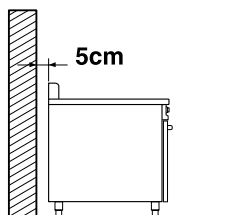




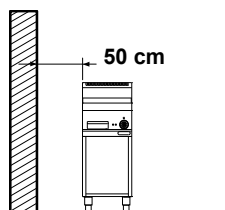
HU

- Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháikhoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.
- A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.
- A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.
- A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

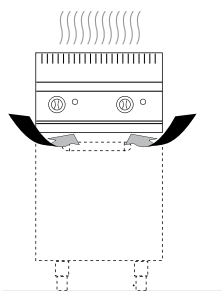
1



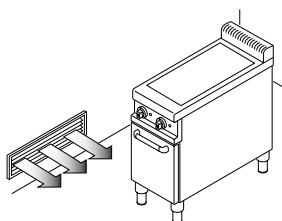
1.1



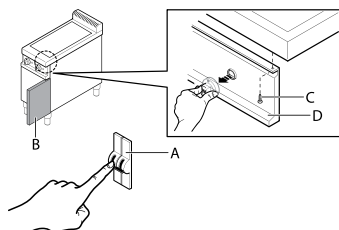
2



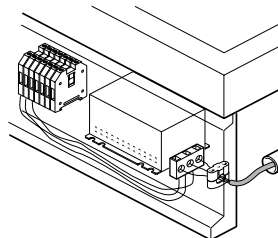
3



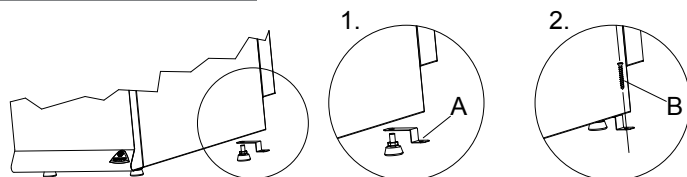
4



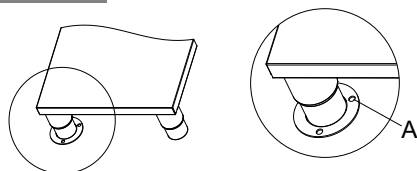
5

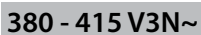


6

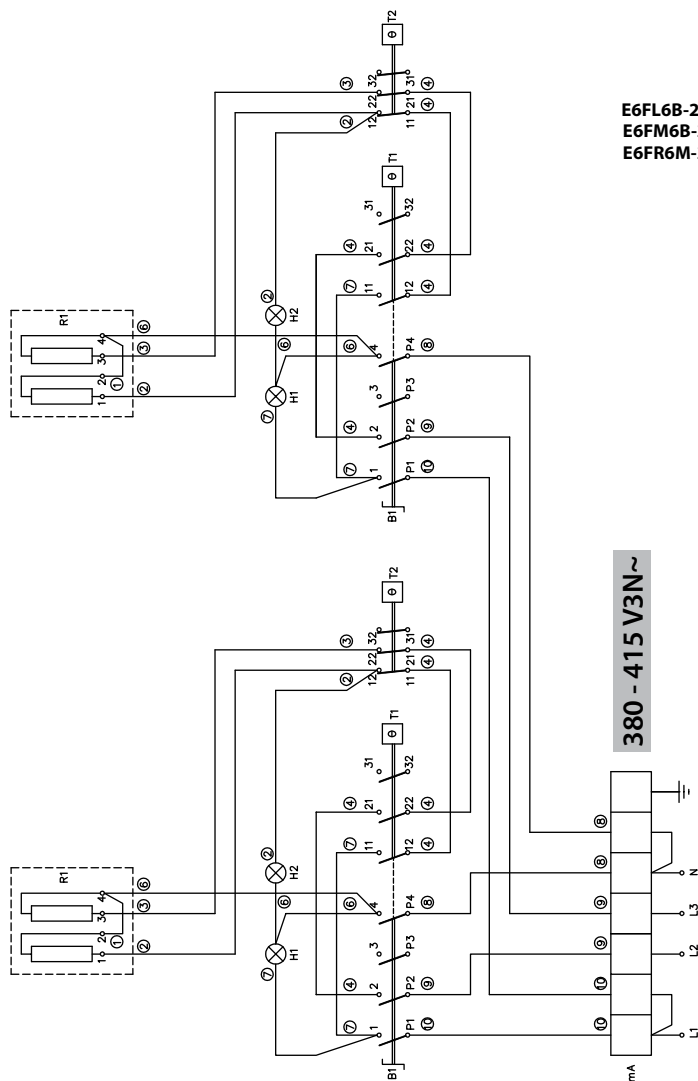


6a



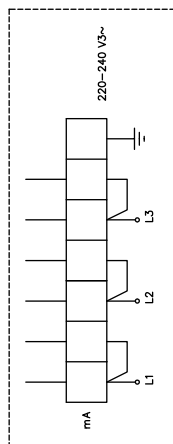
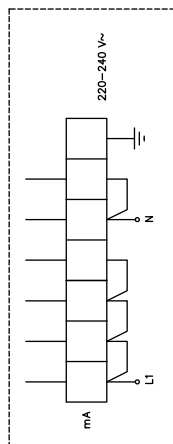


