

cod. 31876900



**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 ausgetauscht werden.

**Potentialausgleich**

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

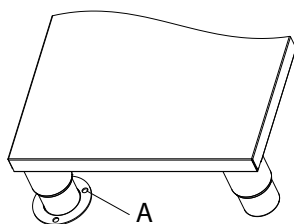
Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



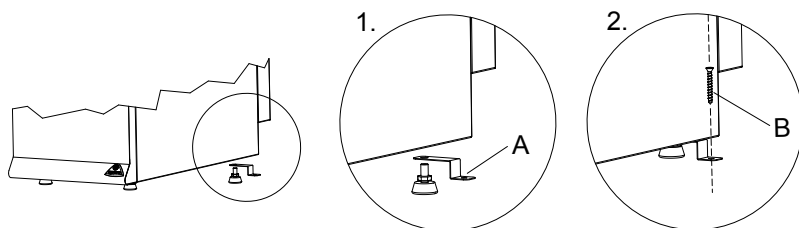
**Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.**

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

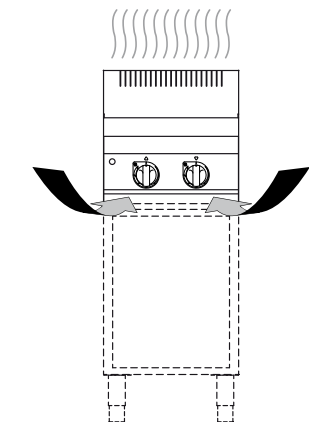
## 1a



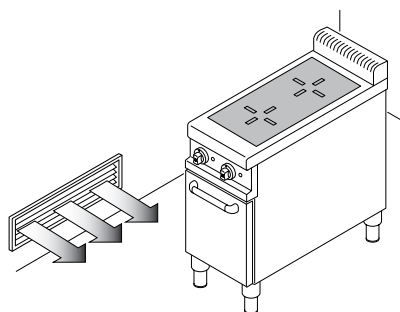
## 1b



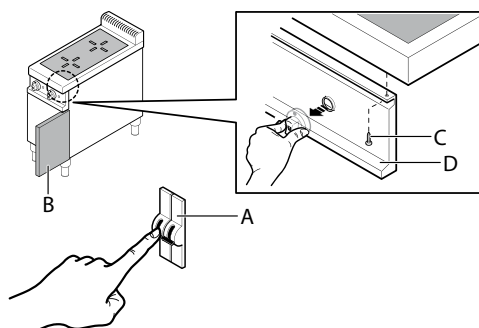
## 2



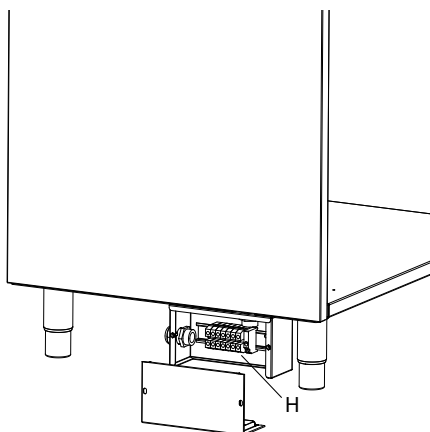
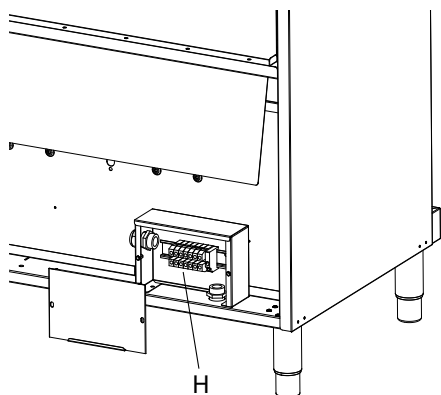
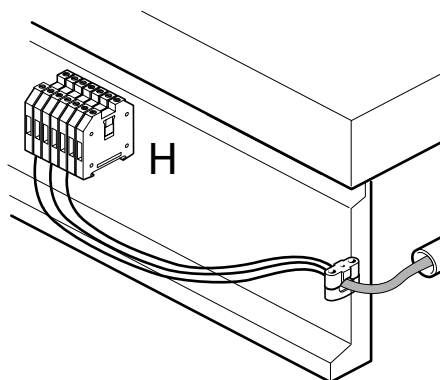
## 3



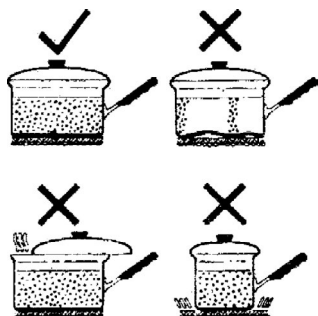
4



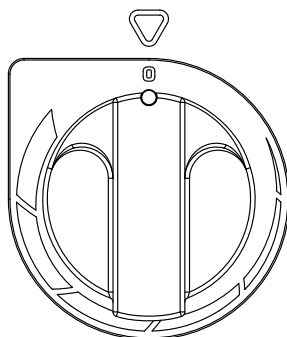
5



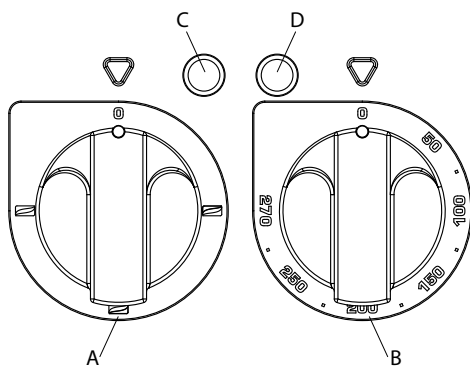
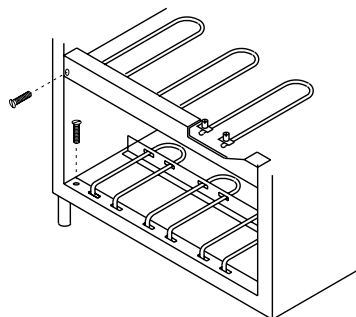
6



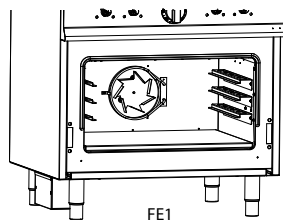
7



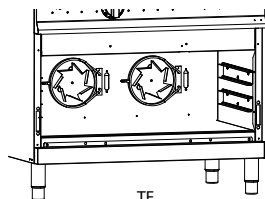
8



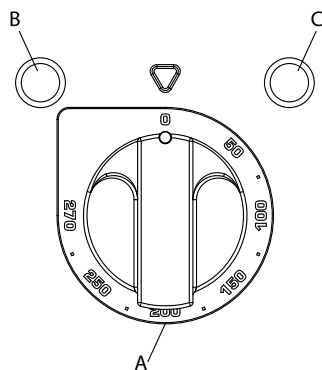
9



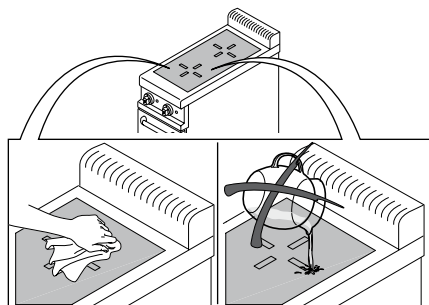
FE1



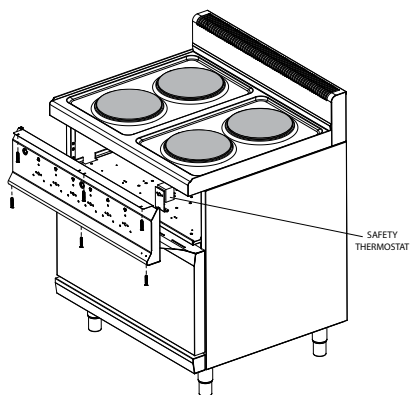
TE



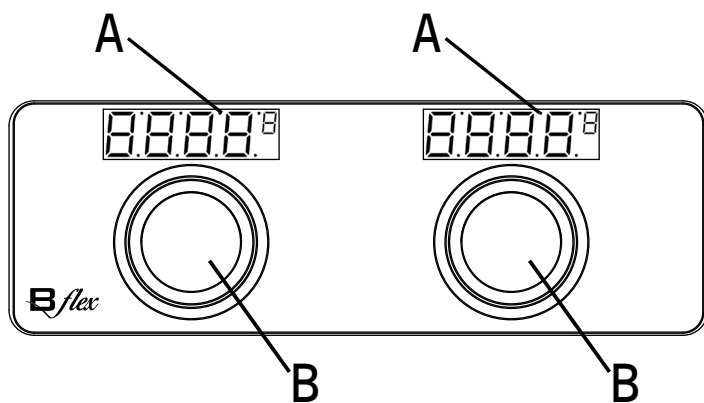
10



11

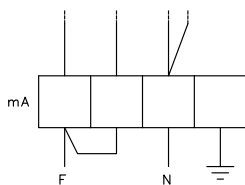
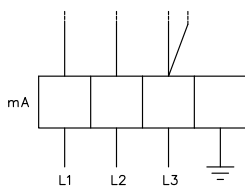
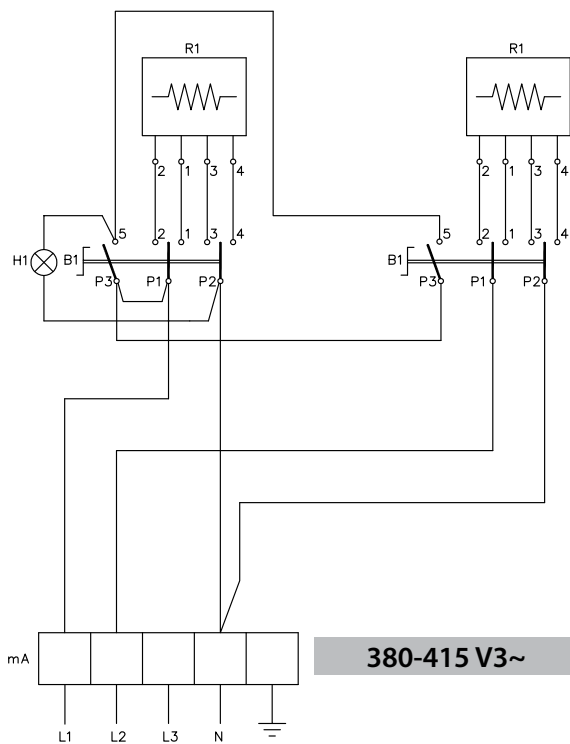


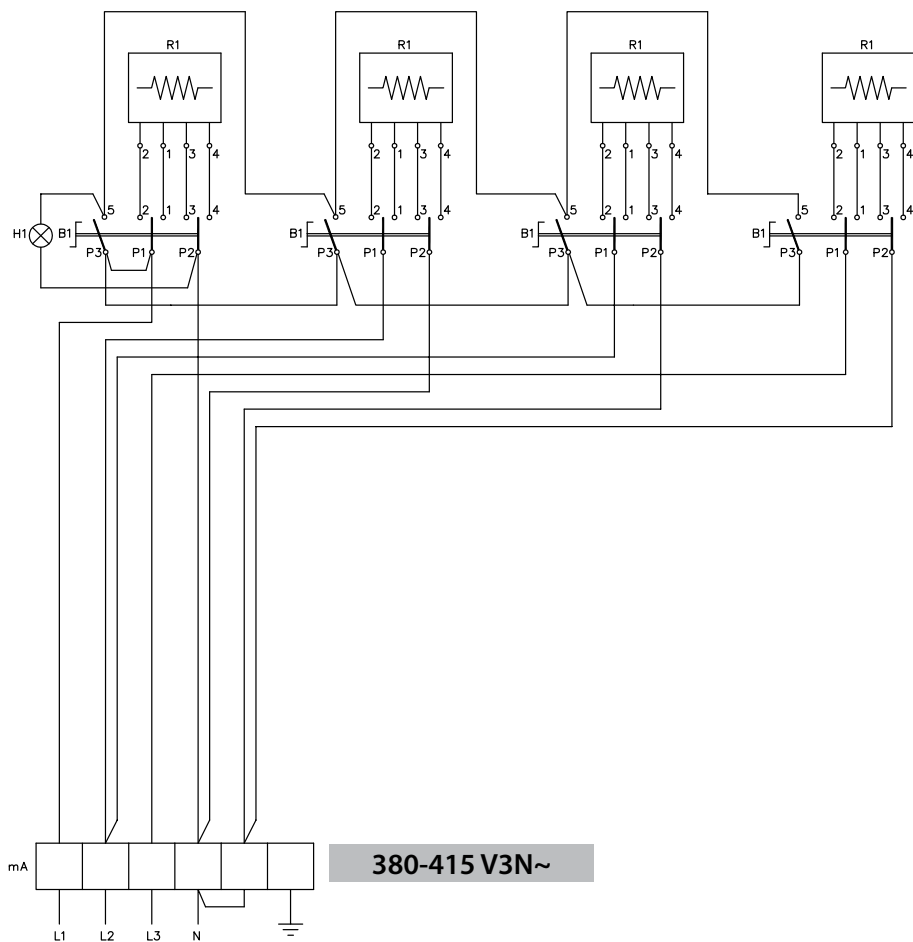
12

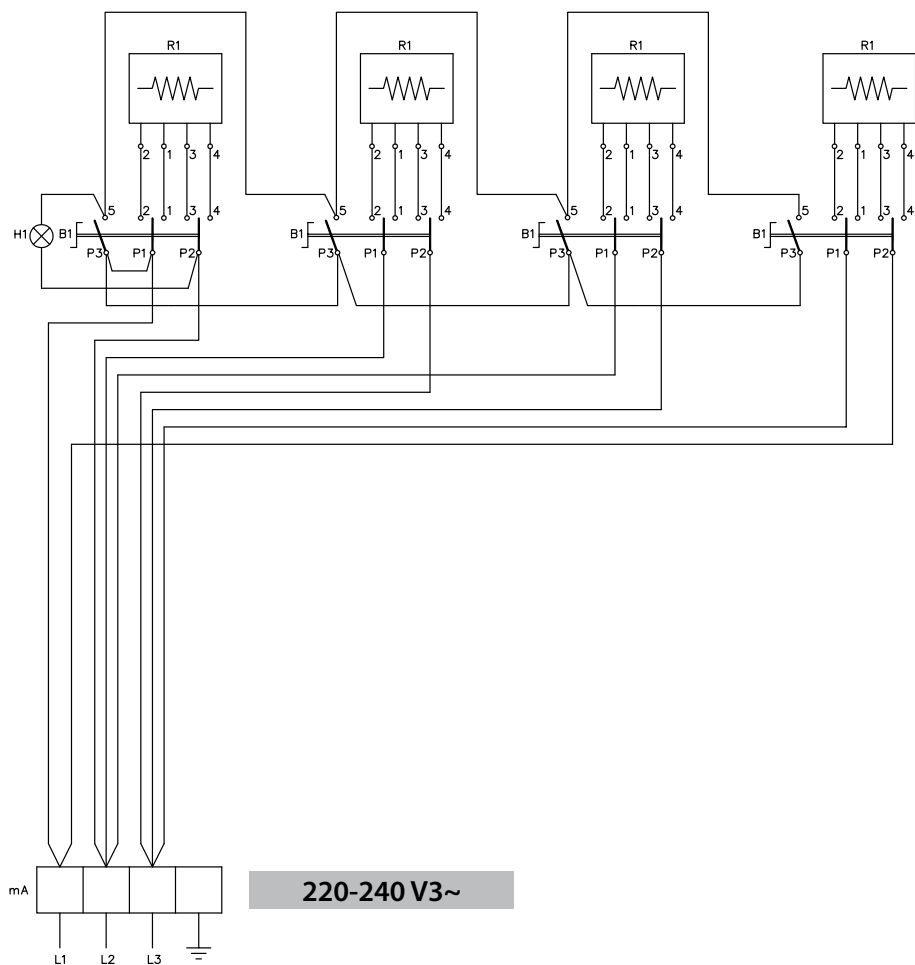


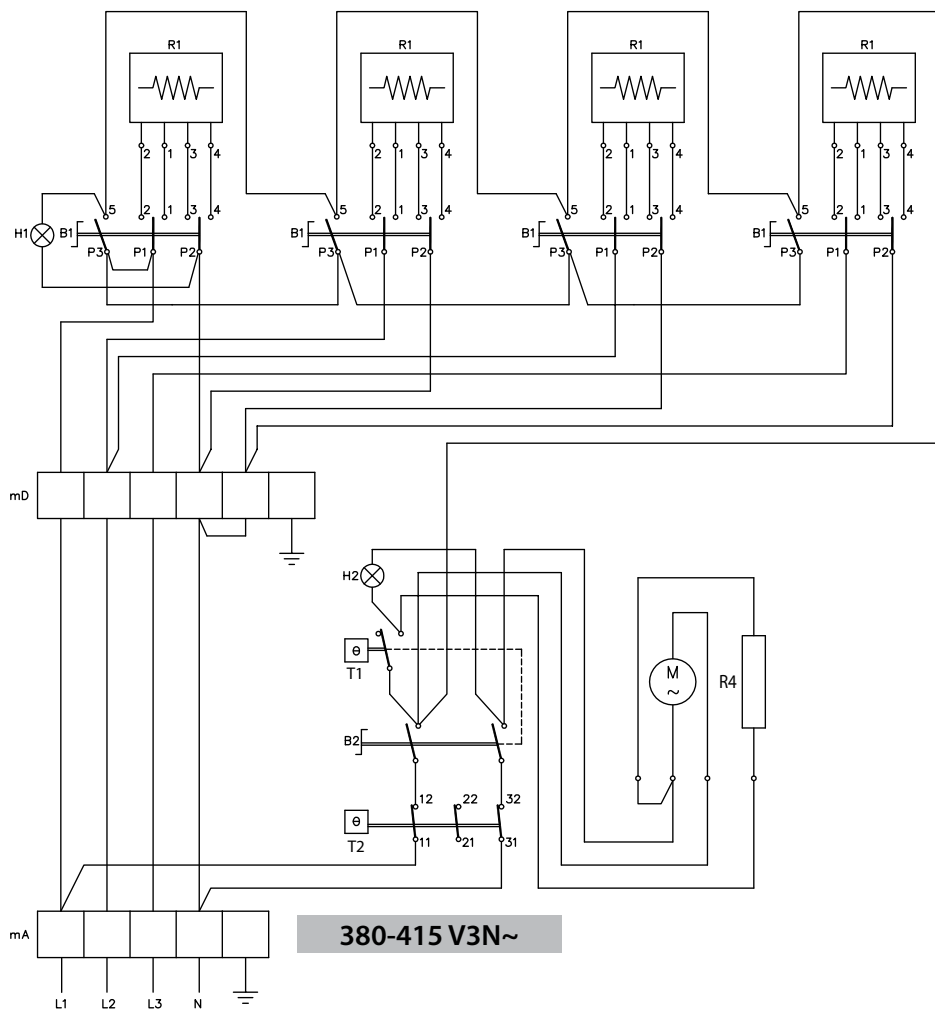


# E6P2B · E6P2M · E7P2B · E7PQ2B · E7P2M · E7PQ2M · E9PQ2M



**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M · E9PQ4M**

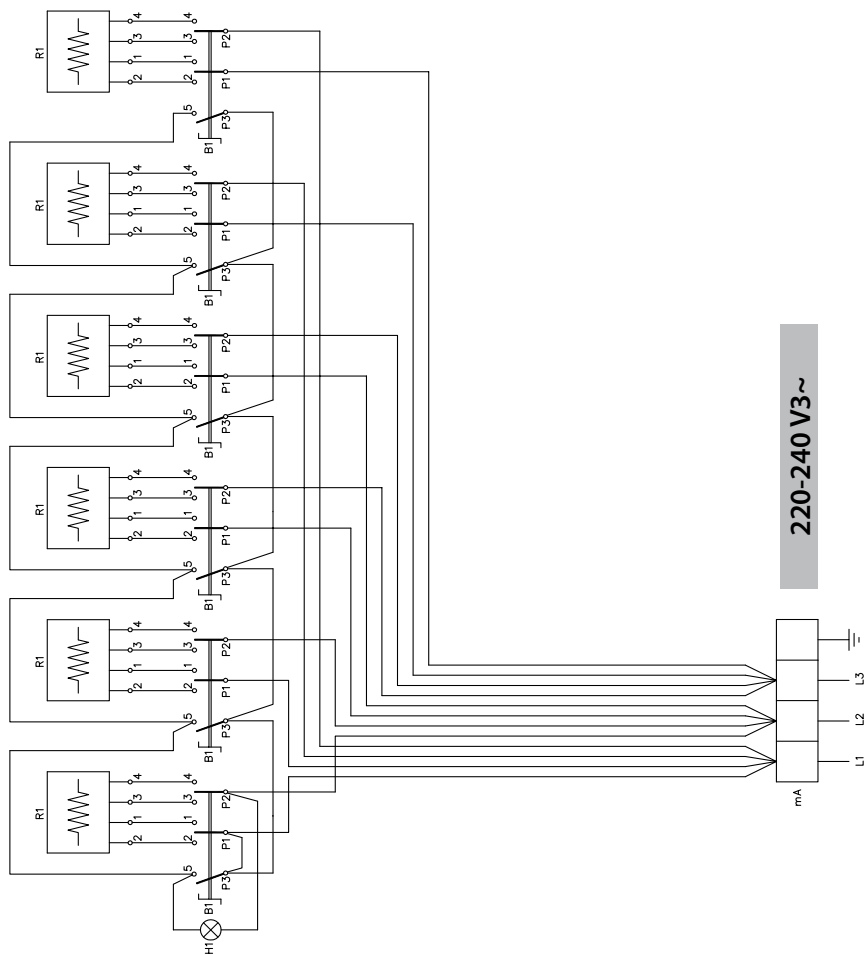
**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E9PQ4M**

