

CombiSteel





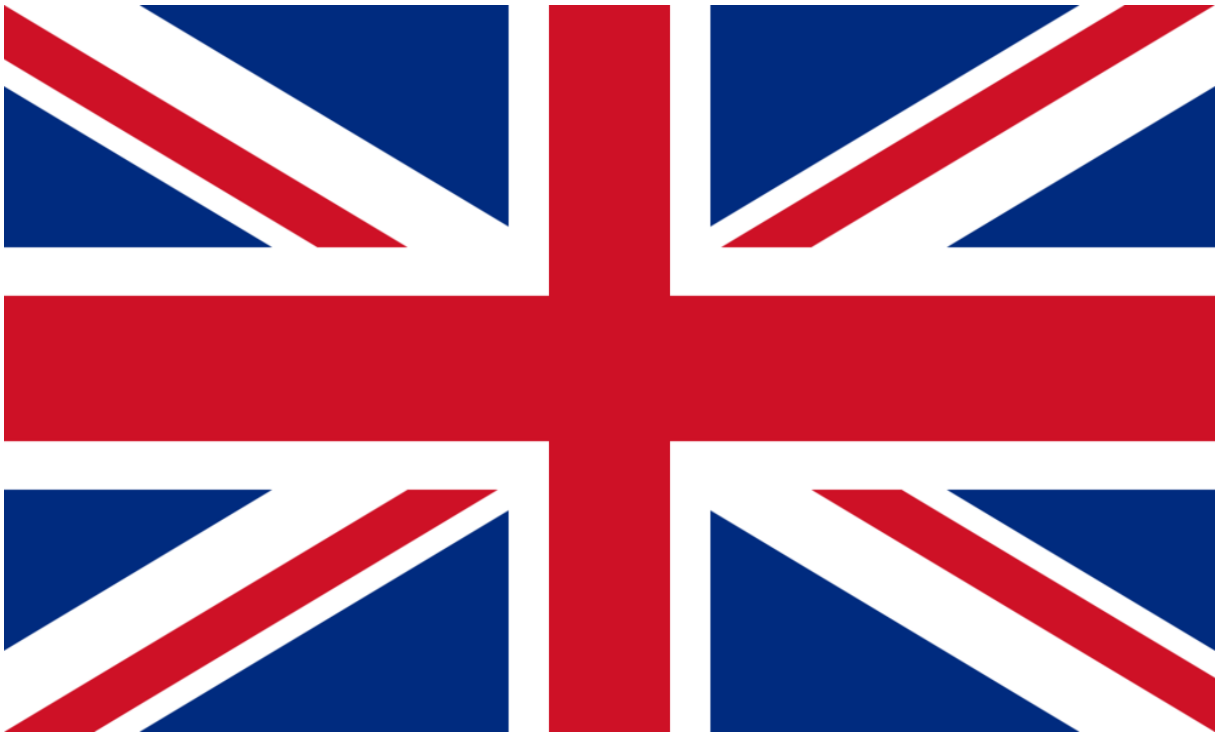
	User and Maintenance Instructions	Grill (Electric)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Grillen (Elektrisch)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Grill (Elektrisch)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Gril (Électrique)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
	G. <i>Electrical Connection Drawing</i>	
II.	NEDERLANDS	21
	A. <i>Beschrijving</i>	
	B. <i>Producten</i>	
	C. <i>Montage-Instructies</i>	
	D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
	E. <i>Figuur</i>	
	F. <i>Producttekeningen</i>	
	G. <i>Elektrische Aansluittekeningen</i>	
III.	DEUTSCH	39
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
	G. <i>Elektrische Anschlusszeichnung</i>	
IV.	FRANÇAIS	58
	A. <i>Explications</i>	
	B. <i>Des Produits</i>	
	C. <i>Instructions de Montage</i>	
	D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
	E. <i>Les Figures</i>	
	F. <i>Dessins des Produits</i>	
	G. <i>Dessin de connexion électrique</i>	



User and Maintenance Instructions

Grill (Electric)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, conversions for different gas groups or electrical inlet, and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Gas and electrical connections of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer company accepts no responsibility for the final damages that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS


CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.0035 / 7178.0065	Electric smooth plate, countertop / Electric smooth chrome plate, copuntertop	600
7178.0040 / 7178.0070	Electric smooth plate, countertop / Electric smooth chrome plate, copuntertop	600
7178.0045	Electric ribbed plate, countertop	600
7178.0455 / 7178.0485	Electric smooth plate / Electric smooth chrome plate	700
7178.0460 / 7178.0490	Electric smooth plate / Electric smooth chrome plate	700
7178.0465	Electric ribbed plate	700
7178.0235 / 7178.0265	Electric griddle plate, tabletop model, smooth plate / Electric griddle plate, tabletop model, smooth chromed plate	700S
7178.0240 / 7178.0270	Electric griddle plate, tabletop model, smooth plate / Electric griddle plate, tabletop model, smooth chromed plate	700S
7178.0245	Electric ribbed plate, countertop	700S
7178.0272	Electric ribbed plate, tabletop model, 1/2 chromed plate	700S
7178.3160 / 7178.3195	Electric smooth plate / Electric smooth chrome plate	900
7178.3165 / 7178.3200	Electric smooth plate / Electric smooth chrome plate	900
7178.3170	Electric ribbed plate	900
7178.3180	Electric 1/2 ribbed plate	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by experienced technical staff.
- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs. (Figure A)
- Place the device at least 10 cm away the side walls.
- Remove the protective nylon on the device. Clean the adhesive particles left on the device with a suitable cleaner.
- Never leave flammable material near the device.

Electrical Connection

- Connect the device to the electrical installation according to the electrical standards of the relevant country.
- Feed the device with suitable voltage written on the information plate.
- Connect to the electrical installation over a suitable automatic fuse. Fix the said fuse on a place that is easily accessible in case of a danger.
- The cable connecting the device to the electrical installation should be at least type H07 RNF.
- Before connecting the electrical inlet cable to the inlet clamp on the device, connect the cable by passing it through the inlet coupling. And then tighten the coupling cover in a manner that does not allow cable return.
- Electrical inlet clamp can be seen by disassembling front panel.
- Electrical inlet is indicated with a label on the device.
- If the device will be used in a commercial kitchen, apply a correct grounding system. Here, consider DIN VDE D100 Article 540
- Grounding screw "  " is indicated with a label behind the device

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

WARNINGS

- Pay attention not to contact hot surfaces of the device!
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- If there is any failure in the device, disconnect electrical power by deactivating the main switch.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.
- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Clean the accumulated food residues that are burned and carbonized on the cooking platina with a suitable scraper everyday at the end of operation. If the said daily maintenance is not performed, accumulated burned food residues may cause a decline in cooking efficiency by creating a crust on the plate. After the end of daily cleaning, cover the plate surface with a thin layer of vegetable oil.
Empty the oil drawer of the device periodically

MAINTENANCE

- Do not perform maintenance when the device is loaded with electrical power.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water.
- Do not use cleaning substances and tools that may cause scratches on device surface.
- If required, use chemical cleaners.
- Clean the oil drawer inside the cabinet after each use.

- Do not clean the device with water or vapour pressure. Otherwise, you may cause electrical resistor failure.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline. In case of any dangerous condition with the device, notify to the authorized service. Never let unauthorized people to interfere in the device.

IMPORTANT

- If the device is operated for a long time, the ground below it and its surrounding may be heated up to 80 °C. Therefore, pay attention that the ground material is heat resistant.
- Do not operate the devices with its adjustable legs removed

START-UP (Figure B)

- Turn switch a "A" to position "1".
- Adjust thermostat "1,2" to desired temperature.
- When signal lights "C1,2" are off, platina reaches to the desired temperature. You can now start to cook.

TURNING OFF (Figure B)

- Turn thermostat "B" to position "0".
- Turn switch "A" to position "0".

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards

 marking directive, 93/68/EEC

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-38:2003

Related to CE Directive(s):

2014/35/EU (Low Voltage)

- **Limitation of Liability:** All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

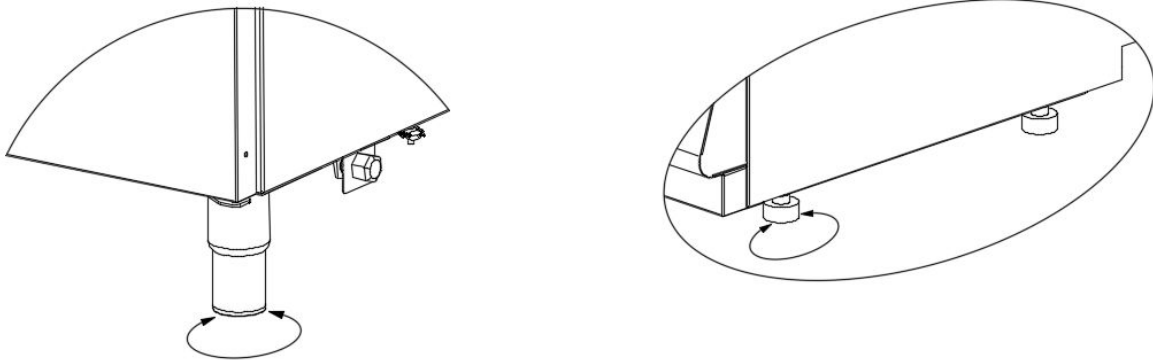


Figure A

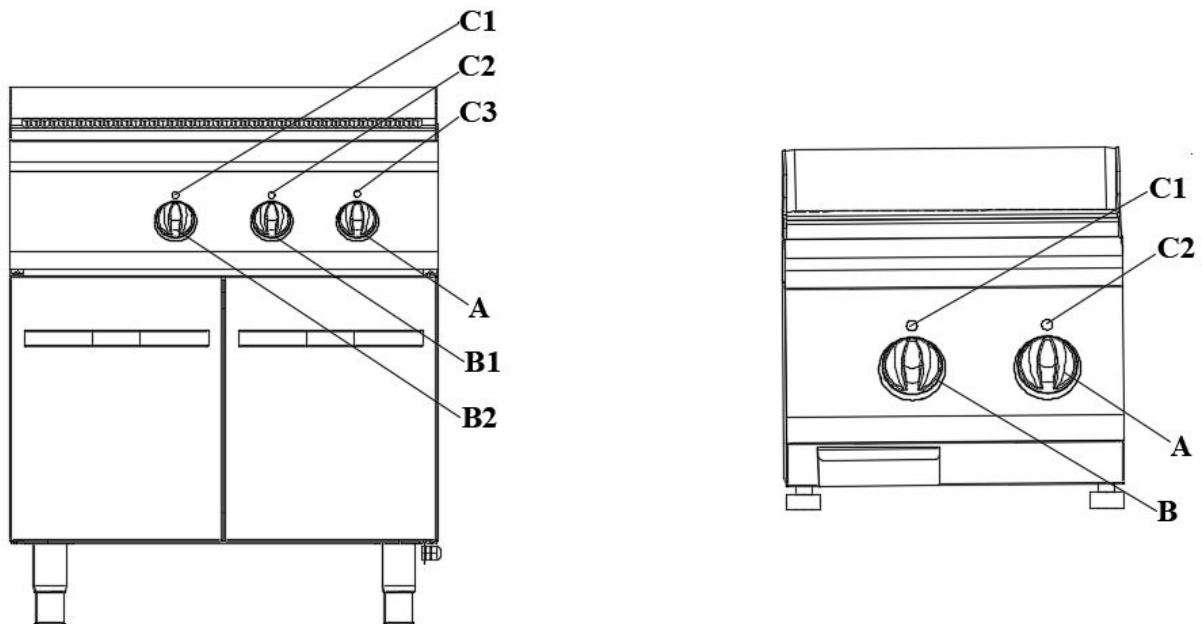
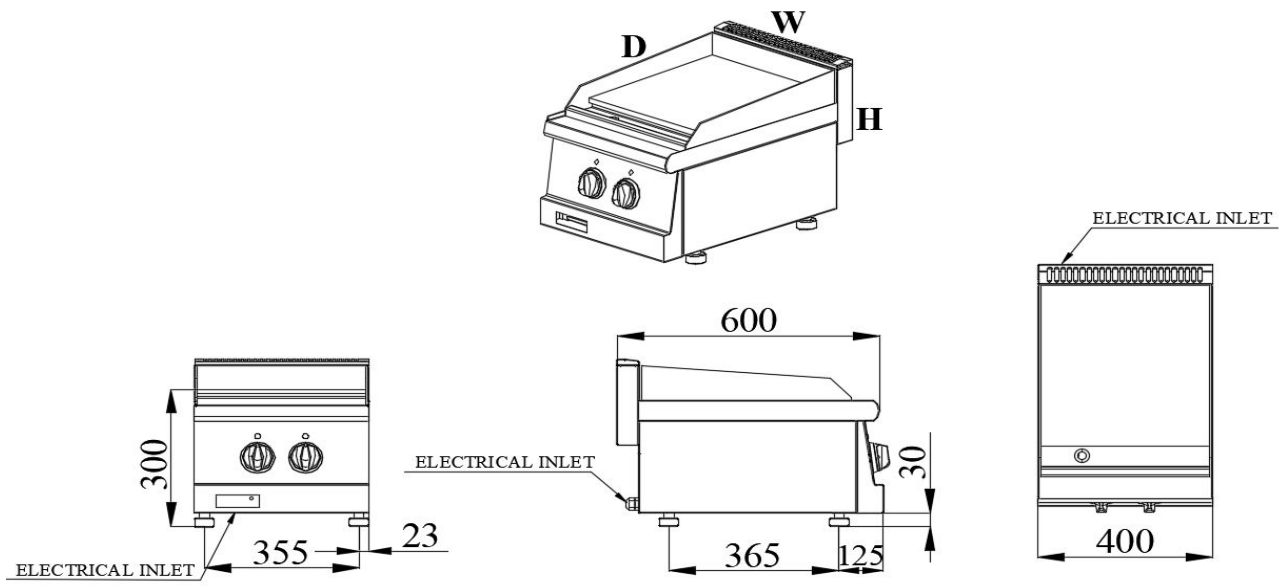


Figure B

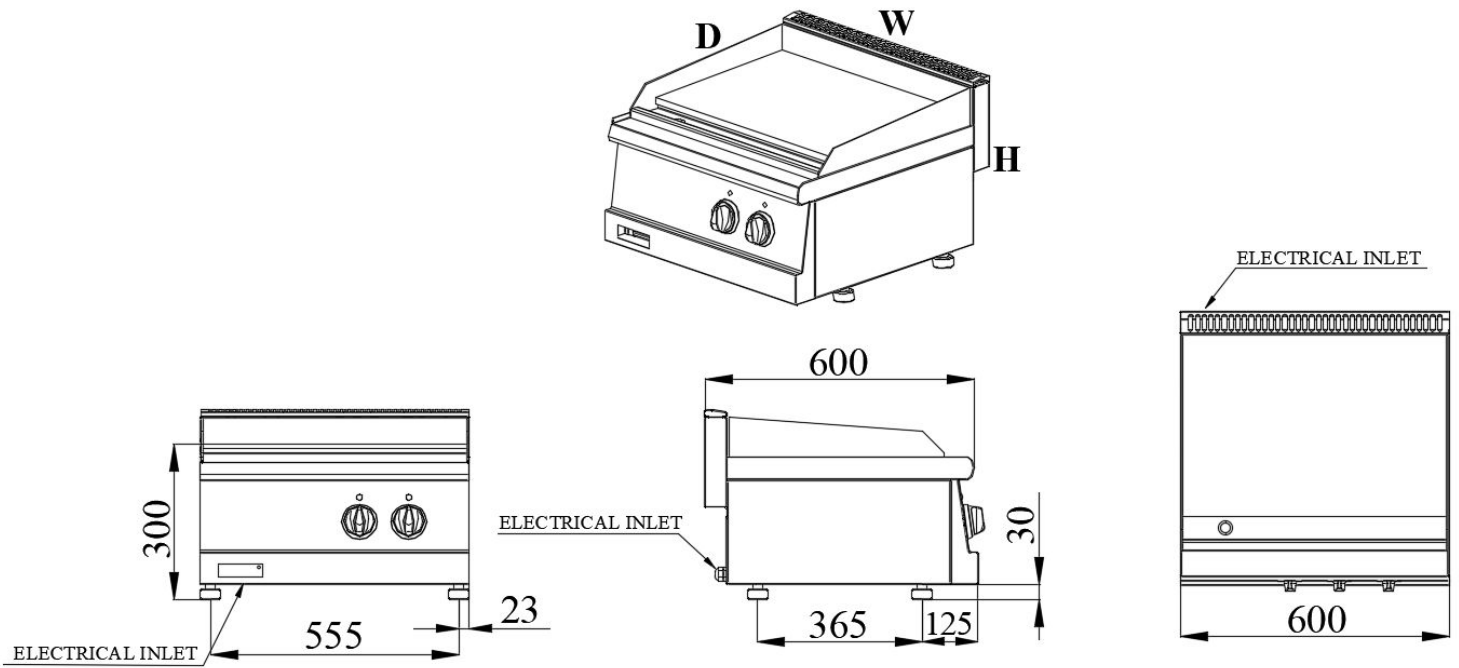
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Electrical Inlet	Power	Cable Sections	Weight	Volume
7178.0035 7178.0065	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x2,5 H05RNF	38,5 kg	0.18 m ³
7178.0040 7178.0070	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x2,5 H05RNF	49,5 kg	0.28 m ³
7178.0045	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x2,5 H05RNF	43 kg	0.18 m ³
7178.0455 7178.0485	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x2,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0460 7178.0490	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	135 kg	0.84 m ³
7178.0465	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x2,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0235 7178.0265	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x2,5 H05RNF	51 kg	0.21 m ³
7178.0240 7178.0270	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	119 kg	0.36 m ³
7178.0245	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	50 kg	0.19 m ³
7178.0272	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x1,5 H05RNF	98 kg	0.36 m ³
7178.3160 7178.3195	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x2,5 H05RNF	85 kg	0.56 m ³
7178.3165 7178.3200	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	147 kg	1.05 m ³
7178.3170	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	81 kg	0.56 m ³
7178.3180	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	146 kg	1.05 m ³