Elektromos kapcsolási rajzok

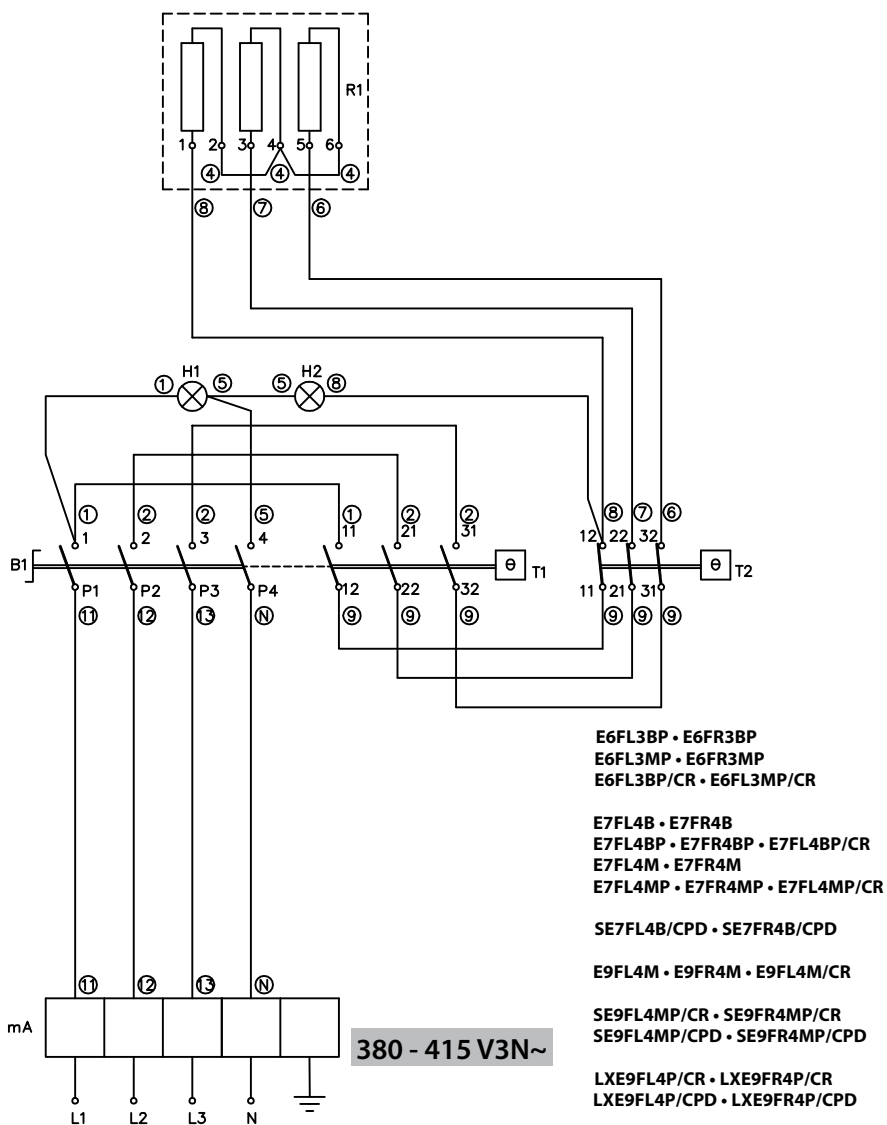


E6FL6B-2 • E6FR6B-2
E6FM6B-2 • E6FL6M-2
E6FR6M-2 • E6FL6M-2

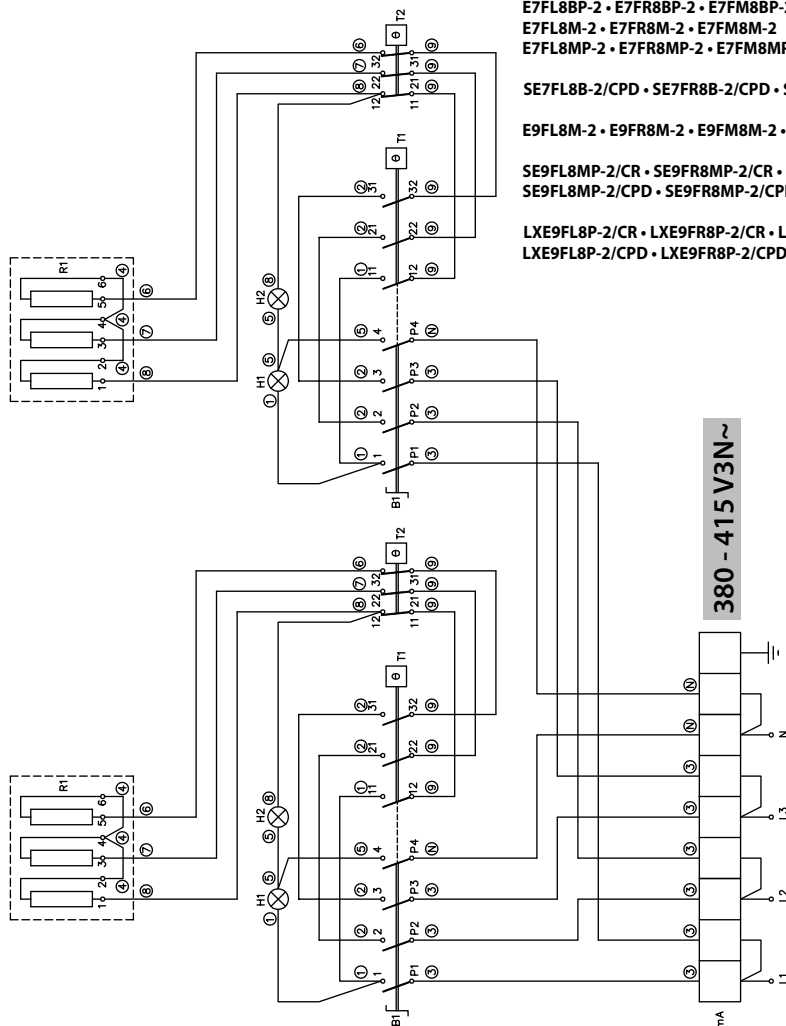
380 - 415 V3N~



Elektromos kapcsolási rajzok



Elektromos kapcsolási rajzok



E6FL6BP-2 • E6FR6BP-2 • E6FM6BP-2
E6FL6MP-2 • E6FR6MP-2 • E6FM6MP-2
E6FL6BP-2/CR • E6FL6MP-2/CR

E7FL8B-2 • E7FR8B-2 • E7FM8B-2
E7FL8BP-2 • E7FR8BP-2 • E7FM8BP-2 • E7FL8BP-2/CR
E7FL8M-2 • E7FR8M-2 • E7FM8M-2
E7FL8MP-2 • E7FR8MP-2 • E7FM8MP-2 • E7FL8MP-2/CR

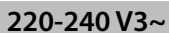
SE7FL8B-2/CPD • SE7FR8B-2/CPD • SE7FM8B-2/CPD

E9FL8M-2 • E9FR8M-2 • E9FM8M-2 • E9FL8M-2/CR

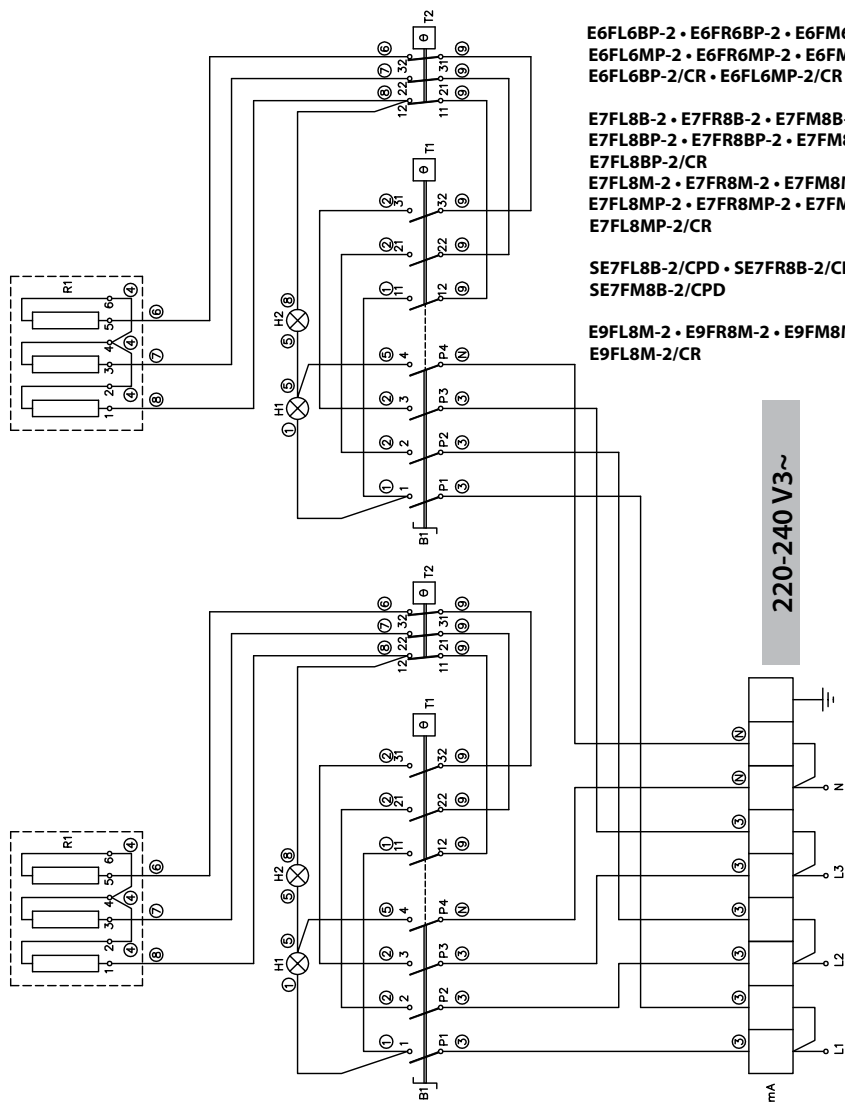
SE9FL8MP-2/CR • SE9FR8MP-2/CR • SE9FM8MP-2/CR
SE9FL8MP-2/CPD • SE9FR8MP-2/CPD • SE9FM8MP-2/CPD