**E6P4+FE1**

## E6P4+FE1

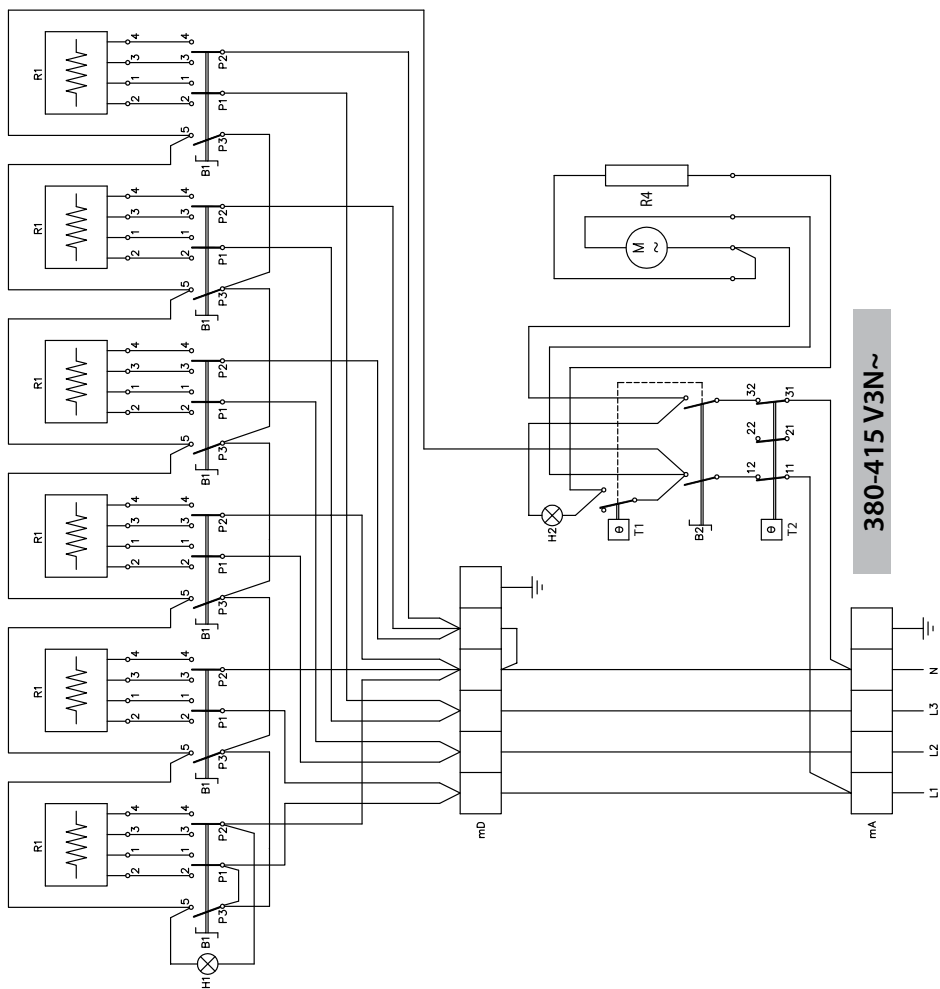


220-240 V3~



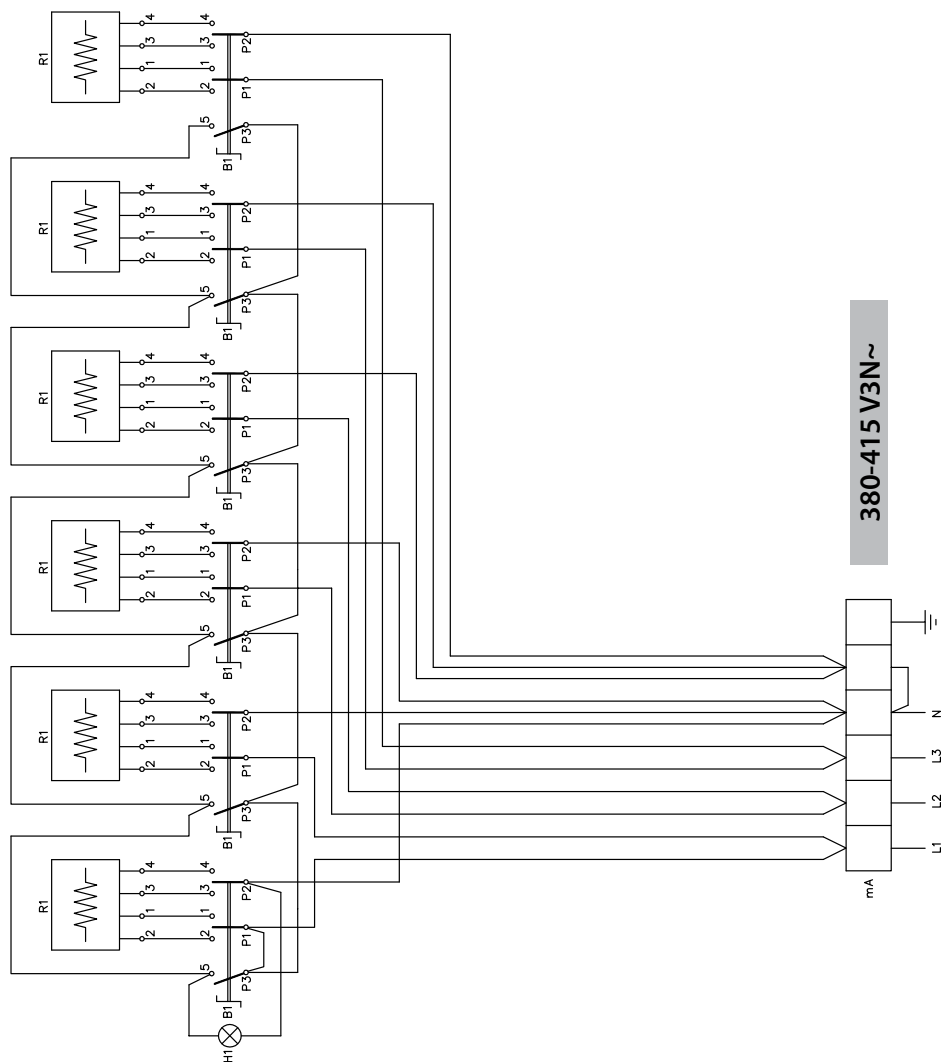


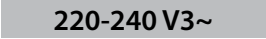
## E6P6+FE1

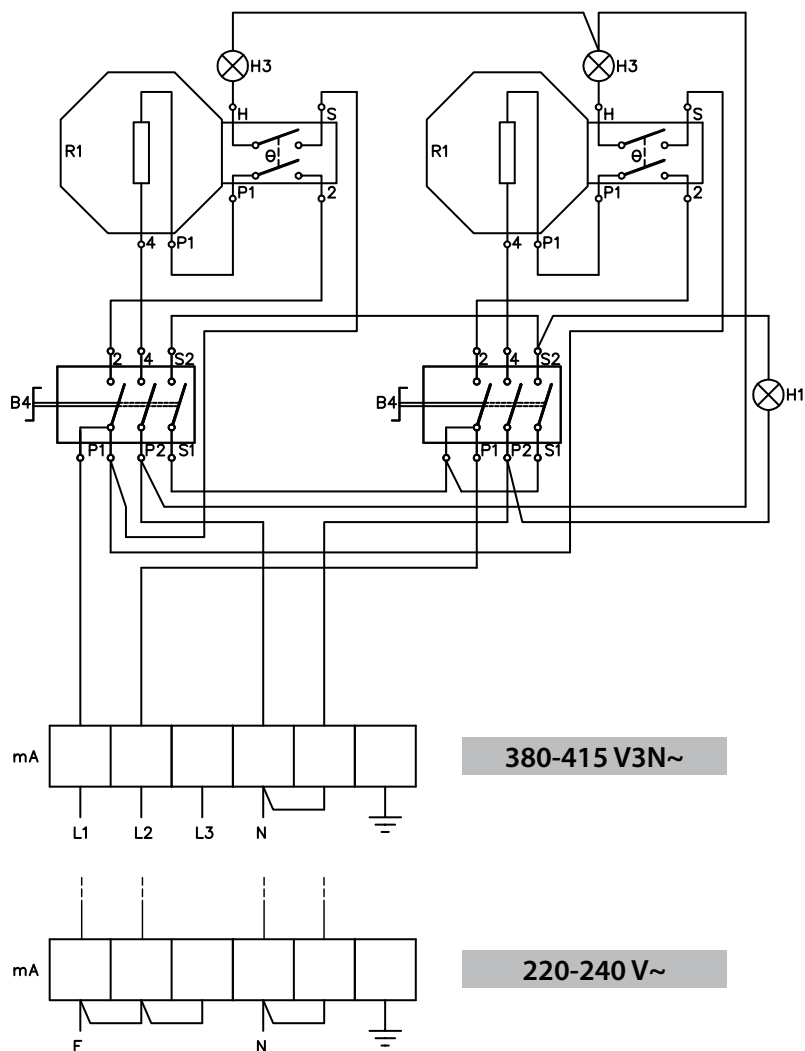




## E7P6B · E7P6M · E7PQ6M · E9PQ6M

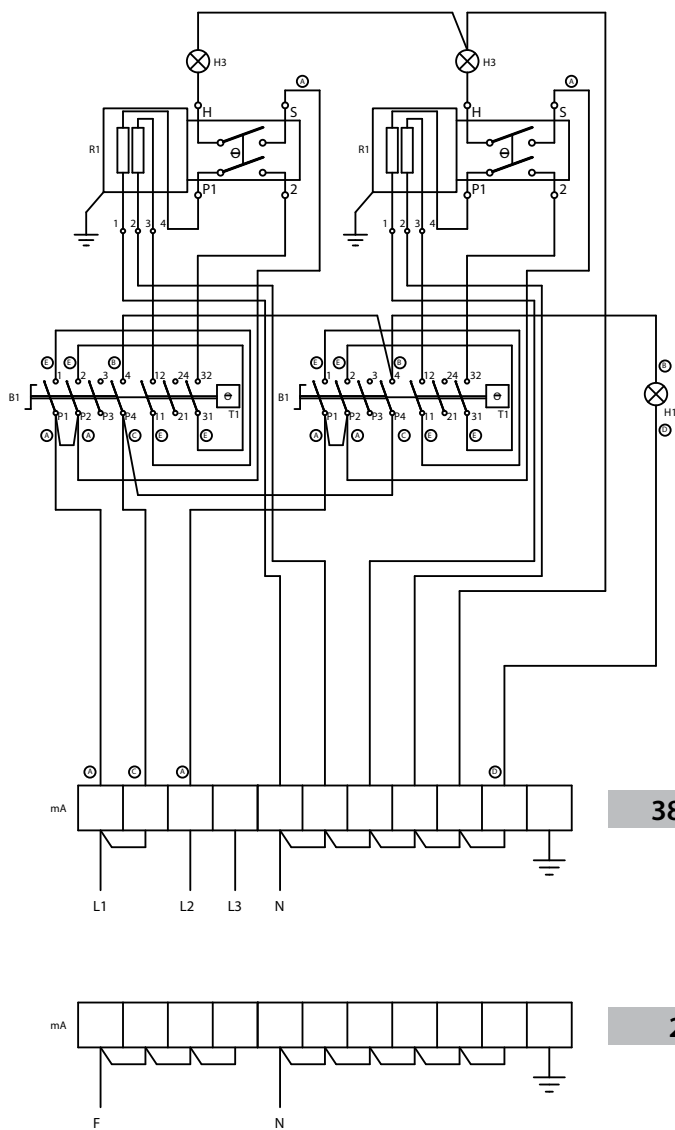




**E6P2B/VTR · E6P2M/VTR**

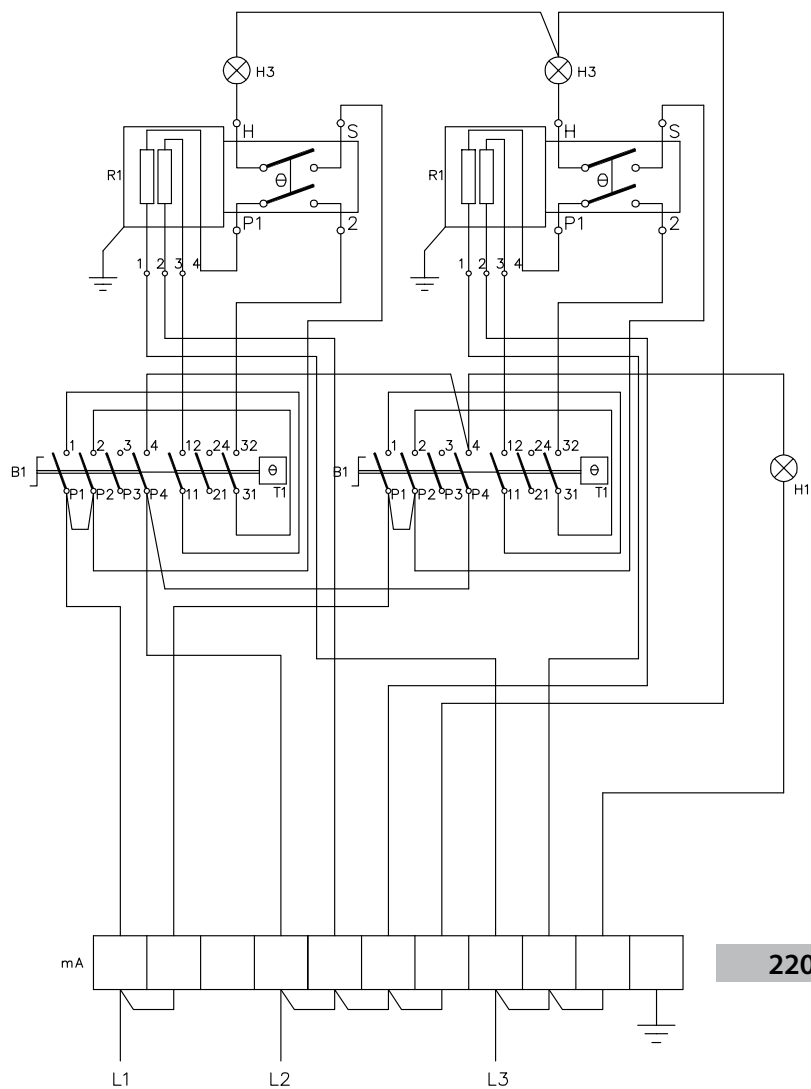


# E7P2B/VTR · E7P2M/VTR · SE7P2B/VTR





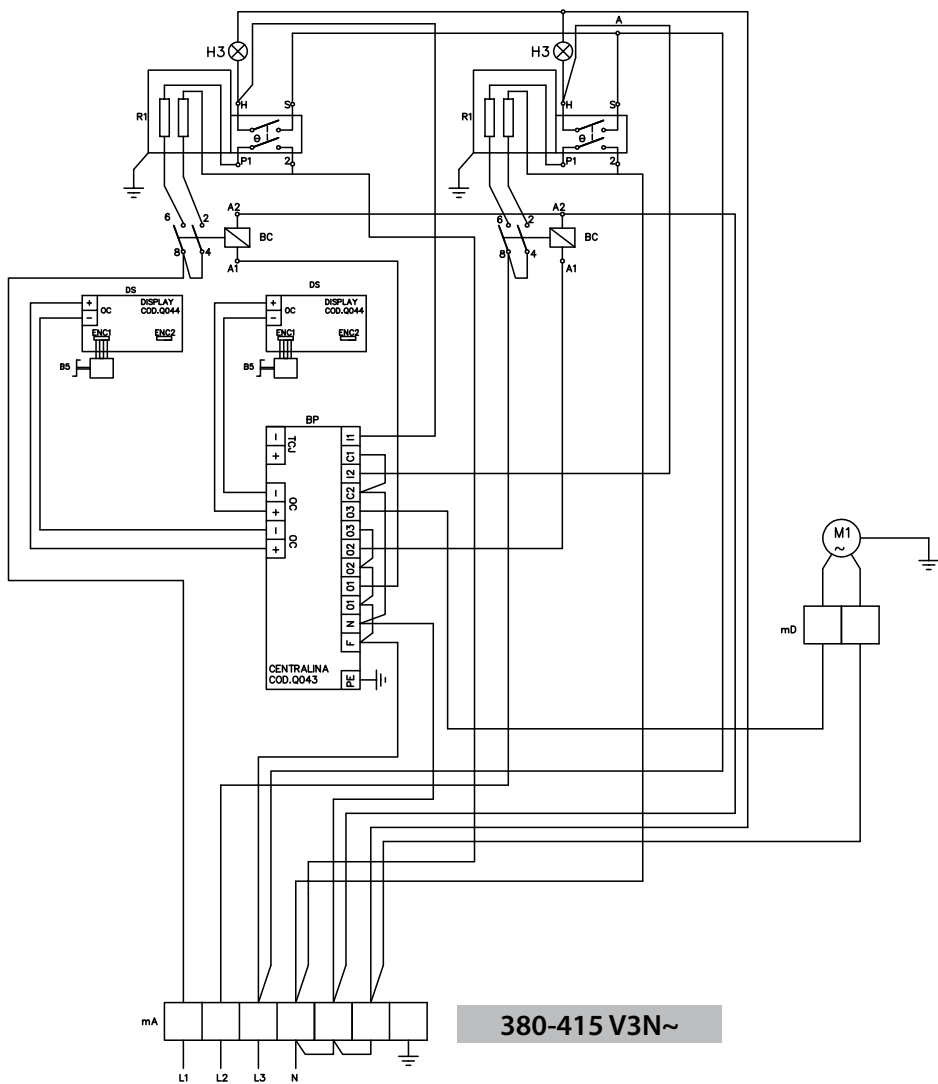
## E7P2B/VTR · E7P2M/VTR · SE7P2B/VTR

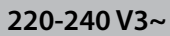


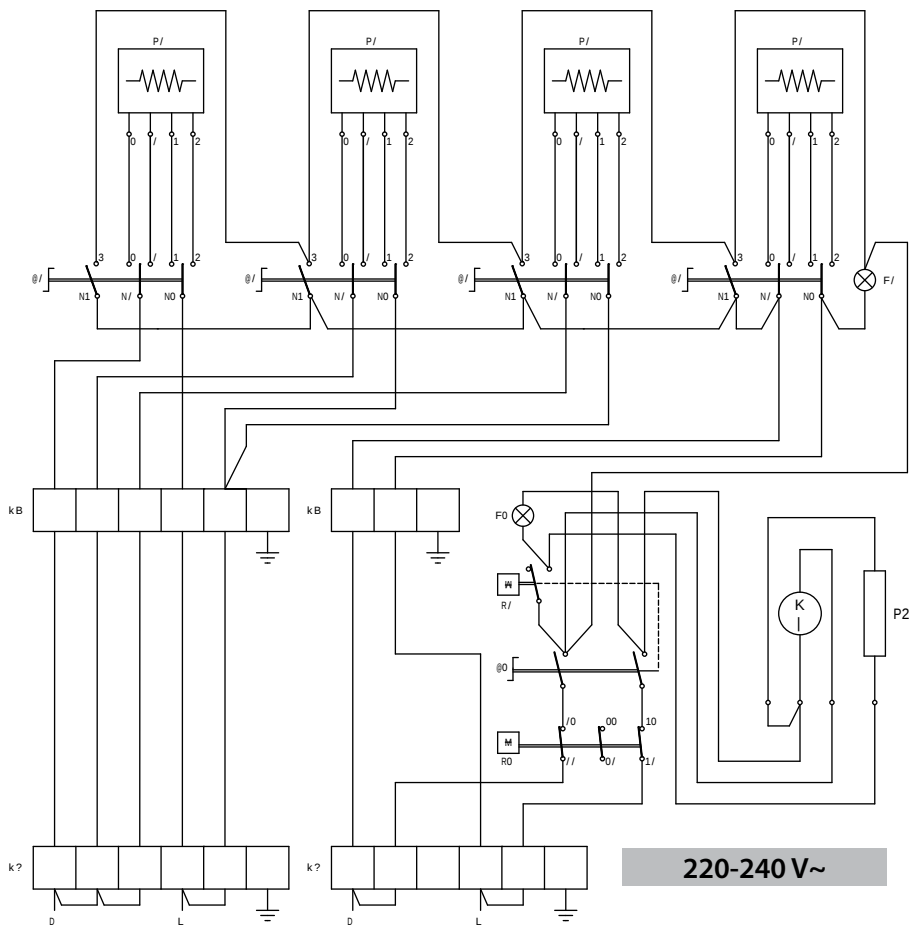
220-240 V3~



## SE7P2B/VTR-BF

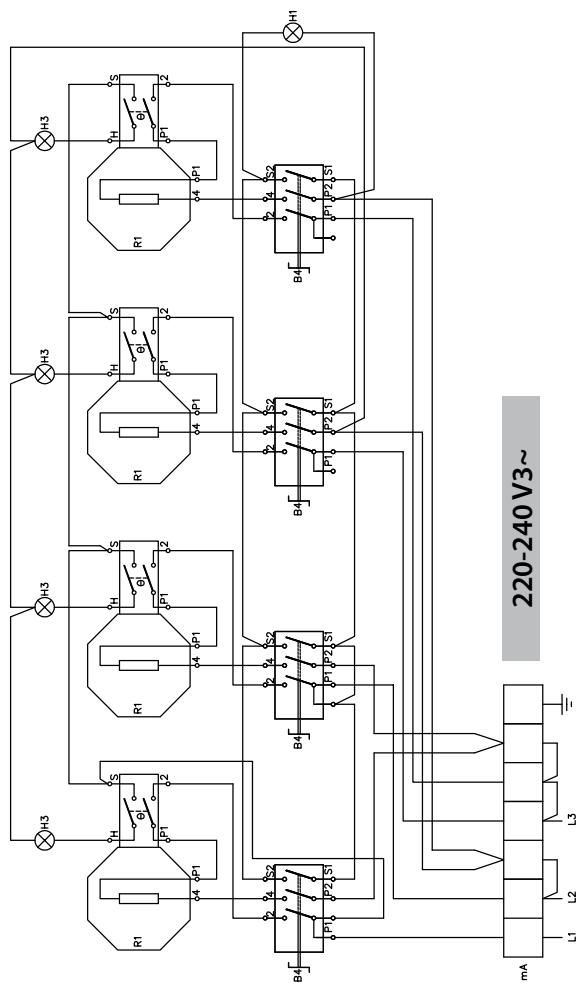






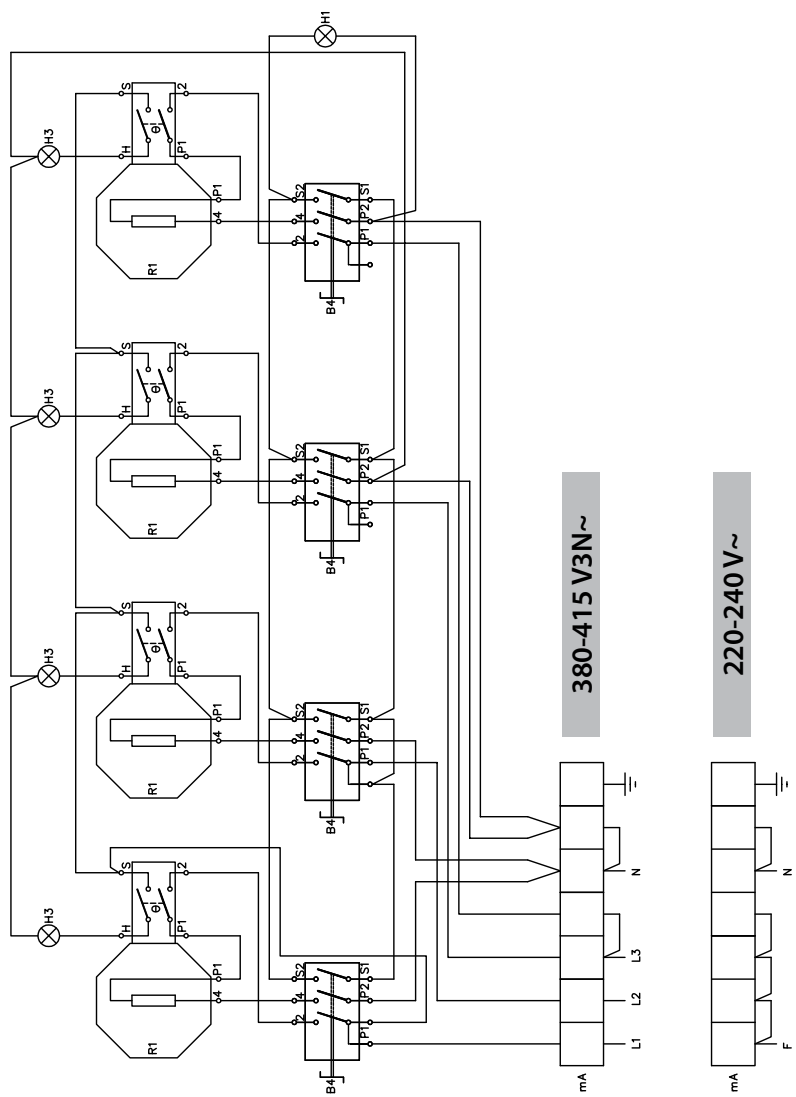