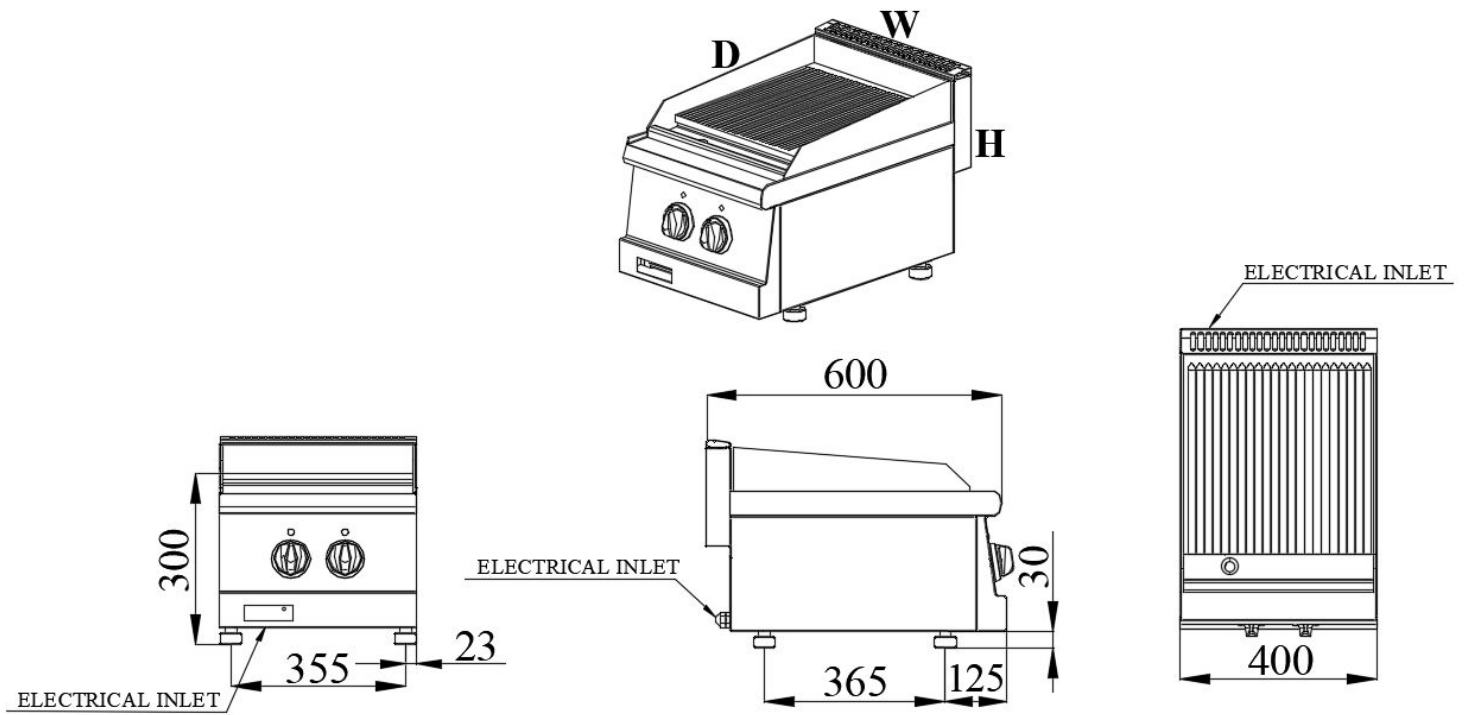
7178.0035 / 7178.0065



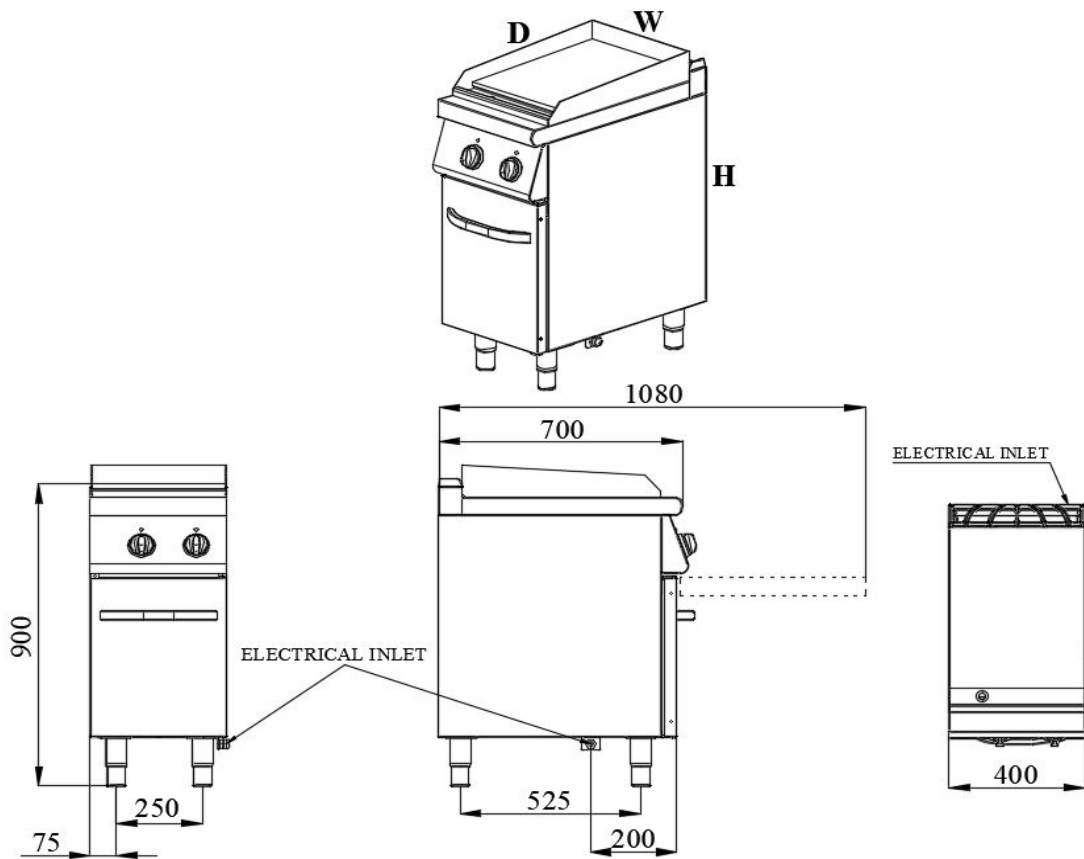
7178.0040 / 7178.0070



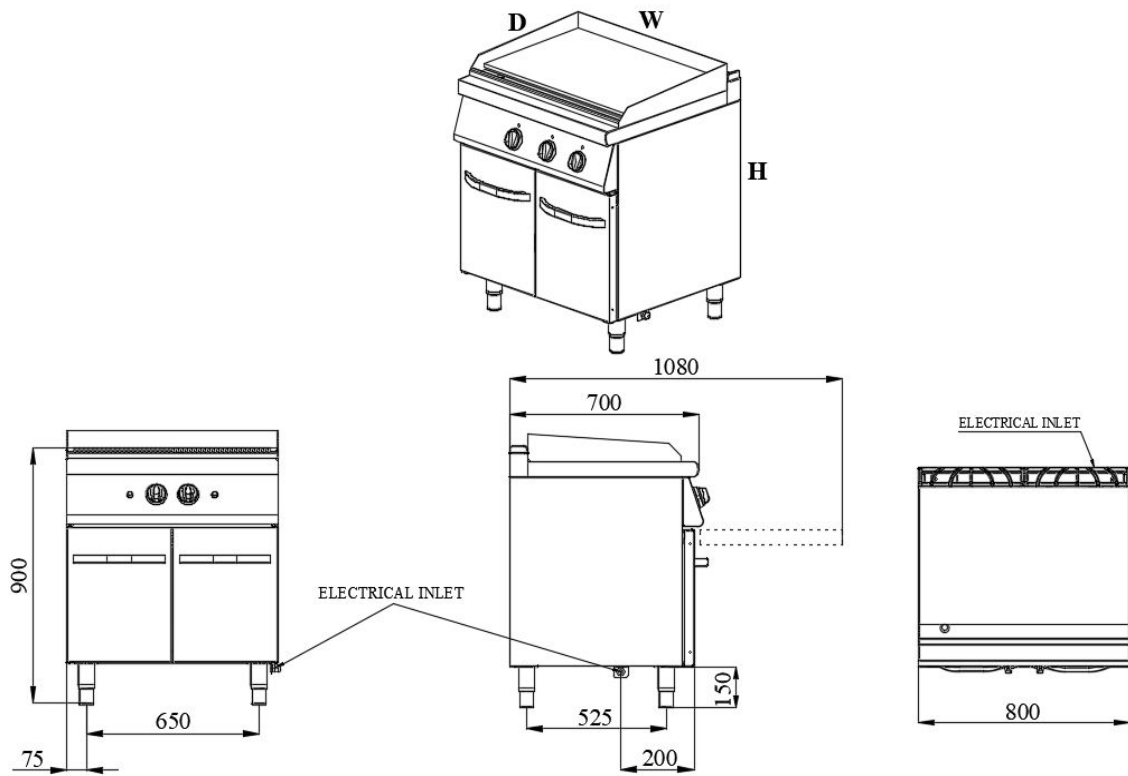
7178.0045



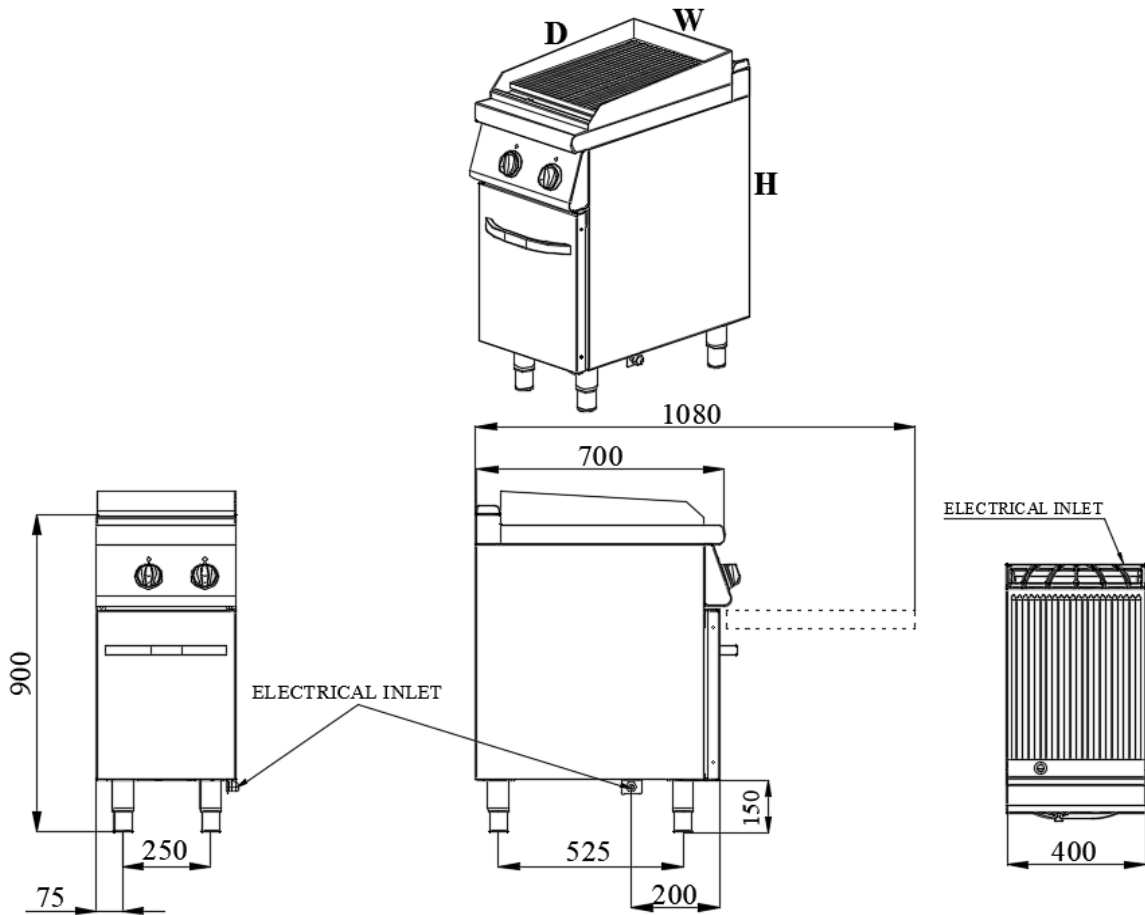
7178.0455 / 7178.0485



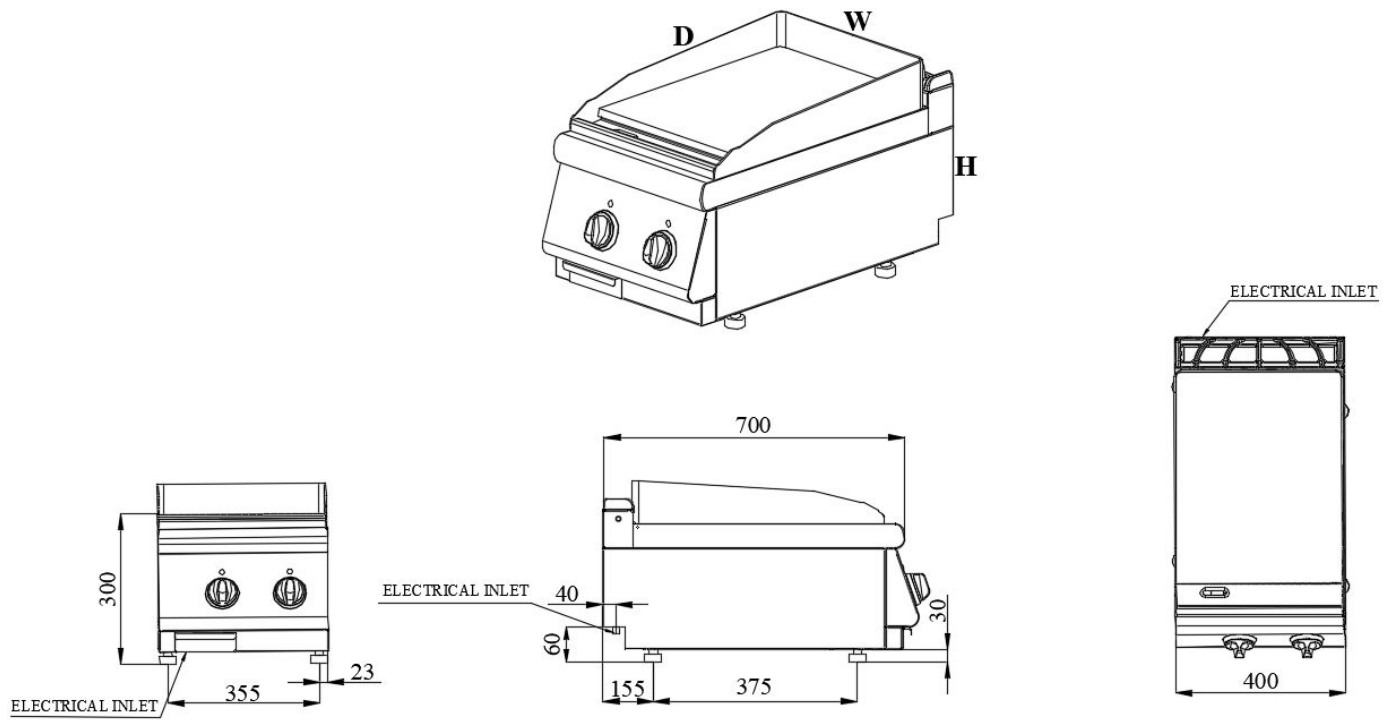
7178.0460 / 7178.0490



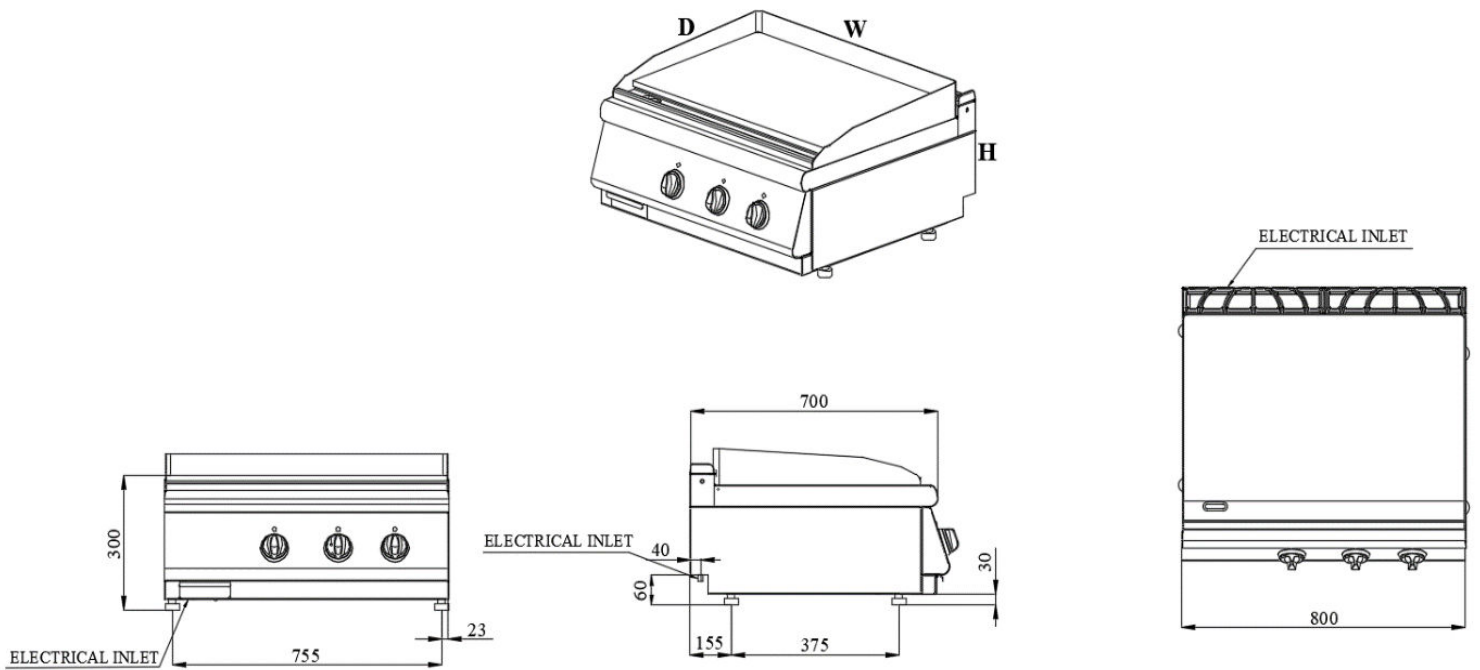
7178.0465



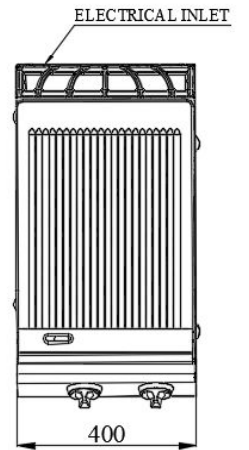
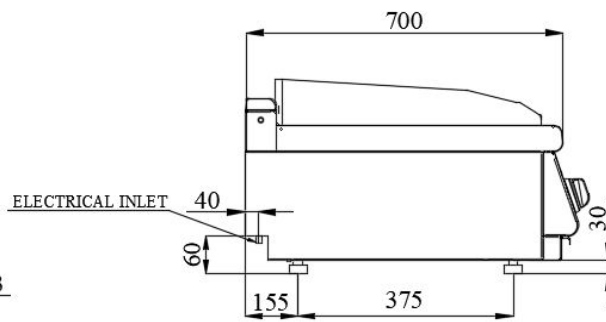
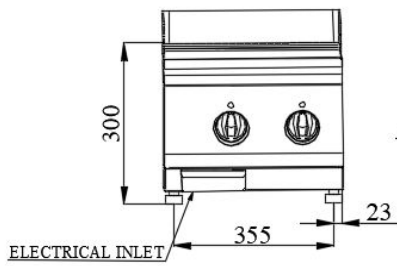
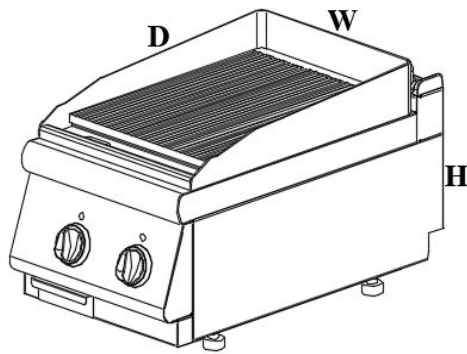
7178.0235 / 7178.0265



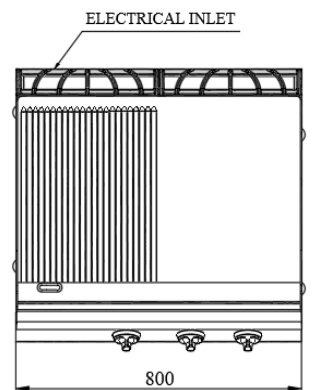
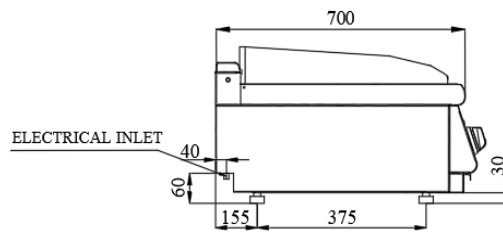
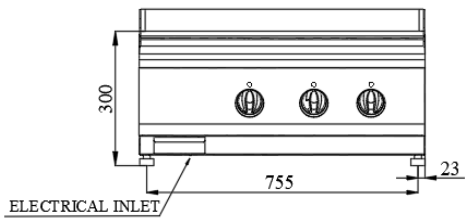
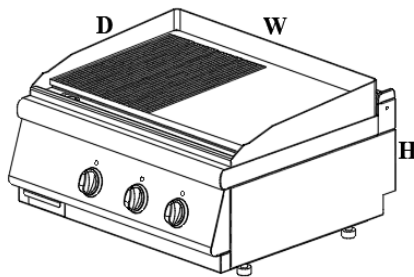
7178.0240 / 7178.0270



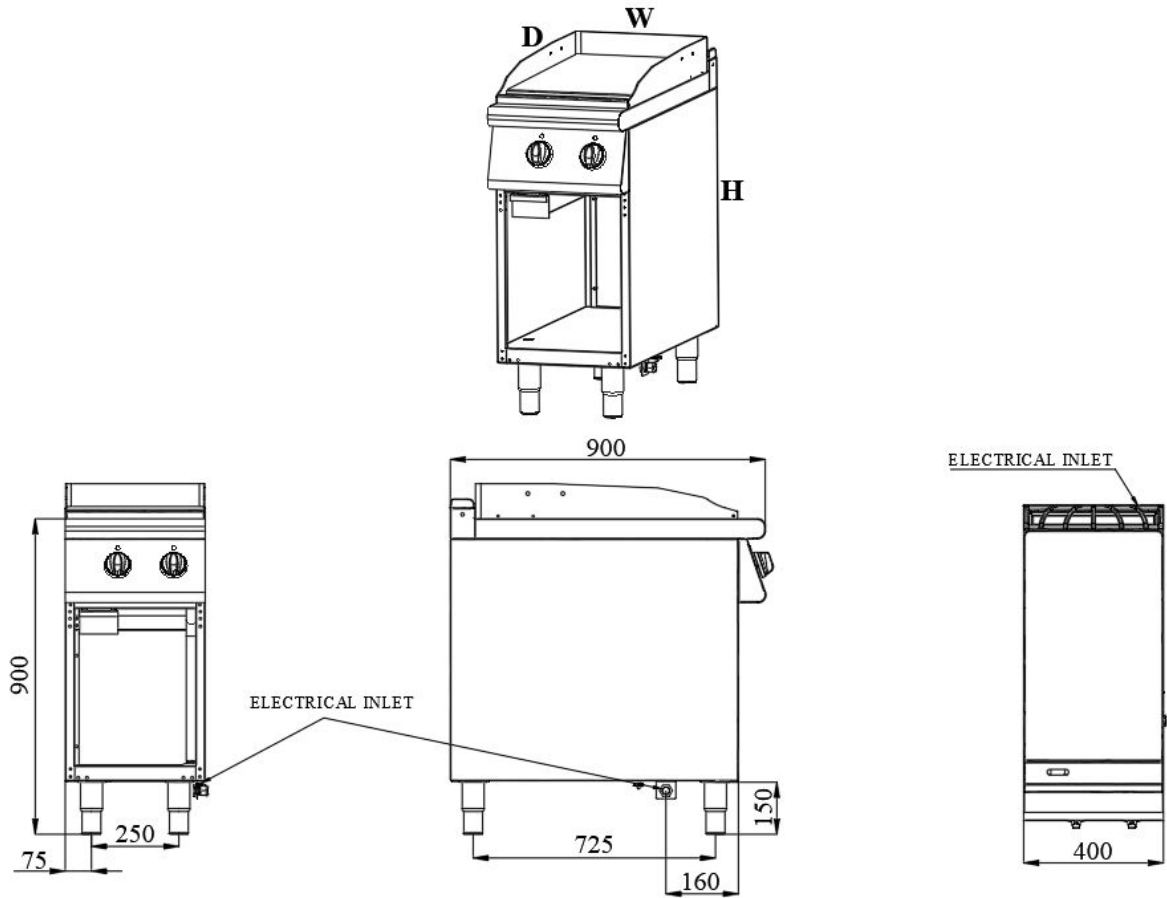
7178.0245



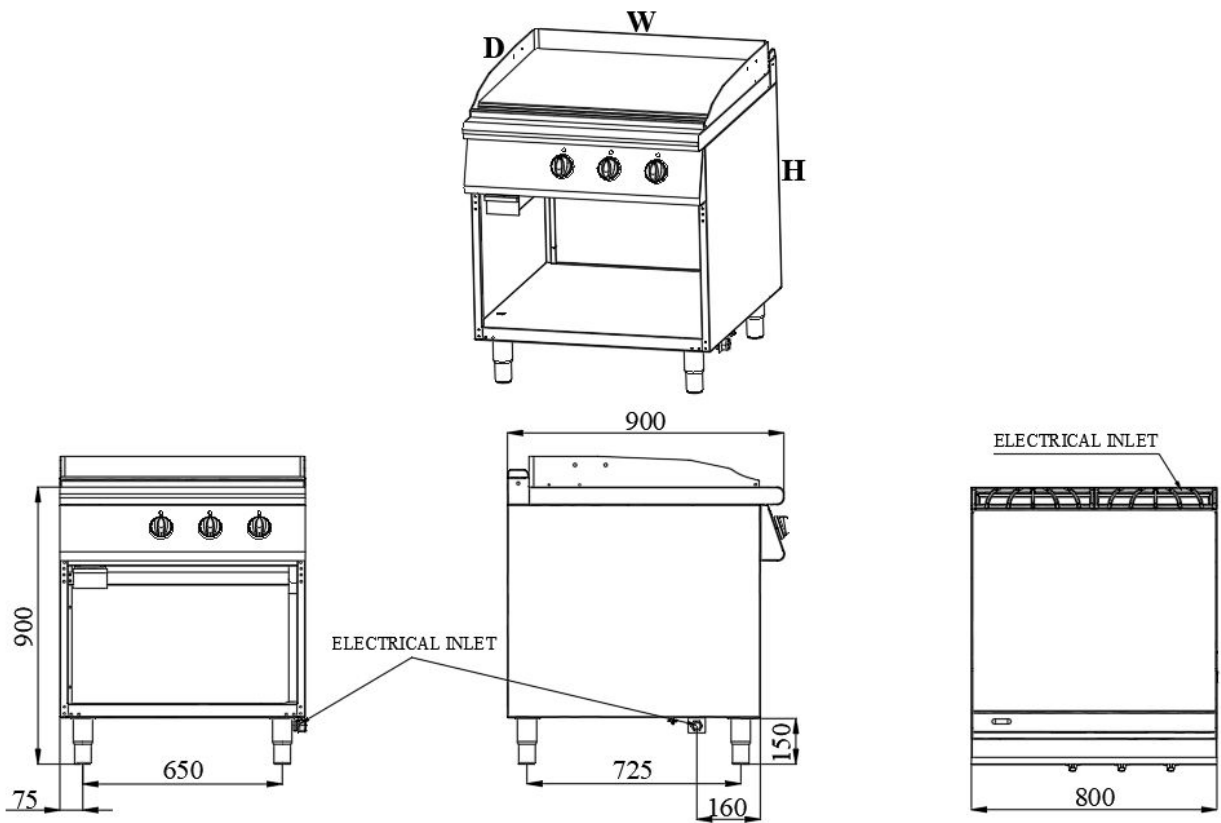
7178.0272



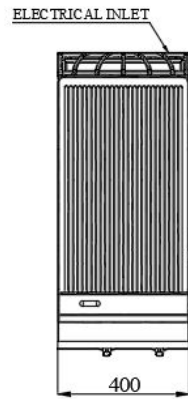
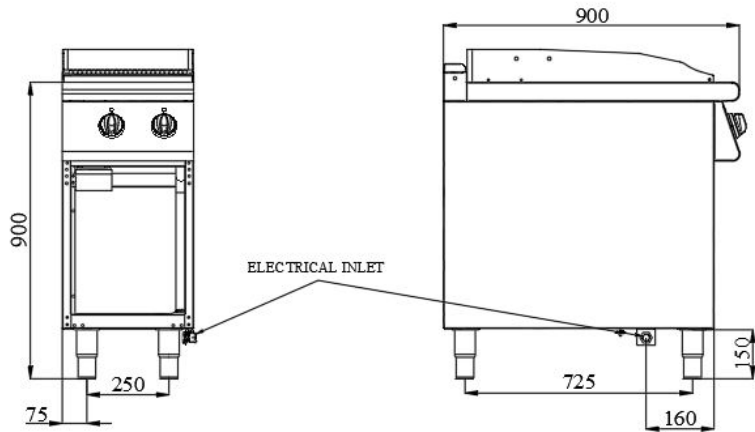
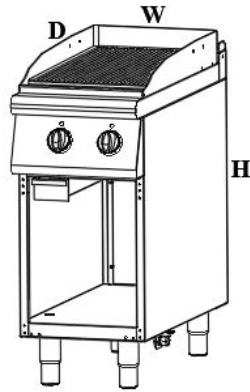
7178.3160 / 7178.3195



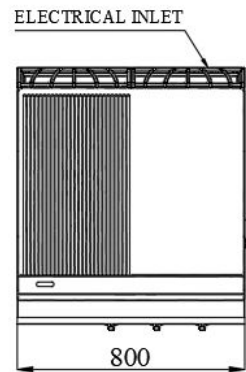
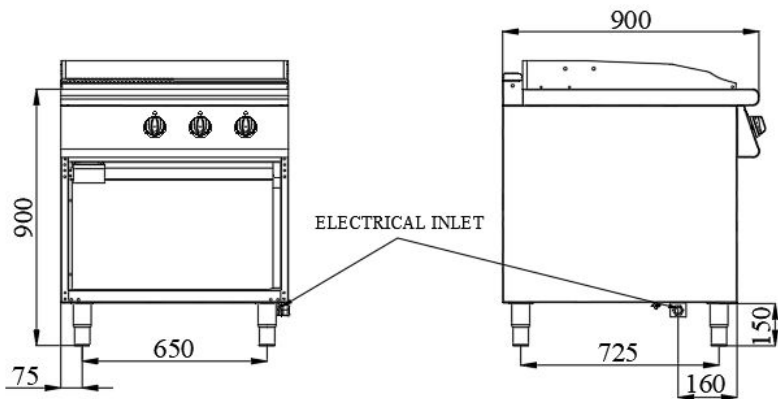
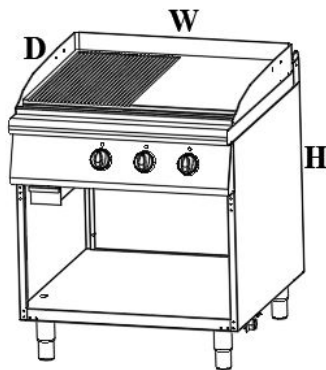
7178.3165 / 7178.3200



7178.3170

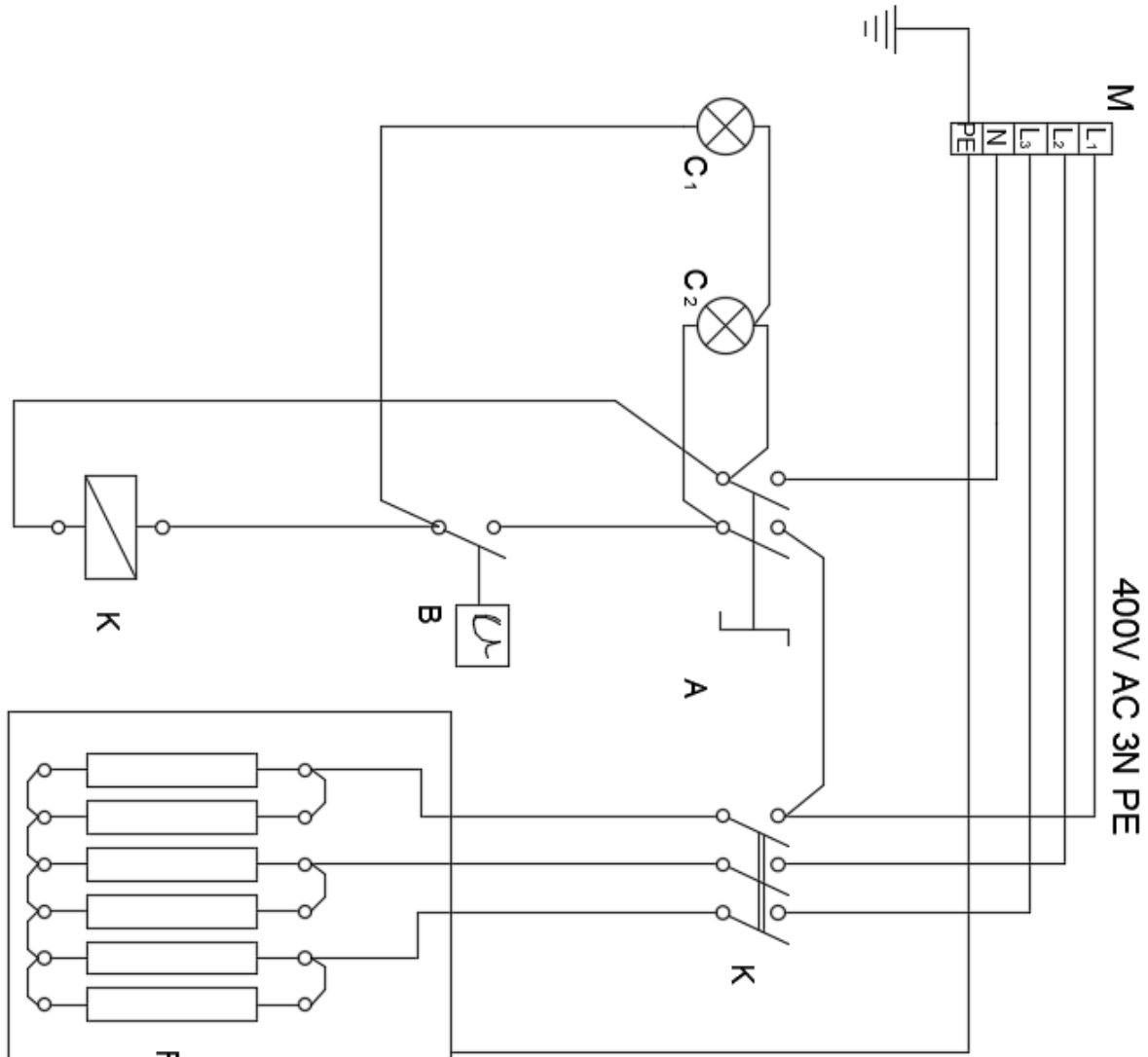


7178.3180

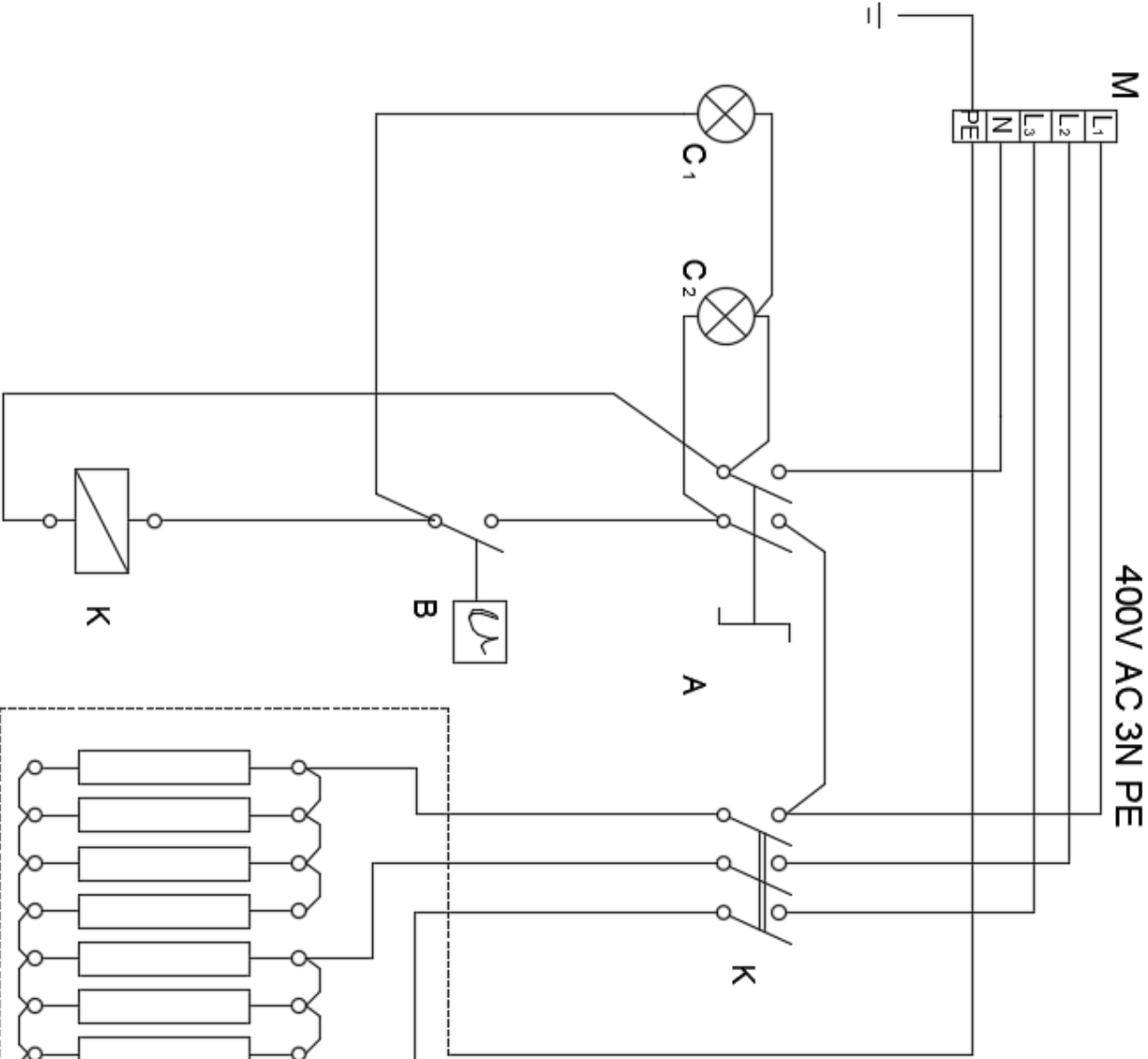


G.ELECTRICAL CONNECTION DRAWING

7178.0035 / 7178.0045 / 7178.0065 / 7178.0455 / 7178.0465 / 7178.0485 /
7178.0235 / 7178.0265 / 7178.0245 / 7178.3160 / 7178.3170 / 7178.3195

