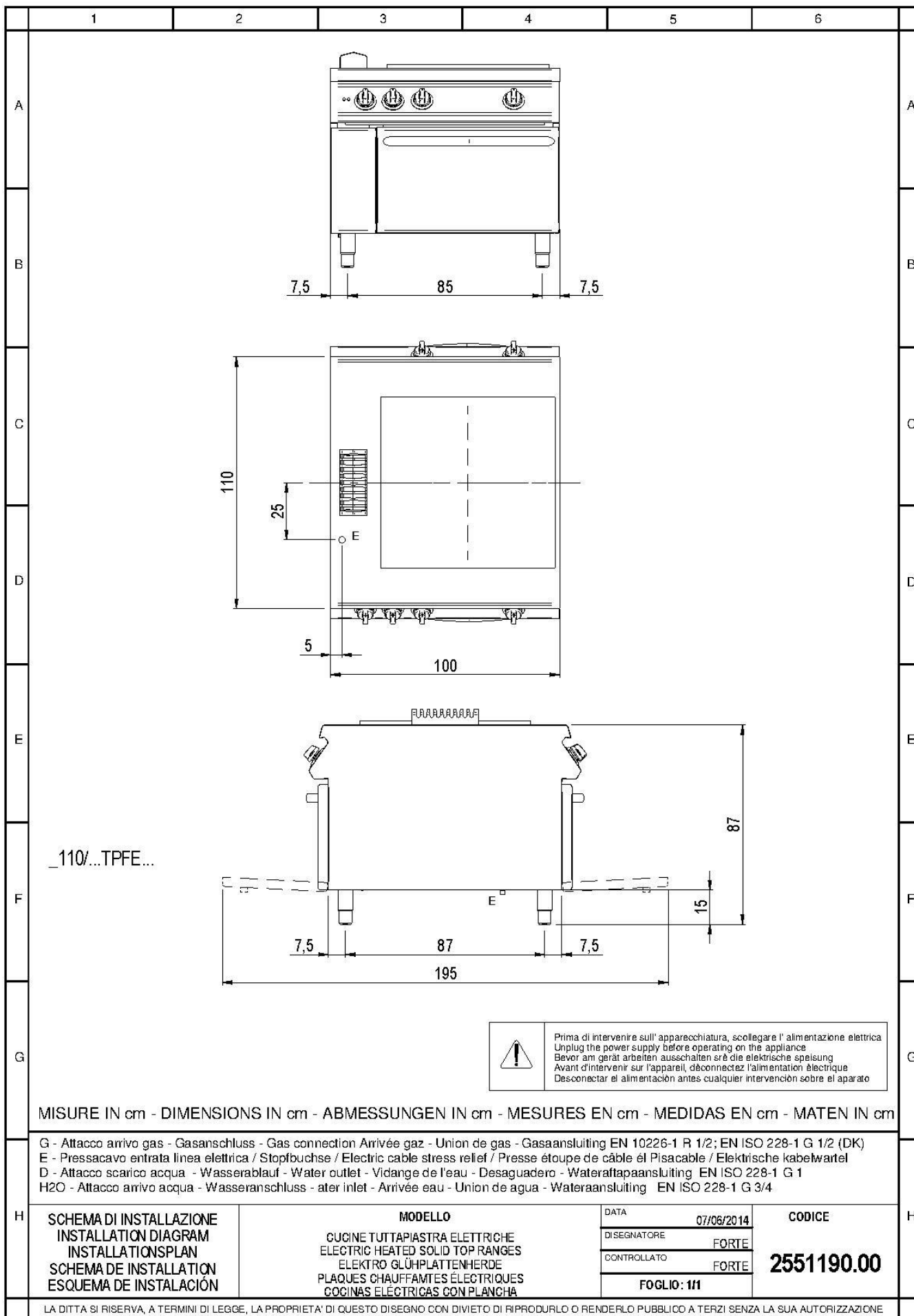
TUTTAPIASTRA ELETTRICO
 ELECTRIC SOLID TOP
 PLAQUE ELECTRIQUE
 ELEKTROGLUEHPLATTENHERD
 PLACA RADIANTE ELECTRICA