## E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



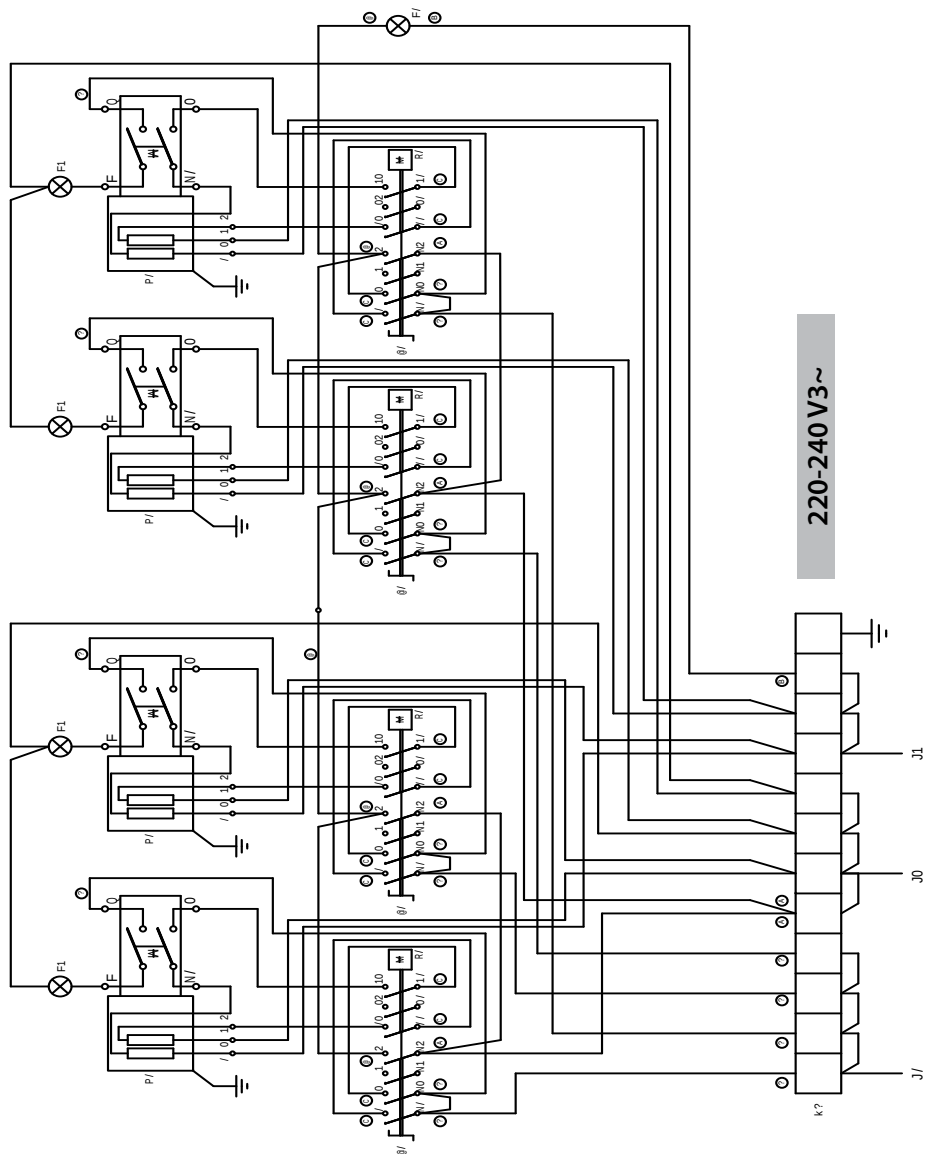


E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



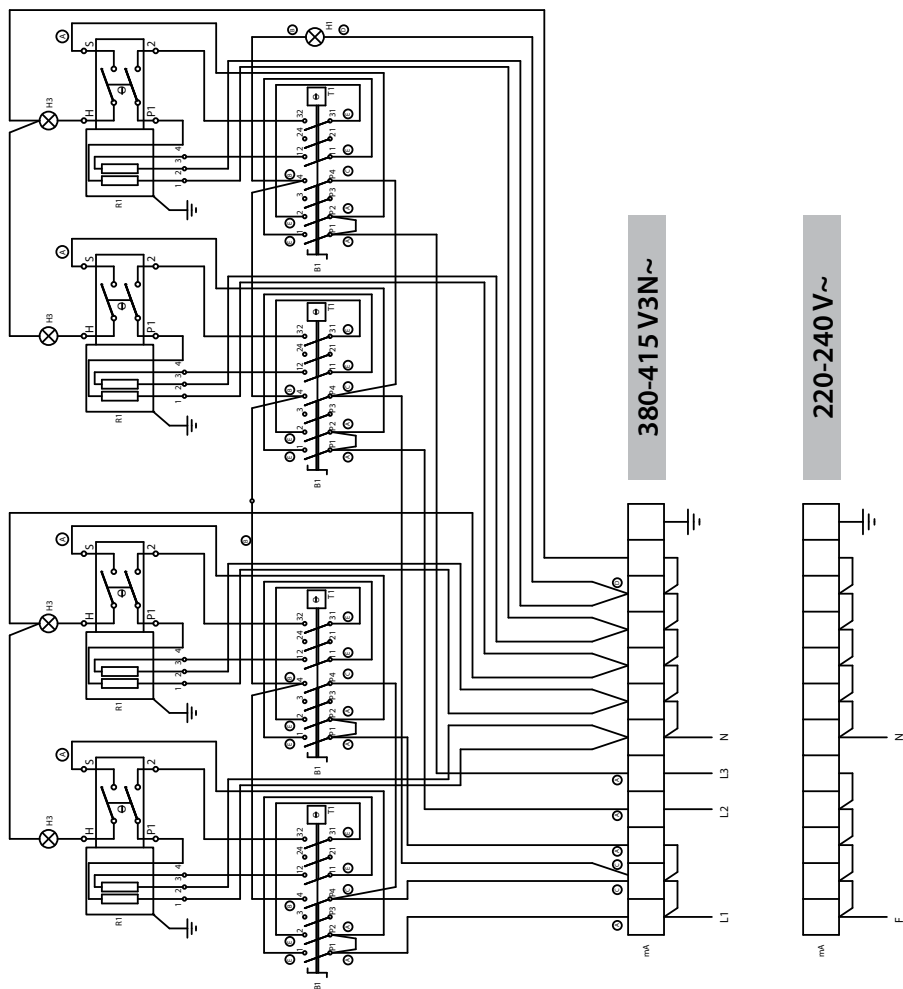


220-240V3~



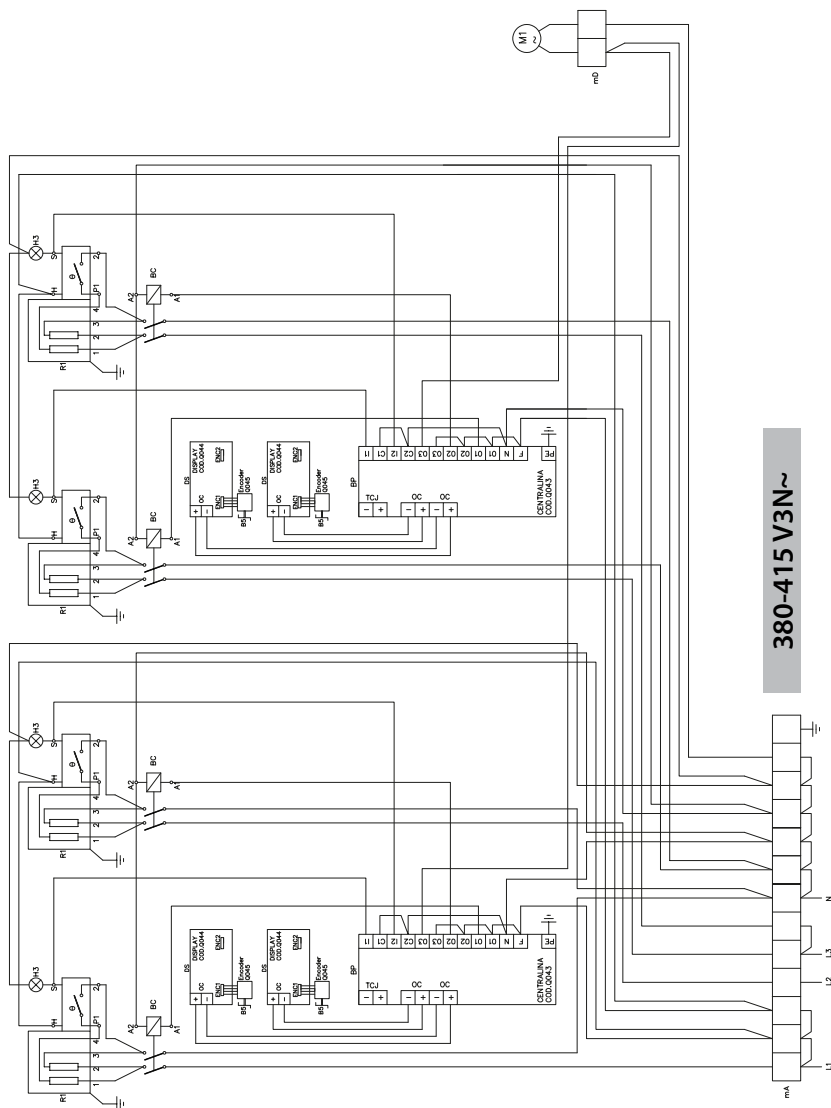


# E7P4B/VTR · E7P4M/VTR · SE7P4B/VTR





## SE7P4B/VTR-BF

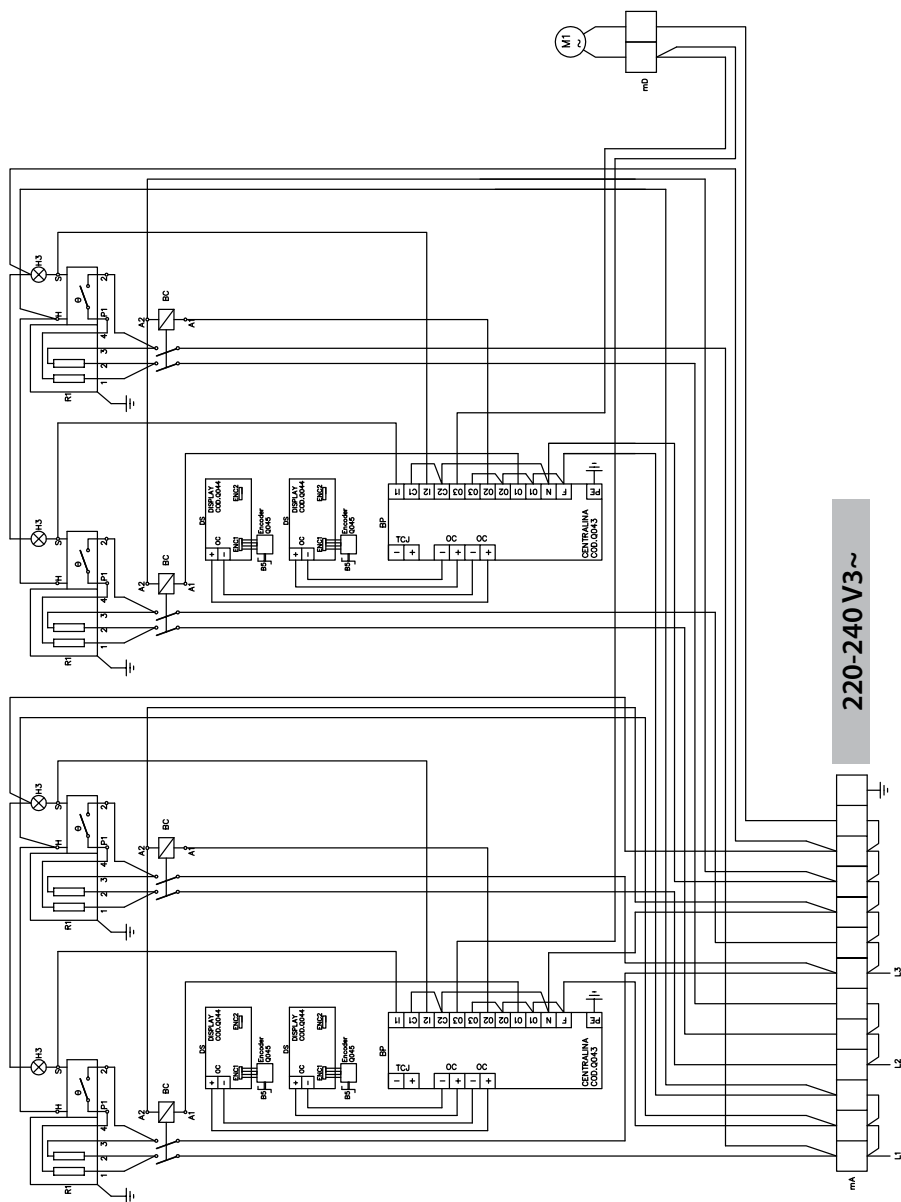


380-415 V3N~





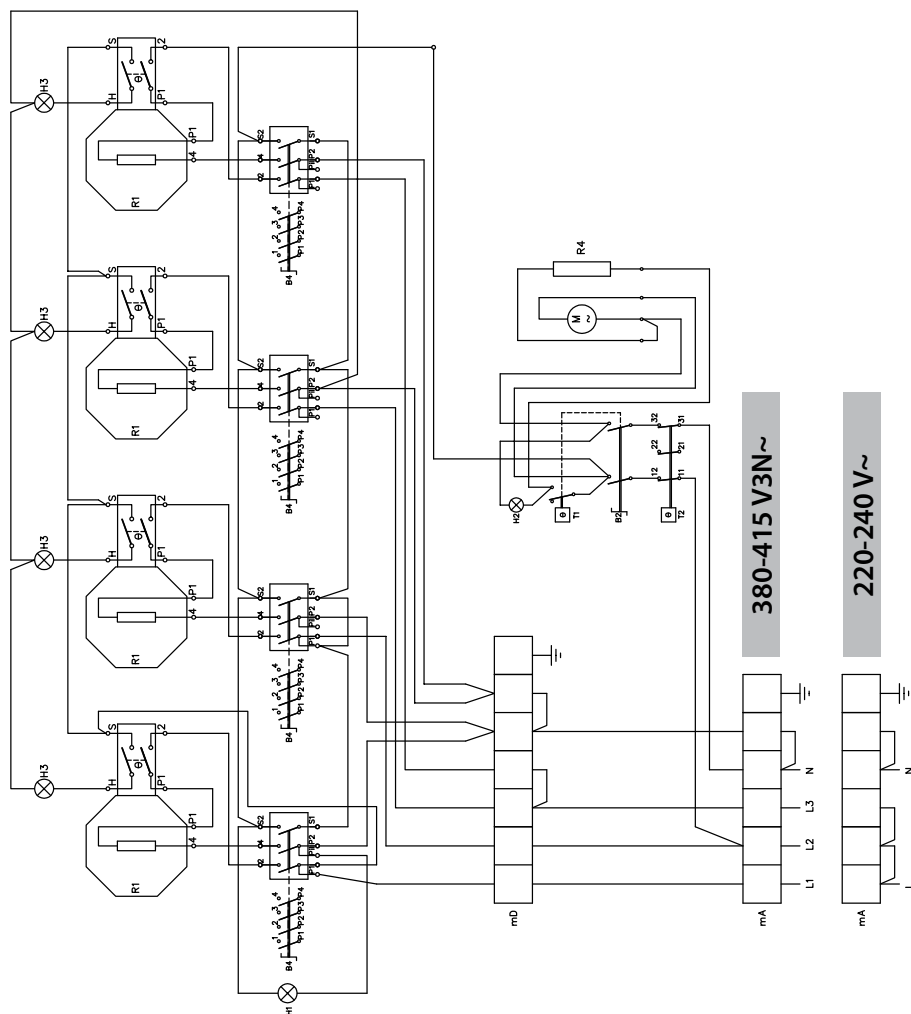
## SE7P4B/VTR-BF



220-240 V3~

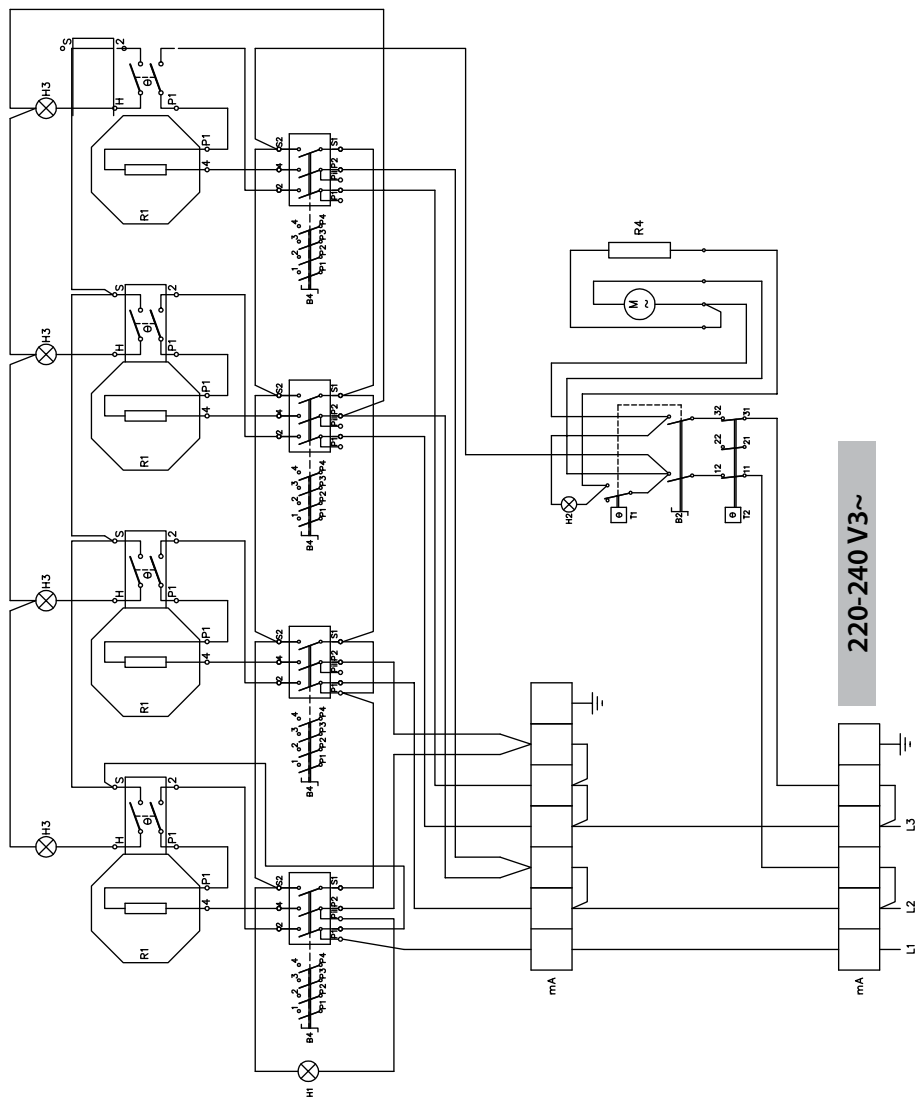


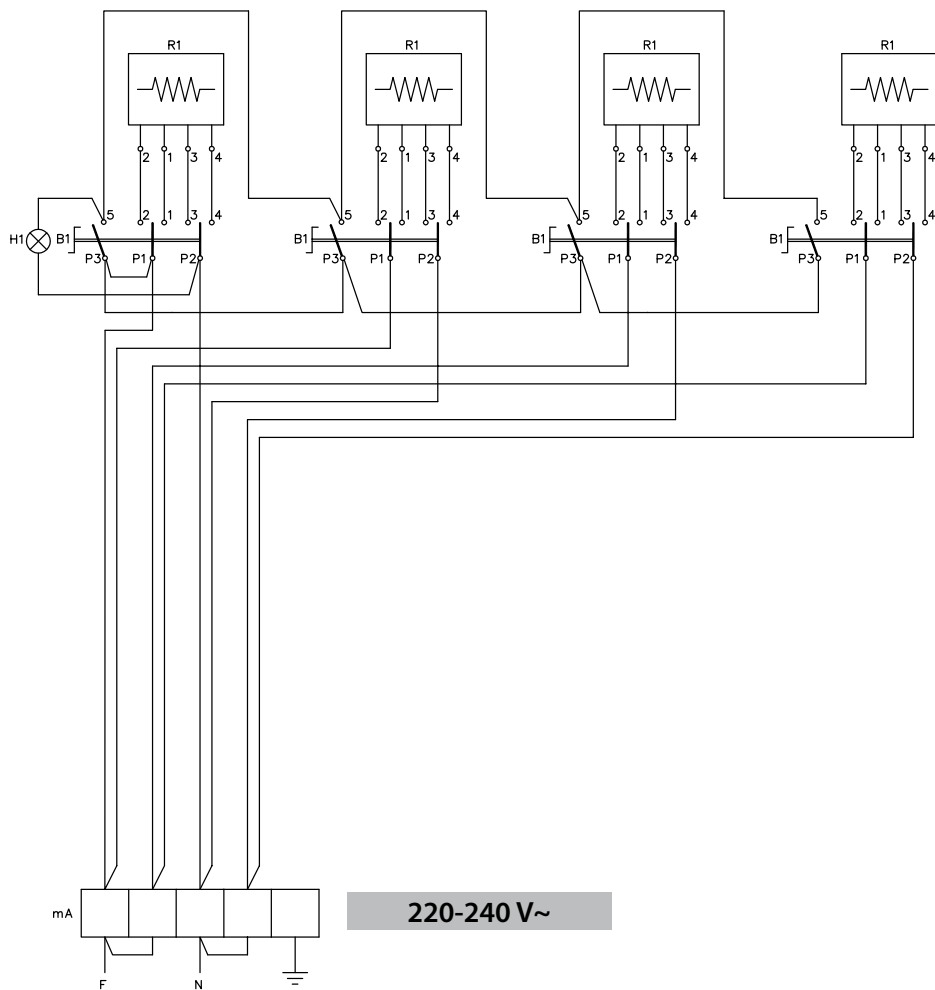
## E6P4/VTR+FE1





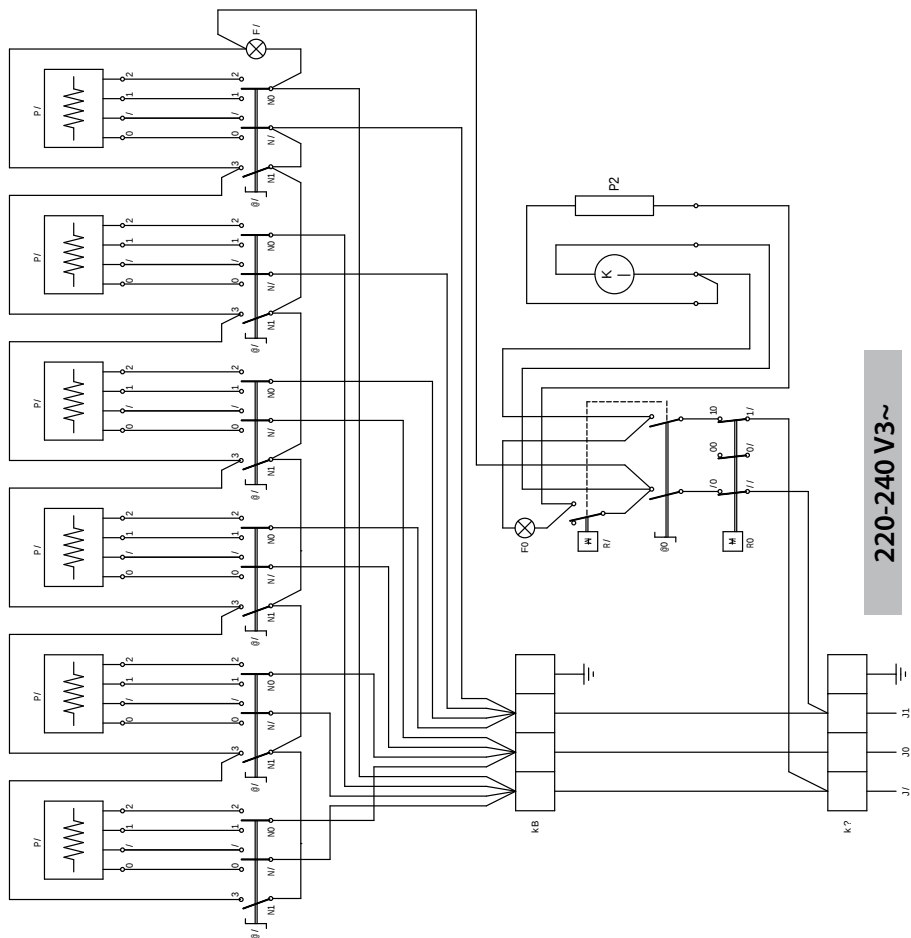
## E6P4/VTR+FE1



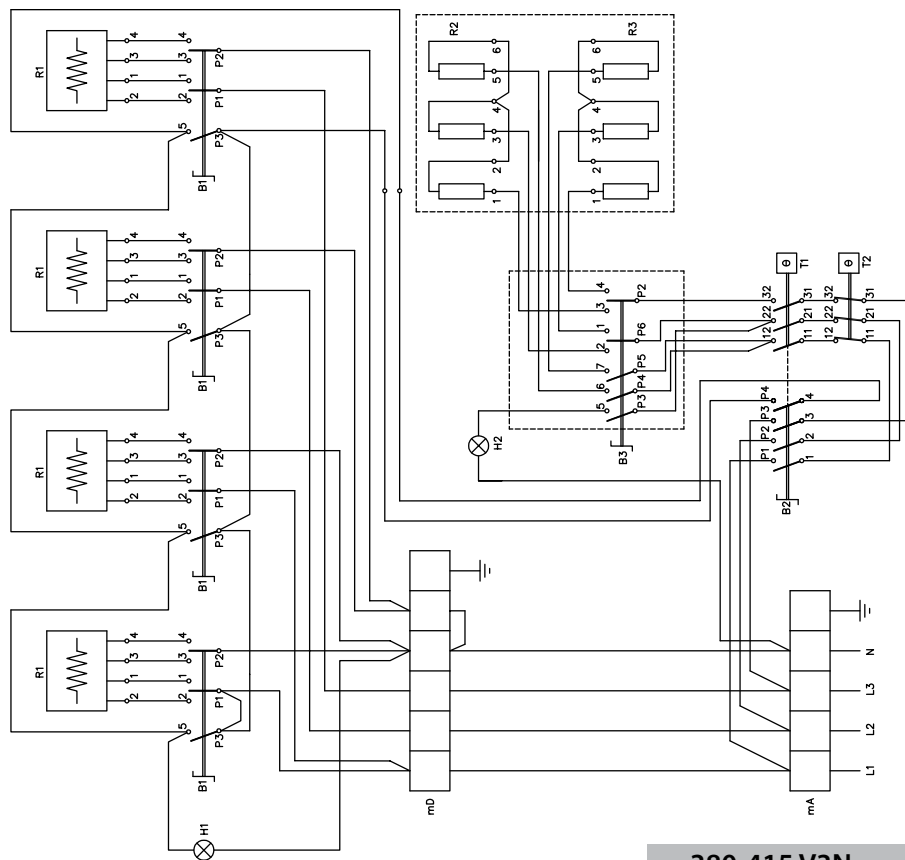
**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M**