LXE9FL8P-2/CR • LXE9FR8P-2/CR • LXE9FM8P-2/CR
LXE9FL8P-2/CPD • LXE9FR8P-2/CPD • LXE9FM8P-2/CPD

380 - 415V3N~



Elektromos kapcsolási rajzok



E6FL6BP-2 • E6FR6BP-2 • E6FM6BP-2
E6FL6MP-2 • E6FR6MP-2 • E6FM6MP-2
E6FL6BP-2/CR • E6FL6MP-2/CR

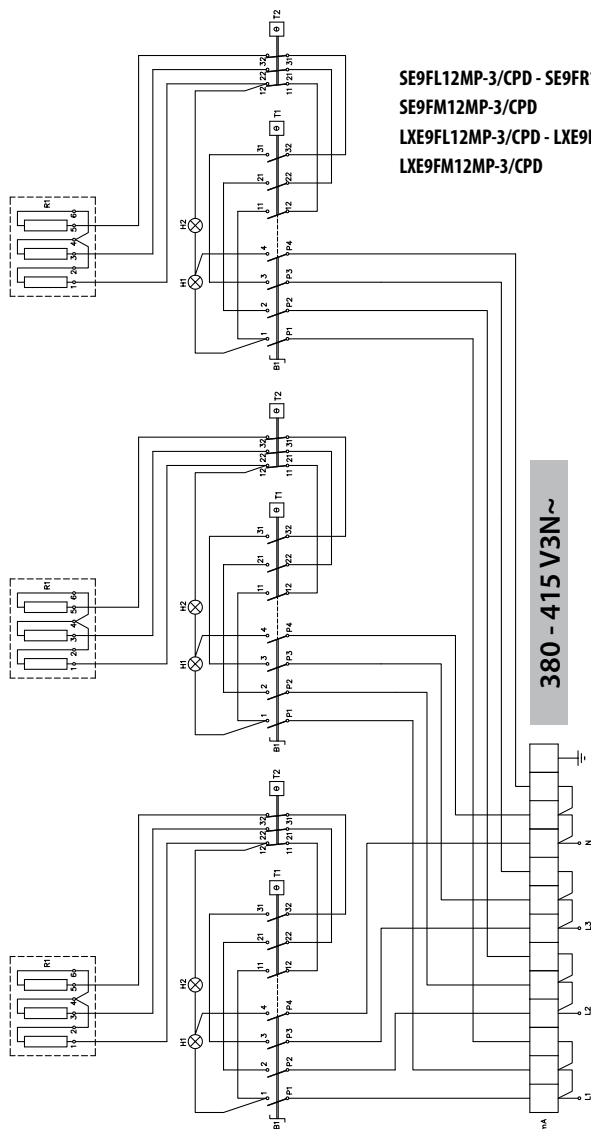
E7FL8B-2 • E7FR8B-2 • E7FM8B-2
E7FL8BP-2 • E7FR8BP-2 • E7FM8BP-2
E7FL8BP-2/CR
E7FL8M-2 • E7FR8M-2 • E7FM8M-2
E7FL8MP-2 • E7FR8MP-2 • E7FM8MP-2
E7FL8MP-2/CR

SE7FL8B-2/CPD • SE7FR8B-2/CPD
SE7FM8B-2/CPD

E9FL8M-2 • E9FR8M-2 • E9FM8M-2
E9FL8M-2/CR

220-240 V~

Elektromos kapcsolási rajzok

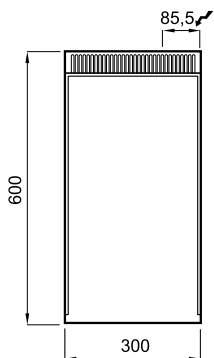
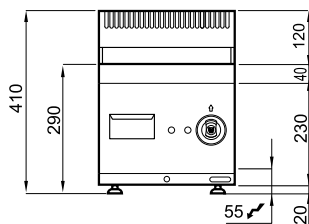


SE9FL12MP-3/CPD - SE9FR12MP-3/CPD -
SE9FM12MP-3/CPD
LXE9FL12MP-3/CPD - LXE9FR12MP-3/CPD -
LXE9FM12MP-3/CPD

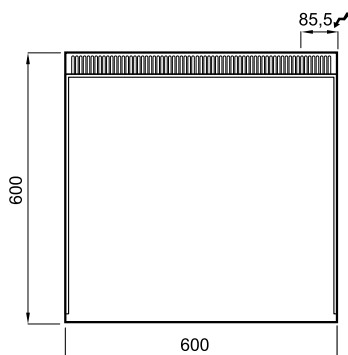
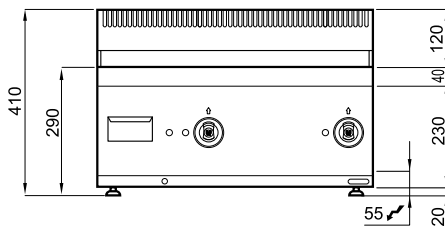
380 - 415 V3N~



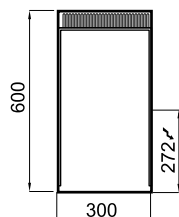
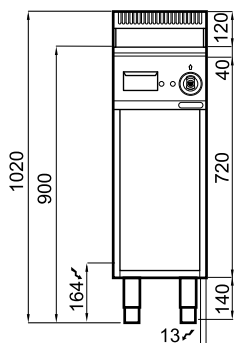
**E6FL3B · E6FR3B · E6FL3BP ·
E6FR3BP · E6FL3BP/CR**



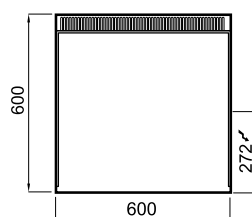
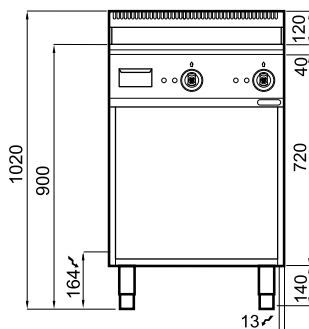
**E6FL6B-2 · E6FR6B-2 · E6FM6B-2 · E6FL6BP-2 ·
E6FR6BP-2 · E6FM6BP-2 · E6FL6BP-2/CR**



**E6FL3M · E6FR3M · E6FL3MP · E6FR3MP ·
E6FL3MP/CR**

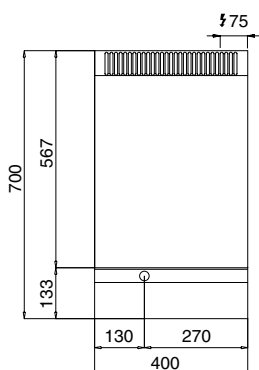
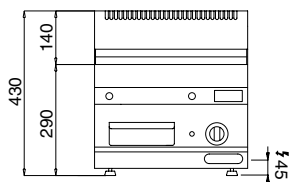


**E6FL6M-2 · E6FR6M-2 · E6FM6M-2 · E6FL6MP-2 ·
E6FR6MP-2 · E6FM6MP-2 · E6FL6MP-2/CR**

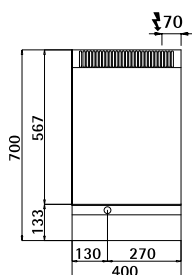
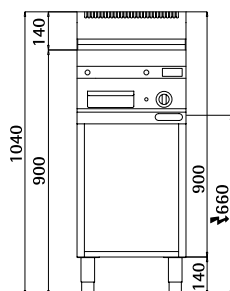