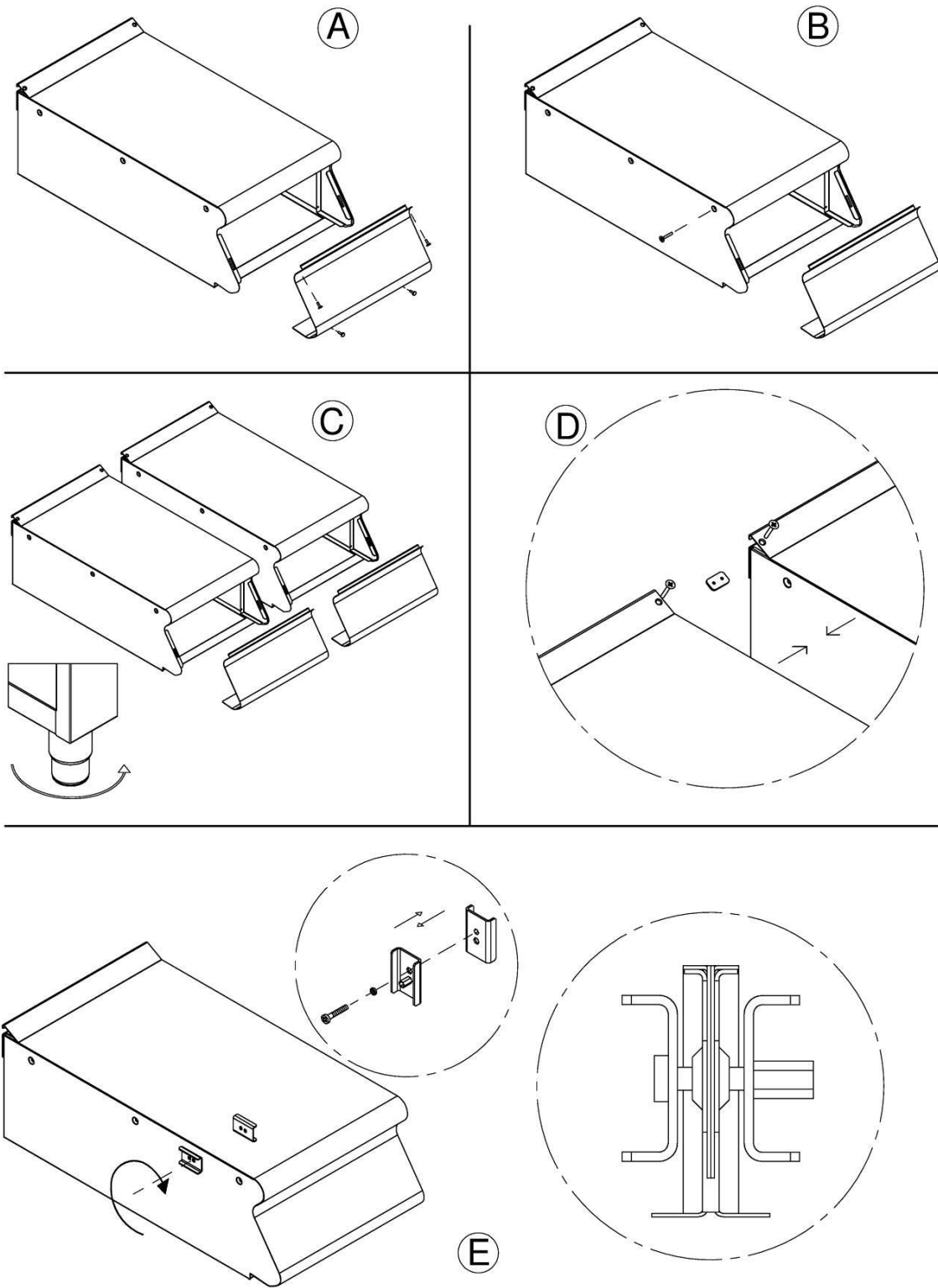
DATA 12/03/2018
 DISEGNATORE LOT F.
 CONTROLLATO LOT F.
 FOGLIO: 1/1

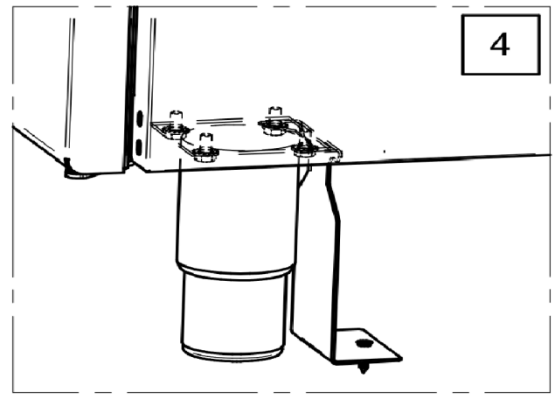
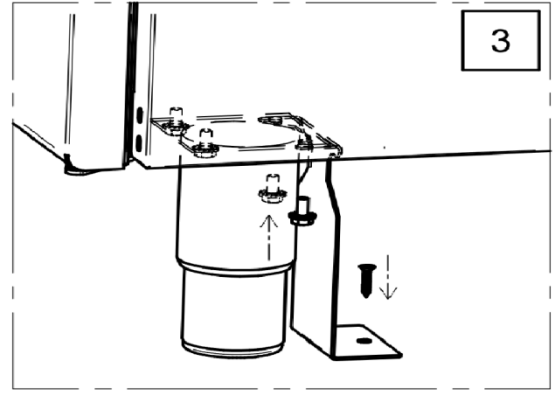
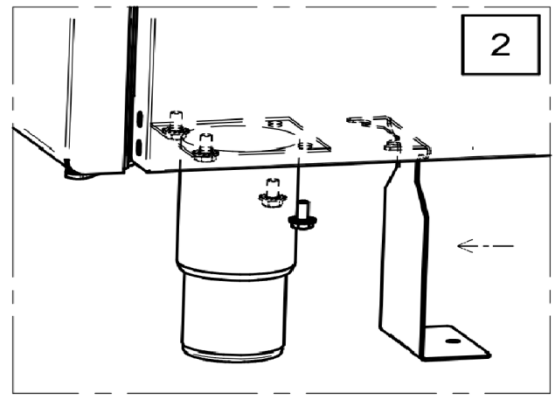