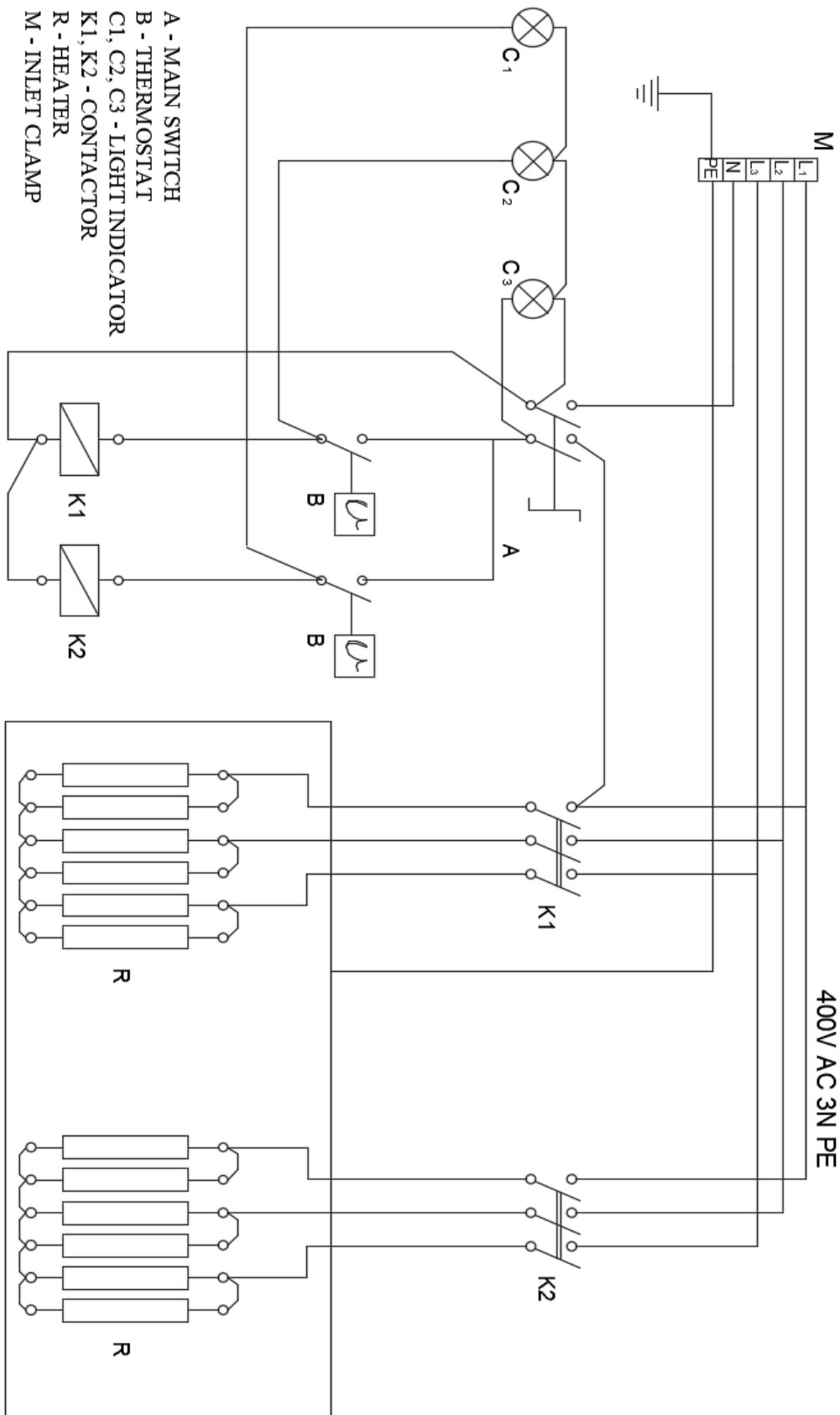


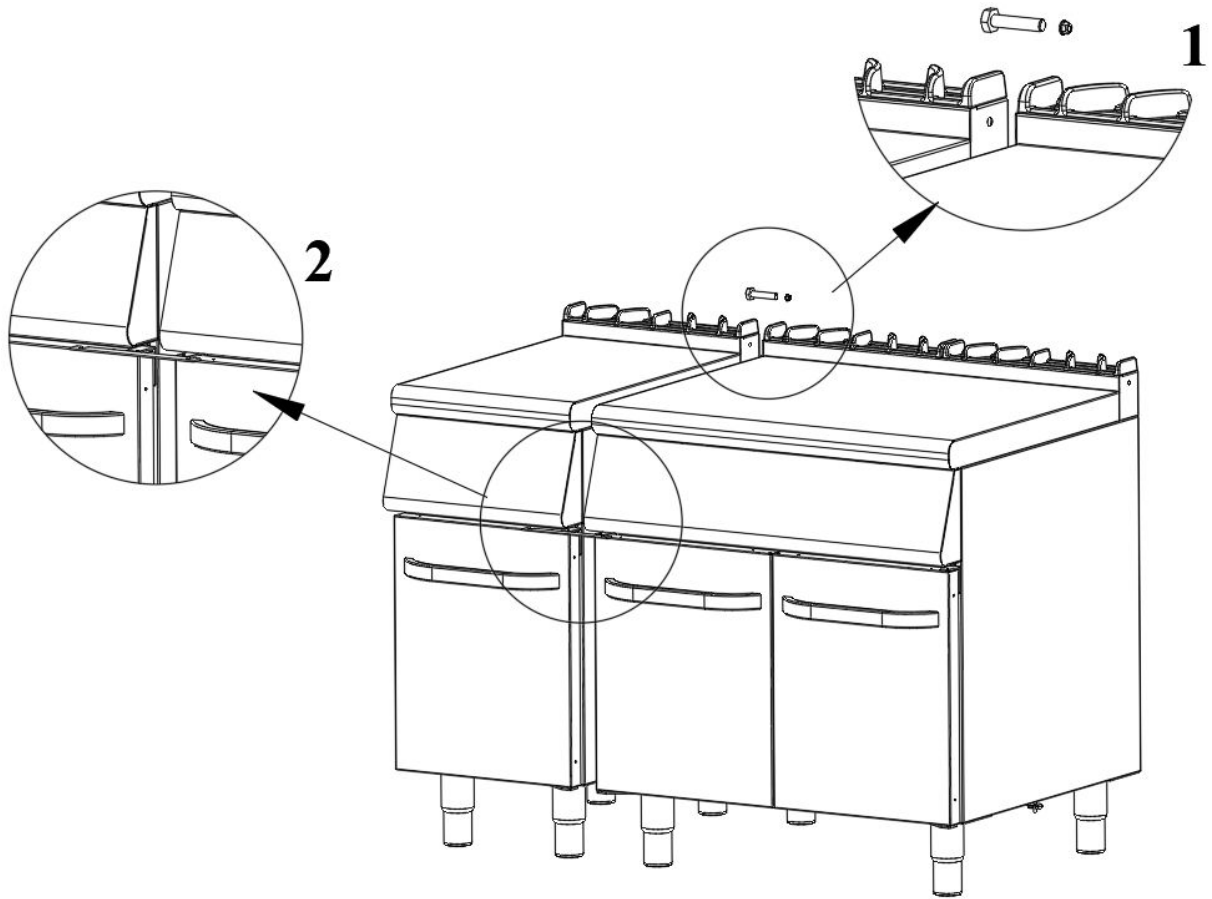
A - MAIN SWITCH
B - THERMOSTAT
C1, C2 - LIGHT INDICATOR
K - CONTACTOR
R - HEATER
M - INLET CLAMP



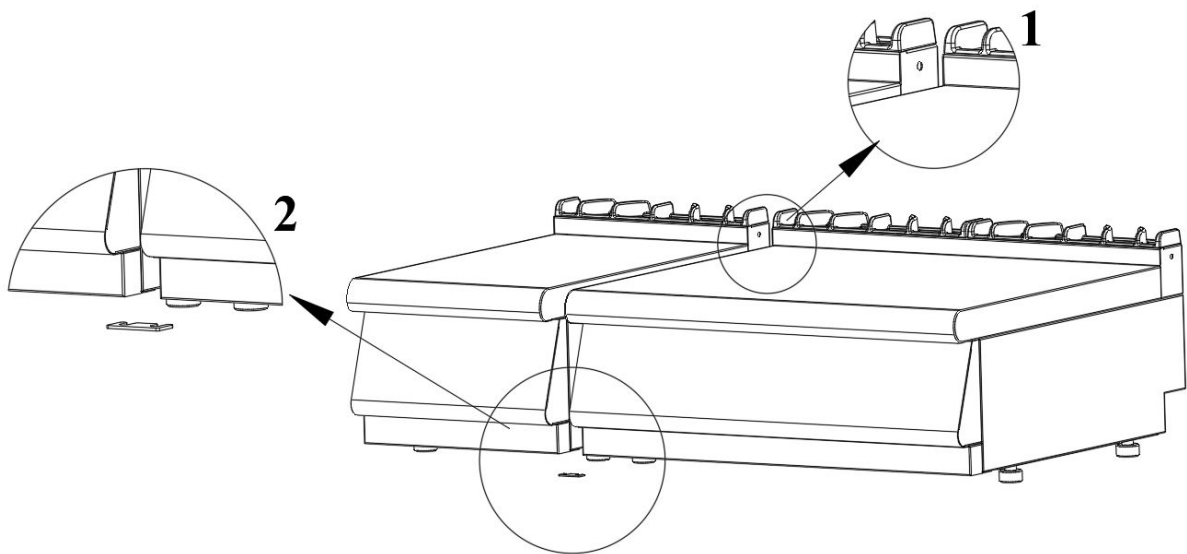
- A - MAIN SWITCH
- B - THERMOSTAT
- C1, C2 - LIGHT INDICATOR
- K - CONTACTOR
- R - HEATER
- M - INLET CLAMP

7178.0460 / 7178.0490 / 7178.0240 / 7178.0270 / 7178.0272 / 7178.3165 /
 7178.3180 / 7178.3200





SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Grillen (Elektrisch)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip "Volledige Kwaliteit" n zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard



Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.



Explosie / brandgevaar.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over de installatie op een veilige manier, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Houd de handleiding daarom binnen handbereik van de gebruiker en technicus.
- De installatie, elektrische aansluiting en onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteurin overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden verstrekt volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de uitvoering van procedures die niet in overeenstemming zijn met de gebruiksaanwijzing, of van onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen, met schade aan personen of eigendommen tot gevolg.

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.0035 / 7178.0065	Elektrische gladde plaat, aanrecht / Elektrische gladde chromen plaat, aanrecht	600
7178.0040 / 7178.0070	Elektrische gladde plaat, aanrecht / Elektrische gladde chromen plaat, aanrecht	600
7178.0045	Elektrische geribbelde plaat, aanrecht	600
7178.0455 / 7178.0485	Elektrische gladde plaat / Elektrische gladde chromen plaat	700
7178.0460 / 7178.0490	Elektrische gladde plaat / Elektrische gladde chromen plaat	700
7178.0465	Elektrische geribbelde plaat	700
7178.0235 / 7178.0265	Elektrische bakplaat, tafelmodel, gladde plaat / Elektrische bakplaat, tafelmodel, gladde verchroomde plaat	700S
7178.0240 / 7178.0270	Elektrische bakplaat, tafelmodel, gladde plaat / Elektrische bakplaat, tafelmodel, gladde verchroomde plaat	700S
7178.0245	Elektrische geribbelde plaat, aanrecht	700S
7178.0272	Elektrische geribbelde plaat, tafelmodel, 1/2 verchroomde plaat	700S
7178.3160 / 7178.3195	Elektrische gladde plaat / Elektrische gladde chromen plaat	900
7178.3165 / 7178.3200	Elektrische gladde plaat / Elektrische gladde chromen plaat	900
7178.3170	Elektrische geribbelde plaat	900
7178.3180	Elektrische 1/2 geribbelde plaat	900

B. PRODUCTEN

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

INSTALLATIE INSTRUCTIES

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- Plaats het apparaat onder een gefilterde afzuigkap om alle geuren en dampen te verwijderen die vrijkomen tijdens het koken.
- Het apparaat moet op een vlak oppervlak worden geplaatst, op de juiste manier afgesteld op de vier verstelbare poten. (Zie figuur 01)
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm afstand van de muurrand.

- Verwijder de beschermende nylonlaag op het apparaat. Verwijder eventuele plakkerige deeltjes op het apparaat met een geschikte reiniger.
- Laat nooit ontvlambaar materiaal achter rond het apparaat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Sluit het apparaat aan op de elektrische installatie in overeenstemming met de elektrische normen van het betreffende land.
- Voorzie het apparaat van de juiste spanning zoals aangegeven op het informatiepaneel.
- Verbind het apparaat met het elektrische systeem met een geschikte automatische zekering. Zet de zekering vast op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De kabel die het apparaat met de elektrische installatie verbindt, moet ten minste van het type H07 RNF zijn.
- Sluit de kabel aan via de ingangskoppeling, voordat u de voedingskabel aansluit op de elektrische ingangsklem op het apparaat, Draai vervolgens het koppelingsdeksel vast zodat de kabel niet terugkeert.
- U kunt de elektrische ingangsklem zien door het voorpaneel te verwijderen.
- De elektrische input wordt aangegeven door middel van een label op het apparaat.
- Als het apparaat in een commerciële keuken gaat worden gebruikt, zorg dan voor een geschikt aardingsstelsel. Houdt hier in gedachte artikel DIN VDE D100 Artikel 540.
- De aardingsbout wordt weergegeven met een label op de achterkant van het apparaat.

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN AANDACHTSPUNTEN

WAARSCHUWINGEN

- Let op dat u het hete oppervlak van het apparaat niet aanraakt!
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personeel dat hiervoor is opgeleid.
- Het apparaat is ontworpen om te koken, gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Als het apparaat fouten bevat, zet dan de hoofdschakelaar uit en ontkoppel de stroom.
- Voor het gebruik van het apparaat de oppervlakken reinigen, in het bijzonder die oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Tijdens het eerste gebruik zal er gedurende korte tijd rook en een lichte geur uit het apparaat komen. Deze rook en lichte geur zijn de gevolgen veroorzaakt door isolatiematerialen en dergelijke zoals olie op de metalen plaatoppervlakken. Dit is niet gevaarlijk en zal vanzelf eindigen.
- Schraap verbrande en verkoolde voedselresten die zich aan het einde van elke dag met een geschikte spatel op het zinklood hebben verzameld. Als dat onderhoud niet wordt uitgevoerd, kunnen de verzamelde voedselresten afzettingen op het vel vormen, waardoor het kookrendement wordt verminderd. Aan het einde van de dagelijkse reiniging, bedek het oppervlak van de laag met een dunne laag plantaardige olie.
- Leeg het oliereservoir regelmatig.

ONDERHOUD

- Voer geen onderhoud uit wanneer het apparaat onder spanning staat.

- Gebruik alleen gekwalificeerde diensten voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het afveegt met een doek gedrenkt in warm zeepsop.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik indien nodig chemische reinigingsmiddelen.
- Leeg het oliereservoir regelmatig.
- Maak het apparaat niet schoon met water of stoom. Als u dit wel doet, kan dit zorgen voor elektrische storingen.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline. In geval van een gevaarlijke situatie met het apparaat, informeer de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.

BELANGRIJK

- Als het apparaat gedurende langere tijd in gebruik blijft, kan de zone eronder tot 80 ° C warm worden. Zorg er daarom voor dat het vloermateriaal eronder hittebestendig is.
- Gebruik het apparaat niet zonder verstelbare poten.

START (Zie figuur 02)

- Zet schakelaar "A" op "1".
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur "1,2".
- Als de signaallampjes "C1,2" uit zijn, betekent dit dat het platina de gewenste temperatuur heeft bereikt. U kunt nu beginnen met koken.

SLUITEN (Zie figuur 02)

- Draai de thermostaat "B" naar positie "0".
- Zet de schakelaar "A" in de positie "0".

Informatie over compatibiliteit

Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-38:2003

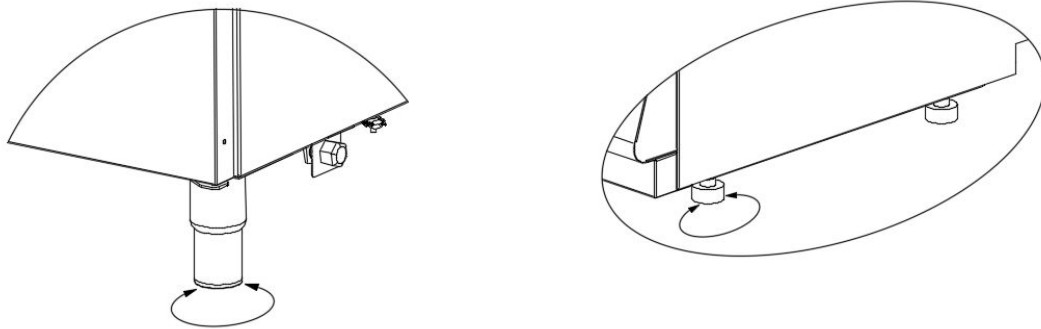
CE-gerelateerd Instructie(s):

2014/35 / EU (laagspanning)

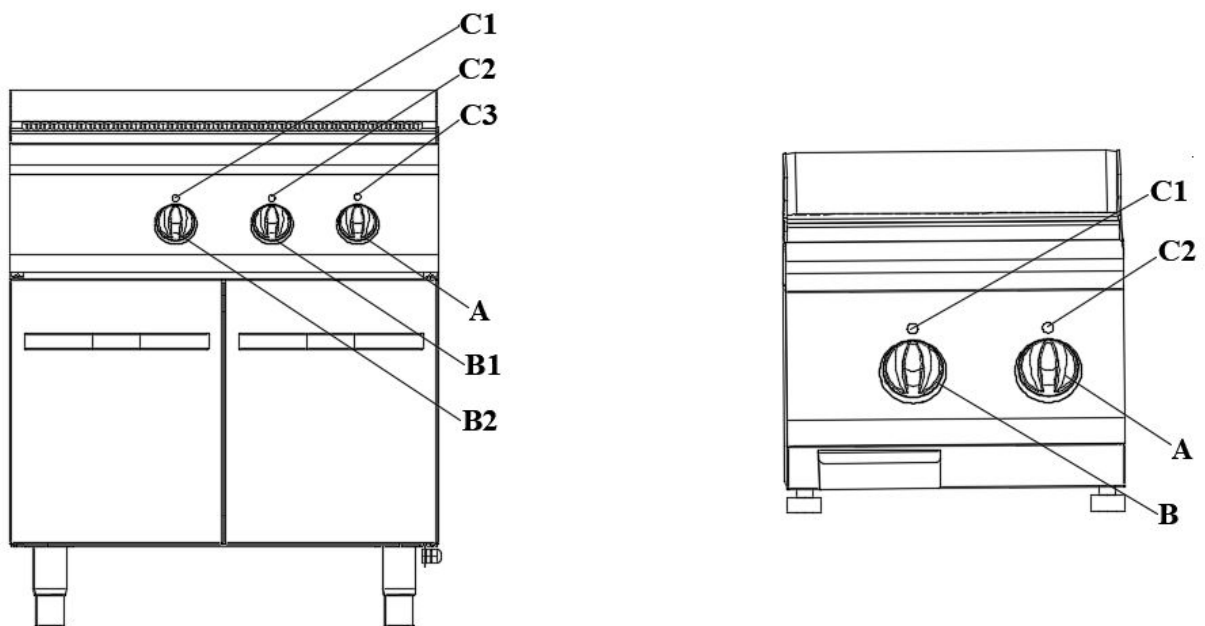
- Beperking van aansprakelijkheid: Alle technische informatie in deze handleiding, gebruiksaanwijzing, bediening en onderhoud van het apparaat bevat de meest recente informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade

of letsel die kan voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding, gebruik buiten het beoogde gebruik, ongeautoriseerde reparatie, ongeautoriseerde wijzigingen aan het apparaat of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

E. FIGUUR



Figuur A

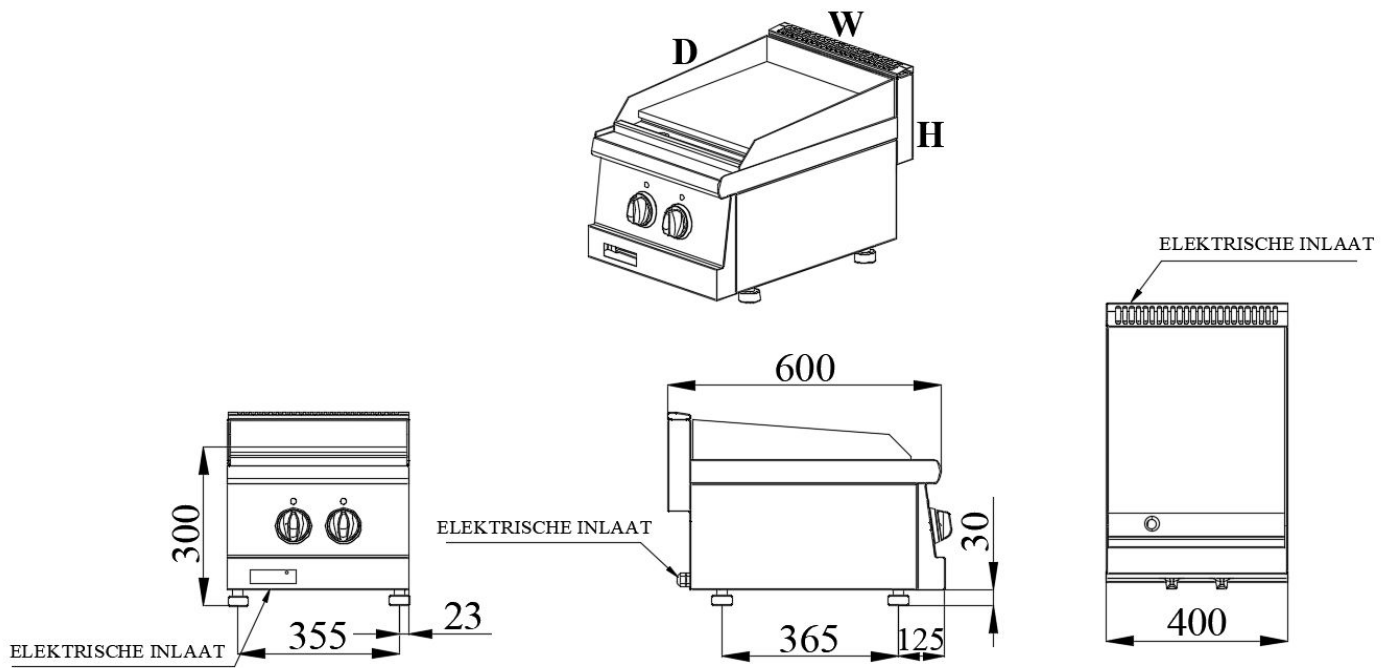


Figuur B

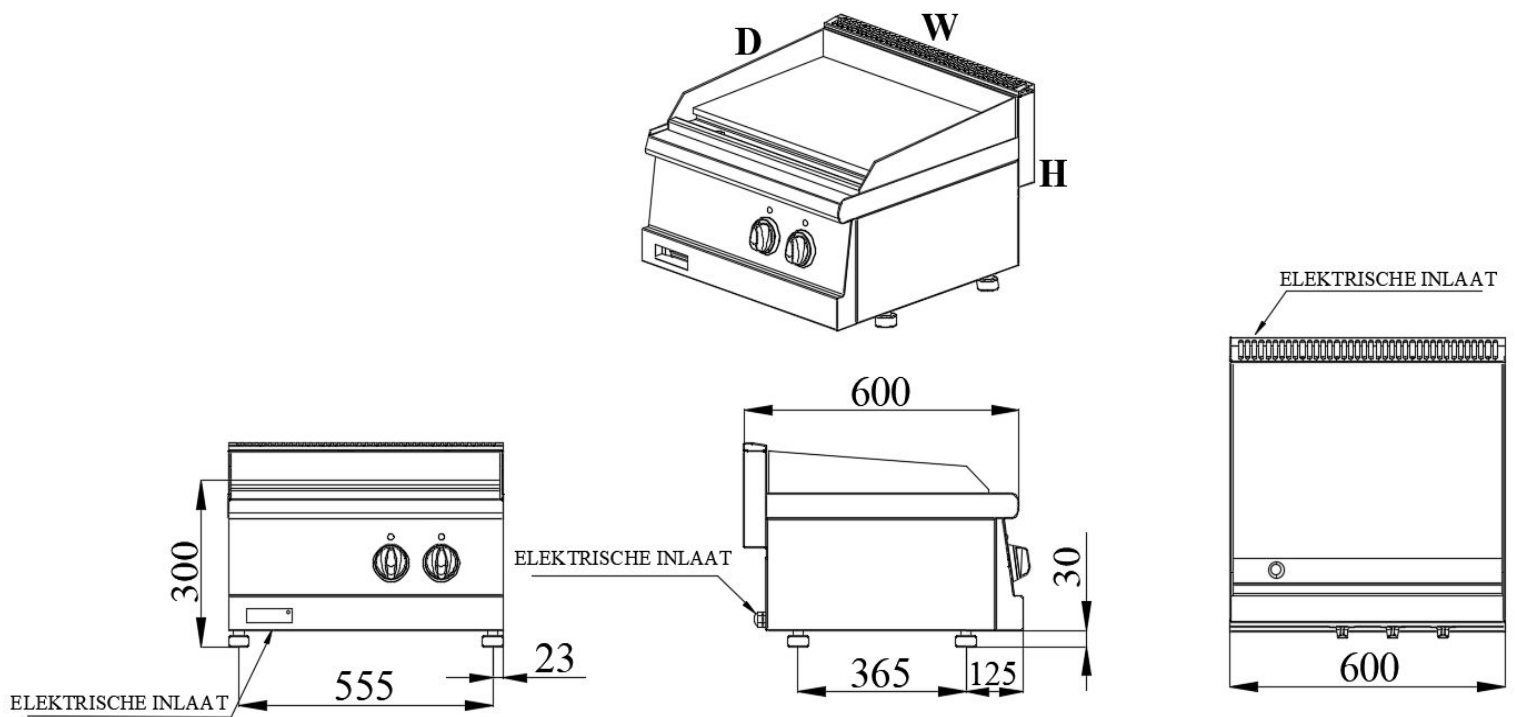
Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Elektrische ingang	Vermogen	Kabel Componenten	Gewicht	Volume
7178.0035 7178.0065	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	38,5 kg	0.18 m ³
7178.0040 7178.0070	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x2,5 H05RNF	49,5 kg	0.28 m ³
7178.0045	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	43 kg	0.18 m ³
7178.0455 7178.0485	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0460 7178.0490	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	135 kg	0.84 m ³
7178.0465	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0235 7178.0265	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	51 kg	0.21 m ³
7178.0240 7178.0270	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	119 kg	0.36 m ³
7178.0245	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	50 kg	0.19 m ³
7178.0272	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x1,5 H05RNF	98 kg	0.36 m ³
7178.3160 7178.3195	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	85 kg	0.56 m ³
7178.3165 7178.3200	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	147 kg	1.05 m ³
7178.3170	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	81 kg	0.56 m ³
7178.3180	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	146 kg	1.05 m ³