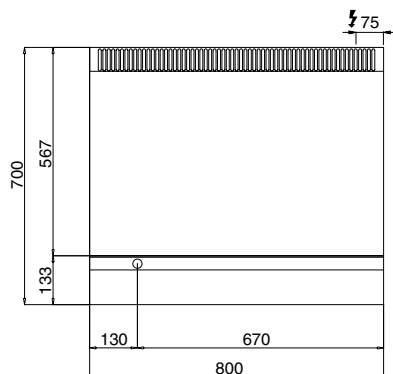
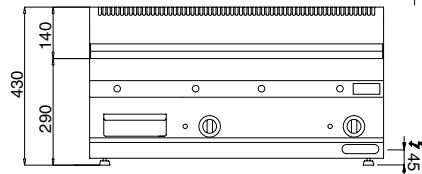
**E7FL4B · E7FR4B · E7FL4BP ·
E7FR4BP · E7FL4BP/CR**



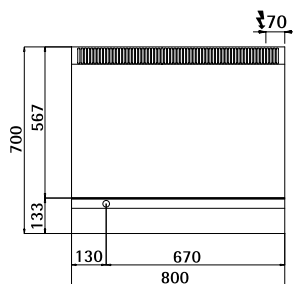
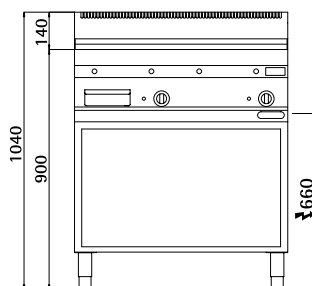
**E7FL4M · E7FR4M · E7FL4MP · E7FR4MP ·
E7FL4MP/CR**

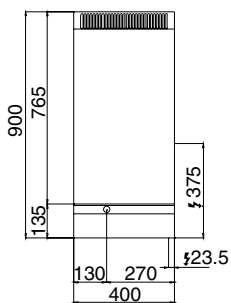
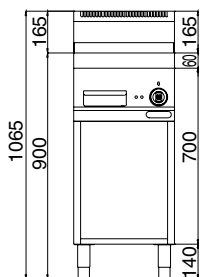
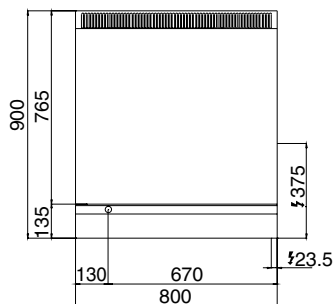
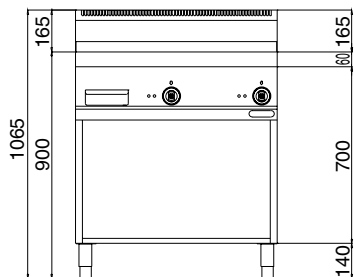
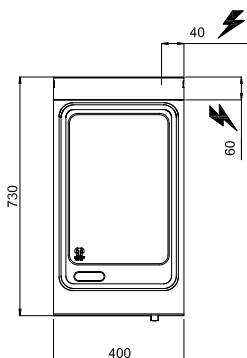
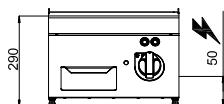
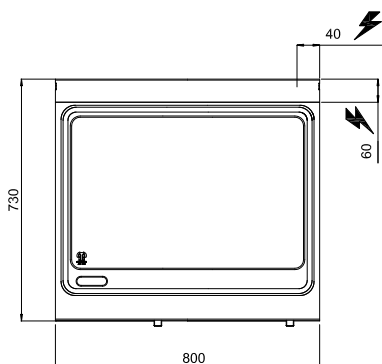
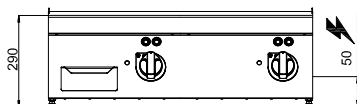


**E7FL8B-2 · E7FR8B-2 · E7FM8B-2 · E7FL8BP-2 ·
E7FR8BP-2 · E7FM8BP-2 · E7FL8BP-2/CR**



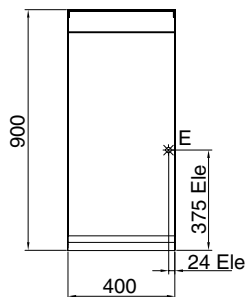
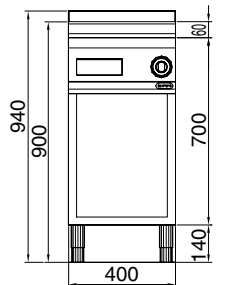
**E7FL8M-2 · E7FR8M-2 · E7FM8M-2 · E7FL8MP-2 ·
E7FR8MP-2 · E7FM8MP-2 · E7FL8MP-2/CR**



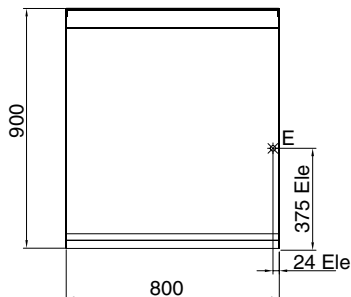
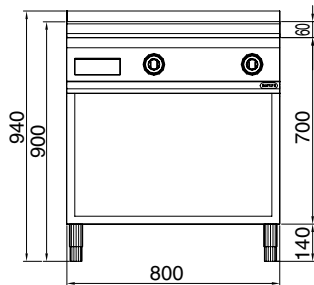

E9FL4M · E9FR4M · E9FL4M/CR

E9FL8M-2 · E9FR8M-2 · E9FM8M · E9FL8M-2/CR

SE7FL4B/CPD · SE7FR4B/CPD

SE7FL8B-2/CPD · SE7FM8B-2/CPD · SE7FR8B-2/CPD




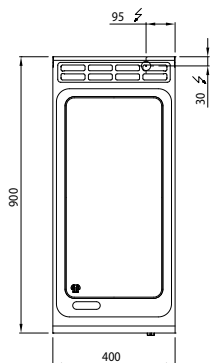
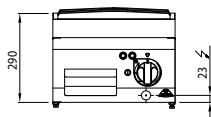
**SE9FL4MP/CR · SE9FR4MP /CR ·
SE9FL4MP/CPD · SE9FR4MP/CPD**



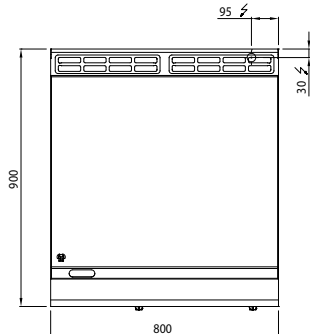
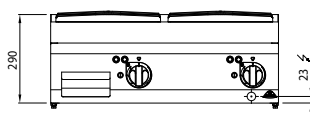
**SE9FL8MP-2 /CR · SE9FM8MP-2/CR · SE9FR8MP-2/CR
SE9FL8MP-2/CPD · SE9FR8MP-2/CPD · SE9FM8MP-2/CPD**