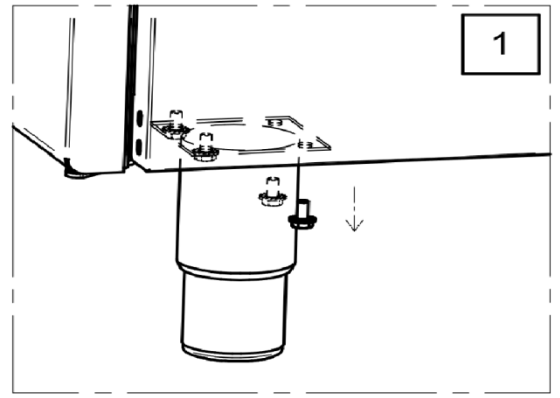
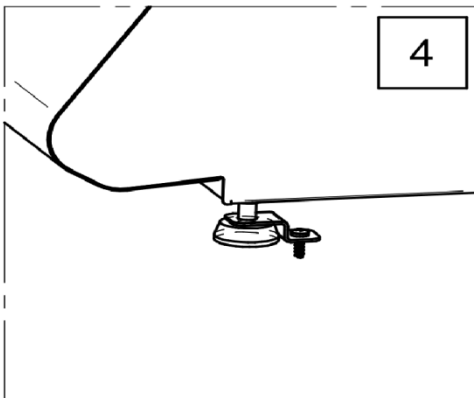
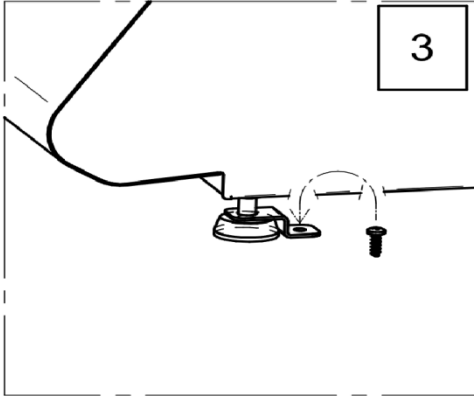
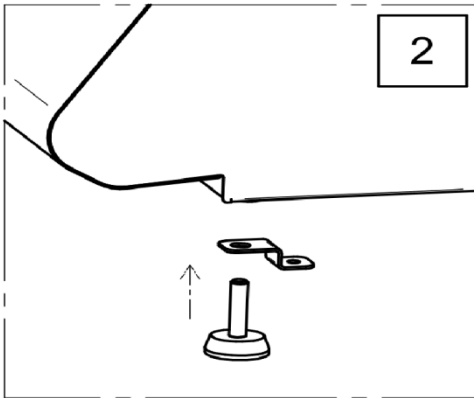
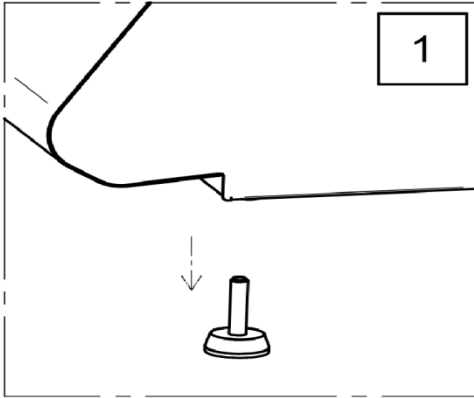
CODICE