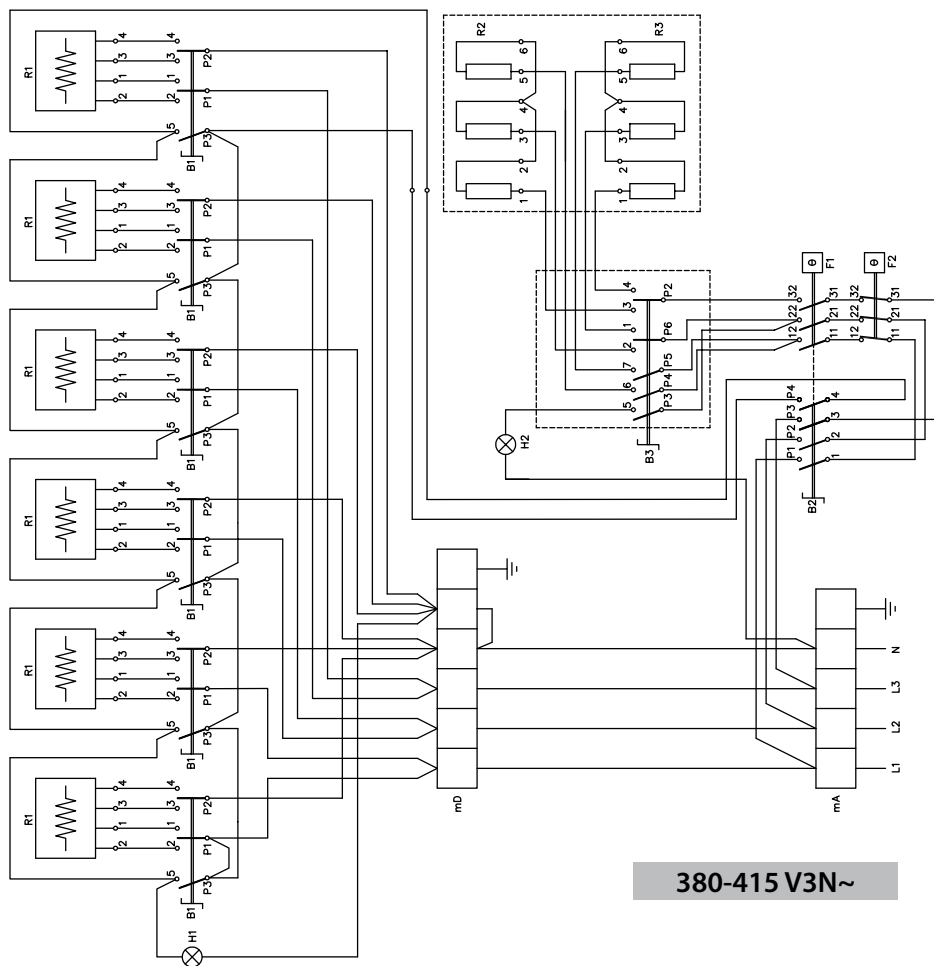
## E6P6+FE1



220-240 V3~

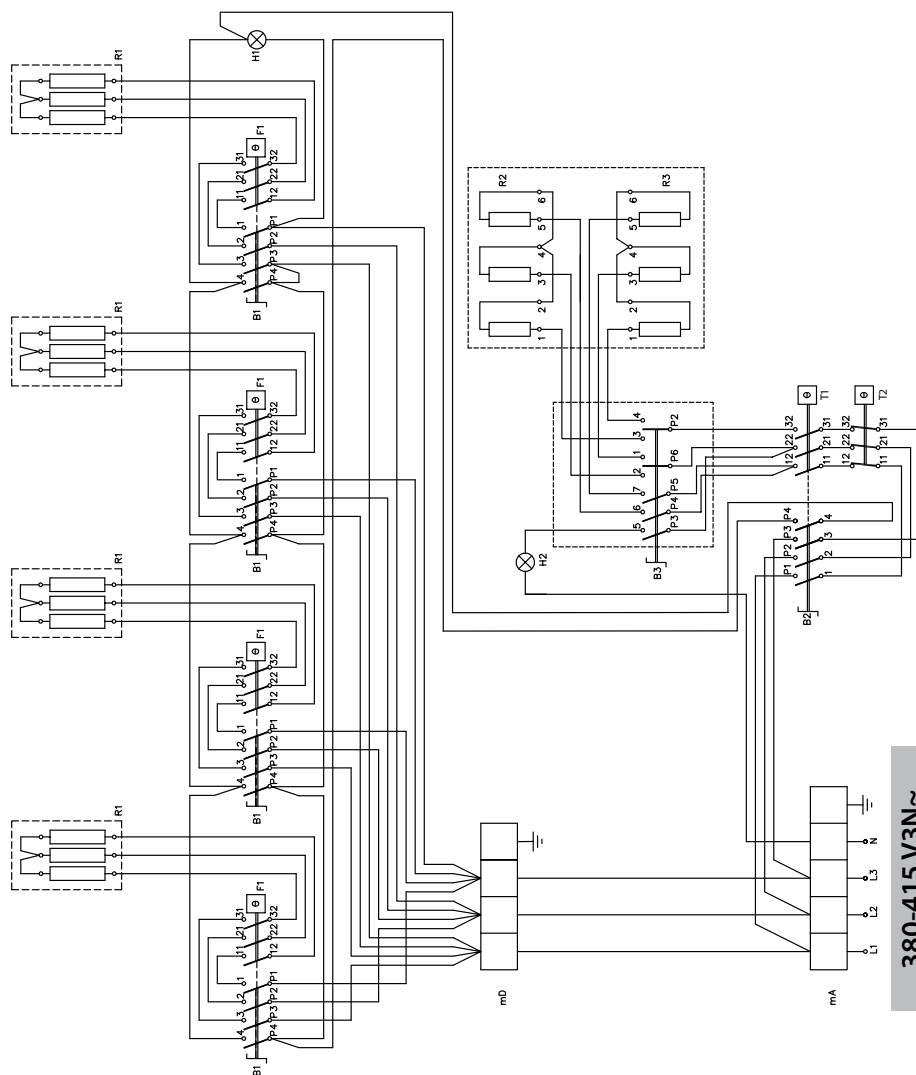
**E7P4+FE · E7PQ4+FE · E7PQ4+FE-P4/4 · E9PQ4+FE****380-415 V3N~**