F. PRODUCTTEKENINGEN

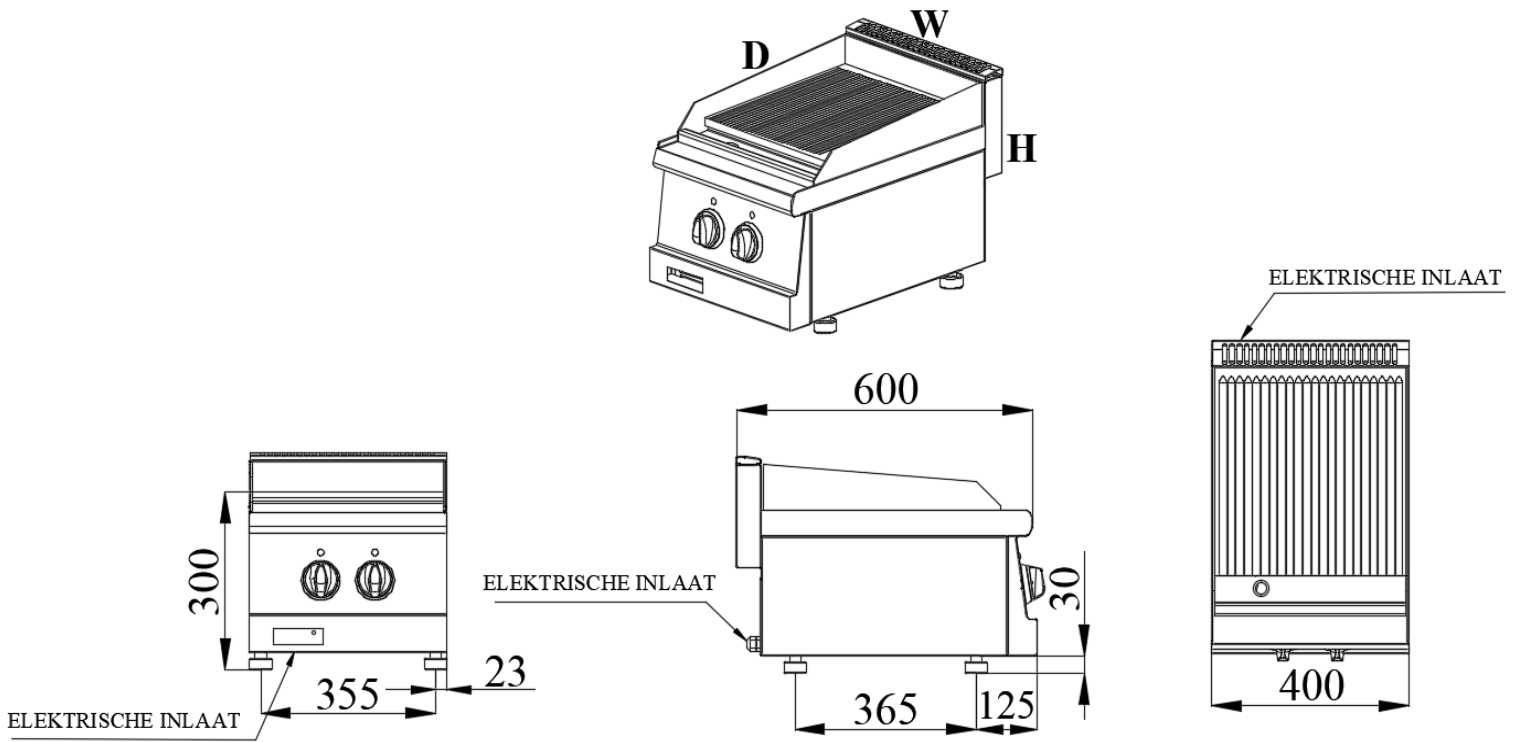
7178.0035 / 7178.0065



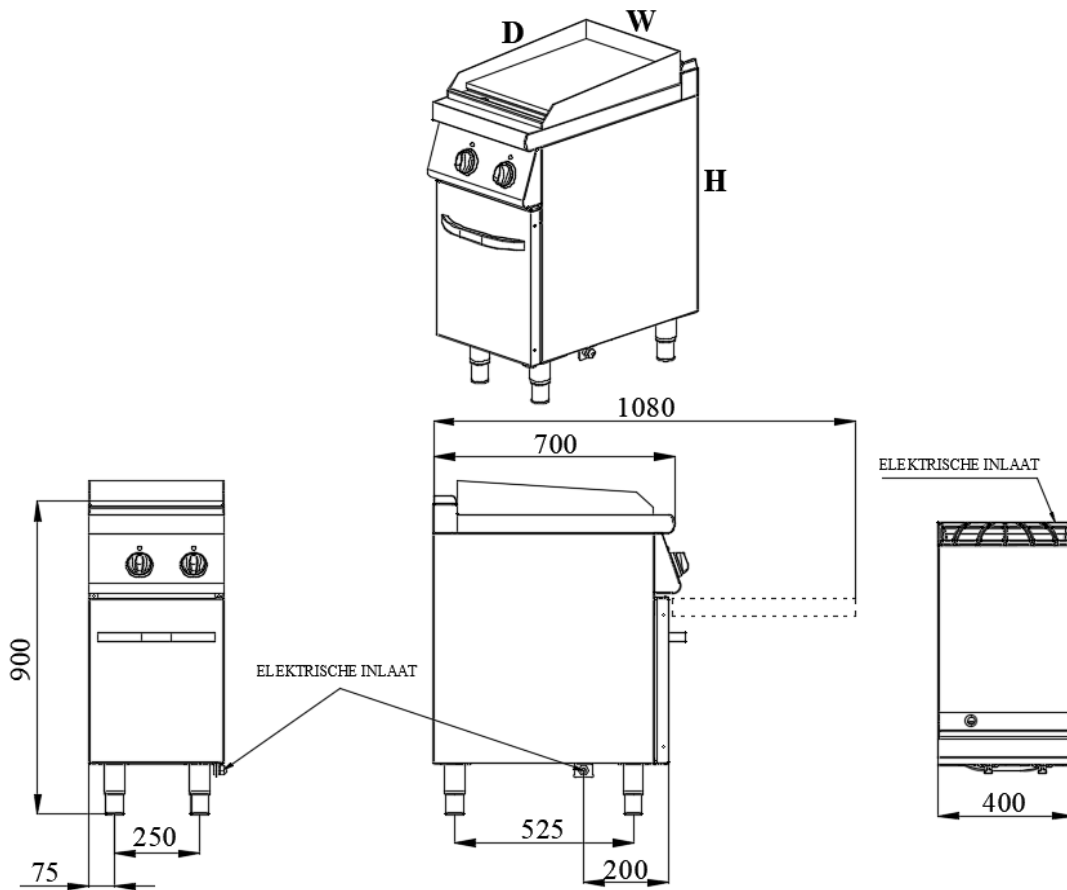
7178.0040 / 7178.0070



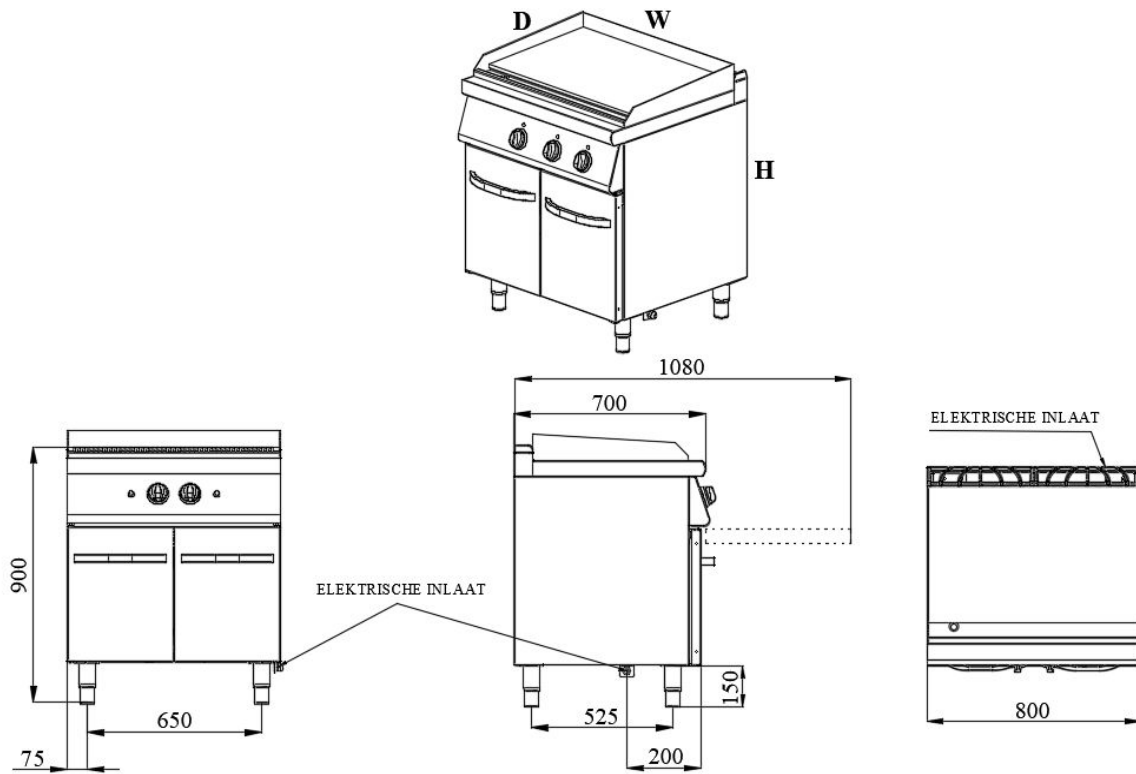
7178.0045



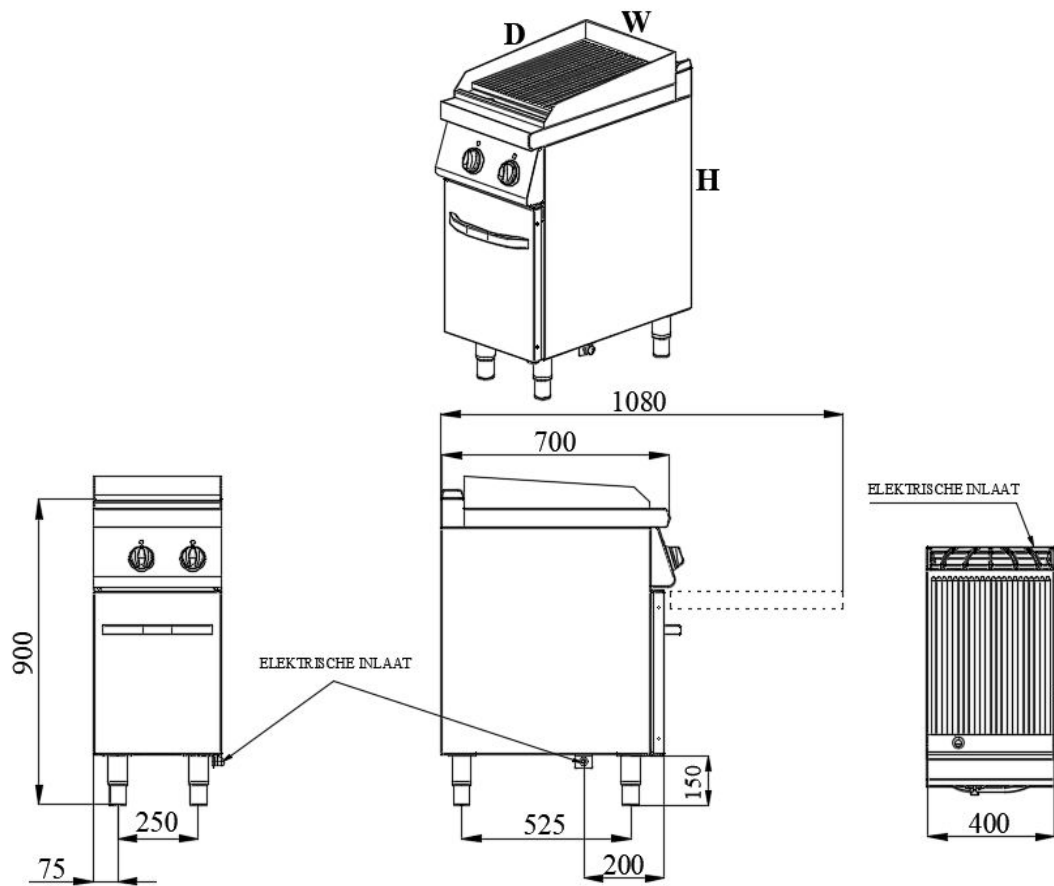
7178.0455 / 7178.0485



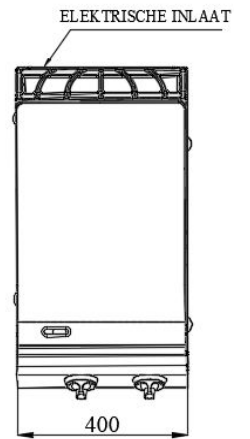
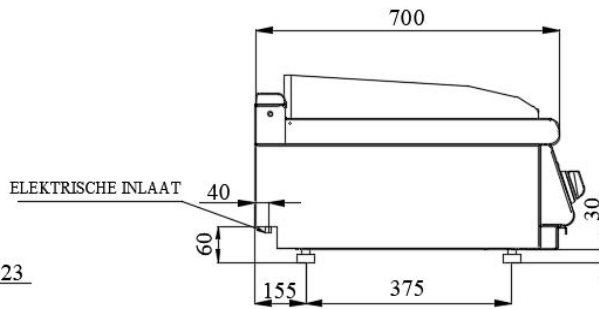
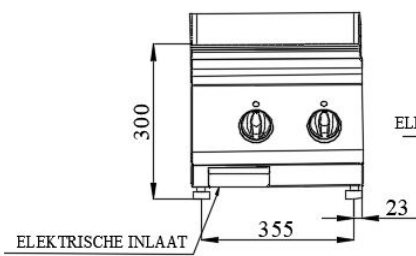
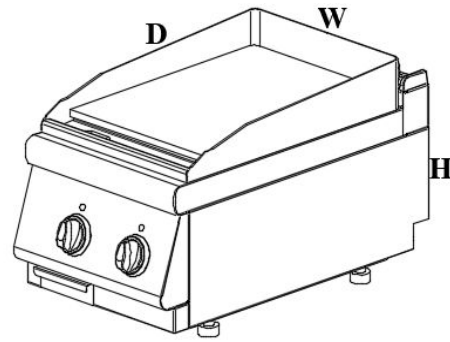
7178.0460 / 7178.0490



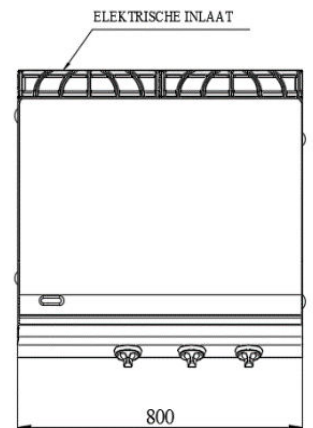
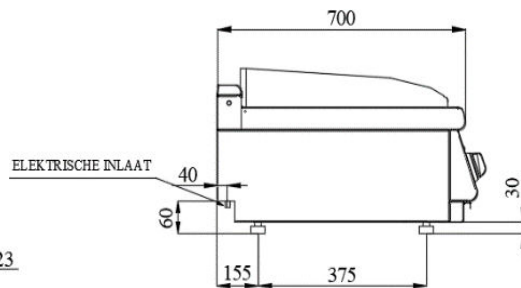
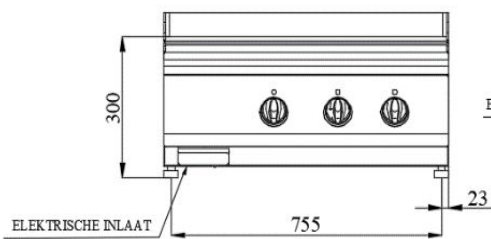
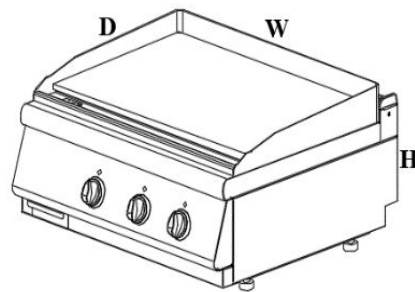
7178.0465



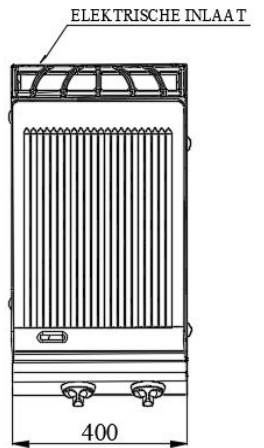
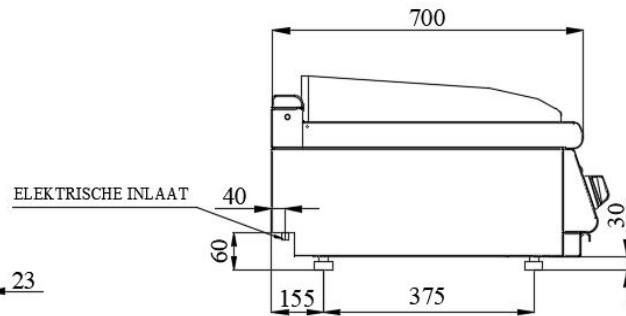
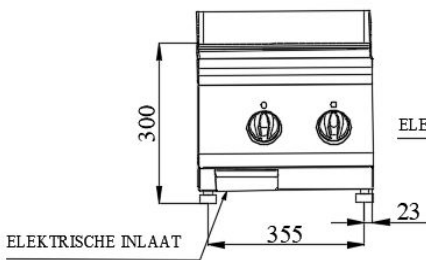
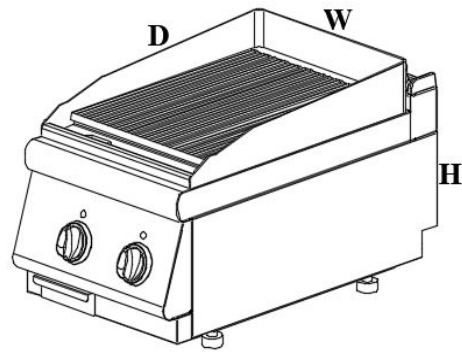
7178.0235 / 7178.0265



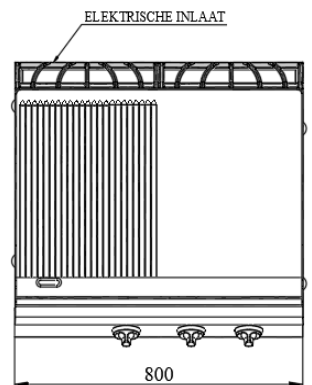
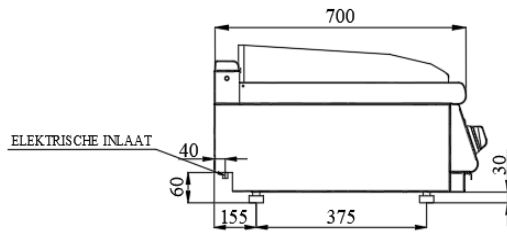
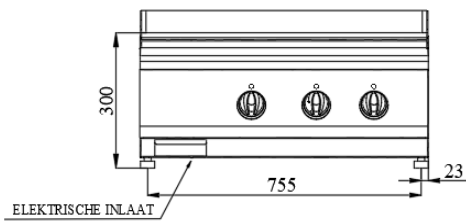
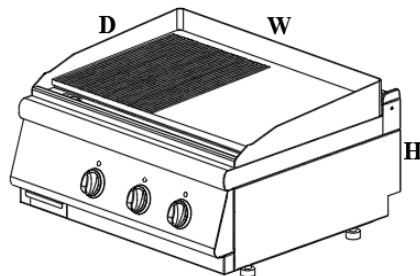
7178.0240 / 7178.0270



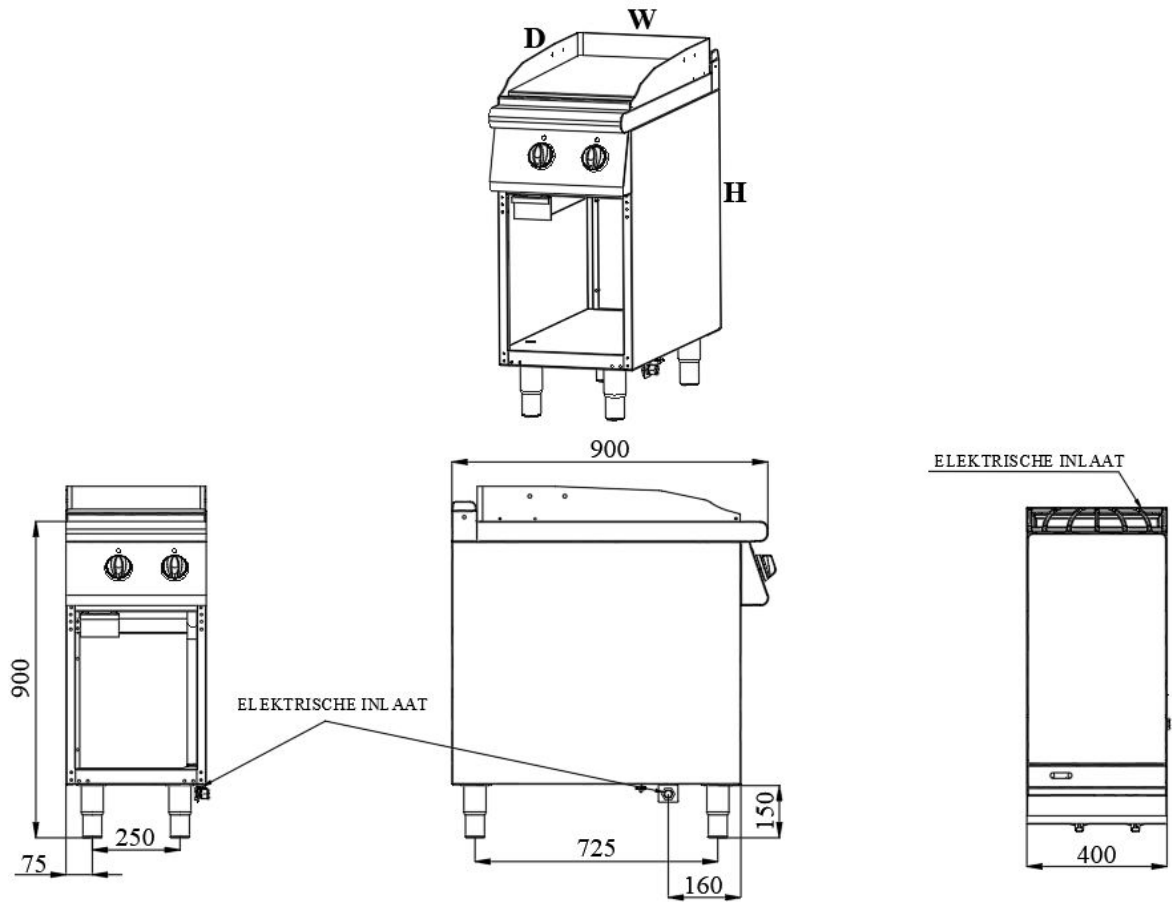
7178.0245



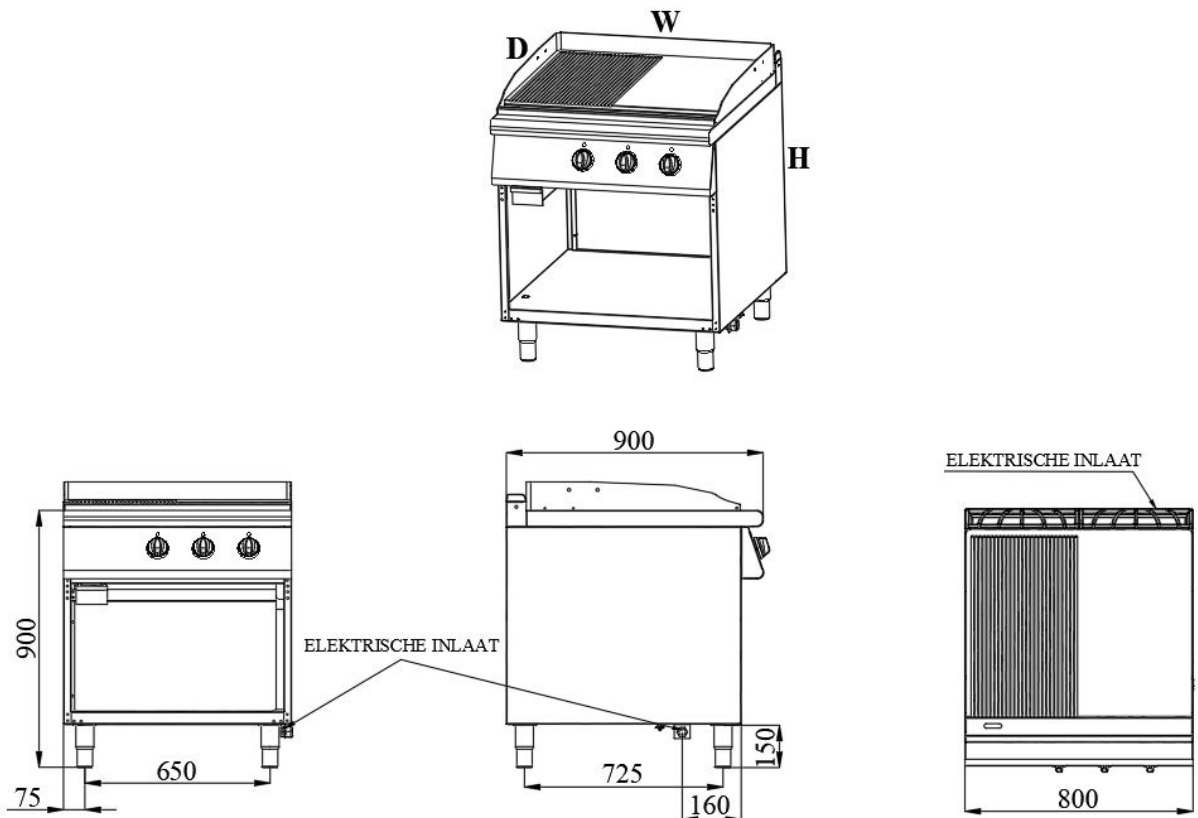
7178.0272



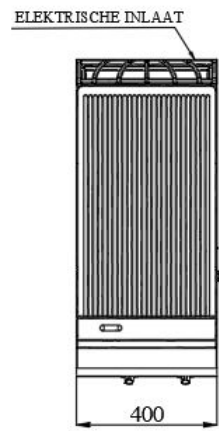
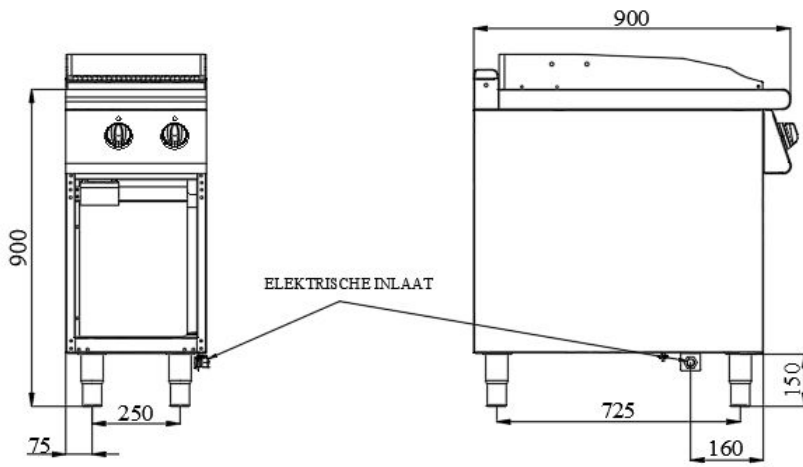
7178.3160 / 7178.3195



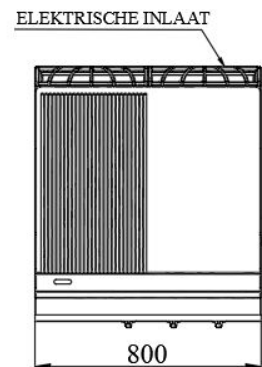
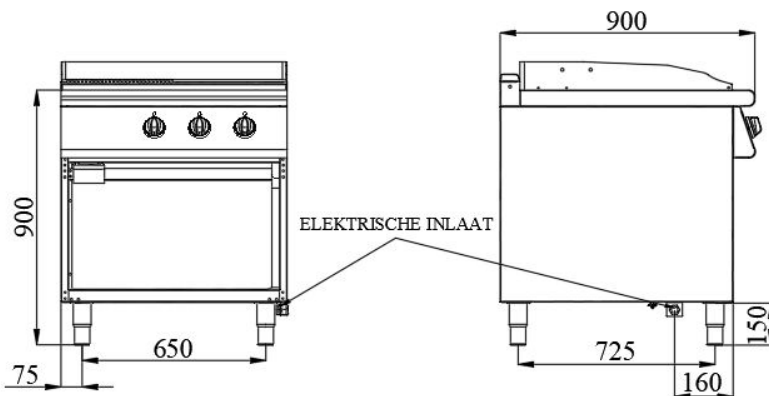
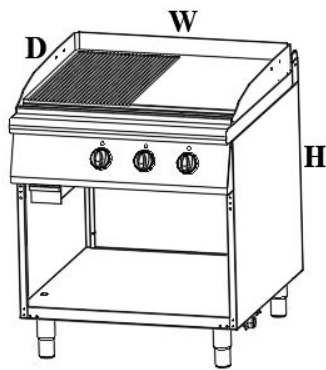
7178.3165 / 7178.3200