2551189.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







VIII. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Technische Daten Elektrogeräte - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

TAB1						
Modelli Modelle Models Modelos Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Section del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nb N. A ant.	Hz	kW	-
_70/40 PVE-T	400	380-415	3+N	50-60	5	5 G 1,5
	400	220-240	3	50-60	5	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	5	3 G 4
_70/40 PVE	400	380-415	3+N	50-60	5	5 G 1,5
	400	220-240	3	50-60	5	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	5	3 G 4
_70/40 PVE-P	400	380-415	3+N	50-60	5	5 G 1,5
	400	220-240	3	50-60	5	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	5	3 G 4
_70/80 PVE-T	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 2,5
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 PVE	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 2,5
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 PVE-P	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 2,5
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 CFVE	800	380-415	3+N	50-60	16	5 G 4
_90/40 PVE-T	400	380-415	3+N	50-60	6,8	5 G 2,5
	400	220-240	3	50-60	6,8	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	6,8	3 G 6
_90/40 PVE	400	380-415	3+N	50-60	6,8	5 G 2,5
	400	220-240	3	50-60	6,8	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	6,8	3 G 6
_90/40 PVE-P	400	380-415	3+N	50-60	6,8	5 G 2,5
	400	220-240	3	50-60	6,8	4 G 4
	400	220-240	1+N	50-60	6,8	3 G 6
_90/80 PVE-T	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_90/80 PVE	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_90/80 PVE-P	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_90/80 CFVE	800	380-415	3+N	50-60	19,6	5 G 6
_90/80 CFVEV	800	380-415	3+N	50-60	19,6	5 G 6
_70/80 TPE-T	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 4
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 TPE	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 4
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 TPE-P	800	380-415	3+N	50-60	10	5 G 4
	800	220-240	3	50-60	10	4 G 6
_70/80 TPFE	800	380-415	3+N	50-60	16	5 G 4
_90/80 TPE-T	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_90/80 TPE	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10

_90/80 TPE-P	800	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	800	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_90/80 TPFE	800	380-415	3+N	50-60	19,6	5 G 6
_90/80 TPFEV	800	380-415	3+N	50-60	19,6	5 G 6
_110/60 PVE-P	600	380-415	3+N	50-60	6,8	5 G 2,5
_110/100 PVE-P	1000	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
_110/100 CFVE	1000	380-415	3+N	50-60	22,6	5 G 6
_110/100 TPE-P	1000	380-415	3+N	50-60	13,6	5 G 6
	1000	220-240	3	50-60	13,6	4 G 10
_110/100 TPFE	1000	380-415	3N	50-60	22,6	5 G 10

IX. TAB5 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogerate - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

TAB2			
Modelli Models Modeles Modelle Modelos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Necessità di fissaggio Necessity of fixing Nécessité de fixation Notwendigkeit der Fixierung Necesidad de fijación
	mm	mm	
_70/40 PVE-T	400	250	✓
_70/40 PVE	400	870	✓
_70/40 PVE-P	400	870	✓
_70/80 PVE...	800	250	✗
_70/80 CFVE...	800	870	✗
_90/40 PVE-T	400	250	✓
_90/40 PVE	400	870	✓
_90/40 PVE-P	400	870	✓
_90/80 PVE...	800	250	✗
_90/80 CFVE...	800	870	✗
_70/80 TPE..	800	250	✗
_70/80 TPFE...	800	870	✗
_90/80 TPE...	800	250	✗
_90/80 TPFE...	800	870	✗
_110/60 PVE...	600	870	✗
_110/100 PVE...	1000	870	✗
_110/100 CFVE	1000	870	✗
_110/100 TPE...	1000	870	✗
_110/100 TPFE	1000	870	✗