**LXE9FL4P/CR · LXE9FR4P/CR ·
LXE9FL4P/CPD · LXE9FR4P/CPD**

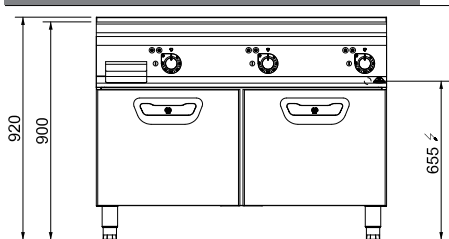


**LXE9FL8P - 2/CR · LXE9FM8P - 2/CR · LXE9FR8P - 2/CR
LXE9FL8P - 2/CPD · LXE9FR8 - 2/CPD · LXE9FM8P - 2/CPD**

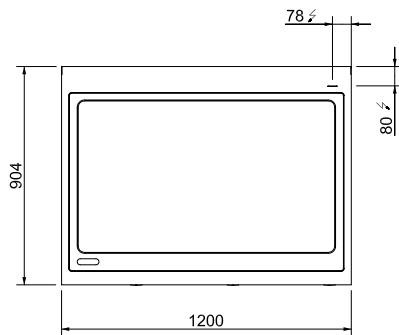
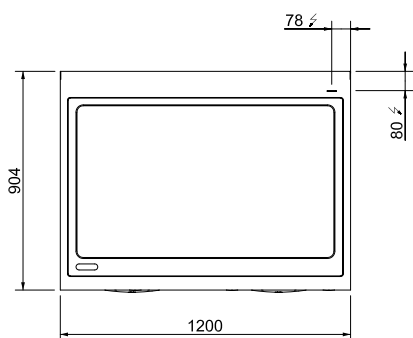
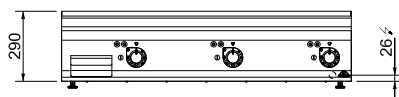




SE9FL12MP-3/CPD · SE9FR12MP-3/CPD ·
SE9FM12MP-3/CPD



LXE9FL12P-3/CPD · LXE9FR12MP-3/CPD ·
LXE9FM12MP-3/CPD



Használati kézikönyv

Méreték	16
Műszaki adatok	19
Útmutató a beszereléshez	22

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ PLUS 600- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
E6FL3B	Fry-top blokk sima sütőlappal	mm 300x600x290 (410)
E6FR3B	Fry-top blokk bordás sütőlappal	mm 300x600x290 (410)
E6FL3BP	Fry-top blokk sima megerősített sütőlappal	mm 300x600x290 (410)
E6FR3BP	Fry-top blokk megerősített bordás sütőlappal	mm 300x600x290 (410)
E6FL3M	Fry top sima sütőlappal, szekrénnel	mm 300x600x900 (1020)
E6FR3M	Fry top bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 300x600x900 (1020)
E6FL3MP	Fry top megerősített sima sütőlappal, szekrénnel	mm 300x600x900 (1020)
E6FR3MP	Fry top megerősített bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 300x600x900 (1020)
E6FL3BP/CR	Fry top blokk megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 300x600x290 (410)
E6FL3MP/CR	Fry top megerősített sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 300x600x900 (1020)
E6FL6B-2	Fry-top blokk 2 főzőterés sima sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FR6B-2	Fry-top blokk 2 főzőterés bordás sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FM6B-2	Fry-top blokk 2 főzőterés vegyes sima/ bordázott sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FL6BP-2	Fry-top blokk 2 főzőterés megerősített sima sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FR6BP-2	Fry-top blokk 2 főzőterés megerősített bordás sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FM6BP-2	Fry-top blokk 2 főzőterés megerősített vegyes sima/ bordás sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FL6M-2	Fry-top 2 főzőterés sima sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FR6M-2	Fry-top 2 főzőterés bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FM6M-2	Fry-top 2 főzőterés vegyes sima/ bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FL6MP-2	Fry top 2 főzőterés megerősített sima sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FR6MP-2	Fry top 2 főzőterés megerősített bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FM6MP-2	Fry top 2 főzőterés megerősített vegyes sima/ bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)
E6FL6BP-2/CR	Fry top blokk 2 főzőterés megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 600x600x290 (410)
E6FL6MP-2/CR	Fry top 2 főzőterés megerősített sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 600x600x900 (1020)

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ MACROS 700- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
E7FL4B	Fry-top blokk sima sütőlappal	mm 400x700x290 (430)
E7FR4B	Fry-top blokk bordás sütőlappal	mm 400x700x290 (430)
E7FL4MP/CR	Fry-top blokk megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 400x700x900 (1040)
E7FL4M	Fry top sima főzőlappal, szekrénnel	mm 400x700x900 (1040)
E7FR4M	Fry top bordás főzőlappal, szekrénnel	mm 400x700x900 (1040)
E7FL4BP	Fry top blokk megerősített sima sütőlappal	mm 400x700x290 (430)
E7FR4BP	Fry top megerősített bordás sütőlappal	mm 400x700x290 (430)
E7FL4BP/CR	Fry top megerősített blokk sima krómozott sütőlappal	mm 400x700x290 (430)
E7FL4MP	Fry top megerősített sima sütőlappal, szekrénnel	mm 400x700x900 (1040)
E7FR4MP	Fry top megerősített bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 400x700x900 (1040)
E7FL8B-2	Fry-top blokk 2 főzőteres sima sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FR8B-2	Fry-top blokk 2 főzőteres bordás sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FM8B-2	Fry-top blokk 2 főzőteres vegyes, sima/ bordás főzőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FL8BP-2	Fry-top 2 főzőteres megerősített sima sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FR8BP-2	Fry-top blokk 1 főzőteres megerősített bordás sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FM8BP-2	Fry top blokk 2 főzőteres megerősített vegyes, sima / bordás sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FL8BP-2/CR	Fry top blokk 2 főzőteres megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 800x700x290 (430)
E7FL8M-2	Fry top 2 főzőteres sima sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FR8M-2	Fry top 2 főzőteres, bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FM8M-2	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FL8MP-2	Fry top 2 főzőteres megerősített sima sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FR8MP-2	Fry top 2 főzőteres megerősített bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FM8MP-2	Fry top 2 főzőteres megerősített vegyes sima/ bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)
E7FL8MP-2/CR	Fry top 2 főzőteres megerősített sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 800x700x900 (1040)

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ MAXIMA 900- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
E9FL4M	Fry-top blokk sima sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FR4M	Fry-top blokk bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FL4M/CR	Fry top blokk sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FL8M-2	Fry top 2 főzőteres blokk sima sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FR8M-2	Fry top 2 főzőteres bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FM8M-2	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/bordás sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
E9FL8M-2/CR	Fry top 2 főzőteres sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)

HU

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ S700- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
SE7FL4B/CPD	Fry-top blokk sima sütőlappal	mm 400x730x290 (300)
SE7FR4B/CPD	Fry-top blokk bordás sütőlappal	mm 400x730x290 (300)
SE7FL8B-2/CPD	Fry-top blokk 2 főzőteres sima sütőlappal	mm 400x730x290 (300)
SE7FM8B-2/CPD	Fry-top blokk 2 főzőteres vegyes, sima/bordás sütőlappal	mm 800x730x290 (300)
SE7FR8B-2/CPD	Fry-top blokk 2 főzőteres bordás sütőlappal	mm 800x730x290 (300)

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ S900- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
SE9FL4MP/CR	Fry-top megerősített sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
SE9FR4MP/CR	Fry-top megerősített bordás krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
SE9FL4MP/CPD	Fry-top megerősített sima sütőlappal compound szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
SE9FR4MP/CPD	Fry-top megerősített bordás sütőlappal compound szekrénnel	mm 400x900x900 (960)
SE9FL8MP-2/CR	Fry top 2 főzőteres, megerősített sima krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FM8MP-2/CR	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített sütőlappal, szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FR8MP-2/CR	Fry top 2 főzőteres megerősített bordás krómozott sütőlappal, szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FL8MP-2/CPD	Fry top 2 főzőteres megerősített sima sütőlappal compound szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FR8MP-2/CPD	Fry top 2 főzőteres megerősített bordás sütőlappal compound szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FM8MP-2/CPD	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített compound, szekrénnel	mm 800x900x900 (960)
SE9FL12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres megerősített sima sütőlappal compound szekrénnel	mm 1200x900x900 (920)
SE9FR12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres megerősített bordás sütőlappal compound szekrénnel	mm 1200x900x900 (920)
SE9FM12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített compound, szekrénnel	mm 1200x900x900 (920)