380-415 V3N~



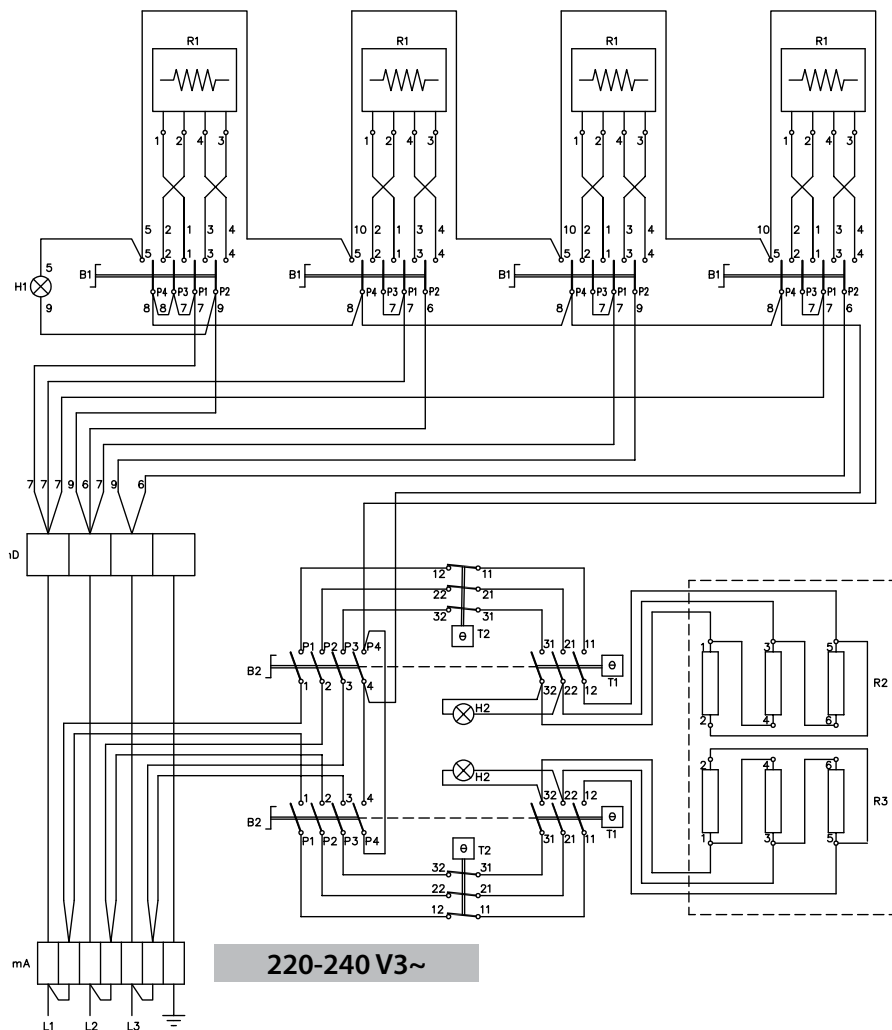


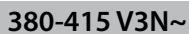
## E7TP+FE · SE9TP+FE





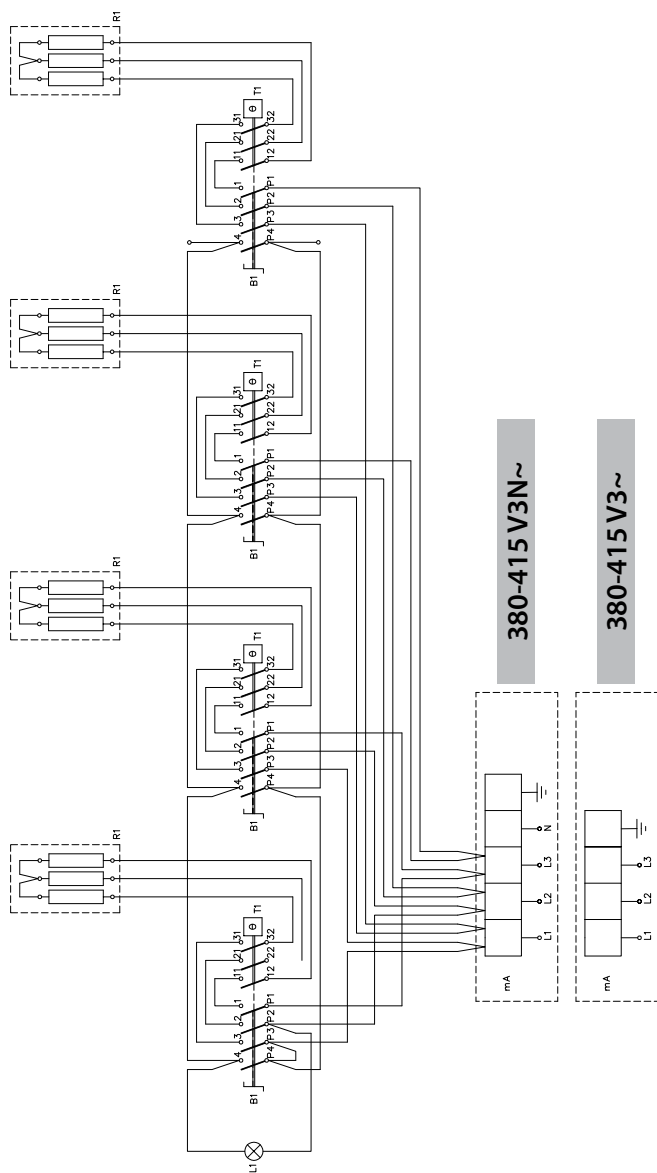
# E7P4+FE · E7PQ4+FE





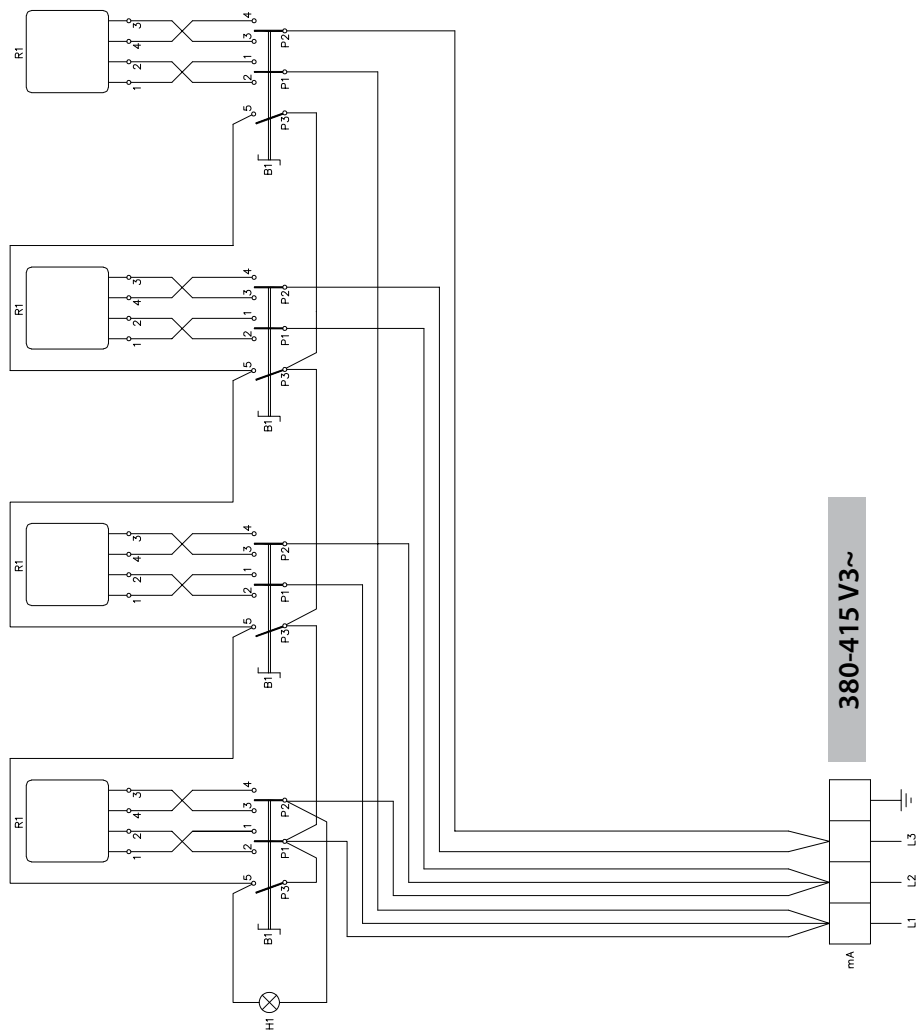


**E7TPB • E7TPM • SE7TPB • SE9TPM • LXE9TP**



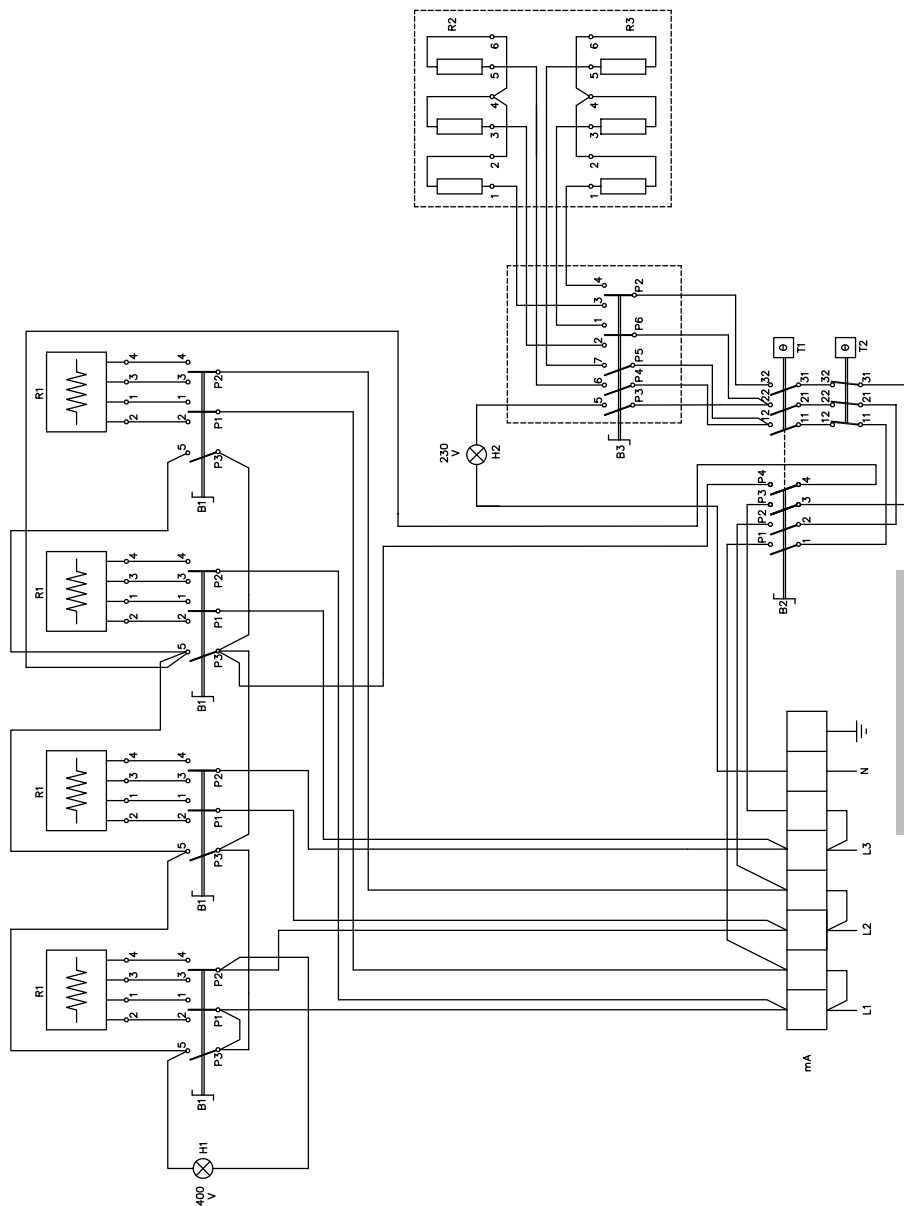


## E7TPQ4B · E7TPQ4M

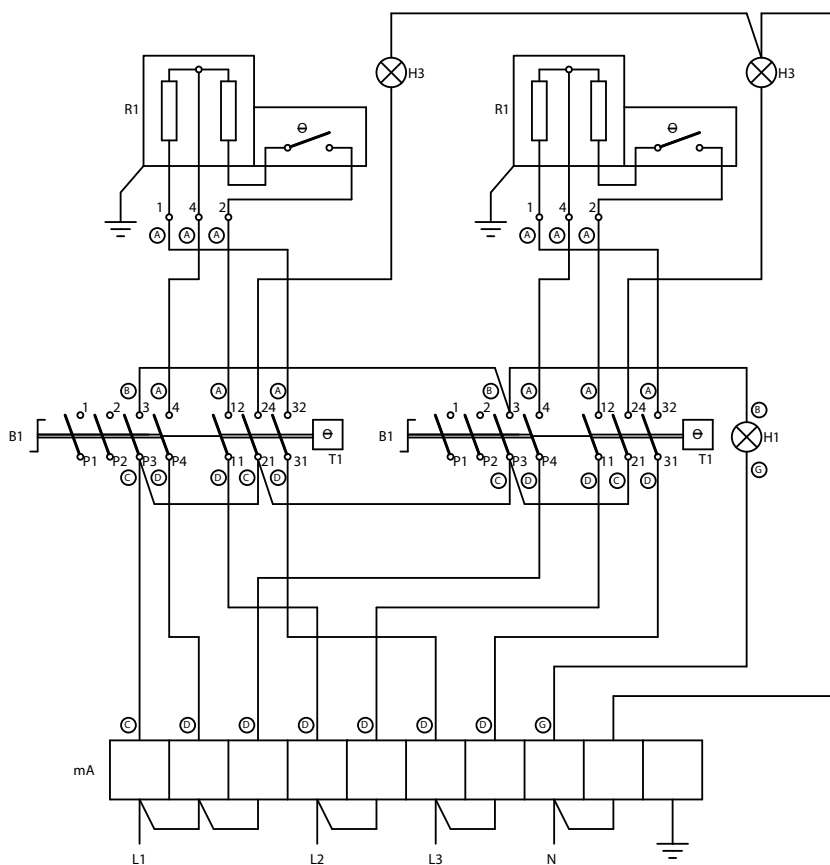




# E7TPQ4+FE

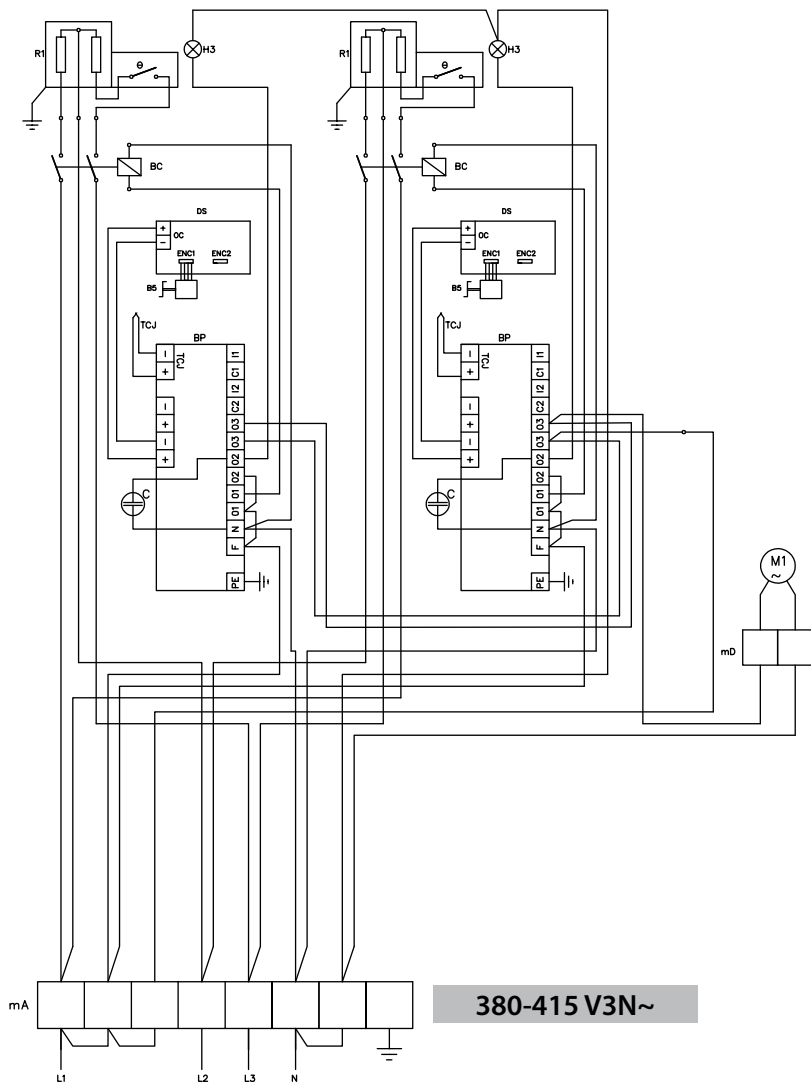


380-415 V3N~

**E9P2MP/VTR · SE9P2MP/VTR · LXE9P2P/VTR****380-415 V3N~**

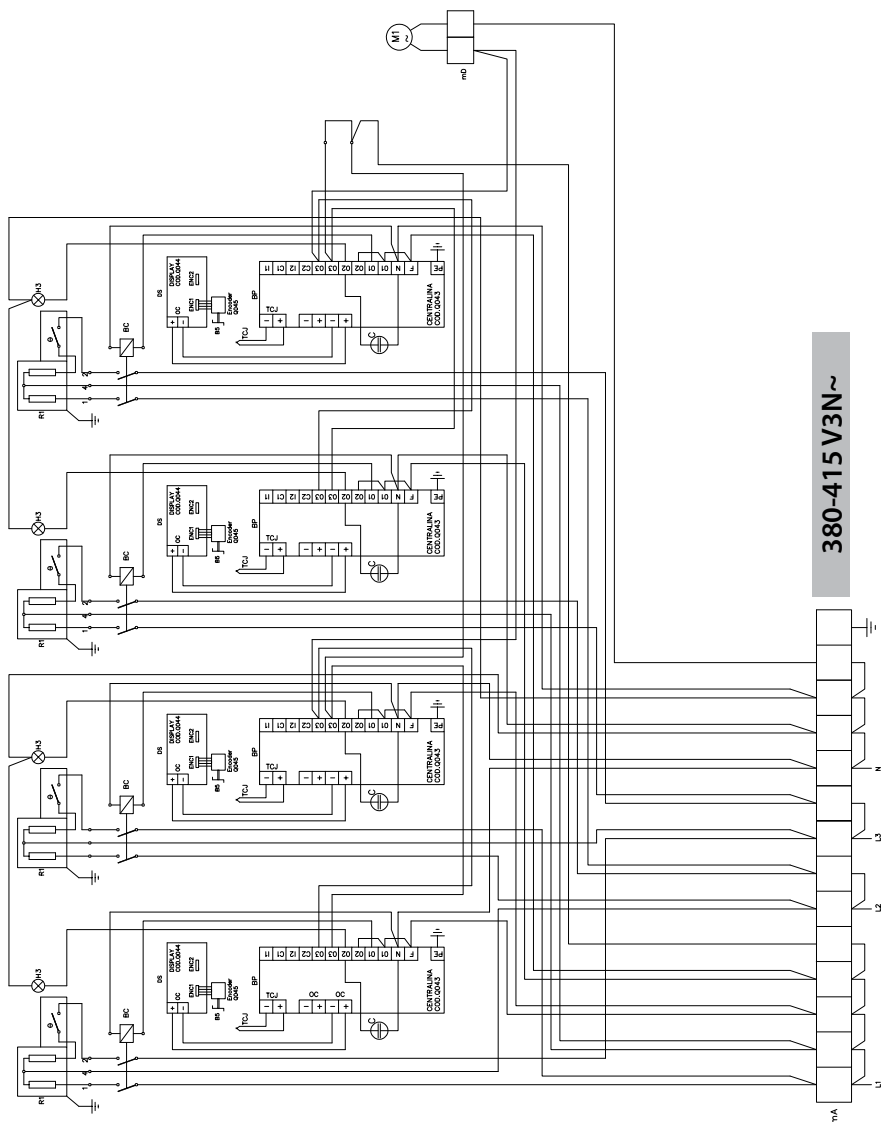


# SE9P2MP/VTR-BF · LXE9P2P/VTR-BF





## SE9P4MP/VTR-BF · LXE9P4P/VTR-BF

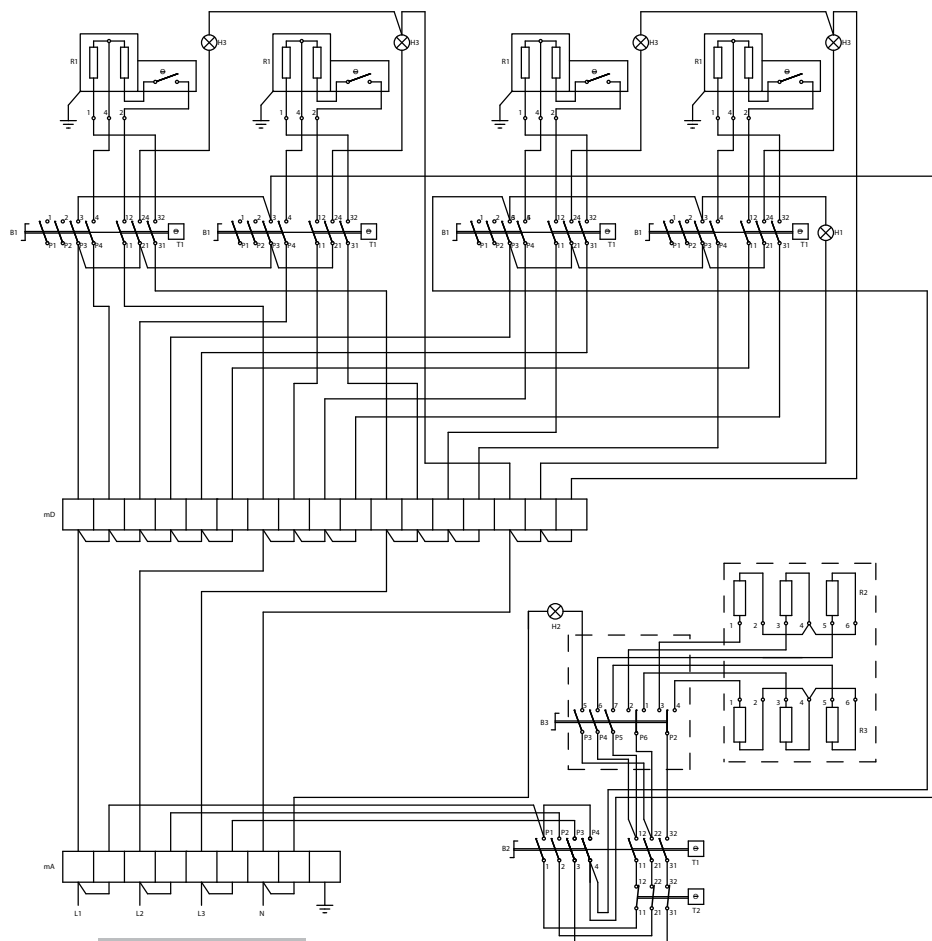


380-415V3N~





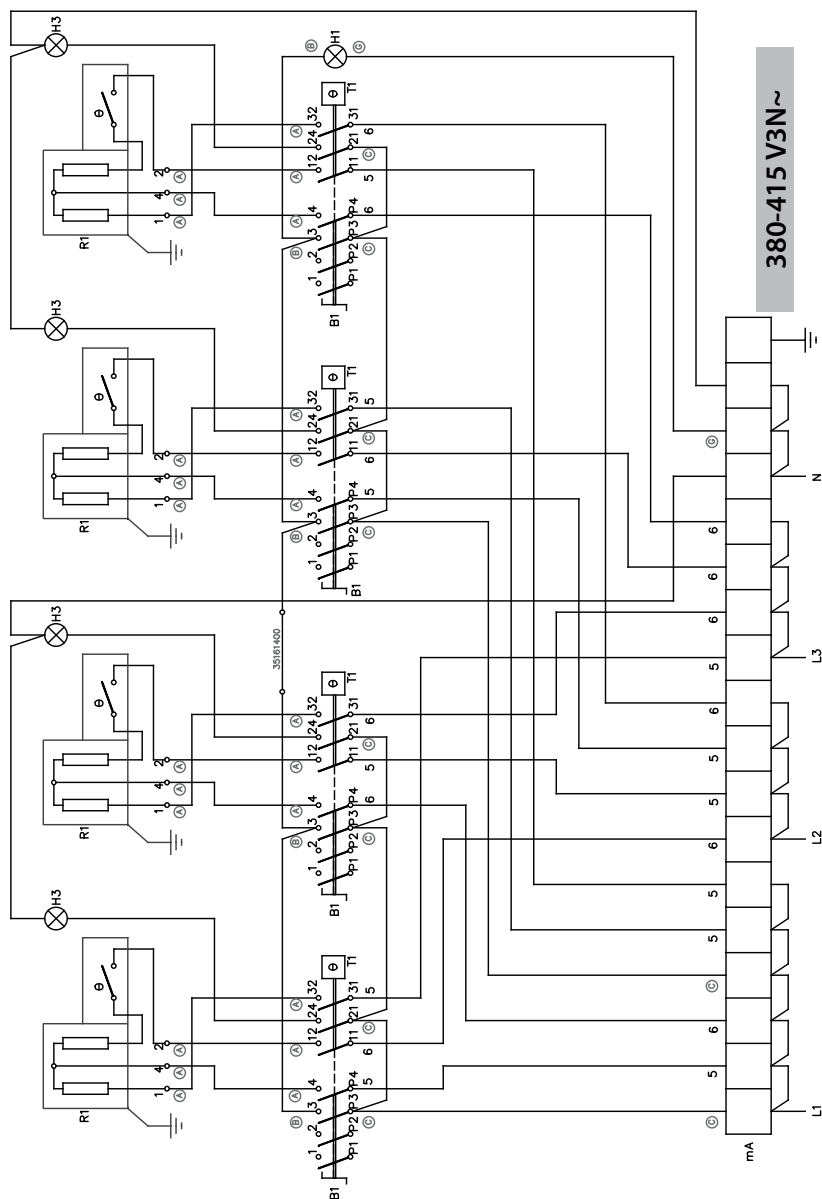
# E9P4P/VTR+FE · SE9P4P/VTR+FE



380-415 V3N~

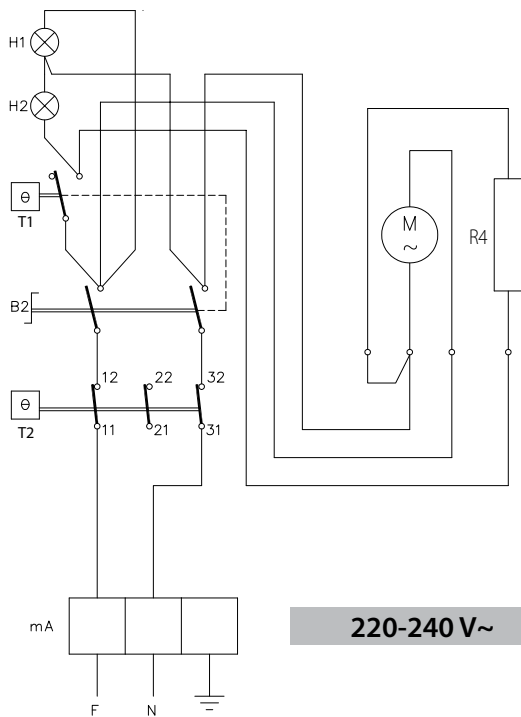


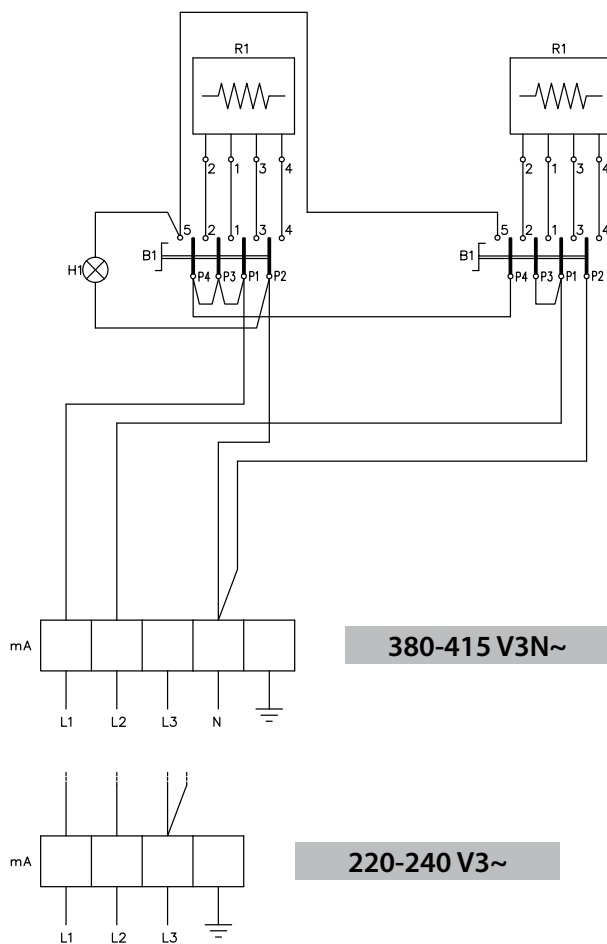
## E9P4MP/VTR · SE9P4MP/VTR · LXE9P4P/VTR