7178.3170

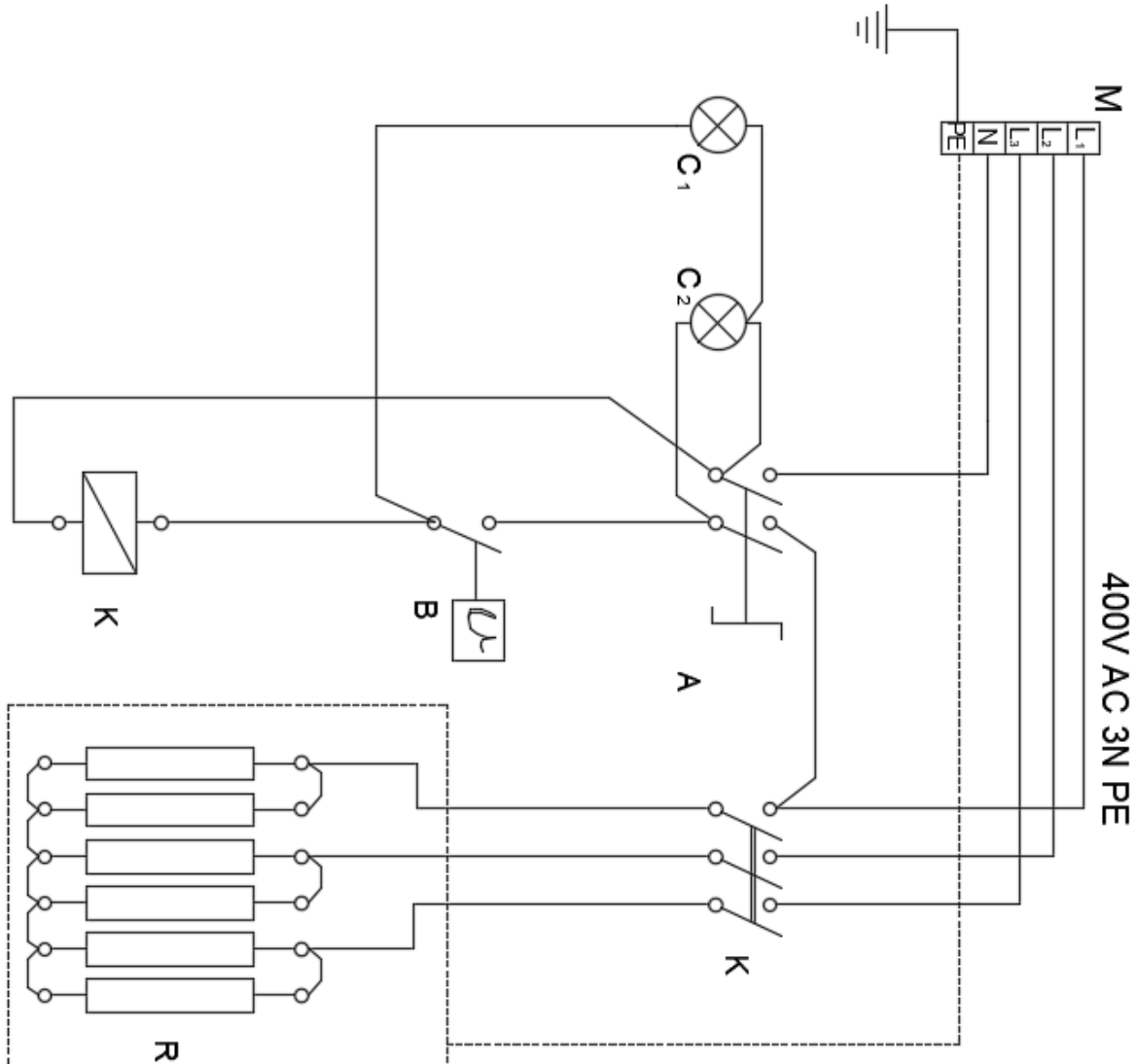


7178.3180

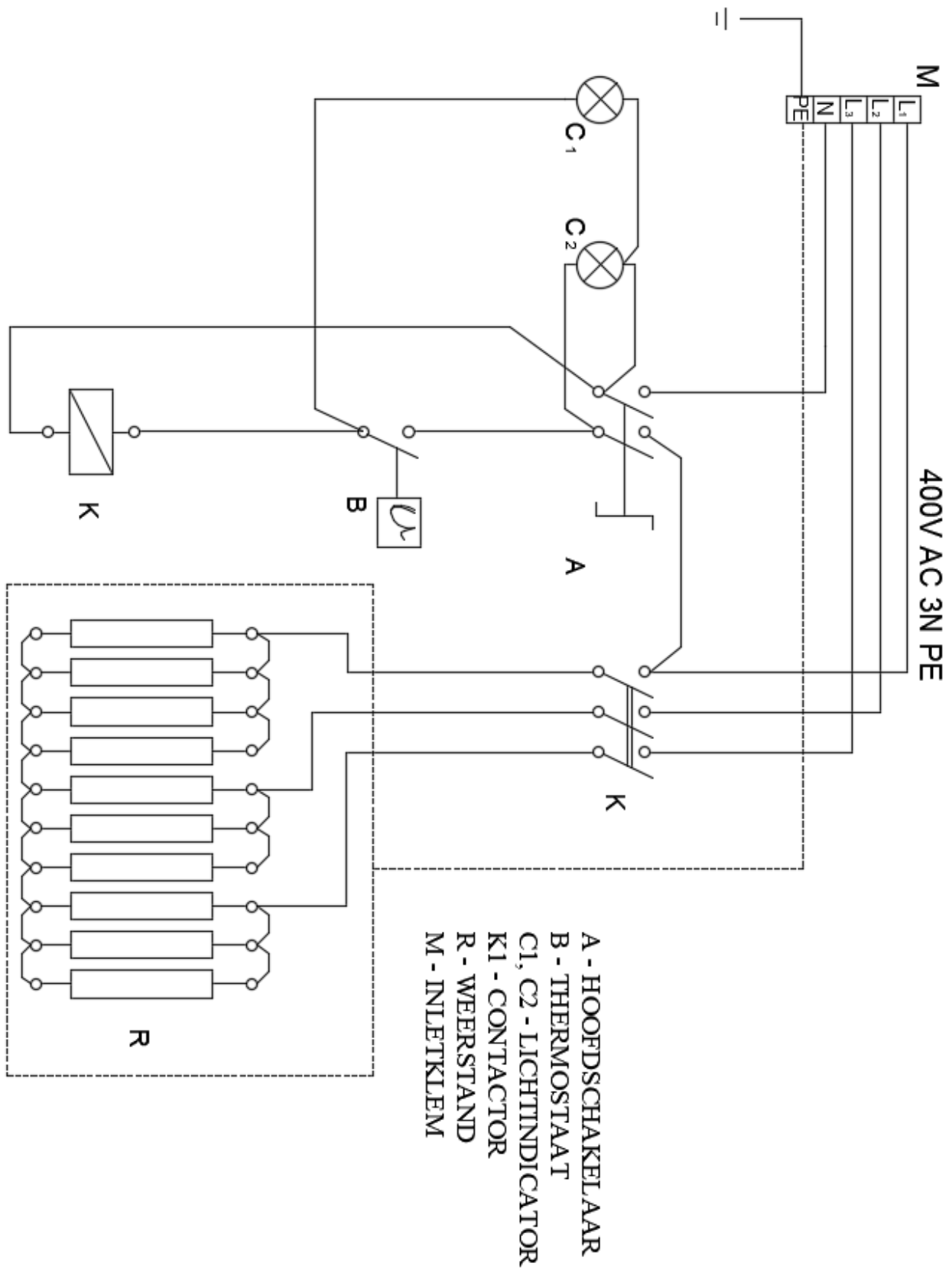


G. ELEKTRISCHE AANSLUITTEKENINGEN

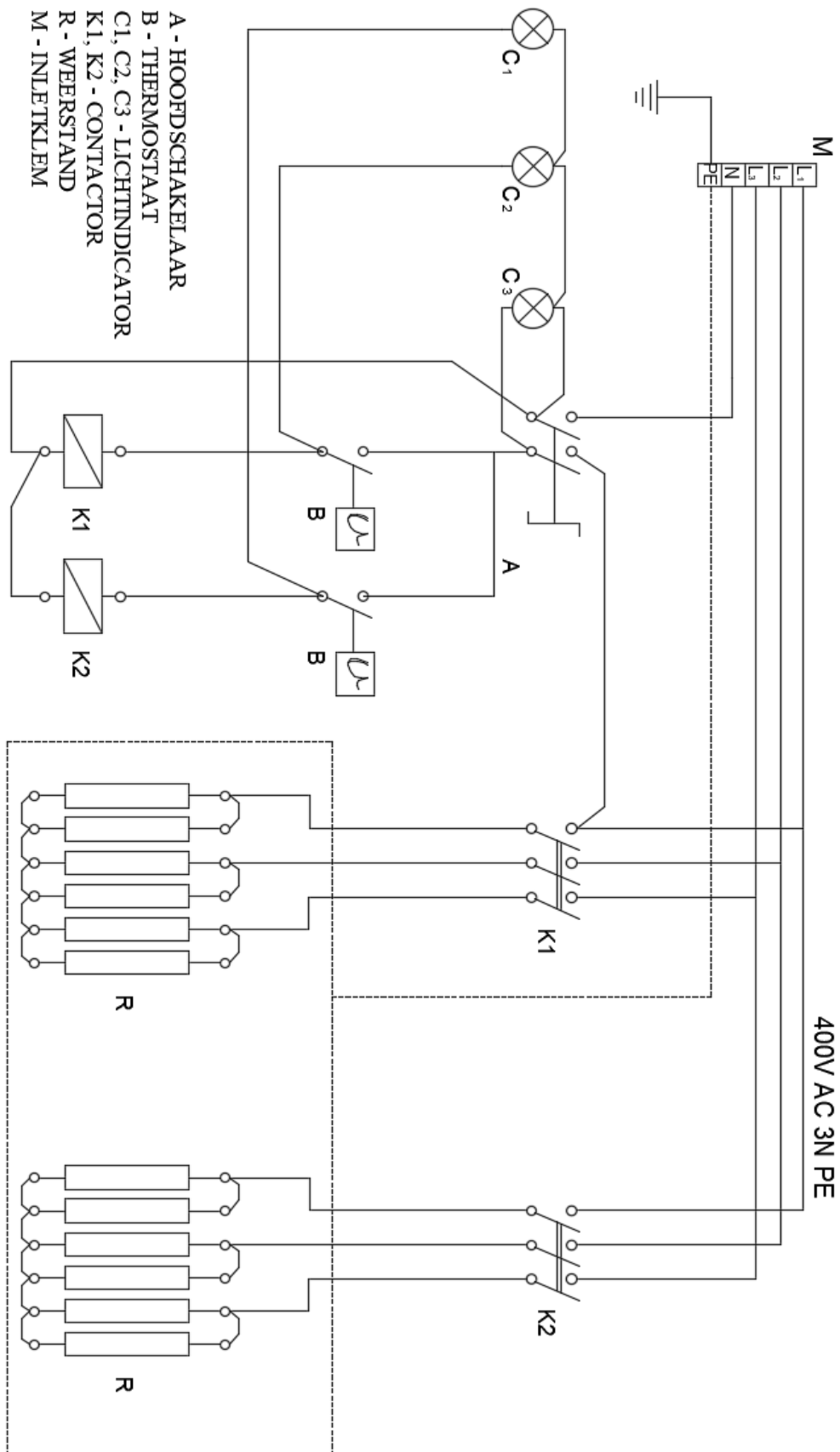
7178.0035 / 7178.0045 / 7178.0065 / 7178.0455 / 7178.0465 / 7178.0485 /
7178.0235 / 7178.0265 / 7178.0245 / 7178.3160 / 7178.3170 / 7178.3195

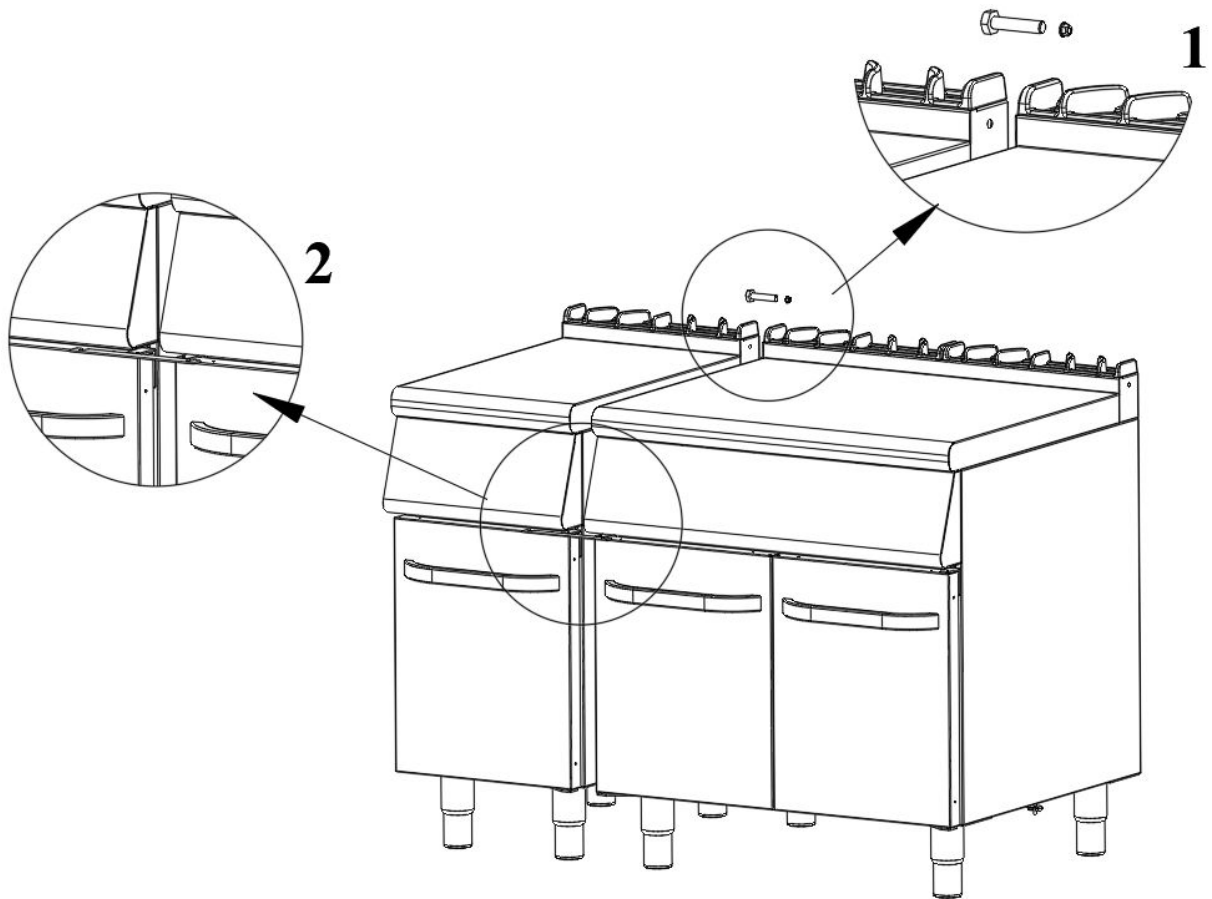


A - HOOFDSCHAKELAAR
B - THERMOSTAAT
C1, C2 - LICHTINDICATOR
K1 - CONTACTOR
R - WEERSTAND
M - INLETKLEM

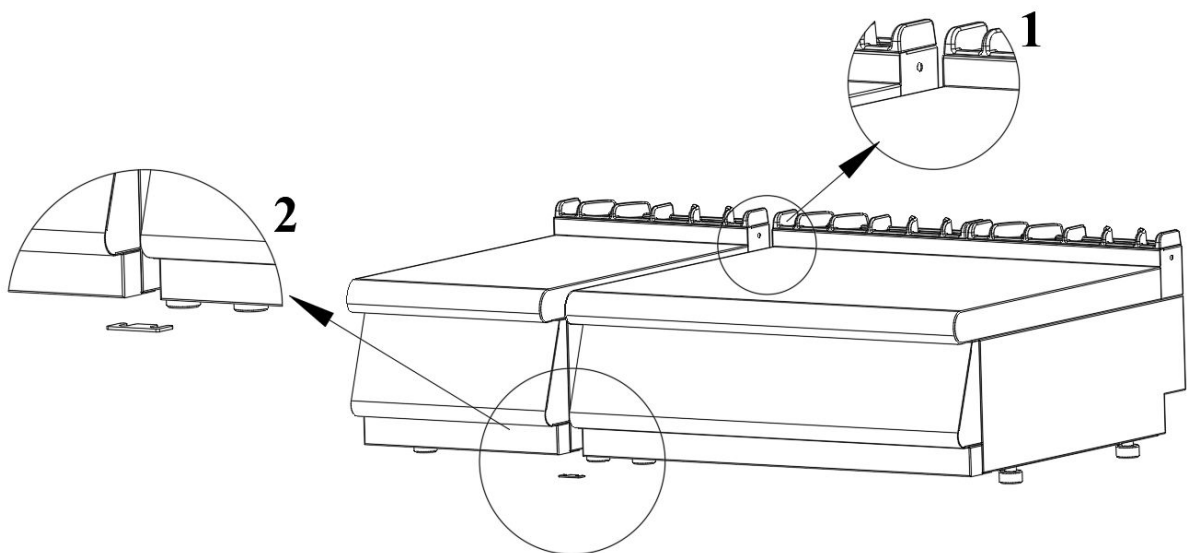


7178.0460 / 7178.0490 / 7178.0240 / 7178.0270 / 7178.0272 / 7178.3165 /
 7178.3180 / 7178.3200





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Grill (Elektrisch)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL-Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG:Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher in Reichweite des Bedieners und des Technikers auf.
- Die Montage des Gerätes, der Umbau und die Wartung verschiedener Gasarten oder Spannungen sind von einer autorisierten Fachkraft gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen.
- Die Strom- und Gasanschlüsse des Geräts müssen gemäß den Tabellen und Schaltplänen in diesem Handbuch erfolgen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Durchführung von Handhabungen ergeben, die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen, oder aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.0035 / 7178.0065	Elektrisch glatte Platte, Arbeitsplatte / Elektrisch glatte Chromplatte, Arbeitsplatte	600
7178.0040 / 7178.0070	Elektrisch glatte Platte, Arbeitsplatte / Elektrisch glatte Chromplatte, Arbeitsplatte	600
7178.0045	Elektrische gerippte Platte, Arbeitsplatte	600
7178.0455 / 7178.0485	Elektrisch glatte Platte / Elektrisch glatte Chromplatte	700
7178.0460 / 7178.0490	Elektrisch glatte Platte / Elektrisch glatte Chromplatte	700
7178.0465	Elektrische Rippenplatte	700
7178.0235 / 7178.0265	Elektro-Grillplatte, Tischmodell, Platte glatt / Elektro-Grillplatte, Tischmodell, Platte glatt verchromt	700S
7178.0240 / 7178.0270	Elektro-Grillplatte, Tischmodell, Platte glatt / Elektro-Grillplatte, Tischmodell, Platte glatt verchromt	700S
7178.0245	Elektrische gerippte Platte, Arbeitsplatte	700S
7178.0272	Elektrische Rippenplatte, Tischmodell, 1/2 verchromte Platte	700S
7178.3160 / 7178.3195	Elektrisch glatte Platte / Elektrisch glatte Chromplatte	900
7178.3165 / 7178.3200	Elektrisch glatte Platte / Elektrisch glatte Chromplatte	900
7178.3170	Elektrische Rippenplatte	900
7178.3180	Elektrische 1/2 Rippenplatte	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss von einem erfahrenen technischen Team durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine gefilterte Abzugshaube, um Gerüche und Dämpfe zu entfernen, die während des Betriebes freigesetzt werden können.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)

- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Wand entfernt auf.
- Entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes. Entfernen Sie anhaftende Partikel mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an die Elektroinstallation gemäß den elektrischen Normen des jeweiligen Landes an.
- Versorgen Sie das Gerät mit der entsprechenden Spannung, wie auf der Kennzeichnung angegeben.
- Schließen Sie das Gerät mit einer geeigneten automatischen Sicherung an das elektrische System an. Bringen Sie die Sicherung an einem Ort an, der im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Der gesicherte Stromstecker ist sichtbar, wenn Sie die Frontplatte abnehmen.
- Die Stromzufuhr ist mit einem Etikett am Gerät gekennzeichnet.
- Wenn das Gerät in einer gewerblichen Küche verwendet werden soll, wenden Sie ein geeignetes Erdungssystem an. Halten Sie hier die Norm nach DIN VDE D100 Artikel 540 ein.
- Der Erdungsbolzen ist auf einem Hinweisschild auf der Rückseite des Geräts gekennzeichnet.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

WARNUNGEN

- Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche des Geräts nicht zu berühren!
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von dafür geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Gerichten bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Wenn das Gerät fehlerhaft sein sollte, schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme tritt kurzzeitig Rauch und ein leichter Geruch aus dem Gerät aus. Der Rauch und der leichte Geruch sind die Folgen, die durch Isoliermaterialien wie Öl usw. auf Metalloberflächen verursacht werden. Dies ist nicht gefährlich und wird sich von selbst auflösen.
- Abgebrannte und verkohlte Speisereste werden am Ende eines jeden Tages mit einem geeigneten Spatel auf dem Garblech ausgeschabt. Wenn die genannte Wartung nicht durchgeführt wird, können angesammelte Speisereste Ablagerungen auf dem Blech bilden, wodurch die Effizienz verringert wird. Tragen Sie am Ende der täglichen Reinigung eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Oberflächen auf.
- Leeren Sie den Ölbehälter regelmäßig.

WARTUNG

- Führen Sie keine Wartungsarbeiten durch, wenn das Gerät unter Spannung steht.
- Nutzen Sie für Wartungsarbeiten nur autorisierte Kundendienststellen und verwenden Sie Originalersatzteile.
- Wischen Sie das Gerät vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Kratzer auf der Geräteoberfläche verursachen könnten.
- Verwenden Sie wenn erforderlich chemische Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Ölfach nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfdruck. Andernfalls kann es zu einem Ausfall des elektrischen Widerstands kommen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaseline ein. Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.

WICHTIG

- Wenn das Gerät längere Zeit in Betrieb bleibt, kann sich die darunter liegende Zone bis auf 80° C erwärmen. Stellen Sie daher sicher, dass das darunter liegende Bodenmaterial hitzebeständig ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne verstellbare Füße.

INBETRIEBNAHME (Abbildung B)

- Bringen Sie den Schalter "A" auf "1".
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur "1,2" ein.
- Wenn die Signalleuchten "C1,2" aus sind, hat die Platte die gewünschte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie mit dem Garen beginnen.

SCHLIESSEN (Abbildung B)

- Drehen Sie den Thermostat "B" auf Position "0".
- Bringen Sie den Schalter "A" auf Position "0".

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.



Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-38:2003

CE-bezogene Richtlinie(n):

2014/35 / EU (Niederspannung)

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden.

E. ABBILDUNG

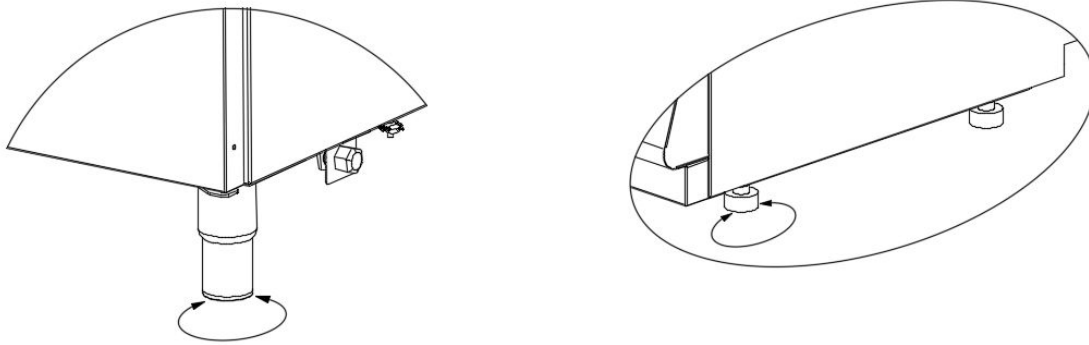


Abbildung A

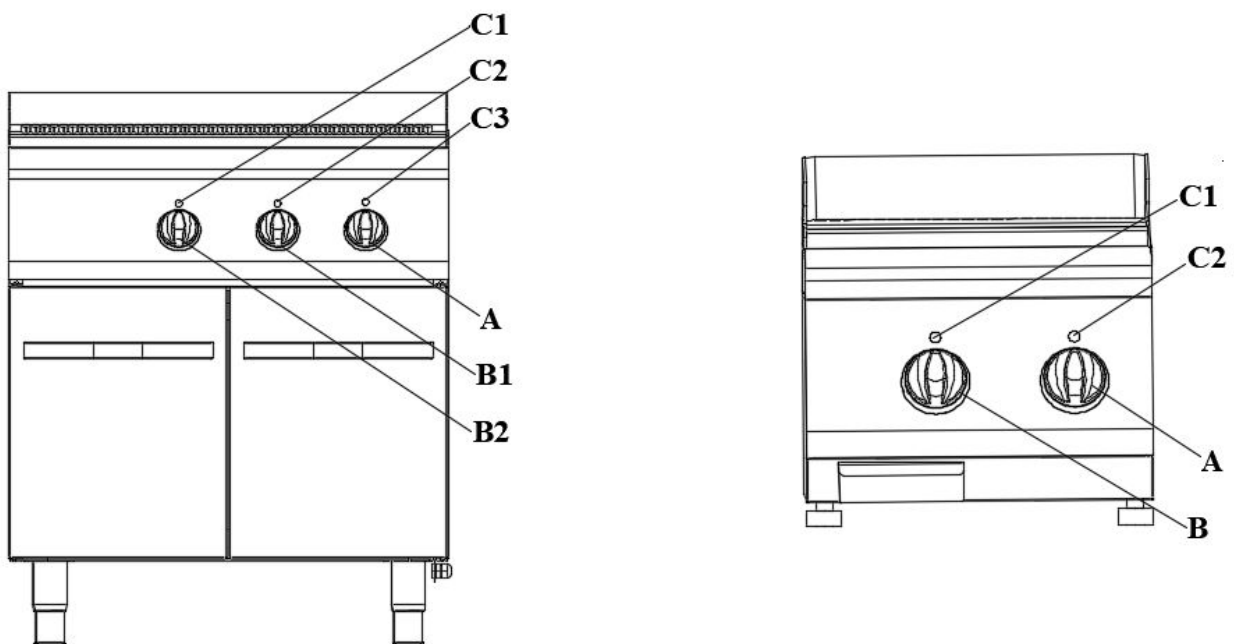
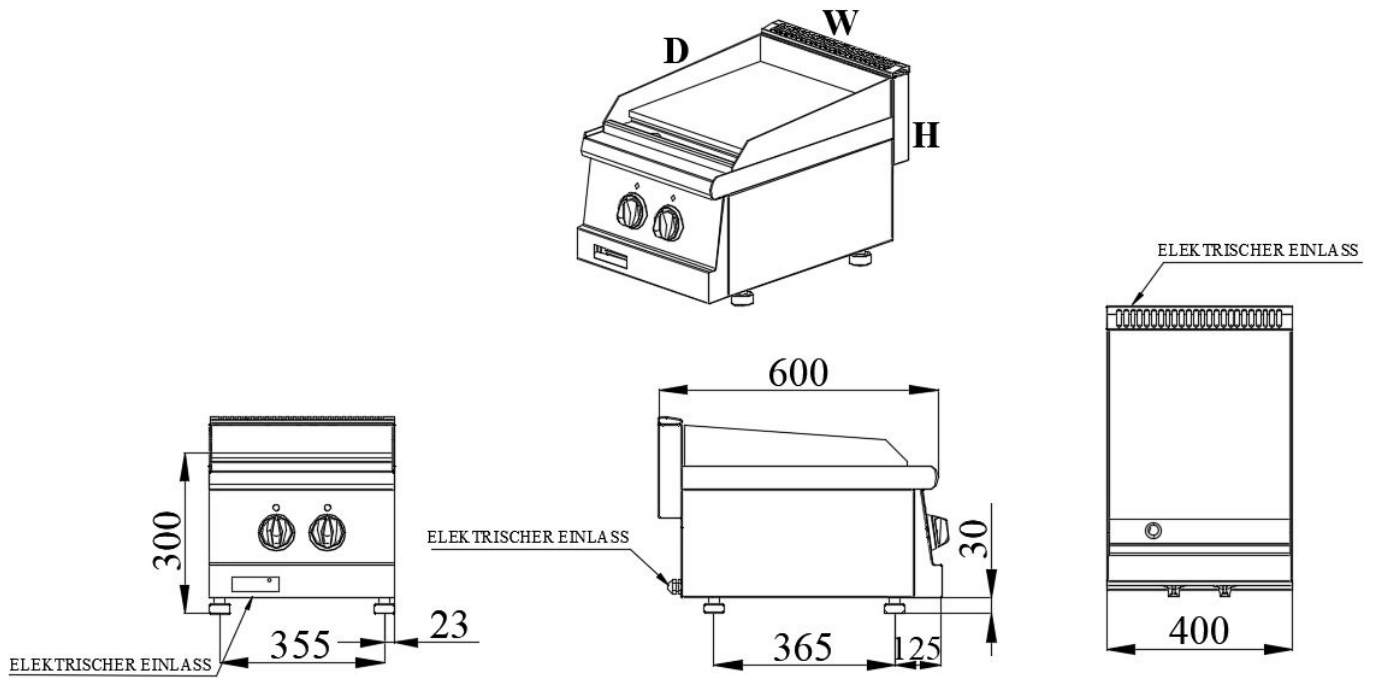


Abbildung B

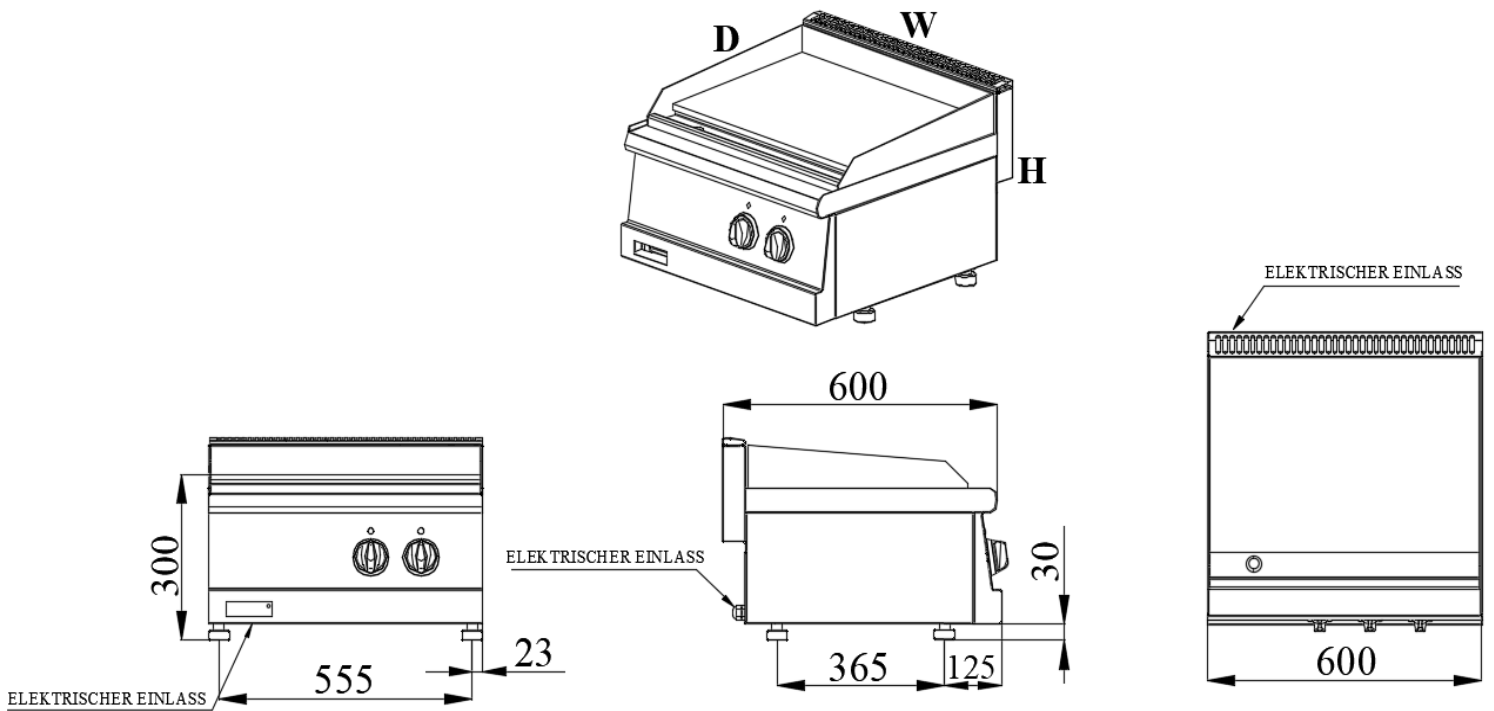
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen
7178.0035 7178.0065	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	38,5 kg	0.18 m ³
7178.0040 7178.0070	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x2,5 H05RNF	49,5 kg	0.28 m ³
7178.0045	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	43 kg	0.18 m ³
7178.0455 7178.0485	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0460 7178.0490	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	135 kg	0.84 m ³
7178.0465	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0235 7178.0265	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	51 kg	0.21 m ³
7178.0240 7178.0270	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	119 kg	0.36 m ³
7178.0245	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	50 kg	0.19 m ³
7178.0272	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x1,5 H05RNF	98 kg	0.36 m ³
7178.3160 7178.3195	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	85 kg	0.56 m ³
7178.3165 7178.3200	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	147 kg	1.05 m ³
7178.3170	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	81 kg	0.56 m ³
7178.3180	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	146 kg	1.05 m ³