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ LX900 TOP- AS KIVITEL

Tűzhely típus	Leírás	Méret.: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
LXE9FL4P/CR	Fry-top megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 400x900x290
LXE9FR4P/CR	Fry-top megerősített bordás krómozott sütőlappal	mm 400x900x290
LXE9FL4P/CPD	Fry-top megerősített sima sütőlappal compound	mm 400x900x290
LXE9FR4P/CPD	Fry-top megerősített bordás sütőlappal compound	mm 400x900x290
LXE9FL8P-2/CR	Fry top 2 főzőteres, megerősített sima krómozott sütőlappal	mm 800x900x290
LXE9FM8P-2/CR	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített sütőlappal	mm 800x900x290
LXE9FR8P-2/CR	Fry top 2 főzőteres megerősített bordás krómozott sütőlappal	mm 800x900x290
LXE9FL8P-2/CPD	Fry top 2 főzőteres megerősített sima sütőlappal compound	mm 800x900x290
LXE9FR8P-2/CPD	Fry top 2 főzőteres megerősített bordás sütőlappal compound	mm 800x900x290
LXE9FM8P-2/CPD	Fry top 2 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített compound	mm 800x900x290
LXE9FL12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres megerősített sima sütőlappal compound	mm 1200x900x290
LXE9FR12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres megerősített bordás sütőlappal compound	mm 1200x900x290
LXE9FM12MP-3/CPD	Fry top 3 főzőteres vegyes sima/ bordás krómozott megerősített compound	mm 1200x900x290

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ PLUS 600- AS KIVITEL

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Főzéstér		Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Csatlakozó kábel	Súly
	n°	kW	kW	V	mm ²	kg
E6FL3B - E6FR3B	1	2,7	2,7	220 - 240 ~ 220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	3 x 2,5 mm ² 4 x 1,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	24
E6FL3M - E6FR3M	1	2,7	2,7	220 - 240 ~ 220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	3 x 2,5 mm ² 4 x 1,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	32
E6FL3BP - E6FR3BP - E6FL3BP/CR	1	4	4	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	24
E6FL3MP - E6FR3MP - E6FL3MP/CR	1	4	4	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	32
E6FL6B-2 - E6FR6B-2 - E6FM6B-2	2	2,7	5,4	220 - 240 ~ 220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	3 x 4 mm ² 4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	43
E6FR6M-2 - E6FL6M-2 - E6FM6M-2	2	2,7	5,4	220 - 240 ~ 220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	3 x 4 mm ² 4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	53
E6FL6BP-2 - E6FR6BP-2 - E6FM6BP-2 - E6FL6BP-2/CR	2	4	8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	43
E6FL6MP-2 - E6FR6MP-2 - E6FM6MP-2 - E6FL6MP-2/CR	2	4	8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 2,5 mm ²	53

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ 700 / S700- AS KIVITEL

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Főzéstér		Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Csatlakozó kábel	Súly
	n°	kW	kW	V	mm ²	kg
E7FL4B - E7FR4B	1	4	4	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	37
E7FL4M - E7FR4M	1	4,8	4,8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	48
E7FL4BP - E7FR4BP - E7FL4BP/CR	1	4,8	4,8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	37
E7FL4MP - E7FR4MP - E7FL4MP/CR	1	4,8	4,8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	48
E7FL8B-2 - E7FR8B-2 - E7FM8B-2	2	4	8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	71
E7FL8M-2 - E7FR8M-2 - E7FM8M-2	2	4	8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	87
E7FL8BP-2 - E7FR8BP-2 - E7FM8BP-2	2	4,8	9,6	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	87
E7FL8BP-2/CR	2	4,8	9,6	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	71
E7FL8MP-2 - E7FR8MP-2 - E7FM8MP-2	2	4,8	9,6	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	87
E7FL8MP-2/CR	2	4,8	9,6	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	87
SE7FL4B/CPD - SE7FR4B/CPD	1	4,8	4,8	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	40
SE7FL8B-2/CPD - SE7FR8B-2/CPD - SE7FM8B-2/CPD	2	4,8	9,6	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	80

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ MAXIMA 900-AS KIVITEL **MŰSZAKI ADATOK**

TÍPUS	Főzéstér		Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Csatlakozó kábel	Súly
	n°	kW	kW	V	mm ²	kg
E9FL4M - E9FR4M - E9FL4M/CR	1	5,7	5,7	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	63
E9FL8M-2 - E9FR8M-2 - E9FM8M-2 - E9FL8M-2/CR	2	5,7	11,4	220 - 240 3 ~ 380 - 415 3N ~	4 x 4 mm ² 5 x 2,5 mm ²	109

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ S900-AS KIVITEL **MŰSZAKI ADATOK**

TÍPUS	Főzéstér		Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Csatlakozó kábel	Súly
	n°	kW	kW	V	mm ²	kg
SE9FL4MP/CR - SE9FR4MP/CR - SE9FL4MP/CPD - SE9FR4MP/CPD	1	6,6	6,6	380 - 415 3N ~	5 x 1 mm ²	69
SE9FL8MP-2/CR - SE9FM8MP-2/CR - SE9FR8MP-2/CR - SE9FL8MP-2/CPD - SE9FR8MP-2/CPD - SE9FM8MP-2/CPD	2	6,6	13,2	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²	120
SE9FL12MP-3/CPD - SE9FR12MP-3/CPD - SE9FM12MP-3/CPD	3	6,6	19,8	380-415 3N ~	5 x 6 mm ²	210

FRY TOP ELEKTROMOS ÜZEMŰ LX900 TOP-AS KIVITEL **MŰSZAKI ADATOK**

TÍPUS	Főzéstér		Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Csatlakozó kábel	Súly
	n°	kW	kW	V	mm ²	kg
LXE9FL4P/CR - LXE9FR4P/CR - LXE9FL4P/CPD - LXE9FR4P/CPD	1	6,6	6,6	380 - 415 3N ~	5 x 1 mm ²	63
LXE9FL8P/-2CR - LXE9FM8P-2/CR - LXE9FR8P-2/CR - LXE9FL8P-2/CPD - LXE9FR8P-2/CPD - LXE9FM8P-2/CPD	2	6,6	13,2	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²	108
LXE9FL12MP-3/CPD - LXE9FR12MP-3/CPD - LXE9FM12MP-3/CPD	3	6,6	19,8	380-415 3N ~	5 x 6 mm ²	240

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-38	Nagykonyhai villamos sütőlapok és kontaktgrillek egyedi előírásai

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD.		N°:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

FIGYELEM!

Az ebben a fejezetben előforduló ábrák a jelen kézikönyv első oldalain találhatóak.

A TÜZHELY LEÍRÁSA

Felépítése robusztus, acél a szerkezete, 4 horizontálisan szabályozható lábakkal. Külső burkolata 18/10-es vastagságú krómnikkel acélból készült. Speciális acélból gyártott sütőlapja több kivitelben készült, sima, bordás, valamint üvegkerámia felülettel, oldalsó illetve hátsó része pecsétálló acél védőburkolattal.

Ezen kívül el van még látva egy rozsdamentes inox-acélból készült lét-felfogó tartályedénnyel. Az acélból készült sütőlapok felfűtése acélburkolatú ellenállások révén történik, amíg az üvegkerámia felületű főzőlapok infravörös sugarú ellenállások segítségével.

ÜZEMBE HELYEZÉSE

Még mielőtt üzembe helyeznénk a tűzhelyet, távolítsunk el róla minden védőborítót. A tűzhely egyes részeit öntapadós védő filmréteg borítja, ezeket csak nagy gondossággal mellett szedjük le.

Amennyiben e műveletet követően a tűzhelyen ragasztóanyag maradványokat találunk, ezeket erre alkalmas segédanyagokkal távolítsuk el, mint például benzint; ehhez semmilyen esetben ne használjunk maró vagy karcolásokat, okozó anyagot.