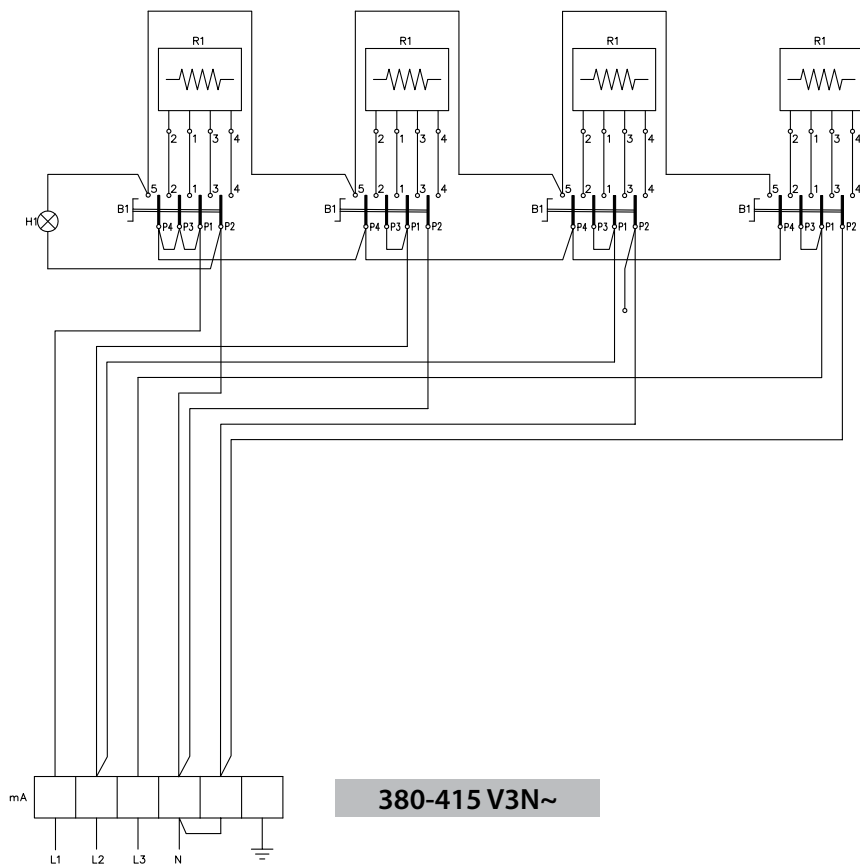




## FE1



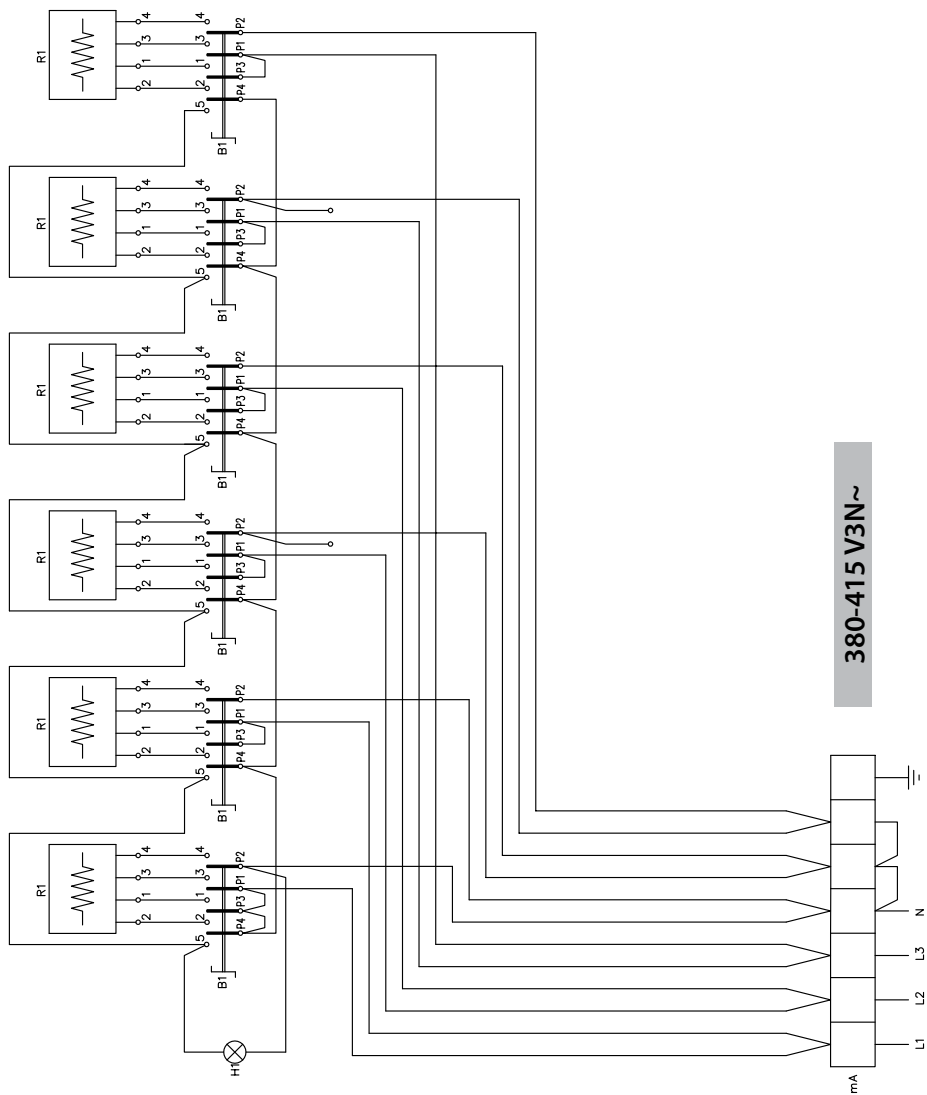
**E9PQ2M · E9PQ2M-P4/2**

**E9PQ4M · E9PQ4M-P4/4**



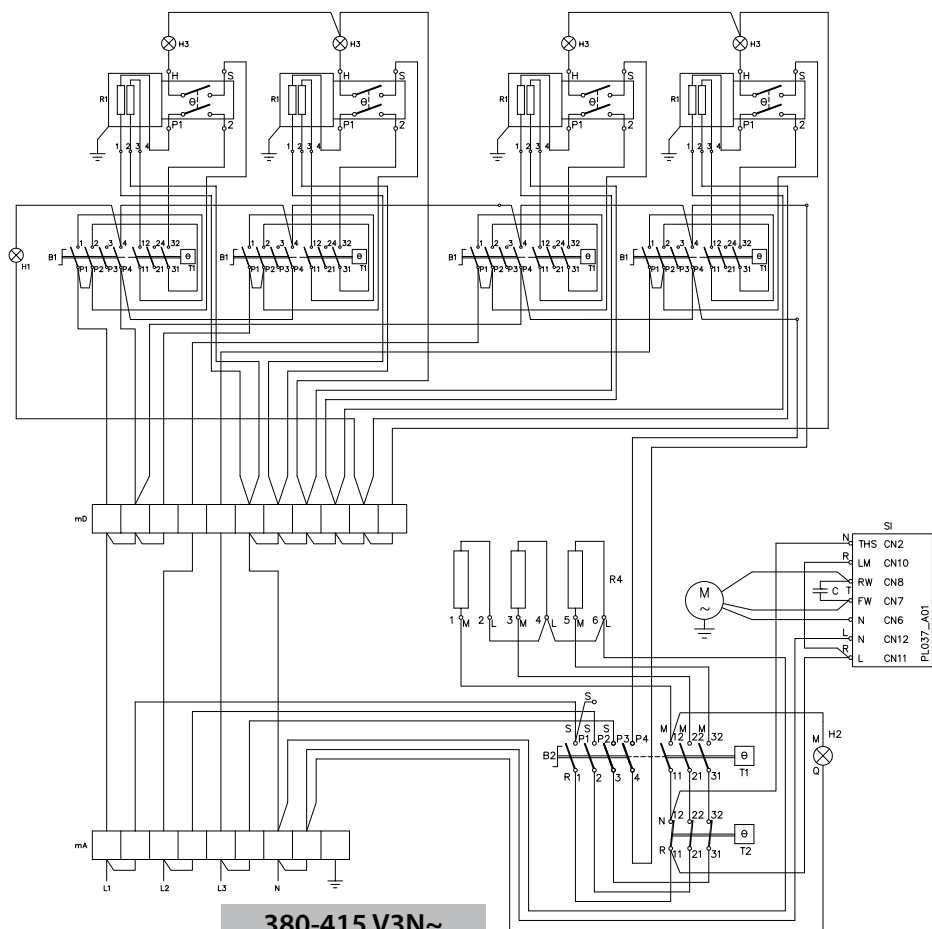


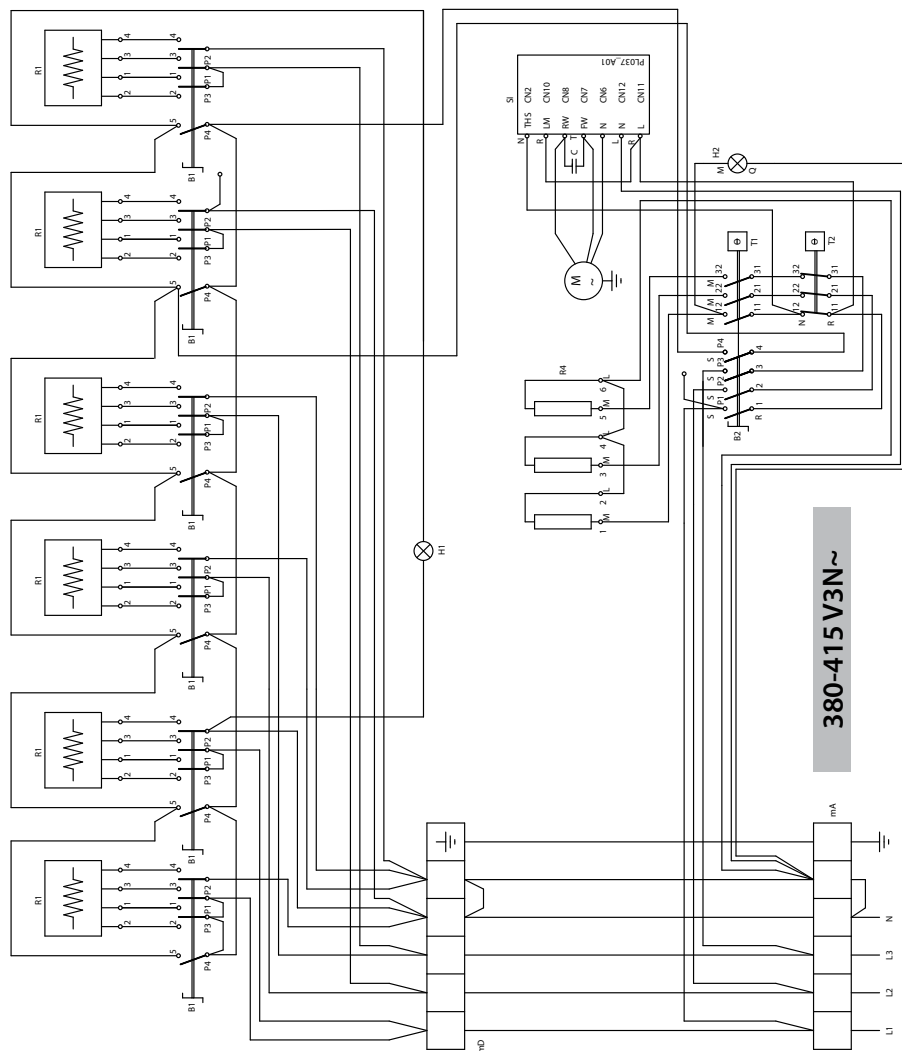
## E9PQ6M-P4/6





## SE7P4/VTR+FE2





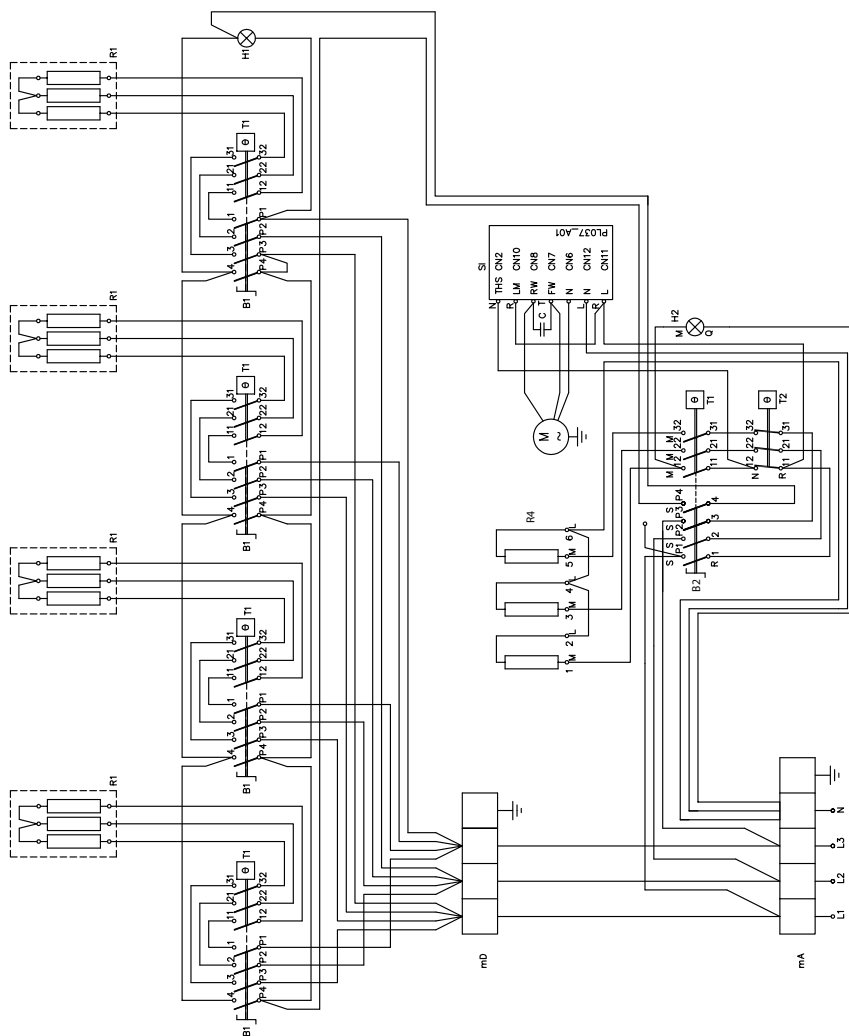


380-415 V3N~





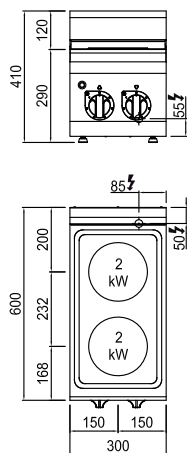
## SE9TP+FE2



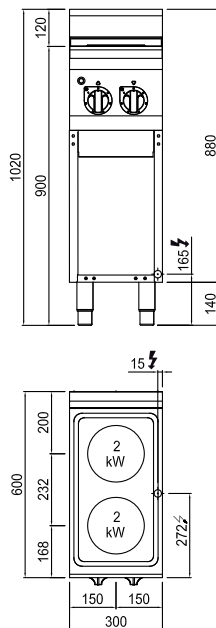
380-415 V3N~



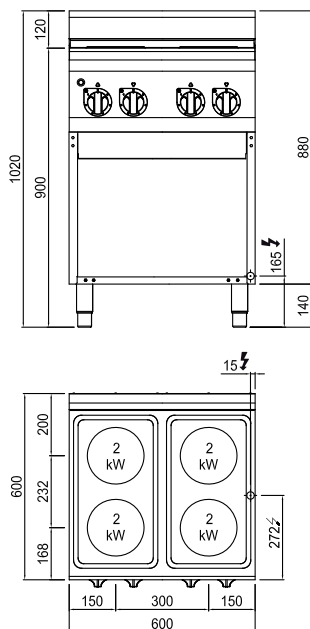
## E6P2B



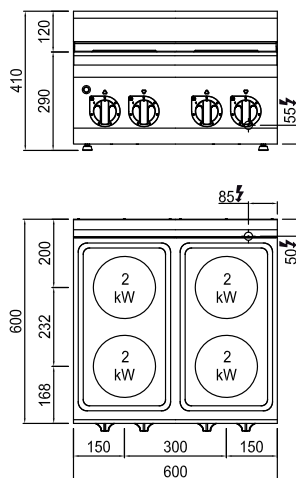
## E6P2M



## E6P4M

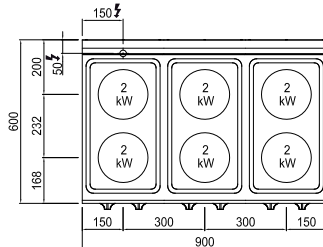
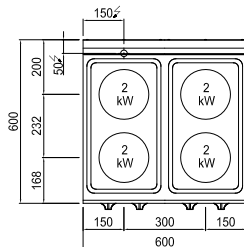
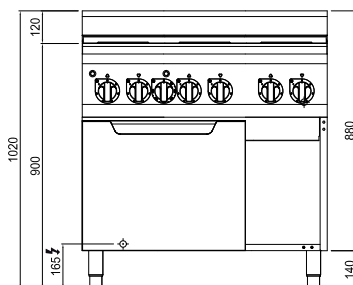
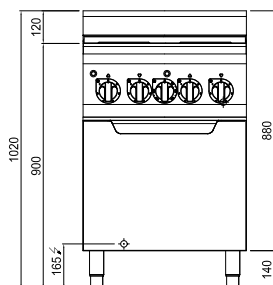


## E6P4B

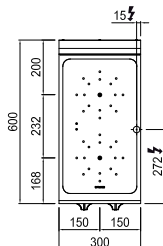
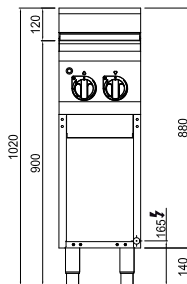
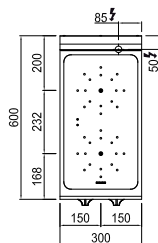
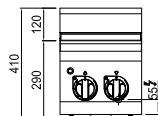




## E6P6 + FE1

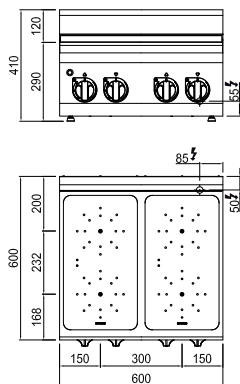


## E6P2M/VTR

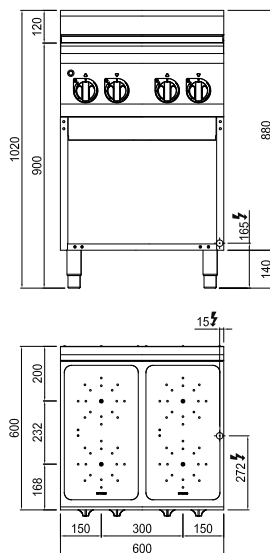




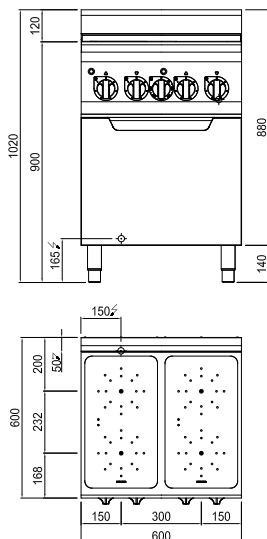
## E6P4B/VTR



## E6P4M/VTR

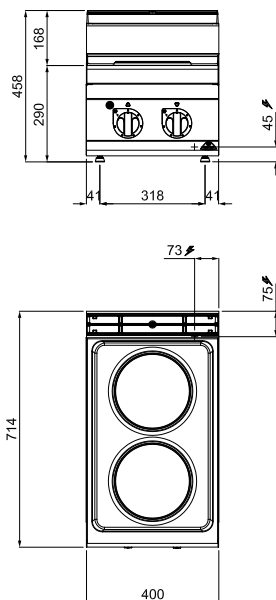


## E6P4/VTR + FE1

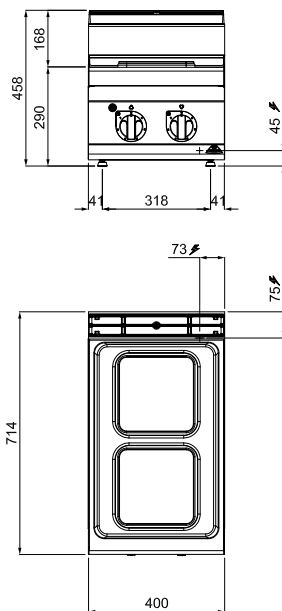




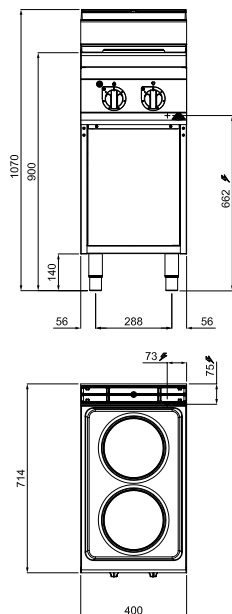
E7P2B



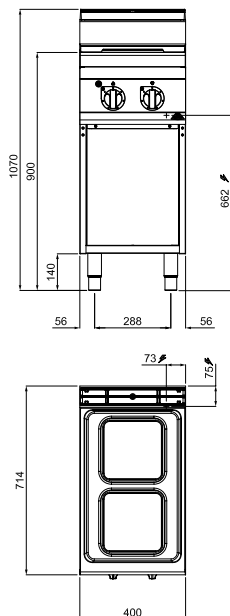
E7PQ2B



E7P2M

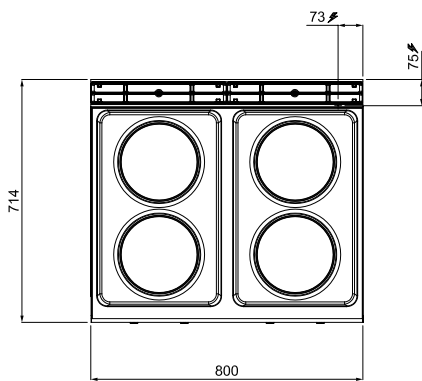
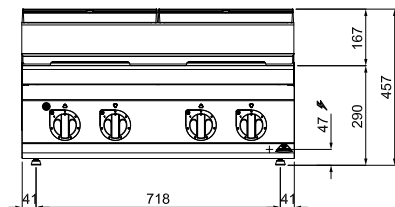


E7PQ2M

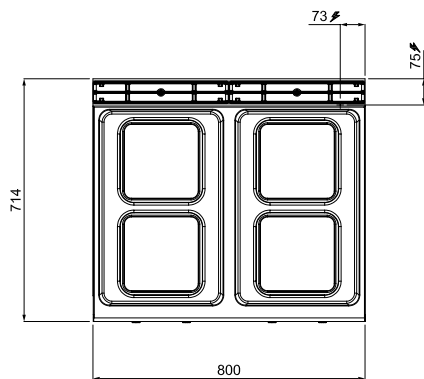
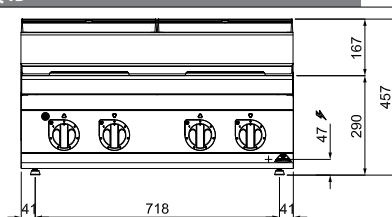




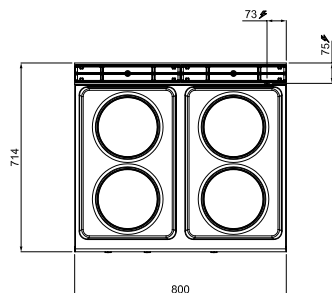
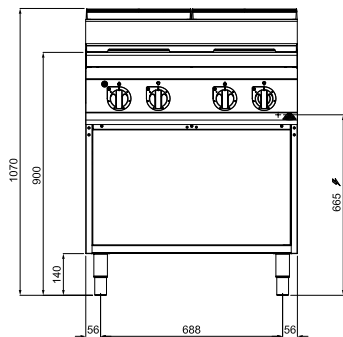
E7P4B



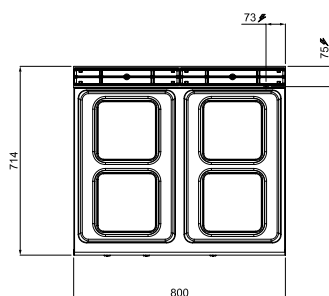
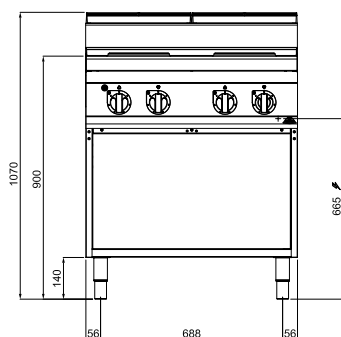
E7PQ4B



E7P4M

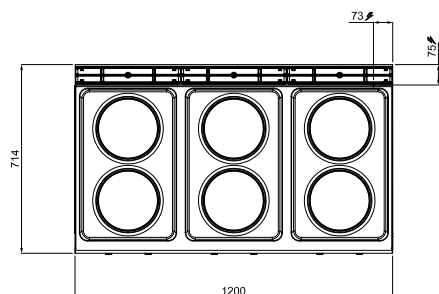
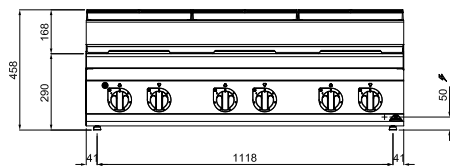


E7PQ4M

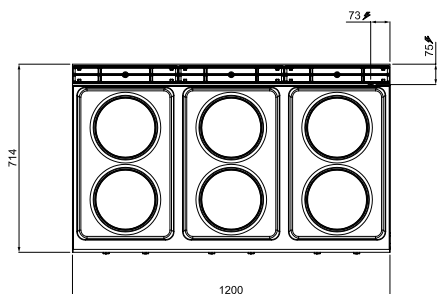
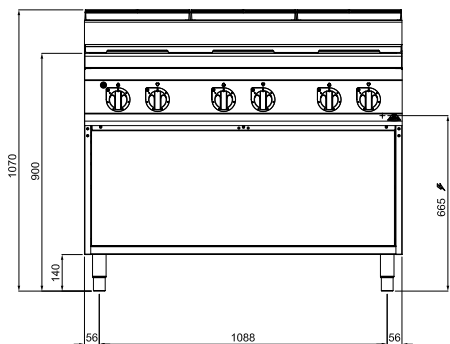




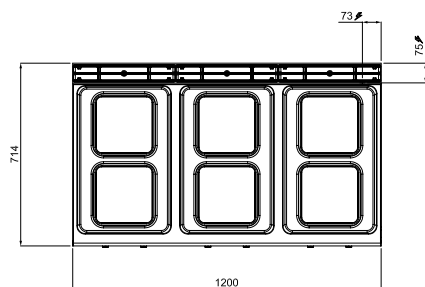
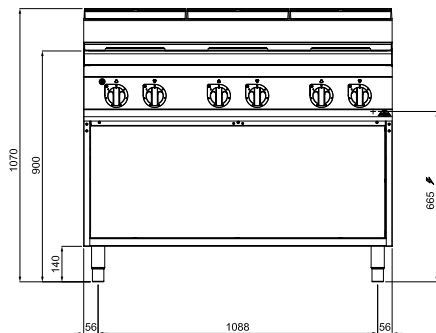
E7P6B



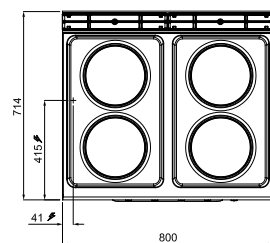
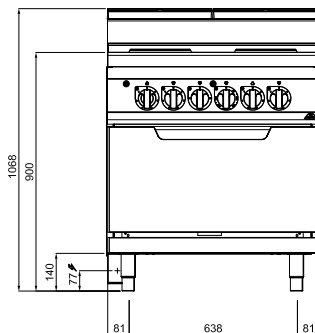
E7P6M



E7PQ6M

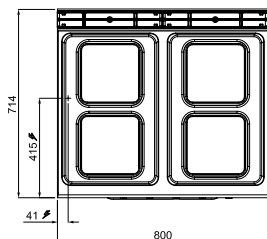
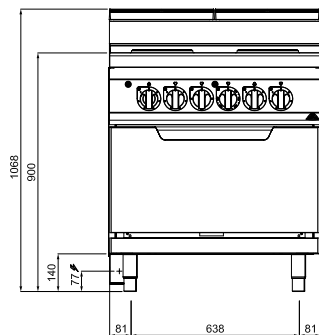


E7P4+FE

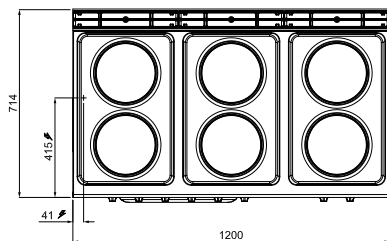
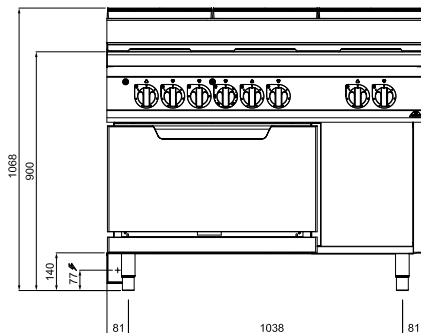




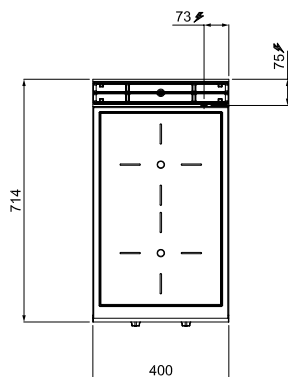
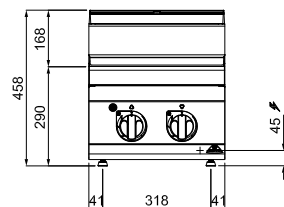
E7PQ4+FE



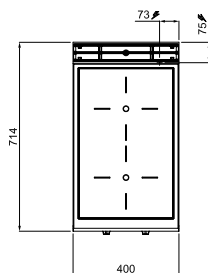
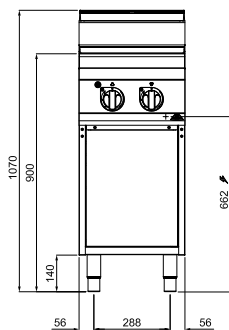
E7P6+FE



E7P2B/VTR

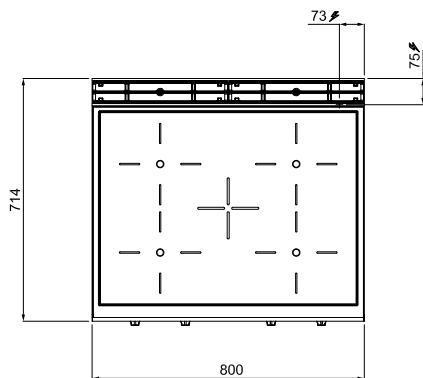
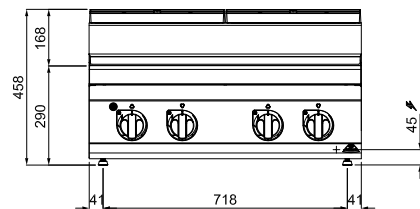


E7P2M/VTR

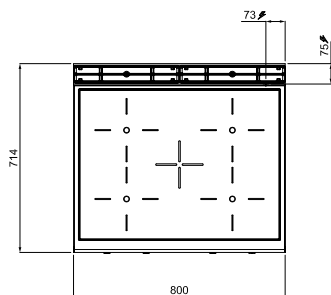
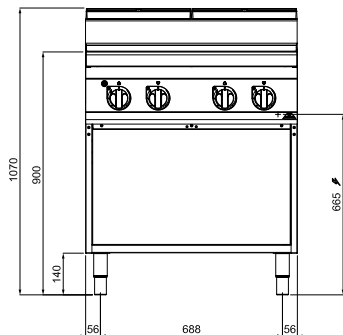




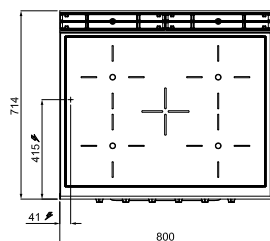
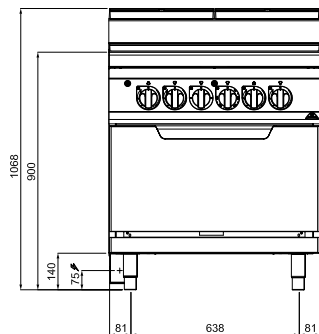
E7P4B/VTR



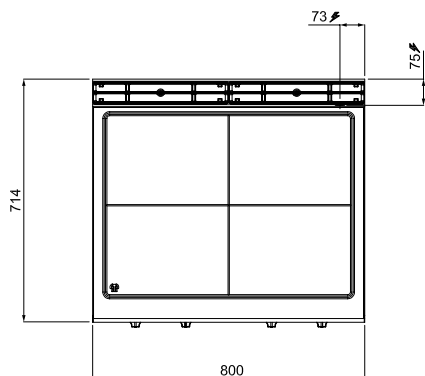
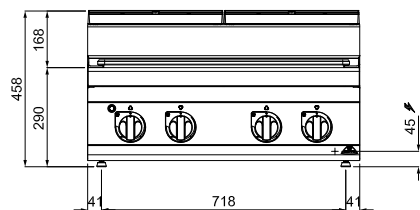
E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE

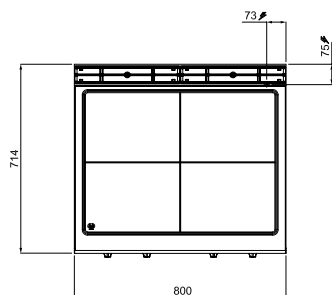
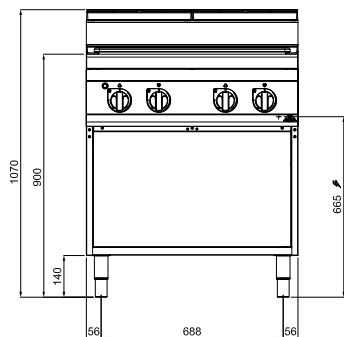


E7TPB

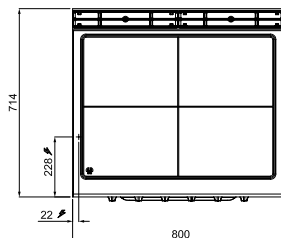
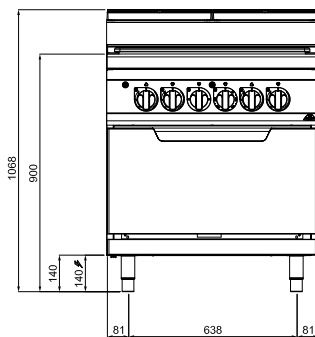




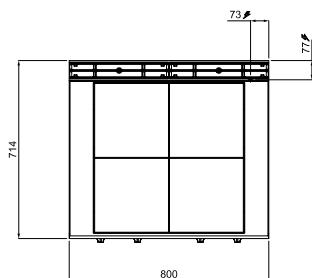
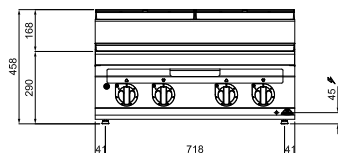
## E7TPM



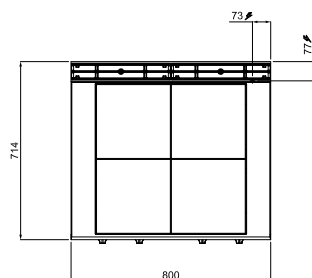
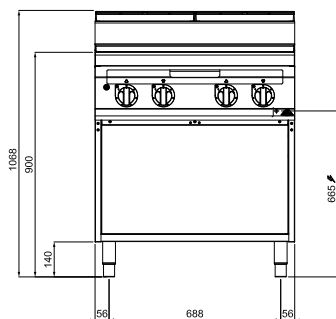
## E7TP+FE



## E7TPQ4B

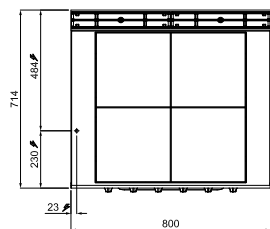
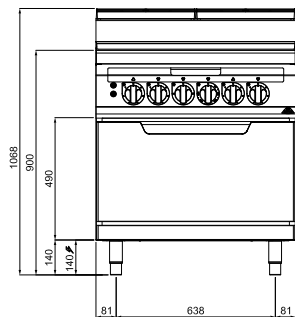


## E7TPQ4M



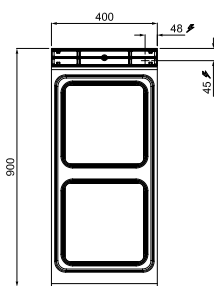
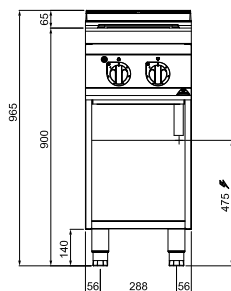