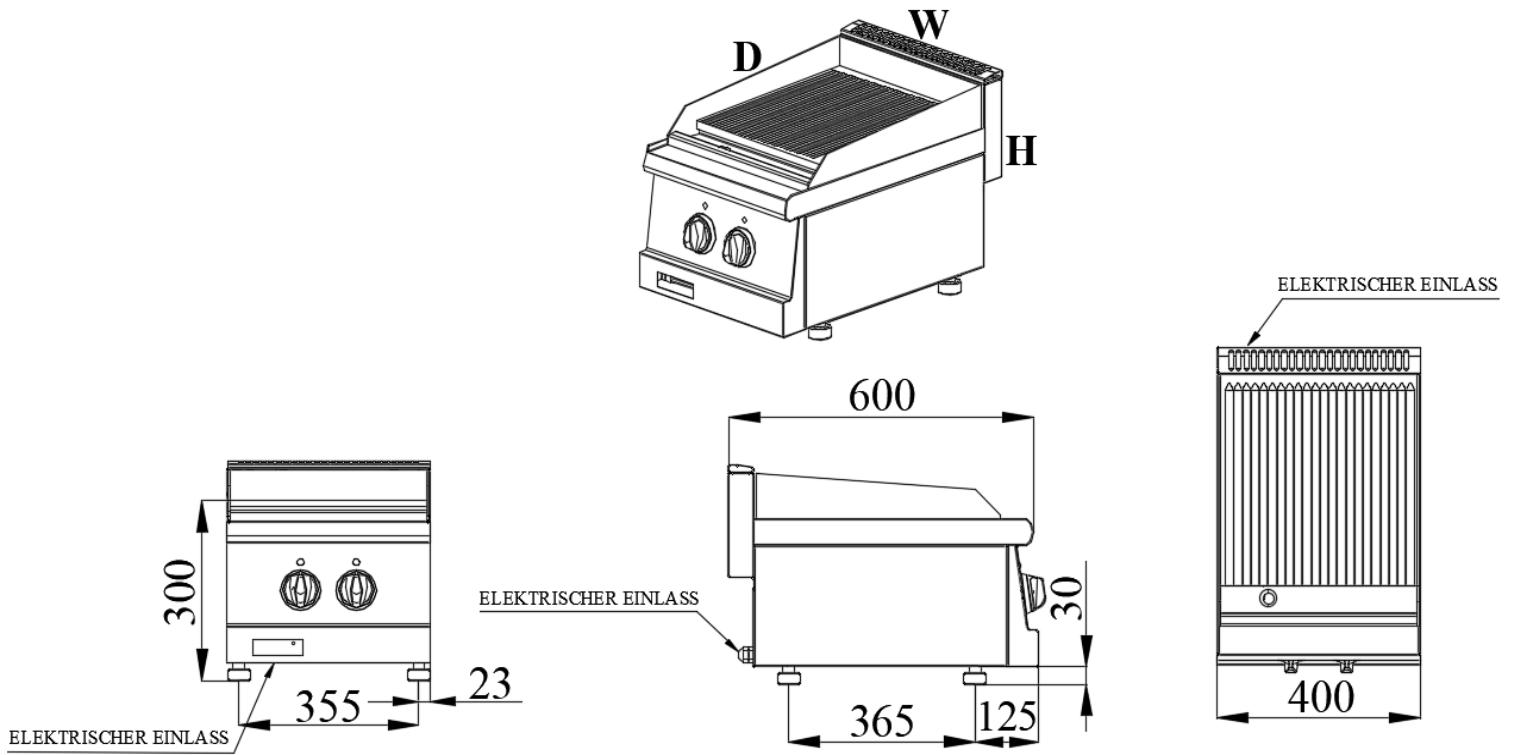
7178.0035 / 7178.0065



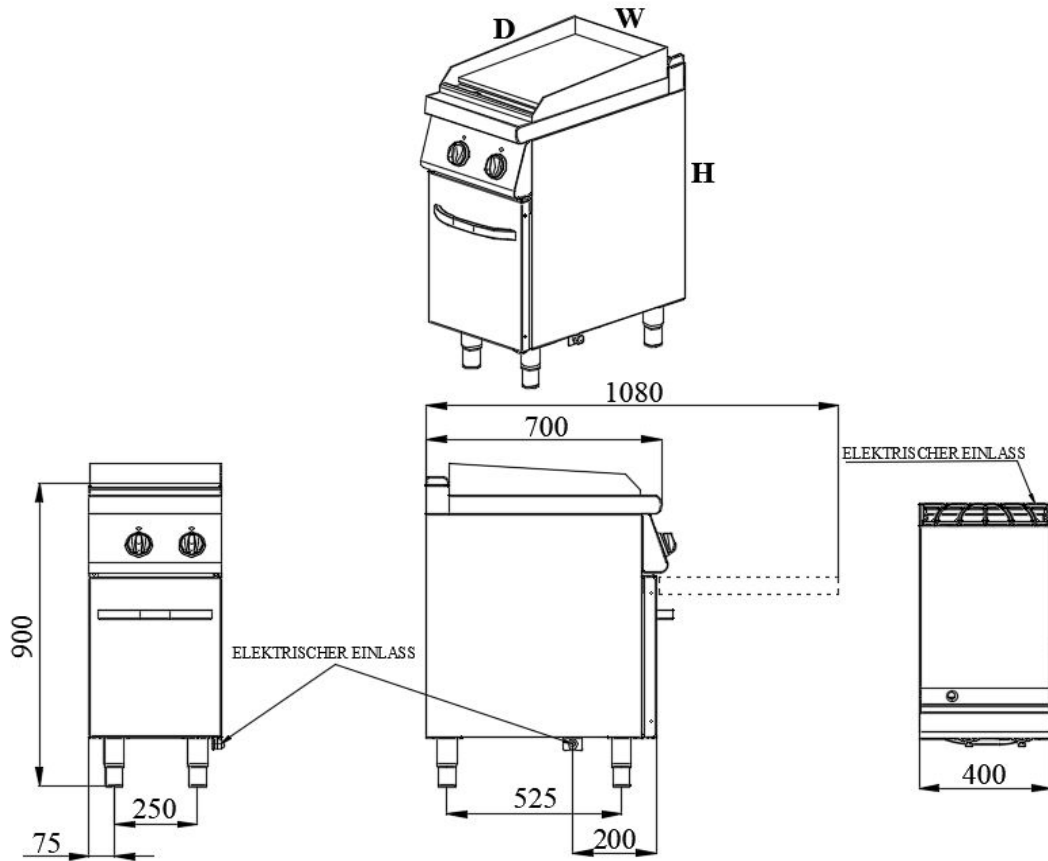
7178.0040 / 7178.0070



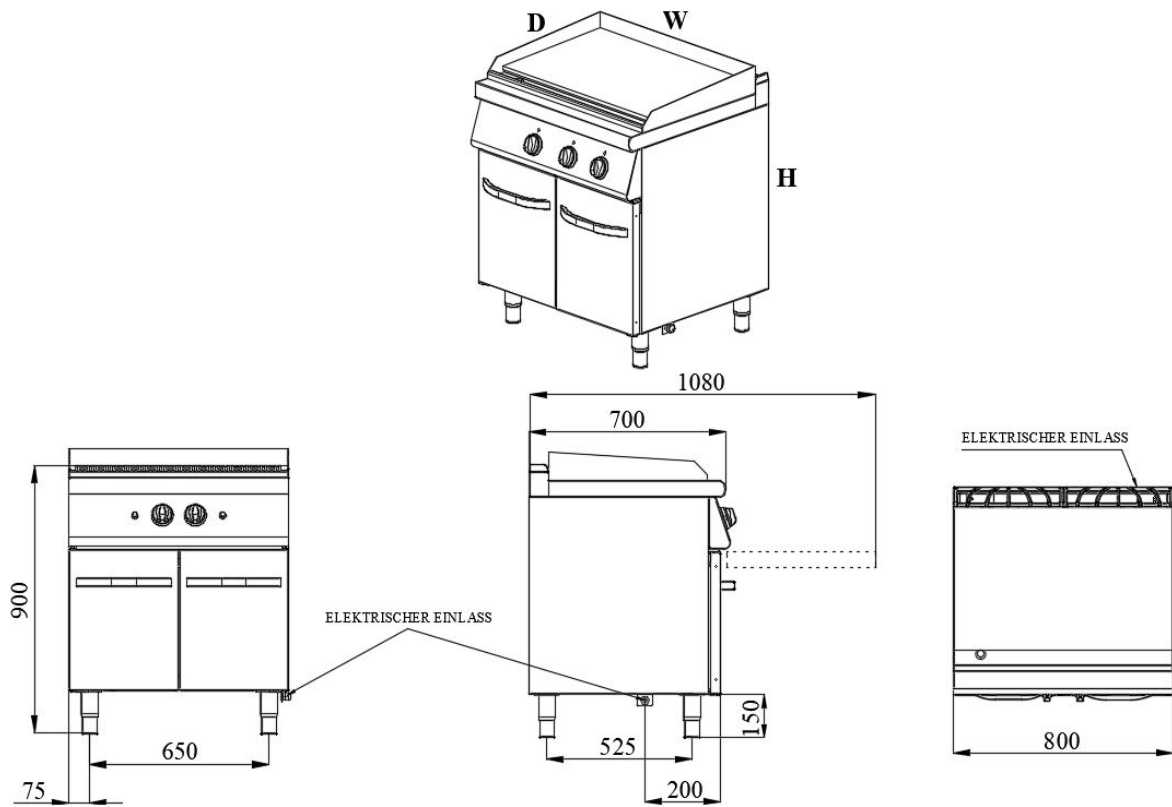
7178.0045



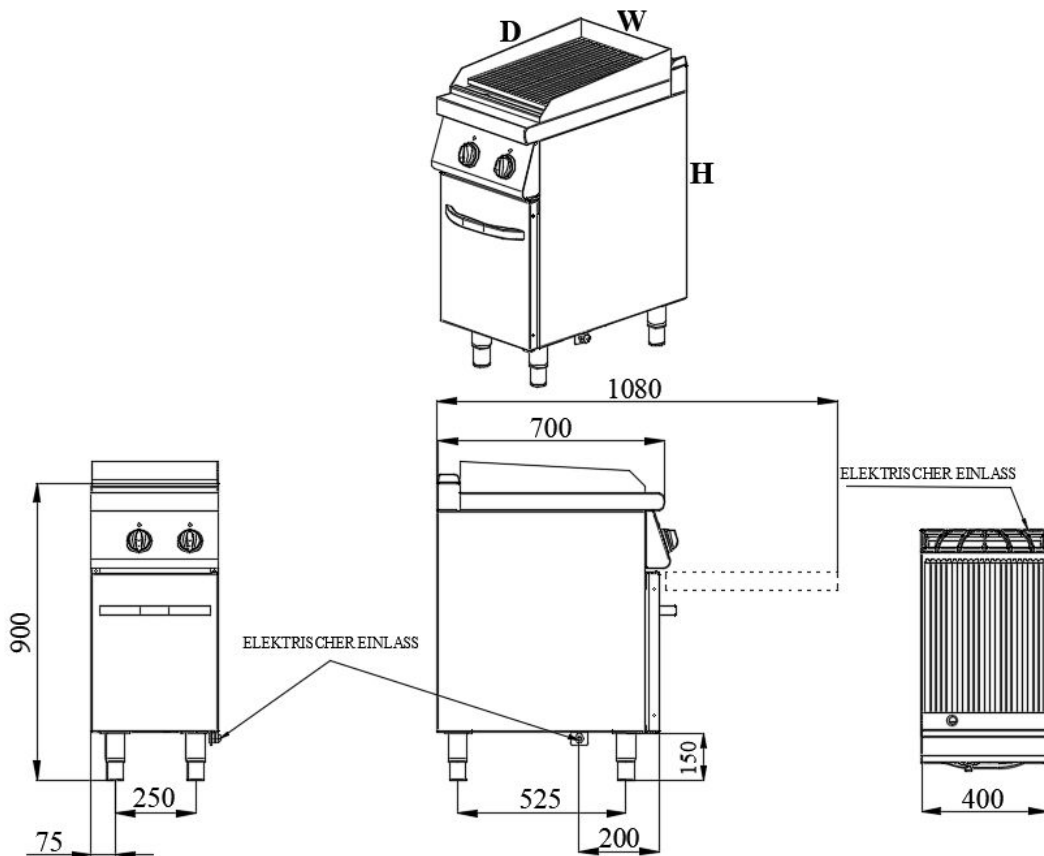
7178.0455 / 7178.0485



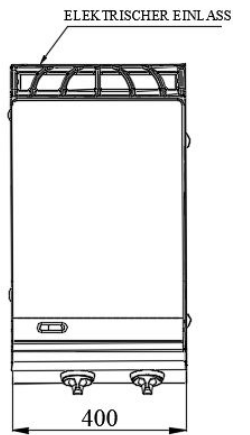
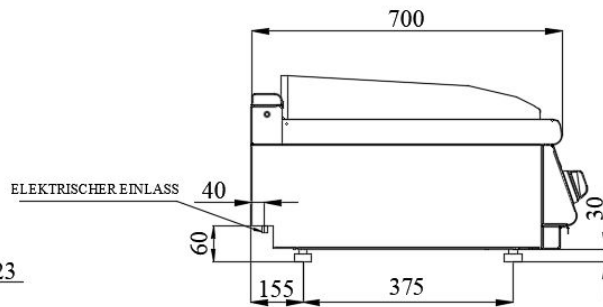
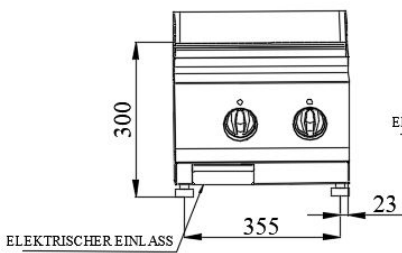
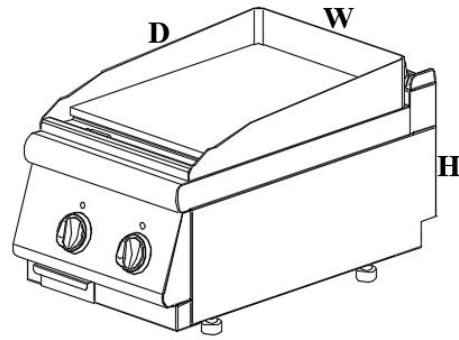
7178.0460 / 7178.0490



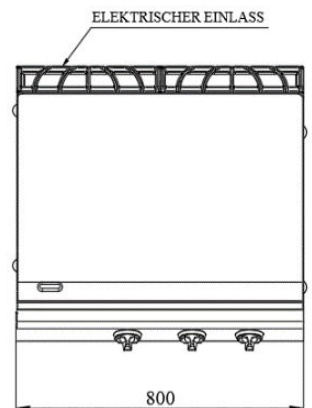
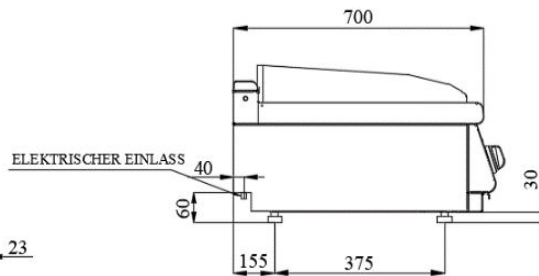
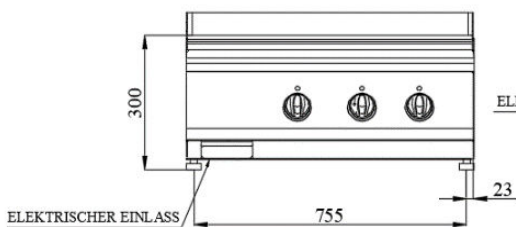
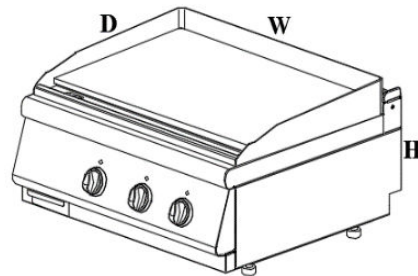
7178.0465



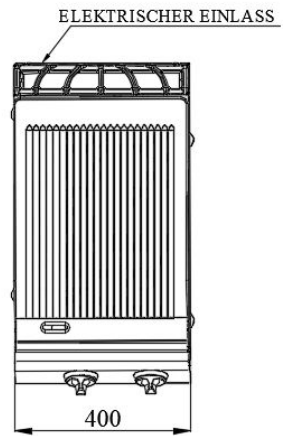
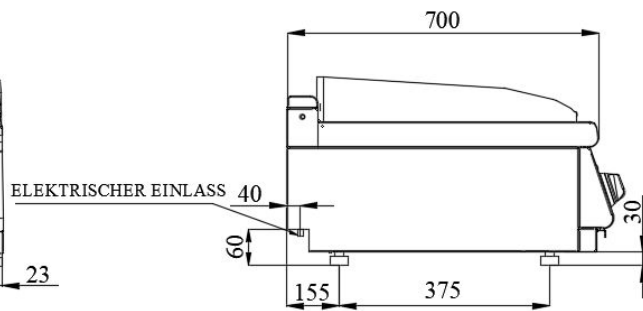
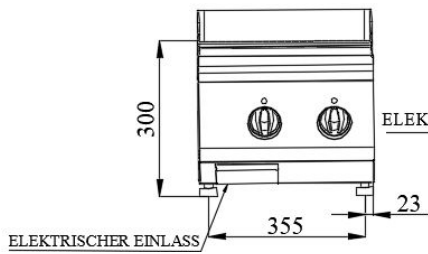
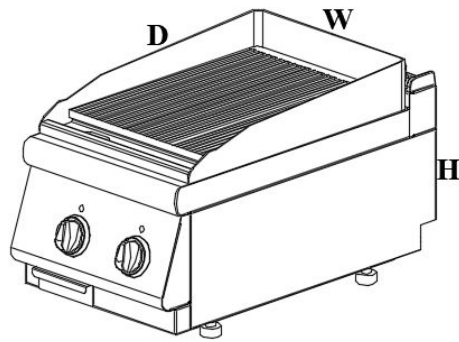
7178.0235 / 7178.0265



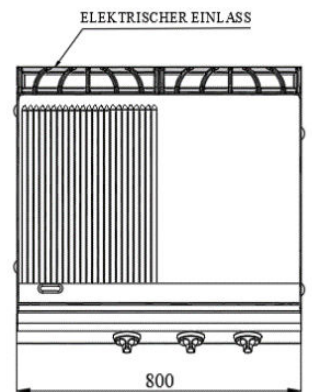
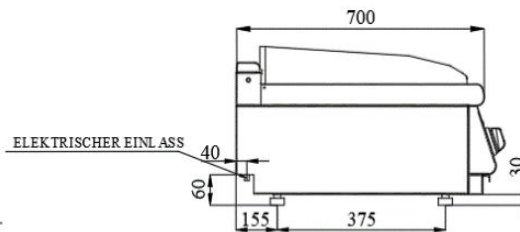
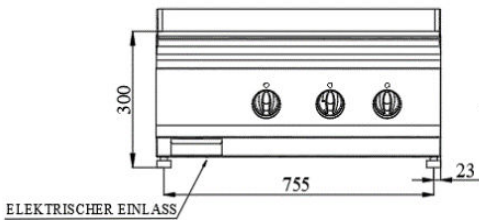
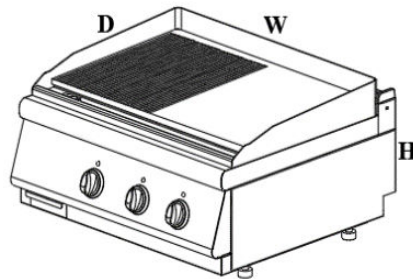
7178.0240 / 7178.0270