Első lépésben szereljük fel rá a szabályzó lábakat; a tűzhelynek vízszintben kell állnia; kisebb szintben való eltérés esetén a finombeállítás ugyan csak a szabályzó lábak segítségével, végezhetjük el.

A főkapcsolónak illetve a hálózati csatlakozókonnektornak a tűzhely közelében könnyen elérhető helyen kell, hogy legyenek. A tűzhely fölé ajánlatos egy füstelszívó berendezést rendszeresíteni, olyan módon, hogy a gőzök, füstök elszívása a leggyorsabb hatékonyság mellett mehessen végbe.

A beszerelést a hátsó faltól legalább 5 cm-re (1. ábra), illetve az oldalfalaktól legalább 50 cm-re végezze el (1.1 ábra). A hátsó falon elhelyezett tápkábel bemeneti csővel ellátott készülékeket legalább 50 cm-re kell szerelni a hátsó faltól, hogy biztosítsák a szerelő részére a tápkábel könnyű elhelyezését.

A 40 kg-nál kisebb súlyú asztali készülékeket a mellékelt szerelő készlet segítségével és a következő szabályok betartásával kell beszerelni (lásd a 6-os ábrát).

Csavarja ki az egyik talpat, helyezze be a csapszeget a tartórúd „A” legnagyobb furatába, csavarja vissza a talpat és rögzítse a készüléket a tartó felülethez a „B” csavar segítségével.

Minden szekrénnel rendelkező készüléket (ideértve a 40 kg-nál könnyebbeket), felborulásgátló rögzítő lábbal láttak el (lásd a 6a-os ábrát).

Helyiségen belüli szellőzés

A helyiségnek, ahová felállítottuk a tűzhelyet, jól szellőztethetőnek kell, hogy legyen, garantálva ezzel a helyes működéshez, illetve a helyiség megfelelő átszellőztetéséhez levegőellátást. Ügyeljünk rá, hogy a beérkező levegő mértéke kielégítő legyen, a beléptető nyílások védőrácsokkal legyenek ellátva, valamint biztosítva őket az eldugulás veszélyétől. (Lásd a 2-3 ábrákon)

Óvatosságra való figyelmeztetés

Ne helyezzük el magas hőmérsékletet kibocsátó hőforrások közelébe, mivel ezek károsíthatják a tűzhely elektromos komponenseit. Üzembe helyezését megelőzően győződjünk meg róla, hogy a levegő ki-, illetve bevezető járatai szabadok legyenek, ezeket semmi ne akadályozhassa.

BESZERELÉSE

A tűzhely beszerelését, beüzemelését, illetve karbantartását bizzuk egy erre kiképzett szakemberre. A beszerelés minden egyes fázisát az érvényben lévő hatályos normatívák függvényében kell elvégezni.

A gyártó elhárít magáról minden olyan természetű, rossz működésből fakadó felelősséget, ami a tűzhely nem az előírásoknak megfelelő beszerelésére vezethető vissza.

Vigyázat!

Minden egyes javítás művelet előtt áramtalanítsuk a tűzhelyet. A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely biztosítani tudja a hálózatról való leválást. Az érintkezők nyitó távolsága lehetővé teszi a hálózatról való teljes leválást, mely megfelel a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a tápkábel sérült, minden veszély megelőzése érdekében a gyártónak vagy a hivatalos márkaszervíznek, vagy mindenesetre egy hasonlóan szakképzett személynek ki kell azt cserélnie.

Vigyázat!

A földelés sárga-zöld színű vezeték kontaktusát soha nem szabad megszakítani.

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A 4-5 ábrákban feltüntetettek függvényében csatlakoztassuk be a tűzhelyet a hálózati feszültségbe:

- 1) Üzemeljük be a tűzhelyet, ha nem rendelkezünk egy a megszakító kapcsolóelosztóval, (A) akkor egy hő-mágneses kábelkapcsoló, illetve egy differenciál kapcsolótábla segítségével.
- 2) Ha ablakajtós, (B) akkor szedjük ki a csavarokat (C), majd szereljük le a műszerfalat. (D).
- 3) Kössük rá a magszakító kapcsolóelosztót (A) a csatlakozóvégekre (H) azok szerint, ahogy azt a kézi használati utasítás alsó részén látható bekötési rajzok melletti ábrákon is láthatjuk. A kiválasztott bekötőkábelnek nem szabad alacsonyabb hő-értékűnek lenni, mint a H07RN-F típus által képviselt legalább 80°C hő- érték, illetve a tűzhelynek egy erre alkalmas szekcióval kell, hogy rendelkezzen. (lásd a műszaki táblázatban foglaltakat)
- 4) Bujtassuk át a csatlakozókábeleket a kábelesztőn, majd azután hogy kábelesztővel fixáltuk, csatlakoztassuk be a vezetékeket, az erre rendszeresített kontaktusvégekbe, majd rögzítsük őket. A sárga-zöld színű földelés vezetéknek hosszabbnak kell lenni a többi más vezetéknel, ezt arra az esetre ha leszakadna a kábelesztő foglalatára akkor ez utóbbi feszültségkábellel együtt szakadna le.

Potenciakiegyenlítő

A tűzhelyet egy potenciakiegyenlítő berendezésrendszerbe kell becsatlakoztatni. A csatlakozófoglalatot a csatlakozókábelek közvetlen közelében kell pozícionálni. Ez az alábbi szimbólummal van megjelölve:

Vigyázat!

A gyártó nem vállal magára semmi olyan anyagi vonzatú kártérítést, garanciaigényt mely a nem szakszerű beszerelésből, illetve a vonatkozó normatívában rögzített előírások áthágásából fakad.

A TŰZHELY ELLENŐRZÉSE

Fontos

Még mielőtt üzembe helyeznénk, ellenőrizzük le a

tűzhely minden egyes alkotórészét kiszűrve ez által az esetleges rendellenességeket. Ebben a fázisban szigorúan be kell tartani minden biztonságra, illetve higiéniaira vonatkozó feltételeket.

A fenti tesztelési vizsgálatnál az alábbi ellenőrző lépéseket kell követnünk:

- 1) győződjünk meg róla, hogy hálózati feszültség megegyezik-e a tűzhely által igényelt feszültség értékkel.
- 2) hozzuk működésbe az automata megszakító kapcsolóelosztót, ellenőrizve ezzel az elektromos csatlakozást.
- 3) ellenőrizzük le a biztonsági berendezés helyes működését.

Ha szükség van rá, akkor a tesztelési vizsgálat elvégzését követően adjuk közre a szükséges útmutatókat, illetve sajátítsuk el a felhasználóval – az illető országban, érvényben levő, vonatkozó rendeletek szerinti, - szükséges instrukciókat.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

VIGYÁZAT!

Soha ne hagyjuk őrizet nélkül a tűzhelyet, és soha ne használjuk üresen.

A kijelző lámpák jelzik a tűzhely ki- illetve bekapcsolt állapotát.

A tűzhely nem igényel semmi olyan beszállítási műveletet, ami különösebb szakmai ismeretet igényelne, kivétel ez alól, az a fázis, amikor az üzemelője használatba veszi a készüléket.

Használatakor kizárólag csak a gyártó által hozzáadott felszerelést alkalmazzuk.

A tűzhelyek kimondottan élelmiszerek főzőlapon történő elkészítésének céljára lettek legyártva. A tűzhelyet ne használjuk más fazekakban vagy edényekben történő főzéshez.

A jó teljesítmény, illetve energia-megtakarítás érdekében ajánlatos szobahőmérsékleten először kiolvasztani a lefagyasztott élelmiszert még mielőtt azt elkészítenénk. A tűzhely első használatánál fanyar égett szagot tapasztalhatunk. Ez a fajta jelenség a követő két -három használatot követően teljesen eltűnik.