## E7TPQ4+FE

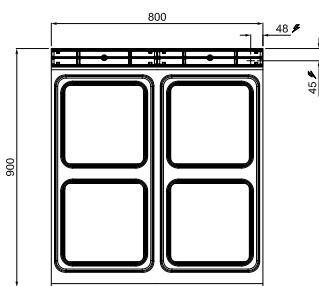
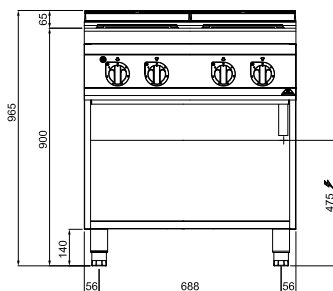




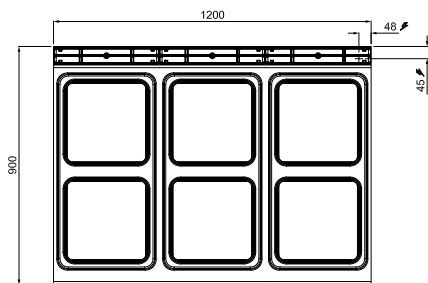
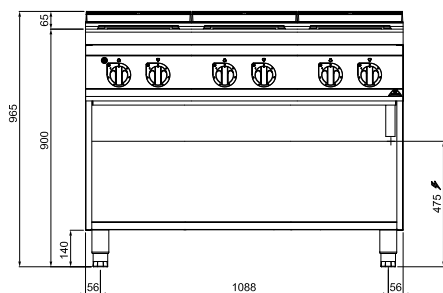
E9PQ2M



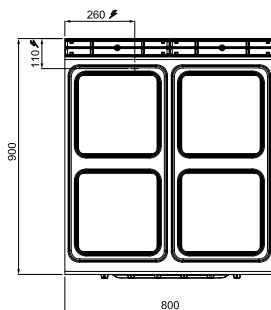
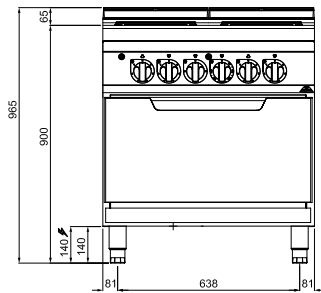
E9PQ4M



E9PQ6M

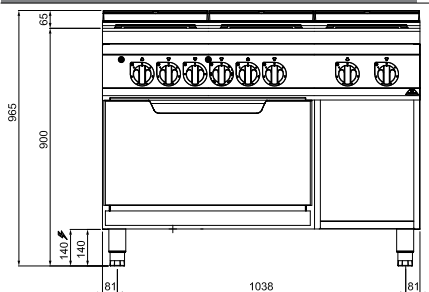


E9PQ4+FE

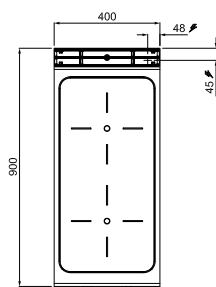
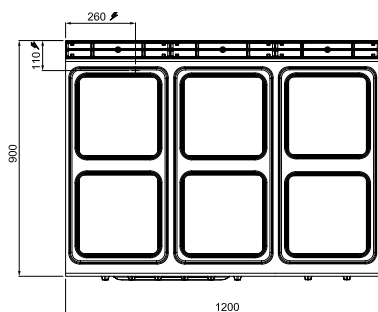
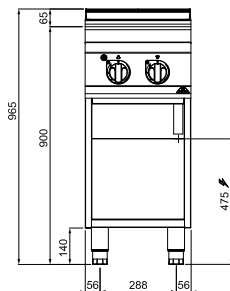




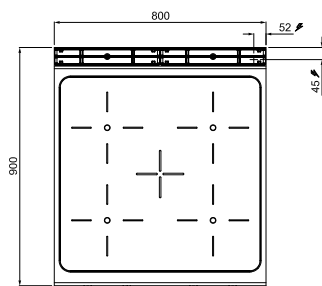
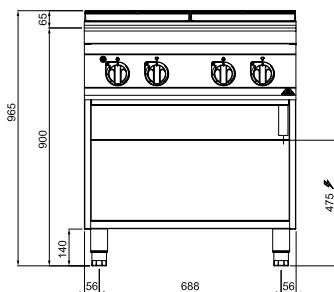
E9PQ6+FE



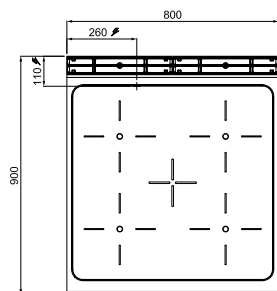
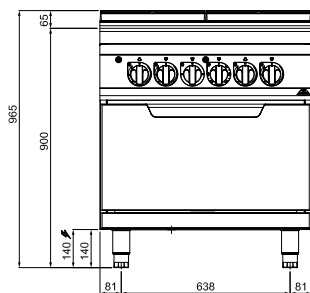
E9P2MP/VTR



E9P4MP/VTR

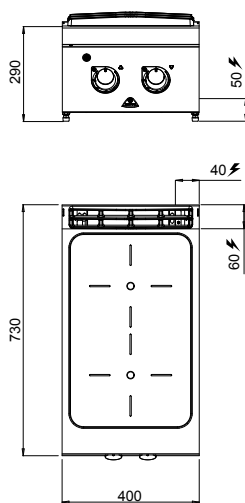


E9P4P/VTR+FE

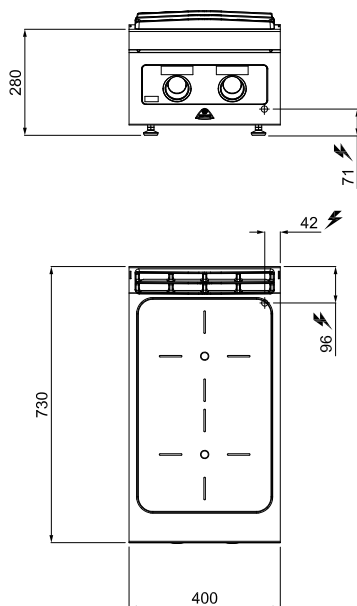




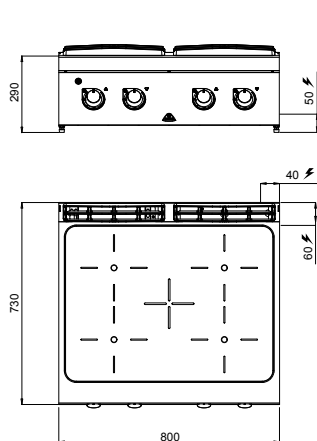
SE7P2B/VTR



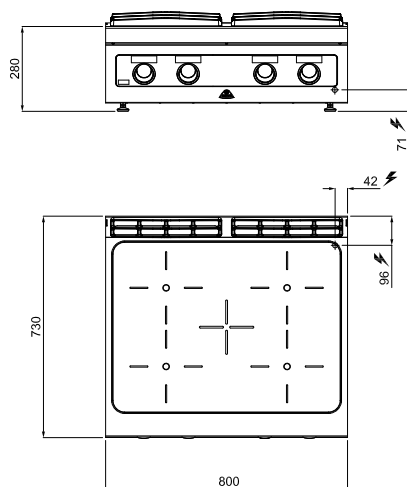
SE7P2B/VTR-BF



SE7P4B/VTR

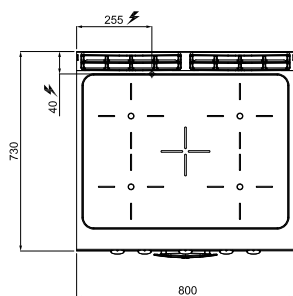
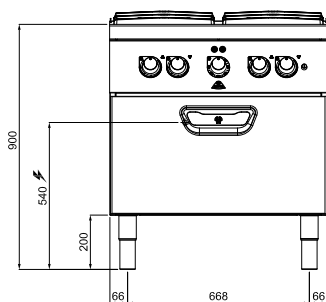


SE7P4B/VTR-BF

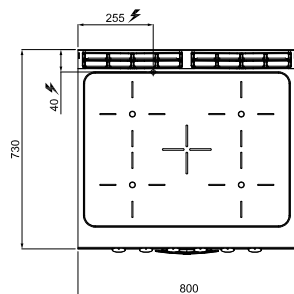
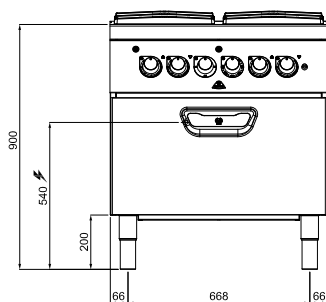




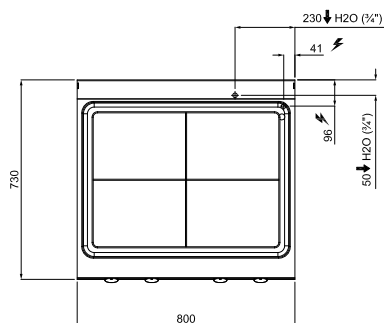
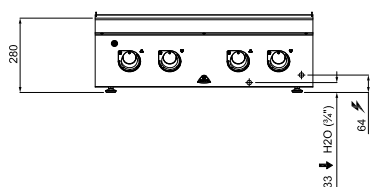
## SE7P4/VTR+FE2



## SE7P4/VTR+FE

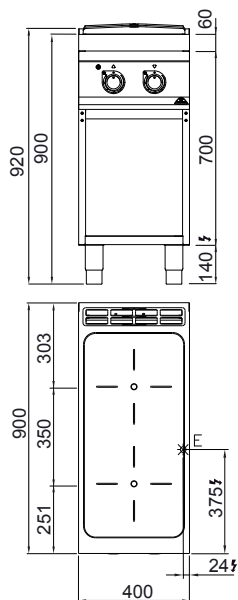


## SE7TPB

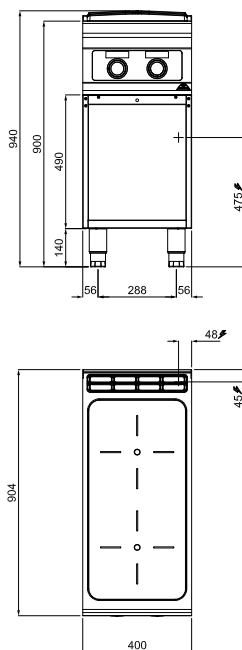




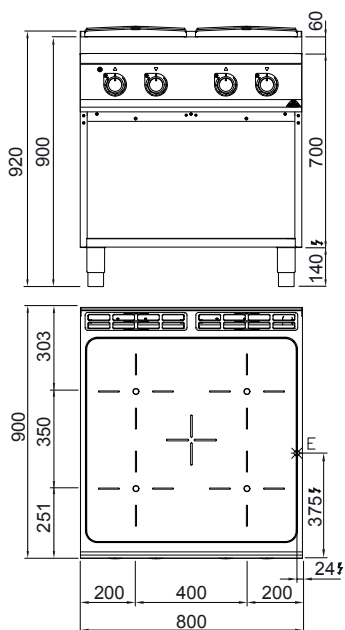
## SE9P2MP/VTR



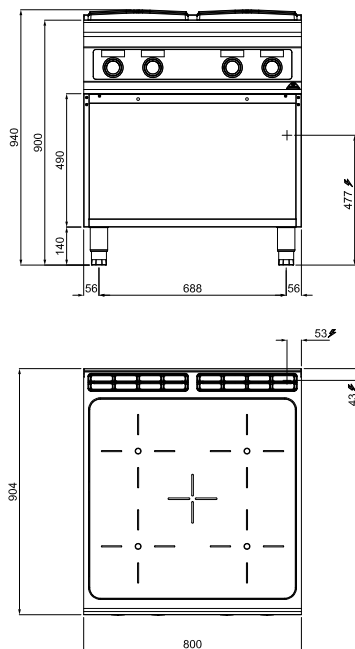
## SE9P2MP/VTR-BF



## SE9P4MP/VTR

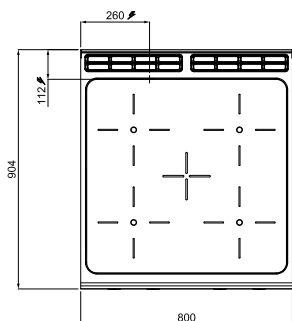
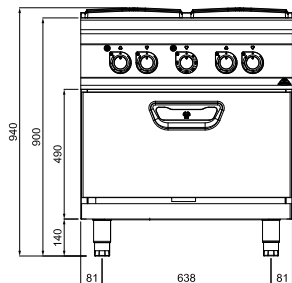


## SE9P4MP/VTR-BF

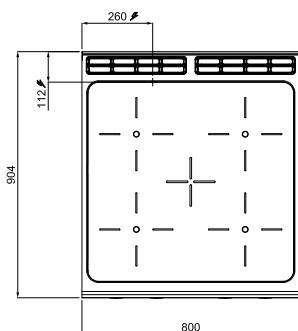
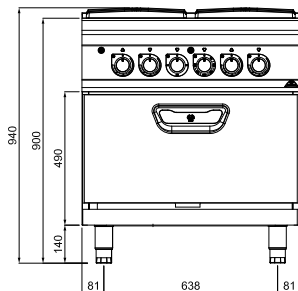




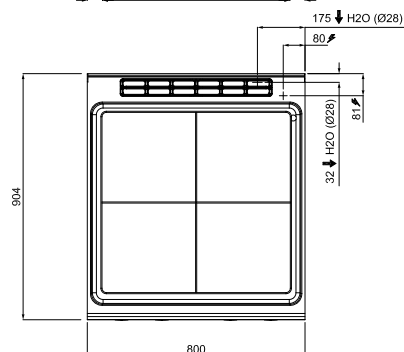
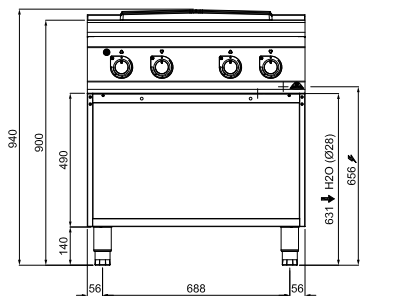
SE9P4P/VTR+FE2



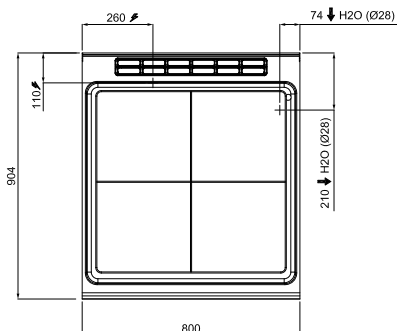
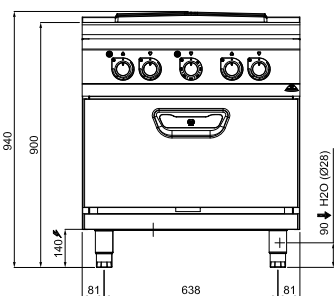
SE9P4P/VTR+FE



SE9TPM

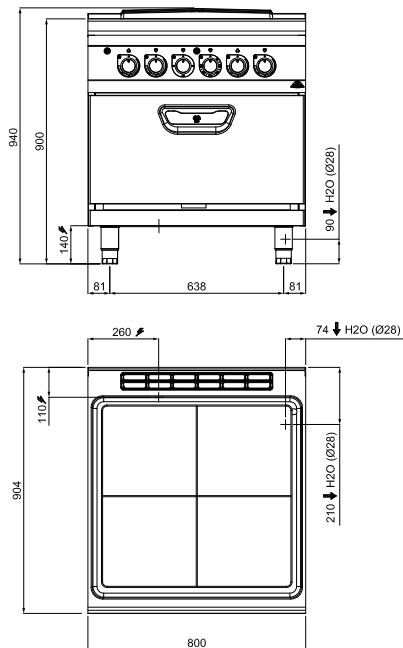


SE9TP+FE2

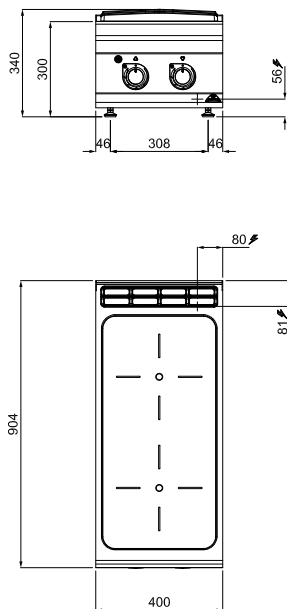




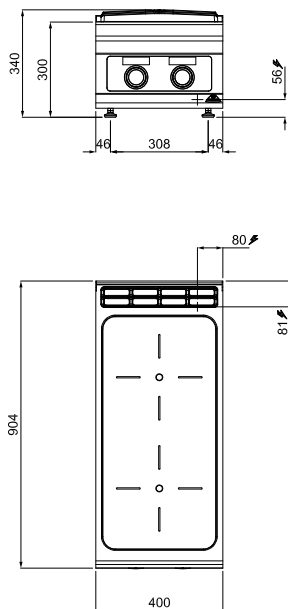
## SE9TP+FE



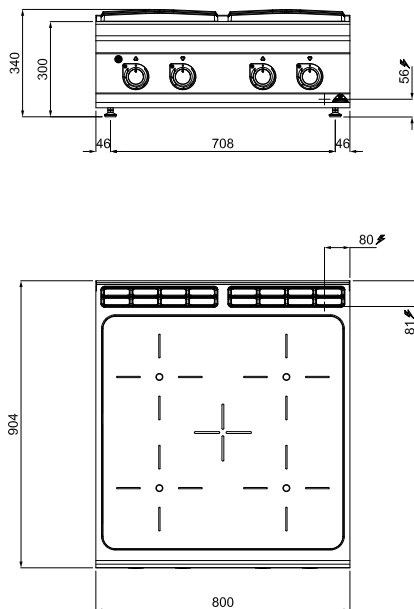
## LXE9P2P/VTR



## LXE9P2P/VTR-BF

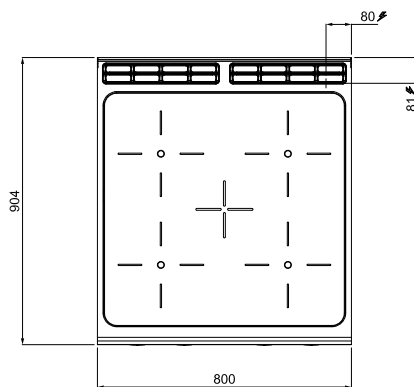
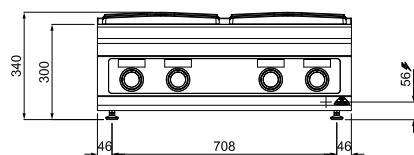


## LXE9P4P/VTR

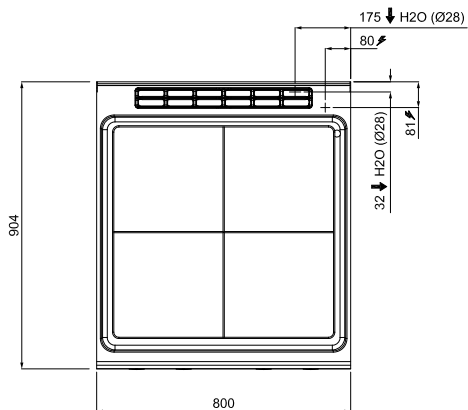
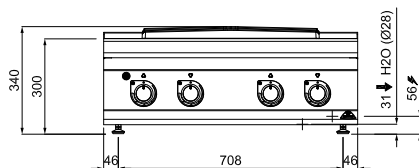




LXE9P4P/VTR-BF



LXE9TP



## Bedienungshandbuch

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Abmessungen            | <b>73</b> |
| Technische Daten       | <b>75</b> |
| Installationsanleitung | <b>80</b> |

## ELEKTROHERDE SERIE PLUS 600

| Gerätetyp    | Beschreibung                                | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|--------------|---------------------------------------------|----------------------------------------|
| E6P2B        | 2 runde Platten                             | mm 300 x 600 x 290 (430)h              |
| E6P2M        | 2 runde Platten mit offenem Unterbau        | mm 300 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P4B        | 4 runde Platten                             | mm 600 x 600 x 290 (430)h              |
| E6P4M        | 4 runde Platten mit offenem Unterbau        | mm 600 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P4+FE1     | 4 runde Platten + Elektrobackofen 1/1GN     | mm 600 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P6+FE1     | 6 runde Platten + Elektrobackofen 1/1 GN    | mm 900 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P2B/VTR    | Infrarot 2 Bereiche                         | mm 300 x 600 x 290 (430)h              |
| E6P4B/VTR    | Infrarot 4 Bereiche                         | mm 600 x 600 x 290 (430)h              |
| E6P2M/VTR    | Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau    | mm 300 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P4M/VTR    | Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau    | mm 600 x 600 x 900 (1040)h             |
| E6P4/VTR+FE1 | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1GN | mm 600 x 600 x 900 (1040)h             |

## ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

| Gerätetyp   | Beschreibung                                    | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|-------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| E7P2B       | 2 runde Platten                                 | mm 400 x 714 x 290 (430)h              |
| E7PQ2B      | 2 quadratische Platten                          | mm 400 x 714 x 290 (430)h              |
| E7P2M       | 2 runde Platten mit offenem Unterbau            | mm 400 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7PQ2M      | 2 quadratische Platten mit offenem Unterbau     | mm 400 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7P4B       | 4 runde Platten                                 | mm 800 x 714 x 290 (430)h              |
| E7PQ4B      | 4 quadratische Platten                          | mm 800 x 714 x 290 (430)h              |
| E7P4M       | 4 runde Platten mit offenem Unterbau            | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7PQ4M      | 4 quadratische Platten mit offenem Unterbau     | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7P6B       | 6 runde Platten                                 | mm 1200 x 714 x 290 (430)h             |
| E7P6M       | 6 runde Platten mit offenem Unterbau            | mm 1200 x 714 x 900 (1040)h            |
| E7PQ6M      | 6 quadratische Platten mit offenem Unterbau     | mm 1200 x 714 x 900 (1040)h            |
| E7P4+FE     | 4 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN        | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7PQ4+FE    | 4 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7P6+FE     | 6 runde Platten + Elektrobackofen 2/1 GN        | mm 1200 x 714 x 900 (1040)h            |
| E7P2B/VTR   | Infrarot 2 Bereiche                             | mm 400 x 714 x 290 (430)h              |
| E7P4B/VTR   | Infrarot 4 Bereiche                             | mm 800 x 714 x 290 (430)h              |
| E7P2M/VTR   | Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau        | mm 400 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7P4M/VTR   | Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau        | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7P4/VTR+FE | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN    | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7TPB       | Glühplatten 4 Bereiche                          | mm 800 x 714 x 290 (430)h              |
| E7TPM       | Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau     | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7TP+FE     | Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 800 x 714 x 900 (1040)h             |
| E7TPQ4B     | Glühplatten 4 Bereiche                          | mm 800 x 714 x 290 (460)h              |
| E7TPQ4M     | Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau     | mm 800 x 714 x 900 (1070)h             |
| E7TPQ4+FE   | Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 800 x 714 x 900 (1070)h             |

## ELEKTROHERDE SERIE MAXIMA 900

| Gerätetyp               | Beschreibung                                                  | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| E9PQ2M                  | 2 quadratische Platten mit offenem Unterbau                   | mm 400 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ2M (4 kW-Platten)   | 2 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau     | mm 400 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ4M                  | 4 quadratische Platten mit offenem Unterbau                   | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ4M (4 kW-Platten)   | 4 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau     | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ6M                  | 6 quadratische Platten mit offenem Unterbau                   | mm 1200 x 900 x 900 (960)h             |
| E9PQ6M (4 kW-Platten)   | 6 quadratische Hochleistungs-Platten mit offenem Unterbau     | mm 1200 x 900 x 900 (960)h             |
| E9PQ4+FE                | 4 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN               | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ4+FE (4 kW-Platten) | 4 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| E9PQ6+FE                | 6 quadratische Platten + Elektrobackofen 2/1 GN               | mm 1200 x 900 x 900 (960)h             |
| E9PQ6+FE (4 kW-Platten) | 6 quadratische Hochleistungs-Platten + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 1200 x 900 x 900 (960)h             |
| E9P2MP/VTR              | Hochleistungs-Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau        | mm 400 x 900 x 900 (960)h              |
| E9P4MP/VTR              | Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau        | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| E9P4P/VTR+FE            | Hochleistungs-Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN    | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |