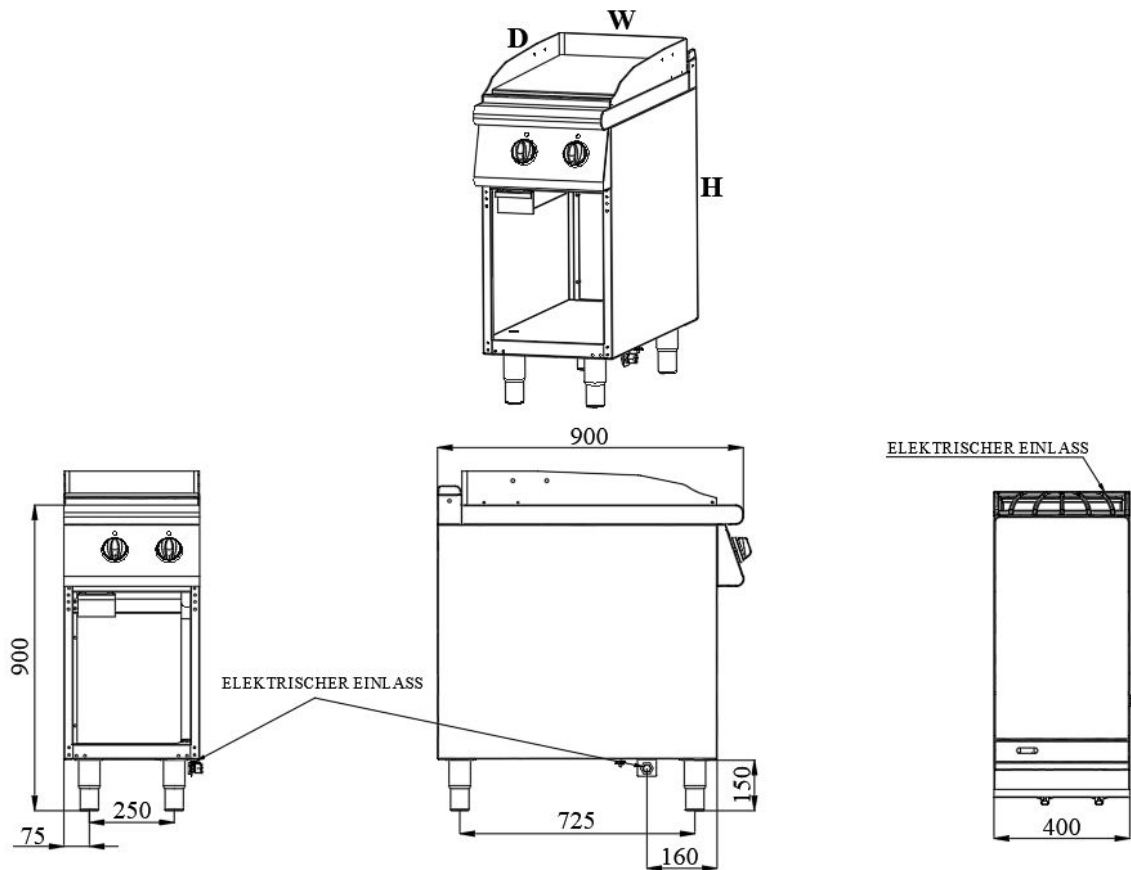
7178.0245



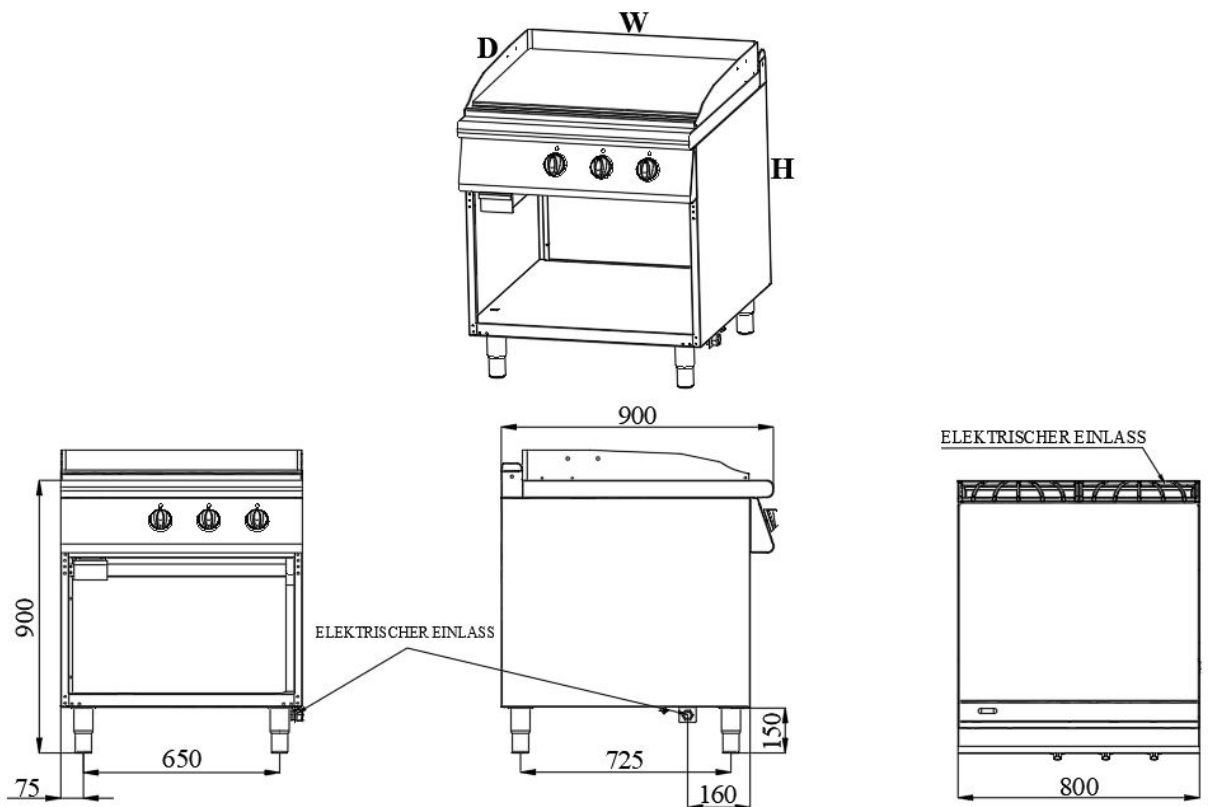
7178.0272



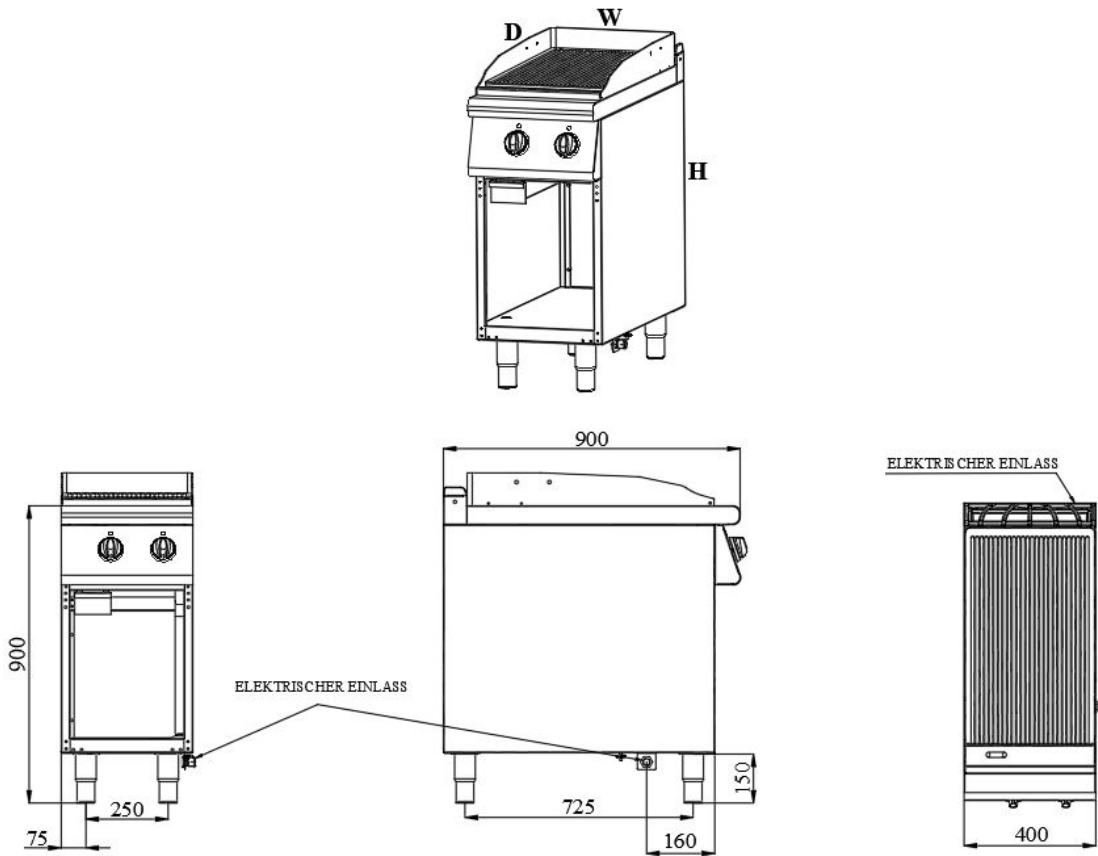
7178.3160 / 7178.3195



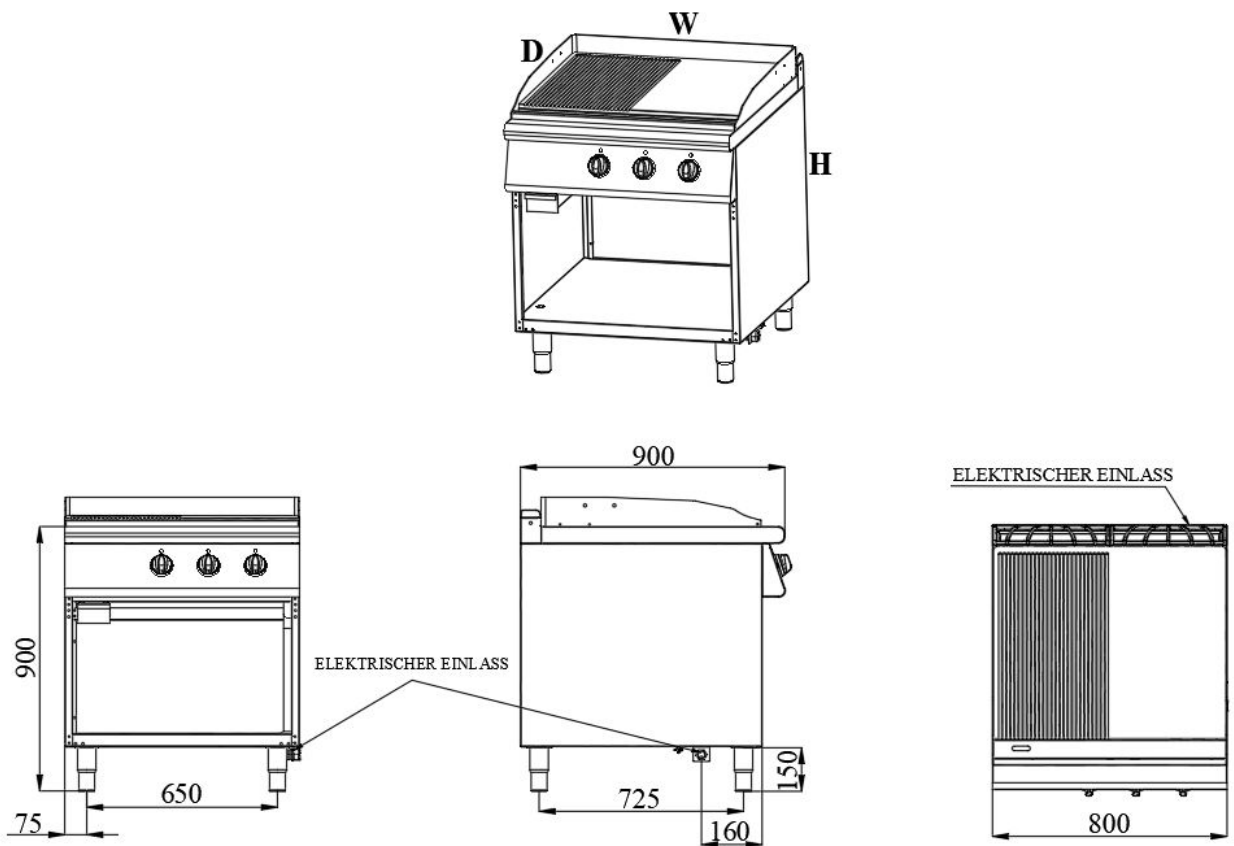
7178.3165 / 7178.3200



7178.3170

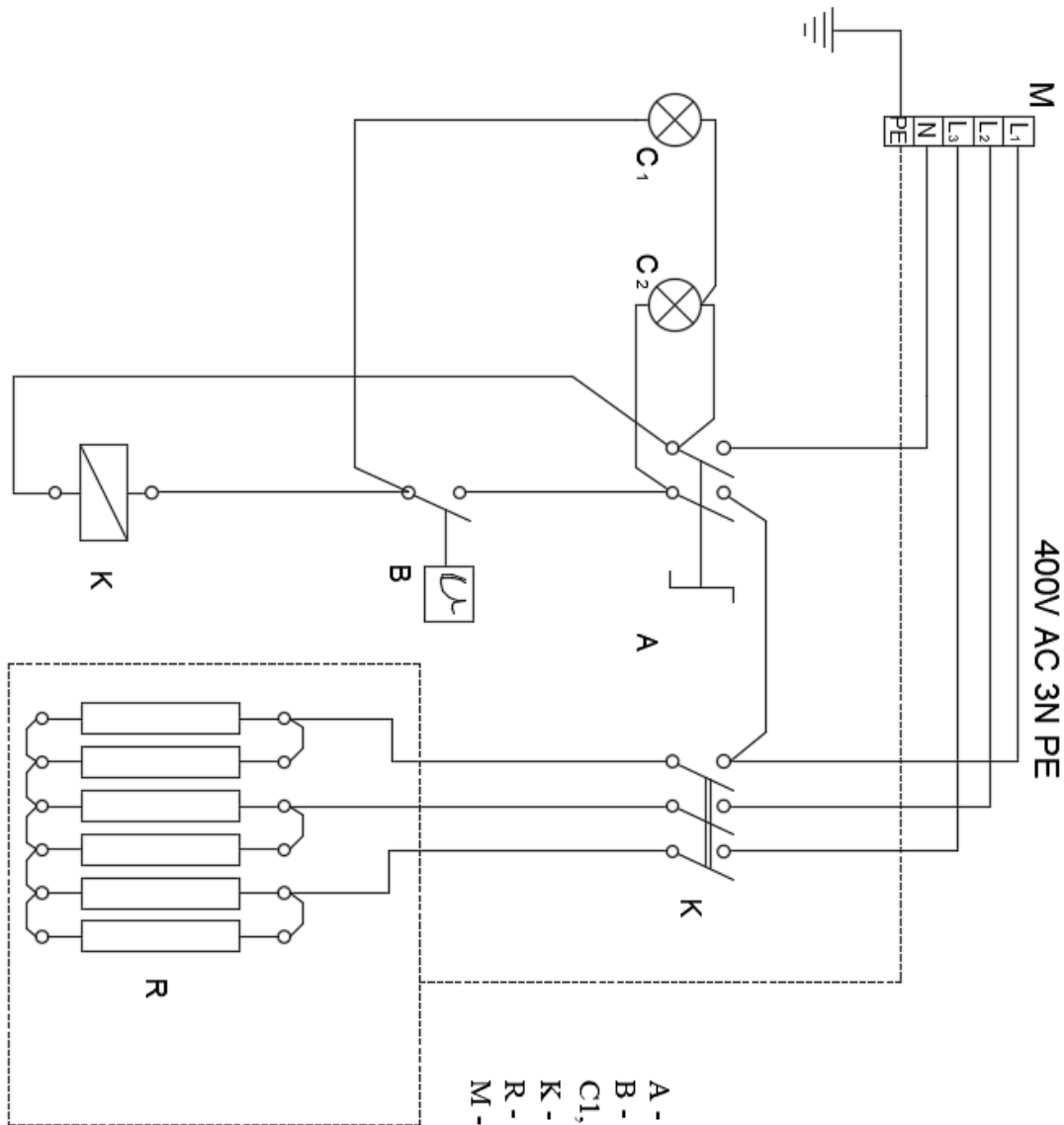


7178.3180

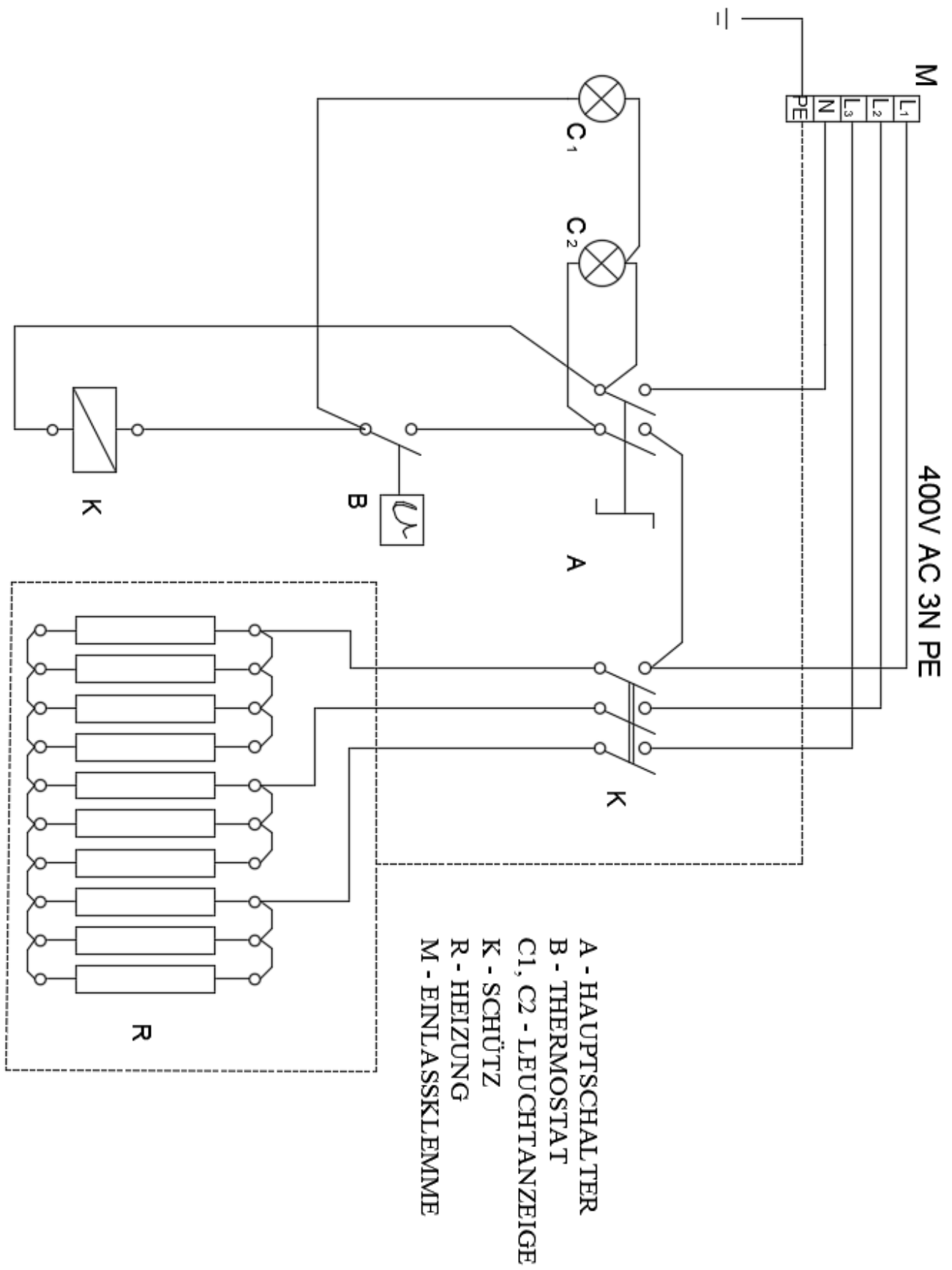


G. ELEKTRISCHE ANSCHLUSSZEICHNUNG

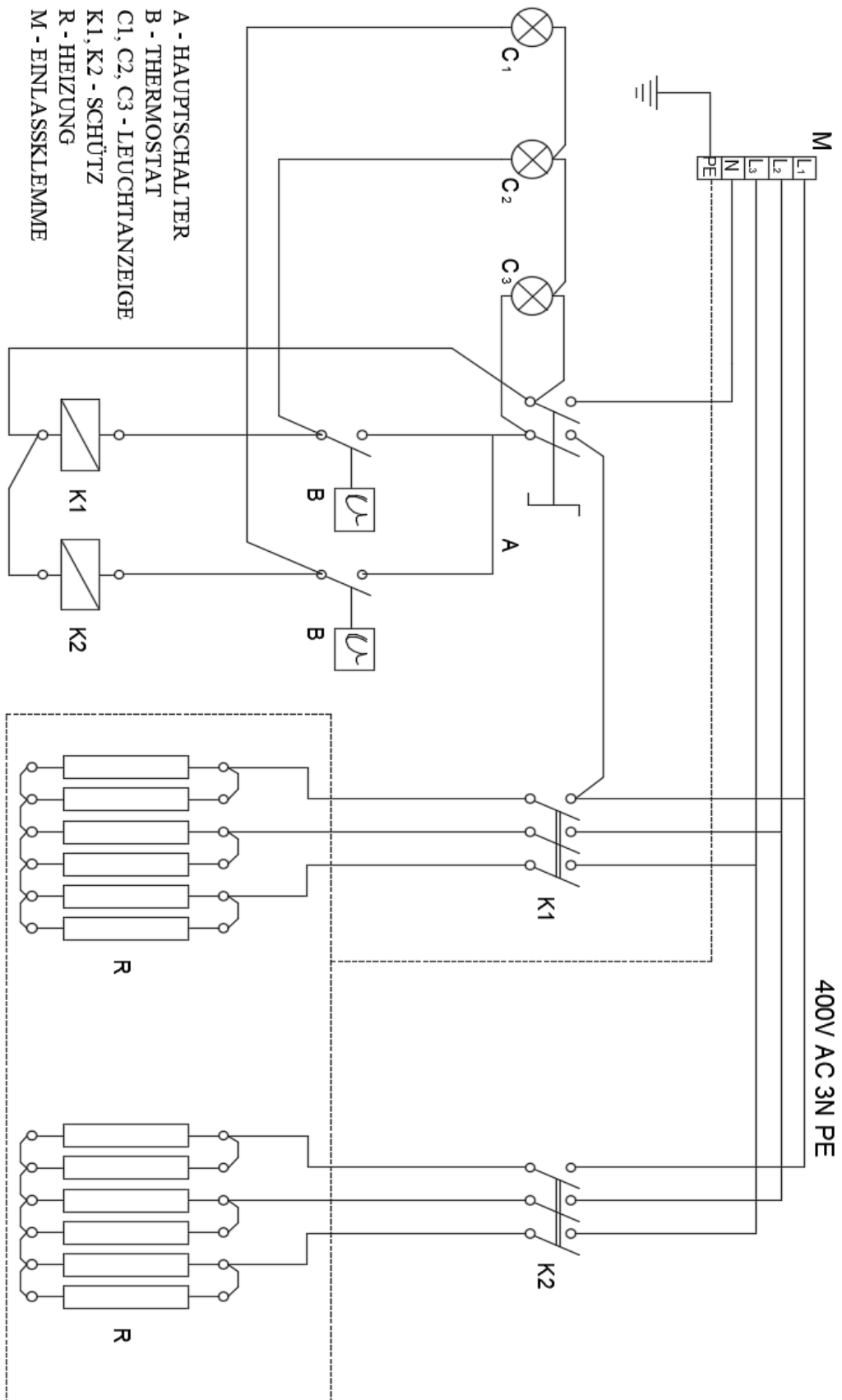
7178.0035 / 7178.0045 / 7178.0065 / 7178.0455 / 7178.0465 / 7178.0485 /
7178.0235 / 7178.0265 / 7178.0245 / 7178.3160 / 7178.3170 / 7178.3195

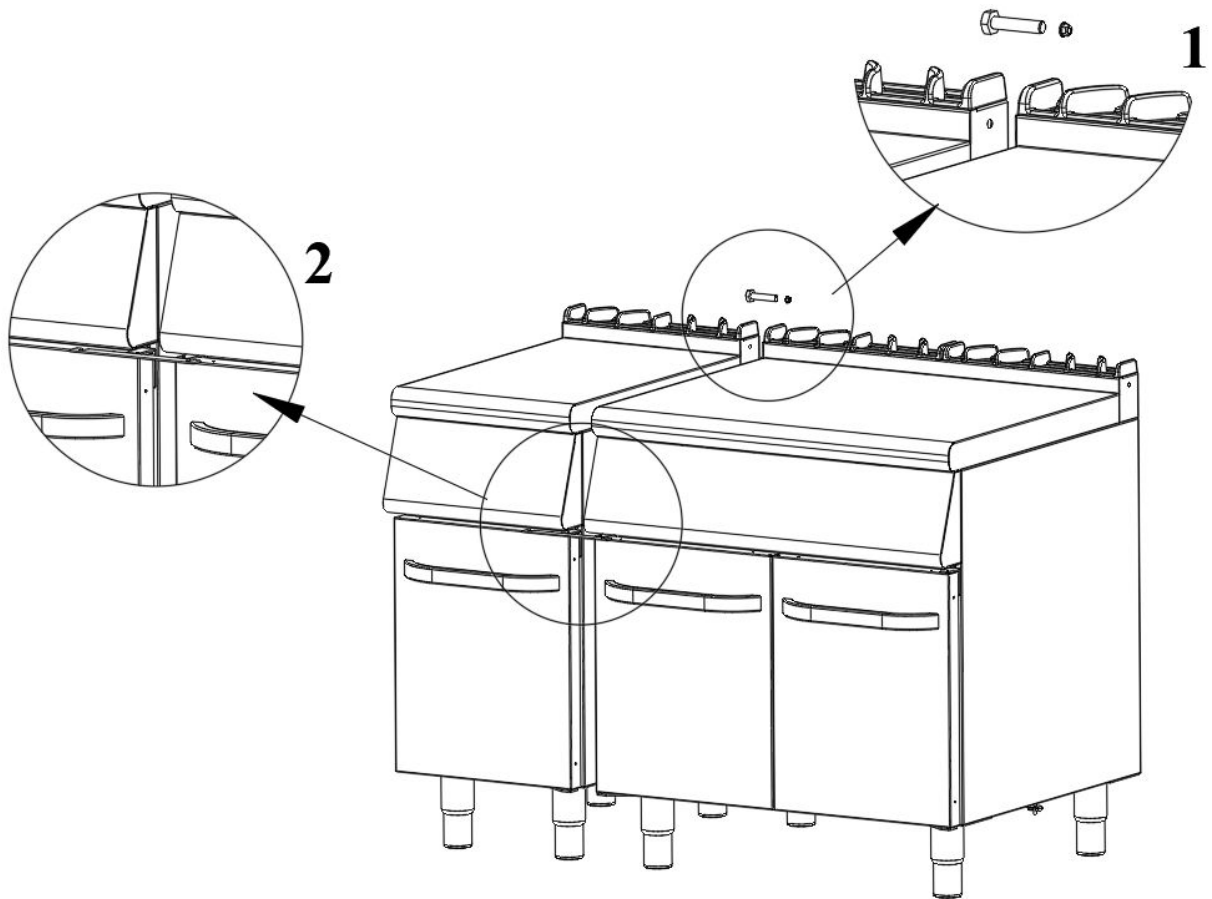


A - HAUPTSCHALTER
B - THERMOSTAT
C1, C2 - LEUCHTANZEIGE
K - SCHÜTZ
R - HEIZUNG
M - EINLASSKLEMME

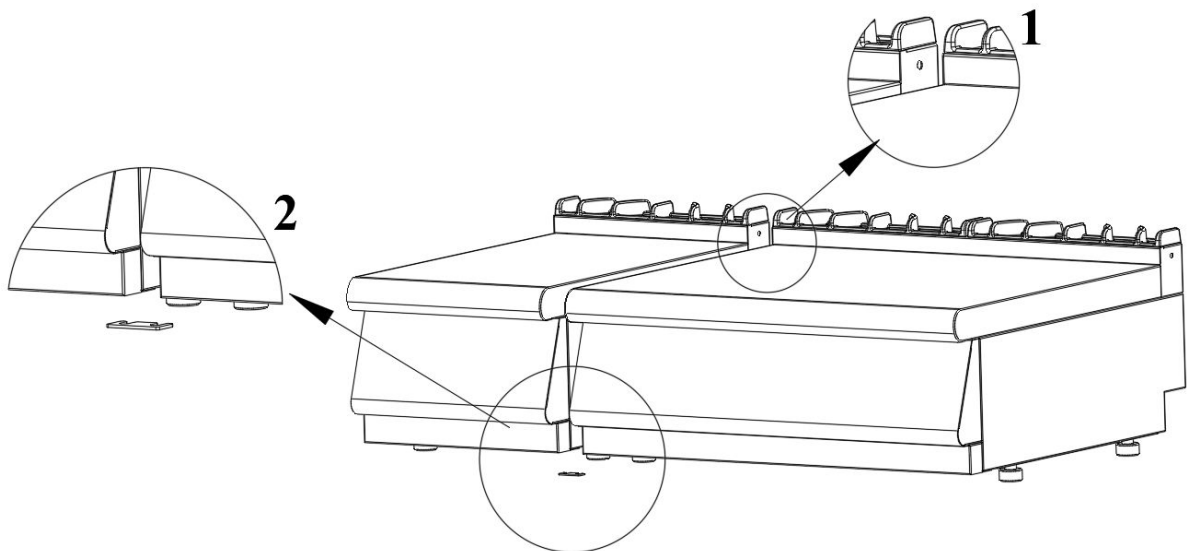


7178.0460 / 7178.0490 / 7178.0240 / 7178.0270 / 7178.0272 / 7178.3165 /
7178.3180 / 7178.3200

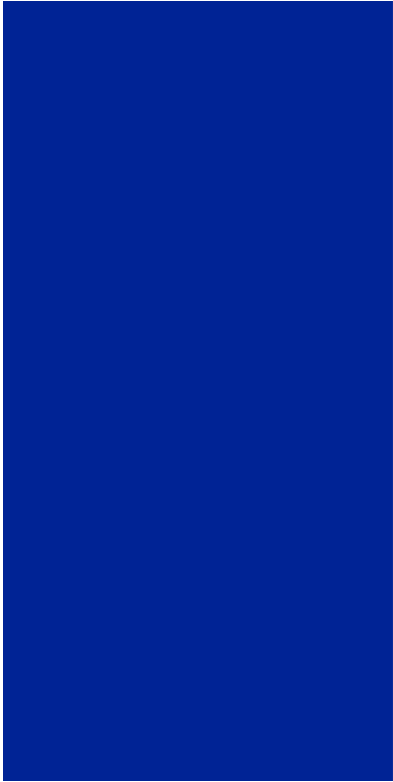




SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Gril (Électrique)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Pleine Qualité" ans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT : L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et la maintenance en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, conservez le manuel à portée de l'utilisateur et du technicien.
- L'assemblage, la conversion de différents groupes de gaz ou de prises de courant et la maintenance doivent être effectués par un spécialiste agréé conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements électriques et gaz de l'appareil doivent être installés conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages finaux résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation ou d'interventions de maintenance ou techniques effectuées par des personnes non agréées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.0035 / 7178.0065	Plaque lisse électrique, plan de travail / Plaque chromée lisse électrique, plan de travail	600
7178.0040 / 7178.0070	Plaque lisse électrique, plan de travail / Plaque chromée lisse électrique, plan de travail	600
7178.0045	Plaque nervurée électrique, comptoir	600
7178.0455 / 7178.0485	Plaque lisse électrique / Plaque chromée lisse électrique	700
7178.0460 / 7178.0490	Plaque lisse électrique / Plaque chromée lisse électrique	700
7178.0465	Plaque nervurée électrique	700
7178.0235 / 7178.0265	Plaque de cuisson électrique, modèle de table, plaque lisse / Plaque de cuisson électrique, modèle de table, plaque chromée lisse	700S
7178.0240 / 7178.0270	Plaque de cuisson électrique, modèle de table, plaque lisse / Plaque de cuisson électrique, modèle de table, plaque chromée lisse	700S
7178.0245	Plaque nervurée électrique, comptoir	700S
7178.0272	Plaque nervurée électrique, modèle de table, 1/2 plaque chromée	700S
7178.3160 / 7178.3195	Plaque lisse électrique / Plaque chromée lisse électrique	900
7178.3165 / 7178.3200	Plaque lisse électrique / Plaque chromée lisse électrique	900
7178.3170	Plaque nervurée électrique	900
7178.3180	Plaque 1/2 nervurée électrique	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- L'installation et le réglage de l'appareil doit être effectué par une équipe technique expérimentée.
- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée pour éliminer les odeurs et les vapeurs pouvant se dégager pendant la cuisson.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant convenablement sur quatre pieds réglables. (Figure A)

- Positionnez l'appareil avec un écart de 10 cm au moins entre le mur.
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

Raccordement Électrique

- Raccordez l'appareil à l'installation électrique conformément aux normes électriques du pays.
- Alimentez l'appareil avec la tension appropriée telle indiquée sur le panneau signalétique.
- Raccordez l'appareil au système électrique avec un fusible automatique approprié. Fixez le fusible mentionné dans un endroit facilement accessible en cas de danger.
- Le type du câble de raccordement de l'appareil à l'installation électrique doit être au moins H07 RNF.
- Avant de raccorder le câble d'alimentation au collier d'entrée électrique de l'appareil, raccordez le câble en passant par le couplage d'entrée. Ensuite, serrez fermement le capot de couplage sans permettre le retour du câble.
- Le collier d'entrée électrique est visible en retirant le panneau avant.
- L'entrée électrique est indiquée sur l'appareil avec une étiquette.
- Si l'appareil doit être utilisé dans une cuisine professionnelle, appliquez un système de mise à la terre approprié. Notez ici DIN VDE D100 Article 540.
- Le boulon de mise à la terre est indiqué avec une étiquette derrière de l'appareil.

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

AVERTISSEMENTS

- Évitez de contacter les surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet.
- L'appareil est conçu pour la cuisson, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- S'il y a un dysfonctionnement dans l'appareil, éteignez l'interrupteur principal et débranchez l'électrique.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez les surfaces notamment celles contactant les aliments.
- Pendant la première utilisation, une fumée et une odeur légère se dégageront de l'appareil pendant une courte durée. La fumée et l'odeur légère susmentionnées sont les conséquences des matériaux isolants tels que l'huile, etc., sur les surfaces en tôle métallique. Ce n'est pas dangereux et disparaîtra lui-même.
- Grattez les résidus d'aliments brûlés et carbonisés qui se sont accumulés sur la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule appropriée à la fin de chaque journée. Si ladite maintenance n'est pas effectuée, les résidus d'aliments accumulés peuvent former des dépôts sur la plaque, réduisant ainsi l'efficacité de la cuisson. À la fin du nettoyage quotidien, recouvrez la surface de la couche d'une fine couche d'huile végétale.
- Videz régulièrement le réservoir d'huile de l'appareil

MAINTENANCE

- Ne pas effectuer de maintenance lorsque l'appareil est alimenté par courant électrique.
- Utilisez uniquement des services agréés pour la maintenance et utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Après chaque utilisation, nettoyez le réservoir d'huile dans le compartiment.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur à haute pression. Sinon cela pourrait provoquer une défaillance de la résistance électrique.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline. En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laisser jamais des personnes non agréées à intervenir l'appareil.

IMPORTANT

- Si l'appareil est utilisé pendant une longue période, la partie inférieure pourrait chauffer jusqu'à 80 °C. Par conséquent, assurez-vous que le matériau du sol en dessous est résistant à la chaleur.
- Ne pas fonctionner l'appareil sans ses pieds ajustables.

ALLUMER (Figure 02)

- Tournez l'interrupteur "A" la position "1".
- Réglez le thermostat à la température souhaitée "1,2".
- Si les voyants "C 1,2" sont éteints, la plaque est atteinte à la température souhaitée. Maintenant vous pouvez commencer à cuisiner.

ÉTEINDRE (Figure 02)

- Tournez le thermostat "B" à la position "0".
- Tournez l'interrupteur "A" à la position "0".

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.

 Directive de marquage, 93/68/ CEE

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-38:2003

Directive(s) concernant

CE: 2014/35/UE (Basse Tension)

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

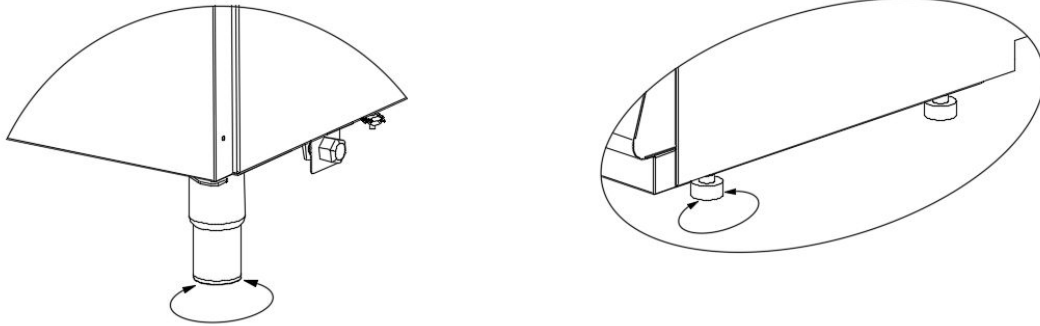


Figure A

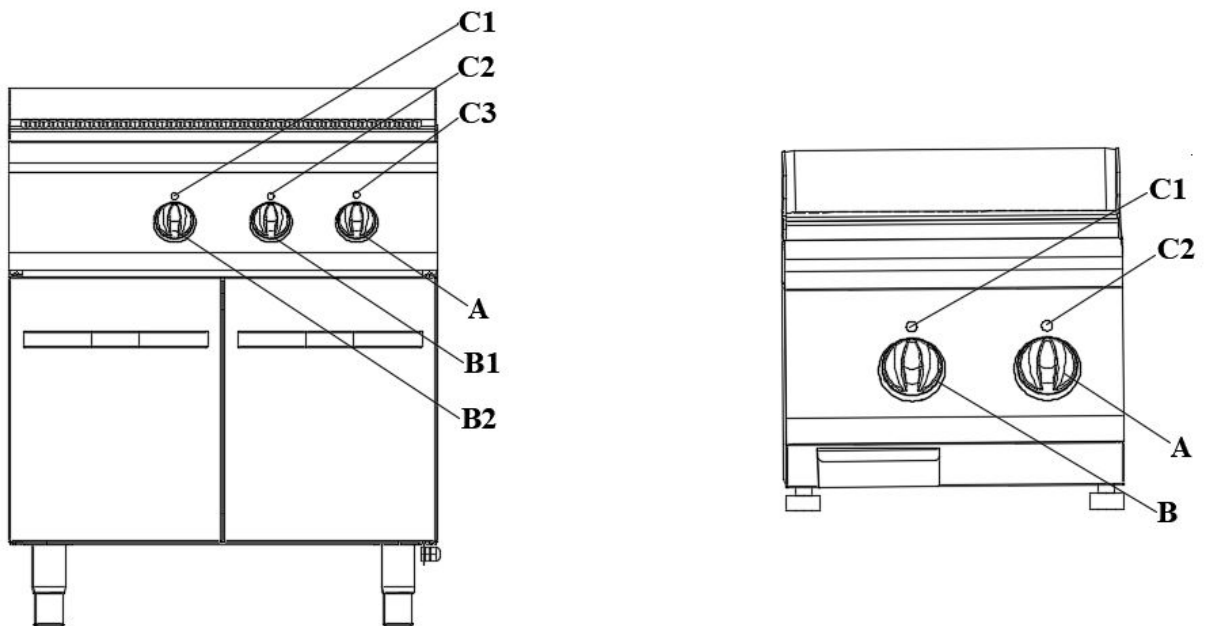
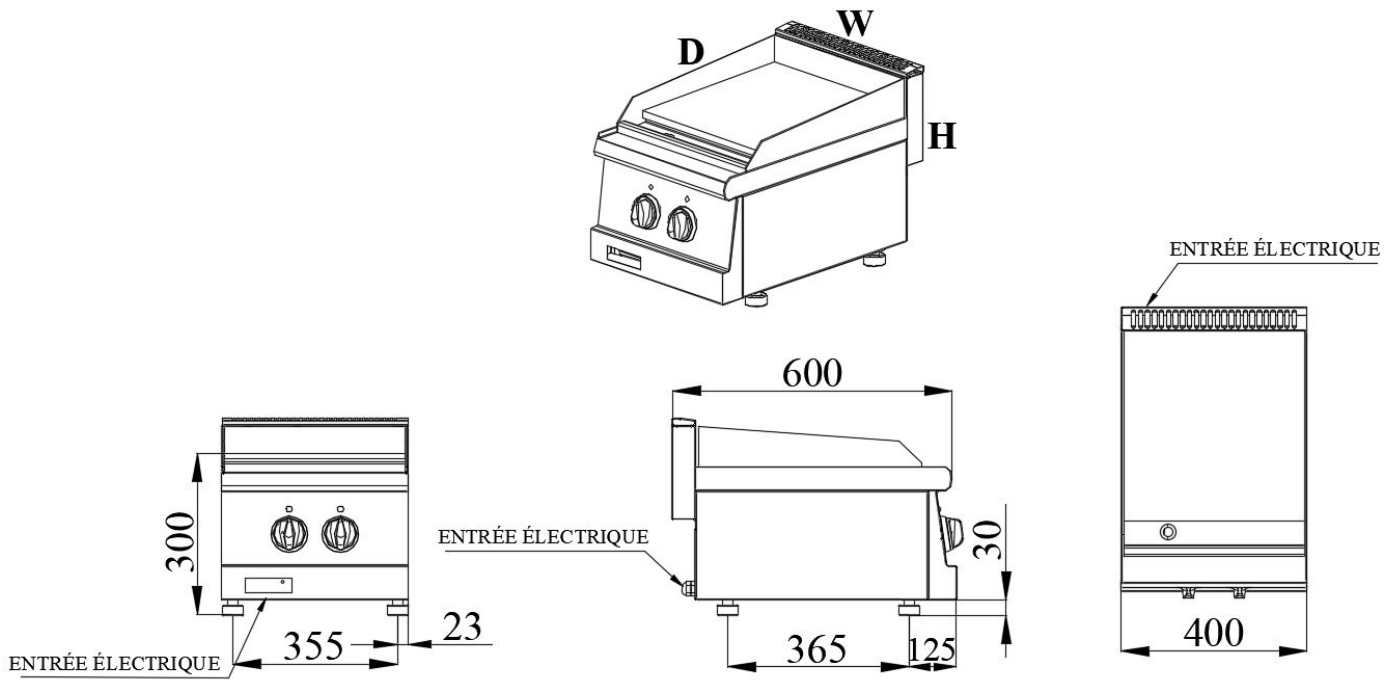