A használat után a főzőterek egy bizonyos ideig még melegen maradnak, még akkor is ha a tűzhelyet már közben kikapcsoltuk. (utóhőmérséklet). Kézzel ne érintsük meg ezeket a részeket, és tartsuk a tűzhelytől

távol a gyerekeket!

Ezeknek az előírásoknak a betartása nagyon fontos, a figyelmen kívül hagyásuk a tűzhely hibás működését, illetve a használójának testi épségének veszélyeztetését vonhatja maga után.

Ennek a készüléknek nem az a rendeltetése, hogy pszichikailag vagy mozgásukban korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy idevágó tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságért felelős személy felügyeli vagy betanítja őket a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.

A FRY-TOP ÜZEMBE HELYEZÉSE ACÉL SÜTŐLAPÚ

Sütőlap első használata

Fontos!

Még mielőtt először használnánk a sütőlapot, egy langyos vízzel és mosóporral nedvesített puha ruha segítségével tisztítsuk le alaposan a sütőlap felületét, eltávolítva róla még a raktárműhelyben nála alkalmazott rozsdásodást, megakadályozó szert; ezt követően egy száraz ruhával töröljük tisztára a sütőlapot. (lásd a "tűzhely ápolása" című fejezetben).

Győződjünk meg, hogy a folyadékos edény a helyén van-e. Aktiváljuk a tűzhelyen lévő főkapcsolót.

Bekapcsolásnál forgassuk el a kapcsológombot ●/○ pozícióba, a kívánság szerinti 50°C és 300°C közötti hőmérsékletértékek között; kigyullad a jelzőlámpa; a zöld lámpa jelzi, hogy a készülék áramfeszültség alatt van, míg a narancssárga, pedig azt, hogy az ellenállások rendben működnek. A kívánt hőmérséklet elérését követően ez utóbbi kialszik. A felfűtés a sütőlap egész felületét érinti. A dupla sütőlapú két főzéstérű modell-típusoknál a hőmérséklet szabályozása elkülönített vezérlés mellett működik.

Amennyiben ki szeretnénk kapcsolni a tűzhelyet, forgassuk el az állítógombot ●/○ pozícióba.

FRY-TOP ÜZEMBE HELYEZÉSE ÜVEGKERÁMIÁS LAPÚ

Győződjünk meg róla, hogy a folyadékos edény a helyén van-e.

Aktiváljuk a tűzhelyen lévő főkapcsolót. Bekapcsolásnál forgassuk el az állítógombot a kívánság szerint kiválasztott főzéstérre, ezt követően kigyullad a lámpa, mely jelzi, hogy a készülék, működésben van; ugyanezen kapcsológomb

továbbforgatásával beállíthatjuk a kívánság szerinti főzőhőmérsékletet.

A felfűtés a sütőlap egész felületét érinti. Ajánlatos először a sütőlapot maximális hőmérsékletre venni, majd utána visszaállítani a kívánt alacsonyabb hőmérsékletre.

Minden főzéstér kikapcsolása az állítógomb ●/○ pozícióba történő elforgatása révén történik.

A KRISTÁLYLAP TISZTÍTÁSA

A kristálylapot, a kerámiák és kristályok tisztításához alkalmas ecet, illetve citromalapú zsíroló folyadékkal szabad csak tisztítani.

A tisztítást ajánlatos akkor végezni, amikor még a kristálylap nem hűlt le teljesen, ezen mód, egy puha ruha, vagy dörzsháló segítségével könnyebben el tudjuk távolítani a sütőlapra kifutó ételmaradékokat, ráégett zsírokat, vagy más egyéb étel-ragadványokat. E műveletnél ügyeljünk rá, hogy ne sértsük fel a kristálylap felületét. Ne használjunk sikáló hatású, illetve rozsdásodást, előidőző mosószert.

FIGYELMEZTETŐ ÉSZREVÉTELEZÉSEK

A főzőfelület ellenálló de nem törhetetlen anyagból készült, éppen ezért óvjuk meg kemény, illetve hegyes tárgyak véletlenszerű hozzáütődésétől, mert ezek kárt okozhatnak benne. Amennyiben törést, repedést, vagy felszakadást tapasztalunk rajta, abban, az esetben ne használjuk a tűzhelyet, hanem lépünk azonnal kapcsolatba a Központi Szervizszolgálattal.

A még meleg üvegkerámia lapra soha ne öntsünk vizet, mert ezzel rongálódást okozhatunk.

KARBANTARTÁS

A TŰZHELY ÁPOLÁSA

VIGYÁZATI!

- Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely meg tisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.
- Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak.** A savak alkalmazása veszélyezteteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát. Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is.

Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készült fémkefék,

illetve fémcsatlók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

Csöknyösebb szennyeződések soha ne próbáljunk meg üvegsejmszételt- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot).

Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzőkre is. **Óvakodjunk a közvetlen vízsugártól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet.** A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.

FONTOS

Ahhoz, hogy nagyobb örömet leljünk az üvegkerámia sütőlapokkal ellátott tűzhelyekben, használatukon nagyon ajánlatos az alábbi, néhány hasznos instrukciót követni:

- 1) A tűzhelyet, használatát követően, a hozzáadott sikáló szerszám segítségével a sütőlapokat tisztítsuk meg alaposan minden rajta levő szennyeződéstől, illetve ételmaradéktól.
- 2) Öntsünk rá a már teljesen lehűlt főzőlapokra néhány csepp, üvegkerámia felületek tisztítására alkalmas mosószeroldatot majd dörzsöljük el rajta ezt a szert egy puha törölrúha vagy konyhai papírtöröl segítségével. **Ehhez a művelethez ne használjunk szivacsot, vagy más hasonló típusú dörzsölő eszközt. Mint ahogy sütők tisztításához használt maróhatású mosószer spray-t, illetve folteltávolító szert sem.**
- 3) Öblítsük le, majd egy puha törölkendő vagy konyhai papírtöröl segítségével töröljük szárazra a lapot.

A főzőlapot ajánlatos minden egyes használat után megtisztítani.

ALKOTÓELEMEK CSERÉJE (ALKATRÉSZEK)

Csak kizárólag a gyártó által szállított alkatrészeket alkalmazzuk.

A karbantartási műveleteket csakis és kizárólag egy erre betanított szakember végezheti el. Évente legalább egyszer vizsgáljuk felül a tűzhelyet; ennek kapcsán ajánlatos egy karbantartói szerződés megkötése.

A TŰZHELY HOSSZABB IDEIG TARTÓ ÜZEMEN KÍVÜLSÉGE

Amennyiben a tűzhelyet huzamosabb ideig nem használjuk, akkor nála az alábbi műveletek, elvégzése válik szükségessé:

- 1) A tűzhely elosztó kapcsolóján keresztül végezzük el a készülék főáramköréből történő kiiktatását.
- 2) Tisztítsuk meg alaposan magát a készüléket, illetve a hozzá tartozó főzőtereket
- 3) Öntsünk egy vékony réteg élelmiszerolajat mind az inox- acélfelületekre, mind pedig a sütőlap minden egyes felületére.
- 4) Végezzünk el rajta minden karbantartási műveletet
- 5) Helyezzünk rá a tűzhelyre egy védőborítót, és hagyjunk rajta néhány szellőzhető nyílást.

MIT TEGYÜNK MEGHIBÁSODÁS ESETÉN

Meghibásodás esetén iktassuk ki a készüléket az elektromos hálózathoz, majd kérjük azonnal a Központi Szervizhálózat közbelépését.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyek a készülék helytelen beszerelése, illetéketlen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