## ELEKTROHERDE SERIE S700

| Gerätetyp     | Beschreibung                                 | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|---------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| SE7P2B/VTR    | Infrarot 2 Bereiche                          | mm 400 x 730 x 290 (330)               |
| SE7P4B/VTR    | Infrarot 4 Bereiche                          | mm 800 x 730 x 290 (330)               |
| SE7P2B/VTR-BF | Infrarot 2 Bereiche – Bflex Bedienelemente   | mm 400 x 730 x 290 (330)               |
| SE7P4B/VTR-BF | Infrarot 4 Bereiche – Bflex Bedienelemente   | mm 800 x 730 x 290 (330)               |
| SE7P4/VTR+FE2 | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN | mm 800 x 730 x 900 (950)               |
| SE7P4/VTR+FE  | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN | mm 800 x 730 x 900 (950)               |
| SE7TPB        | Glühplatten 4 Bereiche                       | mm 800 x 730 x 290 (295)               |

## ELEKTROHERDE SERIE S900

| Gerätetyp      | Beschreibung                                                    | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| SE9P2MP/VTR    | Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau                        | mm 400 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9P4MP/VTR    | Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau                        | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9P2MP/VTR-BF | Infrarot 2 Bereiche mit offenem Unterbau – Bflex Bedienelemente | mm 400 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9P4MP/VTR-BF | Infrarot 4 Bereiche mit offenem Unterbau – Bflex Bedienelemente | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9P4P/VTR+FE  | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN                    | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9P4P/VTR+FE2 | Infrarot 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN                    | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9TPM         | Glühplatten 4 Bereiche mit offenem Unterbau                     | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9TP+FE       | Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 2/1 GN                 | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |
| SE9TP+FE2      | Glühplatten 4 Bereiche + Elektrobackofen 1/1 GN                 | mm 800 x 900 x 900 (960)h              |

## ELEKTROHERDE SERIE LX900 TOP

| Gerätetyp      | Beschreibung                               | Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt) |
|----------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| LXE9P2P/VTR    | Infrarot 2 Bereiche                        | mm 400 x 900 x 300 (340)h              |
| LXE9P4P/VTR    | Infrarot 4 Bereiche                        | mm 800 x 900 x 300 (340)h              |
| LXE9P2P/VTR-BF | Infrarot 2 Bereiche – Bflex Bedienelemente | mm 400 x 900 x 300 (340)h              |
| LXE9P4P/VTR-BF | Infrarot 4 Bereiche – Bflex Bedienelemente | mm 800 x 900 x 300 (340)h              |
| LXE9TP         | Glühplatten 4 Bereiche                     | mm 800 x 900 x 300 (340)h              |

## ELEKTROHERDE SERIE PLUS 600

## TECHNISCHE DATEN

| MODELL       | Nennleistung |    | Runde Platten |    | Quad. Platten |    | Koch-bereiche |    | Ofen<br>FE1 | Ofen<br>FE | Ofen<br>TE | Versorgung                              | Anschlusskabel Typ H07RN-F | Höchstgewicht<br>des Gerätes im<br>Leerzustand |
|--------------|--------------|----|---------------|----|---------------|----|---------------|----|-------------|------------|------------|-----------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------|
|              | kW           | n. | kW            | n. | kW            | n. | kW            | n. | kW          | kW         | kW         |                                         | mm <sup>2</sup>            | kg                                             |
| EGP2B        | 4            | 2  | 2             |    |               |    |               |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x2,5 - 4x1,5 - 5x1        | 21                                             |
| EGP2M        | 4            | 2  | 2             |    |               |    |               |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x2,5 - 4x1,5 - 5x1        | 29                                             |
| EGP4B        | 8            | 4  | 2             |    |               |    |               |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x4 - 4x2,5 - 5x2,5        | 29                                             |
| EGP4M        | 8            | 4  | 2             |    |               |    |               |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x4 - 4x2,5 - 5x2,5        | 47                                             |
| EGP4+FE1     | 11           | 4  | 2             |    |               |    |               |    | 3           |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x10 - 4x6 - 5x2,5         | 68                                             |
| EGP6+FE1     | 15           | 6  | 2             |    |               |    |               |    | 3           |            |            | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~              | 4x10 - 5x4                 | 87                                             |
| EGP2B/VTR    | 3,6          |    |               |    |               | 2  | 1,8           |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x2,5 - 4x1,5 - 5x1        | 19                                             |
| EGP4B/VTR    | 7,2          |    |               |    |               | 4  | 1,8           |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x6 - 4x2,5 - 5x2,5        | 36                                             |
| EGP2M/VTR    | 3,6          |    |               |    |               | 2  | 1,8           |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x2,5 - 4x1,5 - 5x1        | 27                                             |
| EGP4M/VTR    | 7,2          |    |               |    |               | 4  | 1,8           |    |             |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x6 - 4x2,5 - 5x2,5        | 52                                             |
| EGP4/VTR+FE1 | 10,2         |    |               |    |               | 4  | 1,8           |    | 3           |            |            | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x10 - 4x6 - 5x2,5         | 70                                             |

## ELEKTROHERDE SERIE MACROS 700

## TECHNISCHE DATEN

| MODELL      | Nennleistung |    | Runde Platten |    | Quad. Platten |    | Koch-bereiche |    | Ofen FE1 | Ofen FE | Ofen TE | Versorgung                                 | Anschlusskabel Typ H07RNF | Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand |
|-------------|--------------|----|---------------|----|---------------|----|---------------|----|----------|---------|---------|--------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------|
|             | kW           | n. | kW            | n. | kW            | n. | kW            | n. | kW       | kW      | kW      |                                            | mm <sup>2</sup>           | kg                                       |
| ETP2B       | 5,2          | 2  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5     | 24                                       |
| ETPQ2B      | 5,2          |    |               | 2  | 2,6           |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5     | 28                                       |
| ETP2M       | 5,2          | 2  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5     | 37                                       |
| ETPQ2M      | 5,2          |    |               | 2  | 2,6           |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5     | 41                                       |
| ETP4B       | 10,4         | 4  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x4 - 5x2,5        | 41                                       |
| ETPQ4B      | 10,4         |    |               | 4  | 2,6           |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x4 - 5x2,5        | 49                                       |
| ETP4M       | 10,4         | 4  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x4 - 5x2,5        | 59                                       |
| ETPQ4M      | 10,4         |    |               | 4  | 2,6           |    |               |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x4 - 5x2,5        | 67                                       |
| ETP6B       | 15,6         | 6  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~               | 4x10 - 5x2,5              | 58                                       |
| ETP6M       | 15,6         | 6  | 2,6           |    |               |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~               | 4x10 - 5x2,5              | 83                                       |
| ETPQ6M      | 15,6         |    |               | 6  | 2,6           |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~               | 4x10 - 5x2,5              | 95                                       |
| ETP4+FE     | 17,9         | 4  | 2,6           |    |               |    |               |    | 7,5      |         |         | 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~               | 4x10 - 5x6                | 100                                      |
| ETPQ4+FE    | 17,9         |    |               | 4  | 2,6           |    |               |    | 7,5      |         |         | 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~               | 4x10 - 5x6                | 106                                      |
| ETP6+FE     | 23,1         | 6  | 2,6           |    |               |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N ~                              | 5x6                       | 129                                      |
| ETP2B+VTR   | 6,4          |    |               |    |               | 2  | 3,2           |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x4 - 4x4 - 5x1,5         | 22                                       |
| ETP4B+VTR   | 12,8         |    |               |    |               | 4  | 3,2           |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x10 - 5x4         | 42                                       |
| ETP2M+VTR   | 6,4          |    |               |    |               | 2  | 3,2           |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x4 - 4x4 - 5x1,5         | 42                                       |
| ETP4M+VTR   | 12,8         |    |               |    |               | 4  | 3,2           |    |          |         |         | 220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N ~ | 3x10 - 4x10 - 5x4         | 65                                       |
| ETP4+VTR+FE | 20,3         |    |               |    |               | 4  | 3,2           |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N ~                              | 5x10                      | 100                                      |
| ETP8        | 9            |    |               |    |               | 4  | 2,25          |    |          |         |         | 380-415 V3N ~                              | 5x1,5                     | 80                                       |
| ETP8M       | 9            |    |               |    |               | 4  | 2,25          |    |          |         |         | 380-415 V3N ~                              | 5x1,5                     | 100                                      |
| ETP+FE      | 16,5         |    |               |    |               | 4  | 2,25          |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N ~                              | 5x4                       | 140                                      |
| ETPQ4B      | 12           |    |               |    |               | 4  | 3             |    |          |         |         | 380-415 V3 ~                               | 4x2,5                     | 60                                       |
| ETPQ4M      | 12           |    |               |    |               | 4  | 3             |    |          |         |         | 380-415 V3 ~                               | 4x2,5                     | 80                                       |
| ETPQ4+FE    | 19,5         |    |               |    |               | 4  | 3             |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3 ~                               | 4x6                       | 120                                      |

## 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 <sup>2</sup>            | kg                                       |
| ESPQ2M          | 7            |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 4x4 - 5x1,5                | 56                                       |
| ESPQ2M (P4/2)   | 8            |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 5x4 - 5x2,5                | 56                                       |
| ESPQ4M          | 14           |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 4x10 - 5x6                 | 87                                       |
| ESPQ4M (P4/4)   | 16           |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 4x10 - 5x6                 | 87                                       |
| ESPQ6M          | 21           |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 4x10 - 5x6                 | 136                                      |
| ESPQ6M (P4/6)   | 24           |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 380-415 V3N~               | 5x6                        | 136                                      |
| ESPQ4+FE        | 21,5         |    |               |    |                |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N~               | 5x10                       | 138                                      |
| ESPQ4+FE (P4/4) | 23,5         |    |               |    |                |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N~               | 5x6                        | 113                                      |
| ESPQ6+FE        | 28,5         |    |               |    |                |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N~               | 5x10                       | 189                                      |
| ESPQ6+FE (P4/6) | 31,5         |    |               |    |                |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N~               | 5x10                       | 179                                      |
| ESP2MP/VTR      | 8            |    |               |    |                |    |               | 2  | 4        |         |         | 380-415 V3N~               | 5x2,5                      | 40                                       |
| ESP4MP/VTR      | 16           |    |               |    |                |    |               | 4  | 4        |         |         | 380-415 V3N~               | 5x4                        | 68                                       |
| ESP4P/VTR+FE    | 23,5         |    |               |    |                |    |               | 4  | 4        | 7,5     |         | 380-415 V3N~               | 5x6                        | 118                                      |

## 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 <sup>2</sup>            | kg                                       |
| SE7P2B/VTR - SE7P2B/VTR-BF | 6,4          |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x4 - 4x4 - 5x1,5          | 20                                       |
| SE7P4B/VTR - SE7P4B/VTR-BF | 12,8         |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~ | 3x10 - 4x10 - 5x4          | 40                                       |
| SE7P4/VTR+FE2              | 17,48        |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 380-415 V3N~                            | 5x6                        | 90                                       |
| SE7P4/VTR+FE               | 20,3         |    |               |    |                |    |               |    | 7,5      |         |         | 380-415 V3N~                            | 5x10                       | 90                                       |
| SE7TP8                     | 10           |    |               |    |                |    |               |    |          |         |         | 380-415 V3~                             | 5x1,5                      | 70                                       |

**ELEKTROHERDE SERIE S900****TECHNISCHE DATEN**

| MODELL                       | Nennleistung | Runde Platten |    | Quad. Platten |    | Koch-bereiche |     | Ofen FE2 | Ofen FE | Ofen TE | Versorgung   | Anschlusskabel Typ H07RNF | Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand |
|------------------------------|--------------|---------------|----|---------------|----|---------------|-----|----------|---------|---------|--------------|---------------------------|------------------------------------------|
|                              | kW           | n.            | kW | n.            | kW | n.            | kW  | kW       | kW      | kW      |              | mm <sup>2</sup>           | kg                                       |
| SE9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR-BF | 8            |               |    |               |    | 4             | 2   |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x2,5                     | 40                                       |
| SE9P4MP/VTR - SE9P4MP/VTR-BF | 16           |               |    |               |    | 4             | 4   |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x4                       | 87                                       |
| SE9P4P/VTR+FE                | 23,5         |               |    |               |    | 4             | 4   |          | 7,5     |         | 380-415 V3N~ | 5x6                       | 113                                      |
| SE9P4P/VTR+FE2               | 20,68        |               |    |               |    | 4             | 4   | 4,68     |         |         | 380-415 V3N~ | 5x6                       | 133                                      |
| SE9TPM                       | 14           |               |    |               |    | 4             | 3,5 |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x2,5                     | 110                                      |
| SE9TP+FE                     | 21,5         |               |    |               |    | 4             | 3,5 |          | 7,5     |         | 380-415 V3N~ | 5x6                       | 150                                      |
| SE9TP+FE2                    | 18,68        |               |    |               |    | 4             | 3,5 | 4,68     |         |         | 380-415 V3N~ | 5x6                       | 150                                      |

**ELEKTROHERDE SERIE LX900 TOP****TECHNISCHE DATEN**

| MODELL      | Nennleistung | Runde Platten |    | Quad. Platten |    | Koch-bereiche |     | Ofen FE1 | Ofen FE | Ofen TE | Versorgung   | Anschlusskabel Typ H07RNF | Höchstgewicht des Gerätes im Leerzustand |
|-------------|--------------|---------------|----|---------------|----|---------------|-----|----------|---------|---------|--------------|---------------------------|------------------------------------------|
|             | kW           | n.            | kW | n.            | kW | n.            | kW  | kW       | kW      | kW      |              | mm <sup>2</sup>           | kg                                       |
| LXE9P2P/VTR | 8            |               |    |               |    | 2             | 4   |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x2,5                     | 30                                       |
| LXE9P4P/VTR | 16           |               |    |               |    | 4             | 4   |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x4                       | 83                                       |
| LXE9TP      | 14           |               |    |               |    | 4             | 3,5 |          |         |         | 380-415 V3N~ | 5x2,5                     | 90                                       |

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.

|      |     |           |                                                                                   |
|------|-----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|      |     | <b>CE</b> |                                                                                   |
| MOD. | N°: |           |                                                                                   |
| Σ Qn |     |           |                                                                                   |
| V    | kW: | Hz: 50/60 | IP                                                                                |
|      |     |           |  |

### 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.

Backraum aus rostfreiem Stahl mit Isolierung aus Glaswolle.

Die doppelwandige, thermoisolierte Tür ist mit einem Griff und einem Scharnier mit Ausgleichsfeder ausgestattet.

Kochfelder mit elektrischen Gusseisenplatten, Glühplatten aus Stahl, Infrarot Platten aus Glaskeramik.

Steuerschaltknöpfe aus synthetischem Material, Sicherheitsvorrichtungen mit manueller Rücksetzung, Umschalter mit 7 Positionen, Thermostate.

## 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 Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden. Verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel. Montieren Sie die Gerätefüße. 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 den Modellen mit rückseitiger Klemmleiste oder mit Kabeleingang über die Rückseite 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.**

**Die an das Gerät anliegenden Wände (Mauern, Dekorationen, Küchenmöbel, dekorative Finishes, etc.) müssen aus feuerfestem Material angefertigt werden.**

#### Wasserabfluss

Bei den Ausrüstungen SE9TPM und LXE9TP die Leitung, die sich auf der Rückseite der Herd-Backofenkombination befindet, an das Wasserabflussnetz anschließen.

#### HINWEIS:

**Erfolgt die Installation der folgenden Modelle:**

**E6P2M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E9PQ2M**

**- E9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR-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 aus Glaskeramik eine gewisse Zeit heiß. Die Restwärme-Kontrollleuchten bleiben solange eingeschaltet, bis sich die Glasbereiche abgekühlt haben. Bitte nicht berühren und Kinder bis zum Ausschalten der Restwärme-Kontrollleuchten fern halten!

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 230 V anliegen.

**Achtung:** Die mit dem Symbol  (Gefahr heißer Oberflächen) gekennzeichneten Paneele weisen darauf hin, dass die Temperaturen in dem Bereich hoch sind und gefährlich sein können.

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

### INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN KOCHFELDER

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs auf eine der Positionen von 1 bis 6. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Es ist empfehlenswert, die Platten auf Maximaltemperatur einzuschalten und den Drehschalter in eine niedrigere Position zu bringen, sobald die Temperatur erreicht wurde.

Zum Ausschalten der einzelnen Platten drehen Sie den zugehörigen Drehschalter in Position "0".

6 Für den Anfang des Kochvorgangs, max. 5/10'

5 Zum Kochen bei hohen Temperaturen

4 Zum Kochen bei mittleren Temperaturen

3 Zum Fortsetzen des Kochvorgangs großer Mengen

2 Zum Fortsetzen des Kochvorgangs kleiner Mengen

1 Um Speisen warm zu halten oder Butter zu zerlassen

0 Platte ausgeschaltet

### INBETRIEBNAHME DER ELEKTRISCHEN GLÜHPLATTEN

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Durch weiteres Drehen des Drehschalters können Sie die gewünschten Kochtemperaturen einstellen.

Das Gerät ist mit 4 Kochbereichen ausgestattet. Die Erhitzung erfolgt für die gesamte Plattenoberfläche. Es ist empfehlenswert, die Platte auf Maximaltemperatur einzuschalten, und den Drehschalter in eine niedrigere Position zu bringen, sobald die Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten der einzelnen Bereiche drehen Sie den zugehörigen Drehschalter in Position "O".

### INBETRIEBNAHME DER INFRAROTKOCHELFELDER

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter. Zum Einschalten drehen Sie den Drehschalter des gewählten Kochbereichs. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist (siehe Beschreibung in Abb. 7). Der betroffene Bereich wird heiß. Durch weiteres Drehen des Drehschalters können Sie die gewünschten Kochtemperaturen einstellen.

Zum Ausschalten der Heizelemente drehen Sie den Drehknopf auf die Anzeige "O".

Auf dem Kochfeld sind 2 oder 4 Kontrollleuchten entsprechend der Kochfelder vorhanden.

Diese Leuchten dienen als Hochtemperaturanzeigen und funktionieren auch bei ausgeschaltetem Gerät. Diese Anzeigen bleiben solange eingeschaltet, bis die Temperatur des Kochfelds auf einen Wert absinkt, der für den Benutzer nicht mehr gefährlich ist.

### INBETRIEBNAHME INFRAROTKOCHELFELDER MIT ELEKTRONISCHEN B-FLEX-STEUERUNGEN (Abb. 12)

Bei ausgeschaltetem Herd aus Glaskeramik und an das Stromnetz angeschlossenem Stromkabel wird auf dem Display "A" der Wert "OFF" angezeigt.

Zum Einschalten der Glaskeramikplatte den Schaltknopf "B" einige Sekunden gedrückt halten, auf dem Display erscheint 0.

Zur Änderung des Werts den Schaltknopf "B" schnell drücken und drehen. Wenn das Display den neuen gewünschten Wert anzeigt, erneut den Schaltknopf "B" drücken, um den neuen Wert zu speichern oder einige Sekunden warten: Das System speichert den zuletzt auf dem Display angezeigten Wert.

Zum Beispiel entspricht ein auf 50 eingestellter Wert einer zyklischen Regulierung von 50% der Leistung, das System wird kontinuierliches Ein- und Ausschalten durchführen. Zum Ausschalten der Glaskeramikplatte einige Sekunden den Schaltknopf "B" gedrückt halten, auf dem Display "A" wird die Aufschrift "OFF" angezeigt.

Achtung: Wenn das Glas heiß ist, wird auf dem Display die Aufschrift "HOT" angezeigt, nach der Abkühlung wird auf dem Display die Aufschrift "OFF" angezeigt.

### REINIGUNG DER GLASBEREICHE

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Kochfeld regelmäßig zu reinigen, wenn möglich nach jedem Gebrauch. Keine Schwämme oder Scheuermittel benutzen. Vermeiden Sie auch

aggressive chemische Produkte, wie zum Beispiel Sprays zur Reinigung des Backofens, schmutzabweisende Mittel, aber auch die Reinigungsmittel für Badezimmer oder Universalreinigungsmittel.

Entfernen Sie für eine akkurate Reinigung zuerst die größten Verkrustungen und die Speisereste. Benutzen Sie dazu eine geeignete Reinigungspachtel oder einen Spezialschwamm für Kochfelder aus Glaskeramik.

Geben Sie einige Tropfen Spezialreinigungsmittel auf das kalte Kochfeld und reiben Sie mit einem sauberen Tuch über das Kochfeld.

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

### ALLEGEMEINE HINWEISE (INFRAROT)

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 rostfreiem 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!

Wenn das Kochfeld in Kontakt mit Plastik, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Speisen kommt, müssen diese Substanzen umgehend von dem heißen Kochbereich entfernt werden. Wenn sie schmelzen, können die Glasoberflächen beschädigt werden.

- 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.

- **ACHTUNG: Den Herd nicht ohne Töpfe eingeschaltet lassen.**

**WICHTIG!**

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

**INBETRIEBNAHME ELEKTROBACKÖFEN**

Alle Backöfen sind mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung ausgestattet, das sich hinter der Bedienblende befindet.

Zur Wiedereinschaltung lösen Sie die Befestigungsschrauben wie in Abb. 11 gezeigt und entfernen Sie die Bedienblende.

**Elektrobackofen Typ FE (Abb. 8)**

- Die Heizwiderstände befinden sich in der Decke (Oberhitze) und unter dem Boden (Unterhitze).
- Die Temperatureinstellung geschieht über ein Thermostat, in Verbindung mit einem dreipoligen Schalter.
- Die oberen und unteren Heizwiderstände können gleichzeitig oder einzeln eingeschaltet werden.
- Die Kontrollleuchten zeigen an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Der Backraum ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Herde mit Elektrobackofen besitzen keinen Rauchsammler.

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

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter.

Zum Einschalten betätigen Sie den Drehknopf (A) und wählen Sie die oberen, die unteren oder beide Heizelemente, in Abhängigkeit vom gewünschten Garvorgang.

Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich ein und zeigen an, dass der Backofen in Betrieb ist, wobei die Heizelemente noch keine Wärme abgeben.

Betätigen Sie den Drehschalter (B), um die Heizelemente einzuschalten, wodurch sich die Kontrollleuchte (D) einschaltet. Die gewünschten Gartemperaturen können durch weiteres Drehen des Drehschalters gewählt werden. Die Kontrollleuchte (D) erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, und die Heizelemente schalten sich aus.

Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schaltet sich die Kontrollleuchte (D) ein und die Heizelemente schalten sich wieder ein.

Um den Backofen auszuschalten bringen Sie beide Drehschalter in die Position "O"

**Elektro-Backöfen Typ FE1; FE2; TE (Umluft) (Abb. 9)**

- In diesem Backofentyp kommt die Wärme aus dem rückwärtigen Teil des Backraums und wird von den Ventilatoren gleichmäßig verteilt.
- Die motorbetriebenen Ventilatoren befinden sich auf der Rückseite des Backofens, in der Mitte der kreisförmigen Heizwiderstände.

- Die Temperatureinstellung geschieht über ein Thermostat, in Verbindung mit einem zweipoligen Schalter.
- Die Kontrollleuchte zeigt an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Der Backraum ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Herde mit Elektrobackofen besitzen keinen Rauchsammler.

**Ein- und Ausschalten der Elektro-Backöfen Typ FE1; FE2; TE**

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter.

Zum Einschalten bringen Sie den Drehknopf (A) auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein und zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist. Das Einschalten der Kontrollleuchte (C) weist darauf hin, dass das Heizelement eingeschaltet ist.

Die Kontrollleuchte (C) schaltet sich aus, sobald die gewählte Temperatur erreicht wird. Das Heizelement schaltet sich aus, der Ventilator bleibt jedoch eingeschaltet. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert absinkt, schaltet sich die Kontrollleuchte (C) ein, und das Heizelement schaltet sich wieder ein.

Um den Backofen auszuschalten, bringen Sie den Drehschalter in die Position "O". Bringt man den Drehschalter in die erste Position, kann man nur den Ventilator einschalten (es schaltet sich nur die grüne Kontrollleuchte (B) ein), für die betriebsarten Kühlen oder Auftauen.

**WICHTIG!**

**Verwenden Sie den Backofen nie ohne die Bodenplatten.**

**Beim Öffnen der Ofenklappe kann heißer Dampf aus dem Ofen austreten!**

**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.

### Auswechseln der Heizelemente bei Elektrobacköfen

Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter aus, um das Gerät vom Netz zu trennen. Bei Backöfen vom Typ FE befinden sich die unteren Heizwiderstände unterhalb der Bodenplatte, die oberen Heizwiderstände sind an der Decke des Backraums befestigt.

Bei Backöfen Typ FE1,FE2,TE ist der Heizwiderstand hinter der Sammelvorrichtung auf der Rückwand des Backraums befestigt.

Zum Abnehmen der Heizwiderstände lösen Sie deren Befestigungsschrauben und achten Sie darauf, die Verbindungskabel nicht abzureißen.

Nehmen Sie die Verbindungskabel mit Hilfe eines Schraubenziehers ab und montieren Sie den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge.

### 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.



**BERTO'S®** S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italien