Figure B

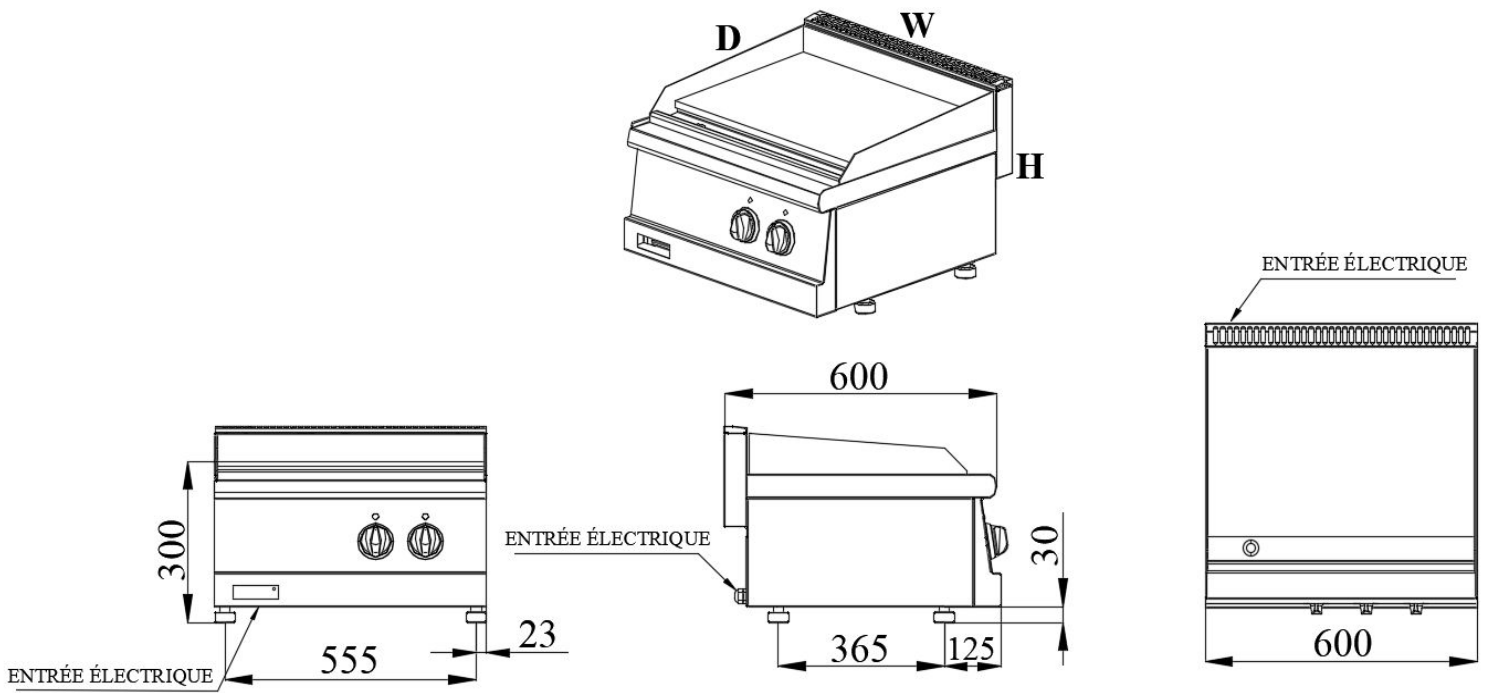
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume
7178.0035 7178.0065	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	38,5 kg	0.18 m ³
7178.0040 7178.0070	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x2,5 H05RNF	49,5 kg	0.28 m ³
7178.0045	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	43 kg	0.18 m ³
7178.0455 7178.0485	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0460 7178.0490	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	135 kg	0.84 m ³
7178.0465	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	80 kg	0.45 m ³
7178.0235 7178.0265	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	51 kg	0.21 m ³
7178.0240 7178.0270	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x2,5 H05RNF	119 kg	0.36 m ³
7178.0245	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	3,6 kW	5x1,5 H05RNF	50 kg	0.19 m ³
7178.0272	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,2 kW	5x1,5 H05RNF	98 kg	0.36 m ³
7178.3160 7178.3195	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	85 kg	0.56 m ³
7178.3165 7178.3200	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	147 kg	1.05 m ³
7178.3170	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	6 kW	5x1,5 H05RNF	81 kg	0.56 m ³
7178.3180	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	146 kg	1.05 m ³

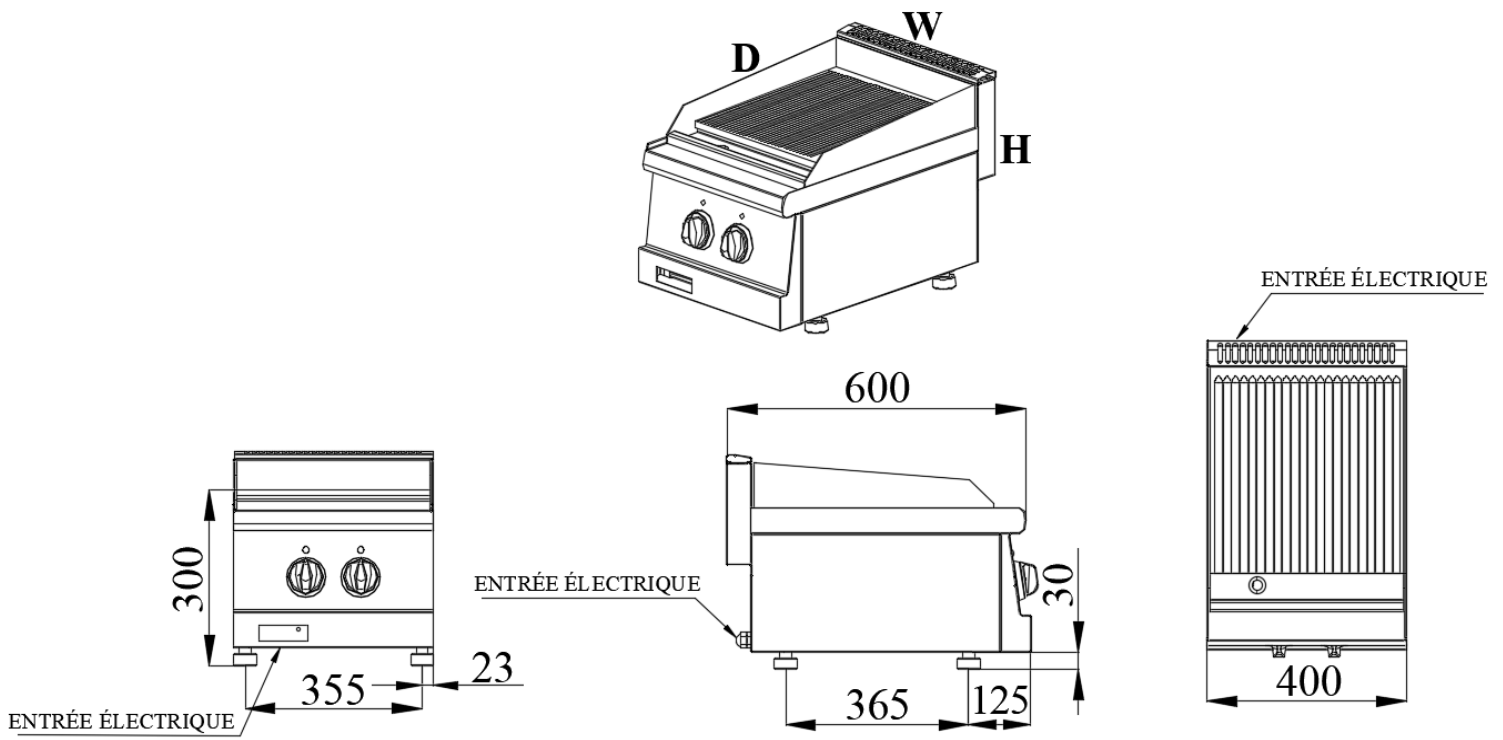
7178.0035 / 7178.0065



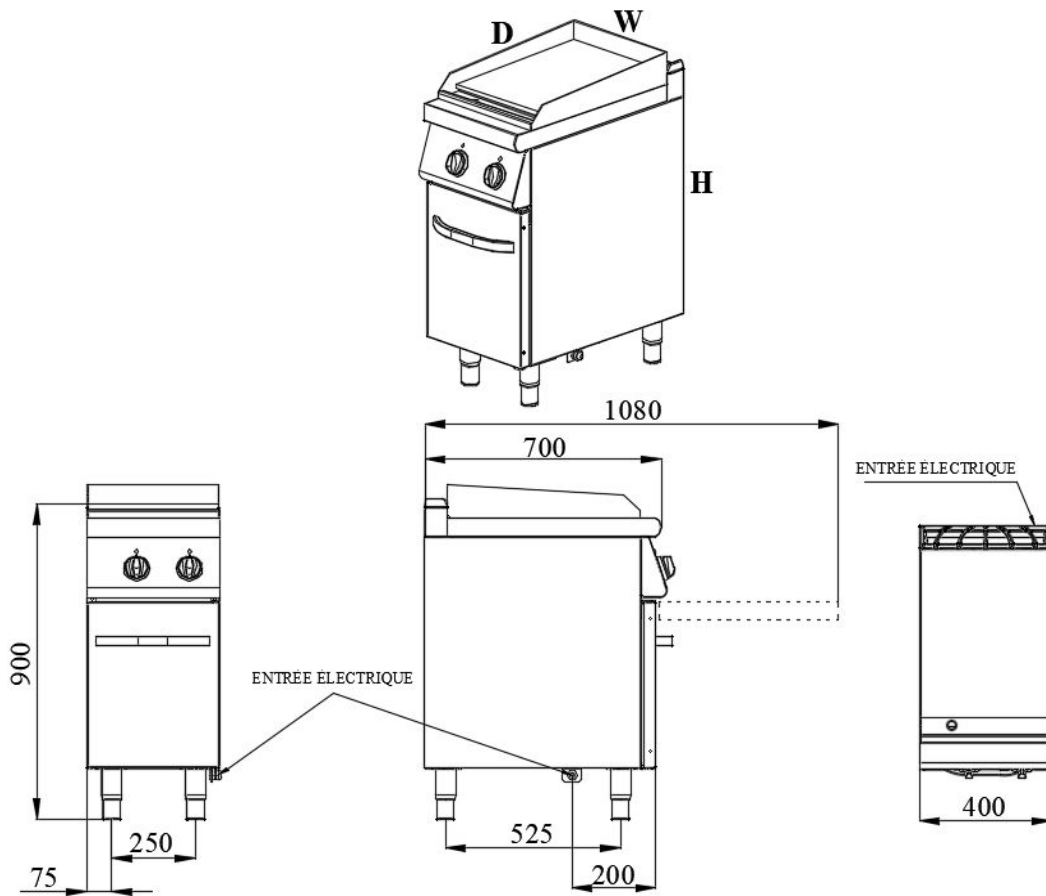
7178.0040 / 7178.0070



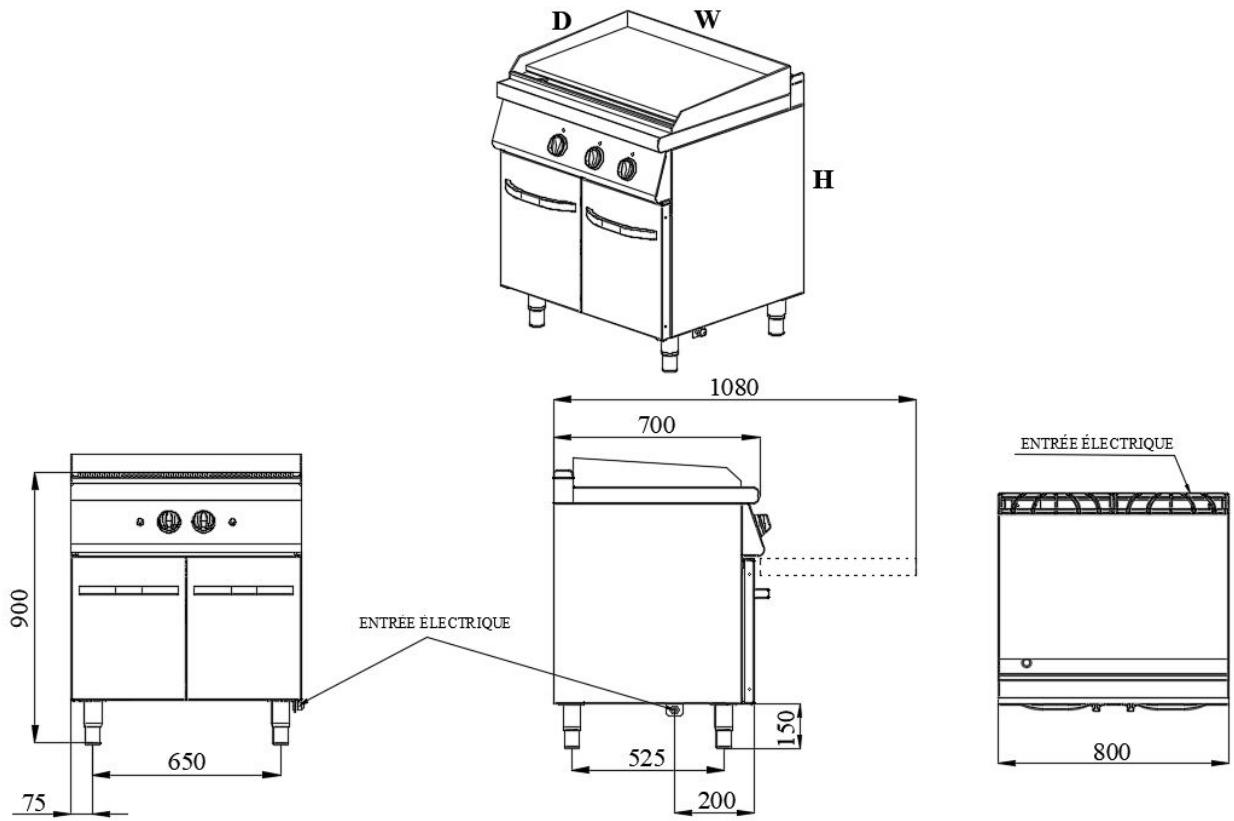
7178.0045



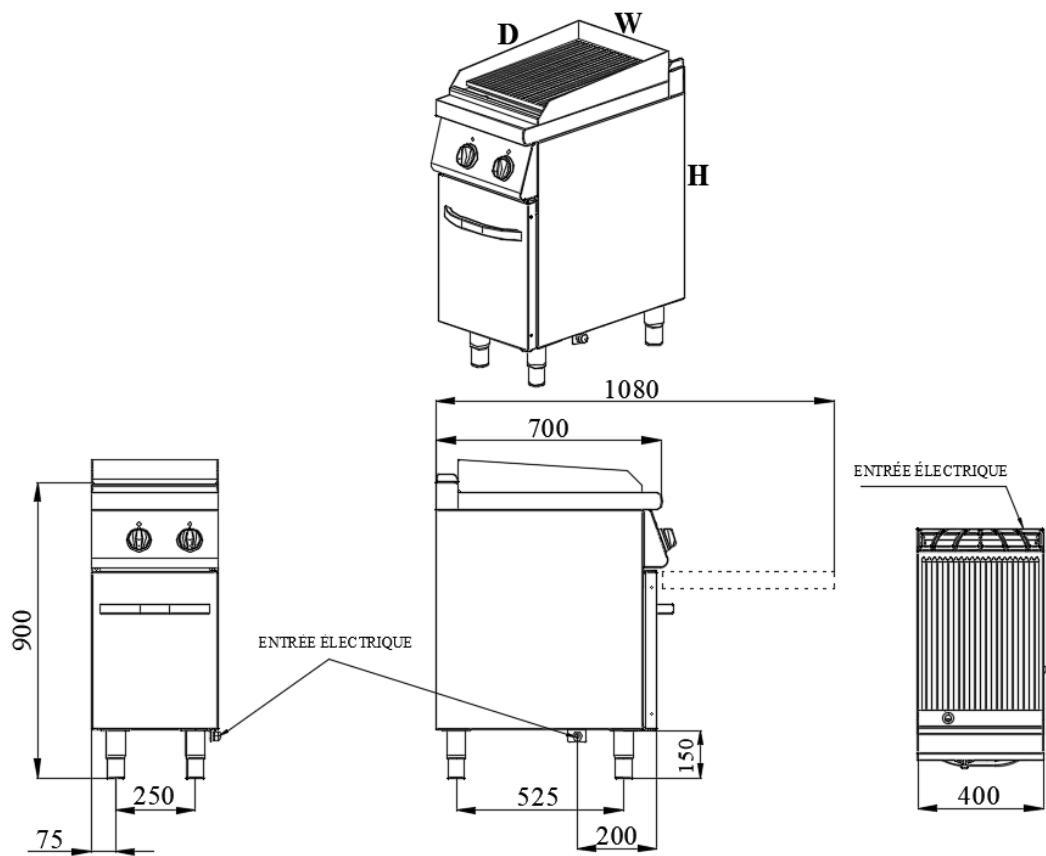
7178.0455 / 7178.0485



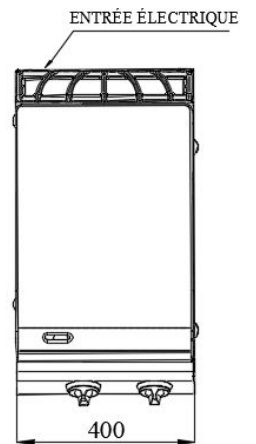
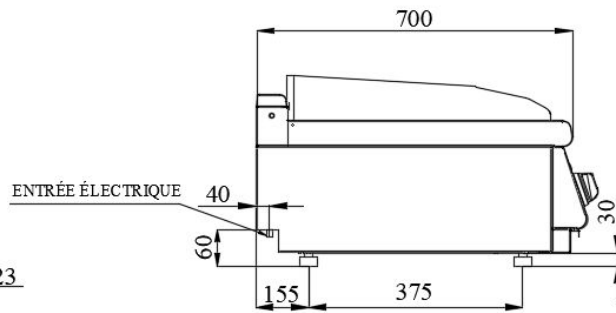
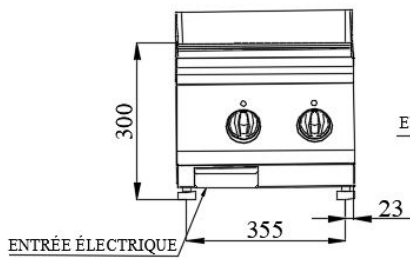
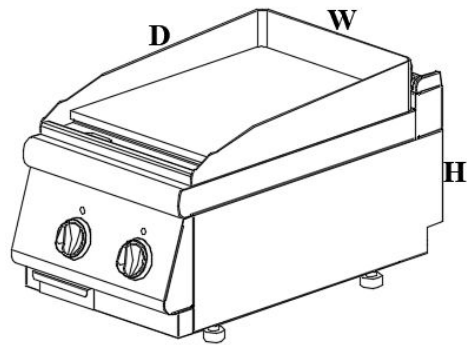
7178.0460 / 7178.0490



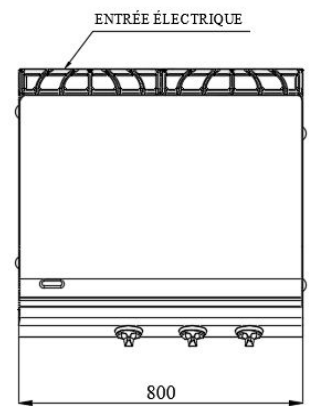
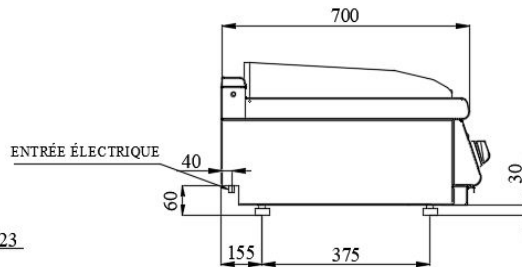
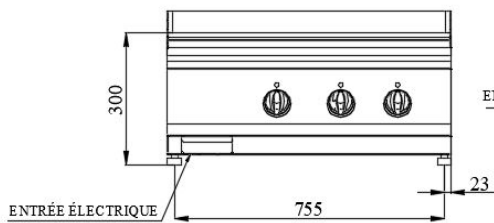
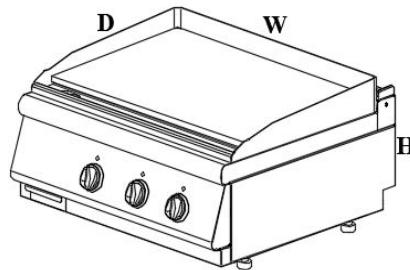
7178.0465



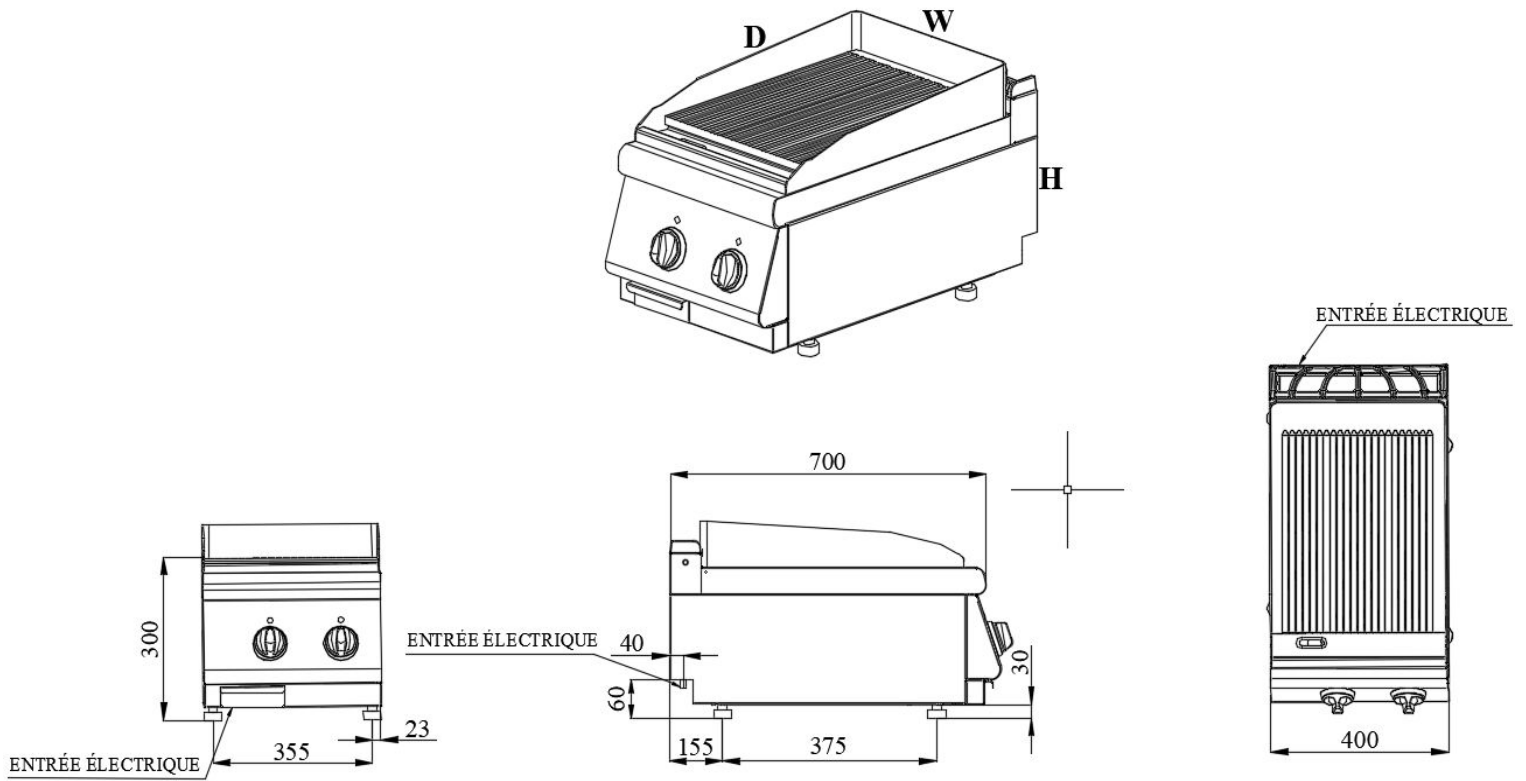
7178.0235 / 7178.0265



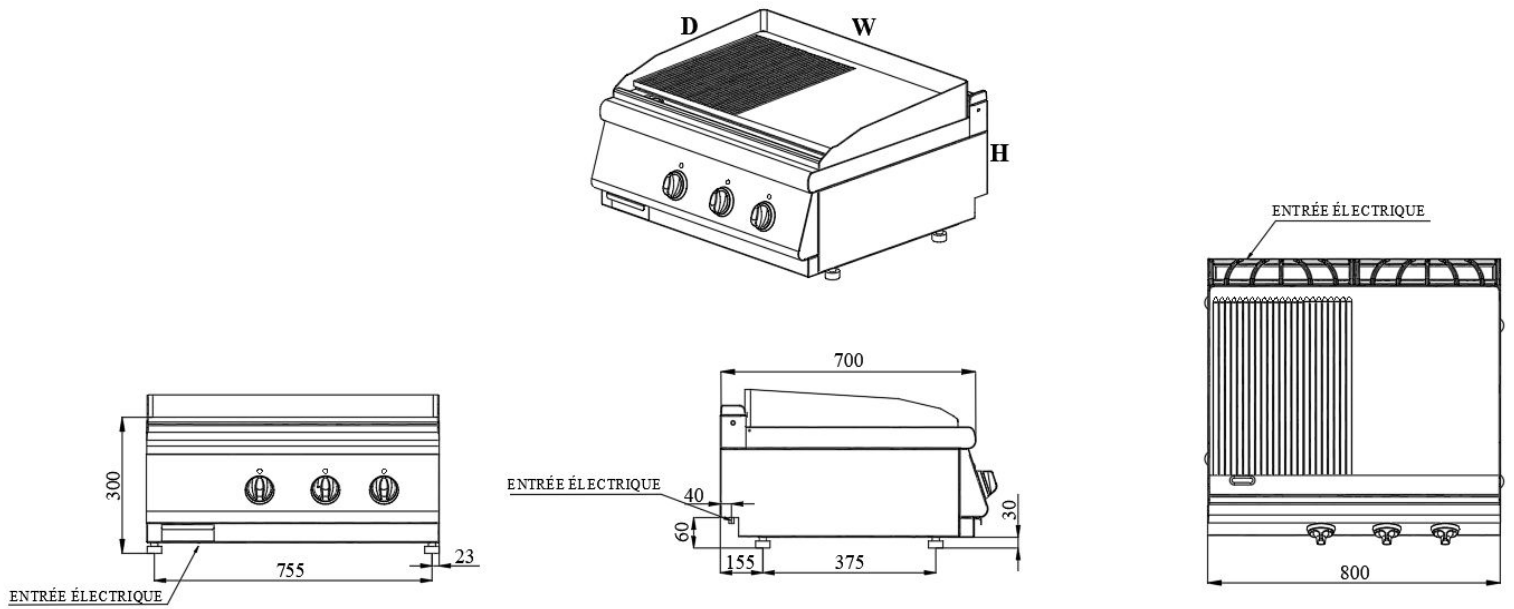
7178.0240 / 7178.0270



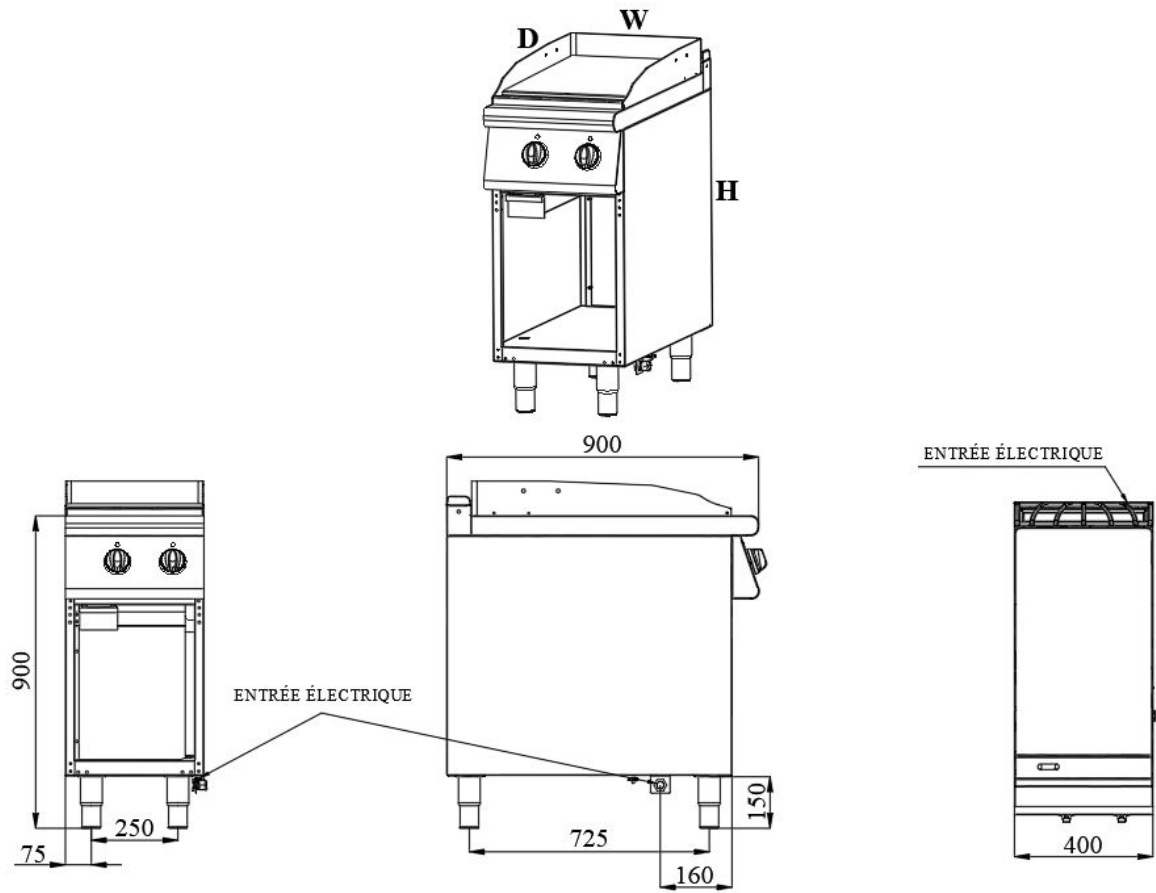
7178.0245



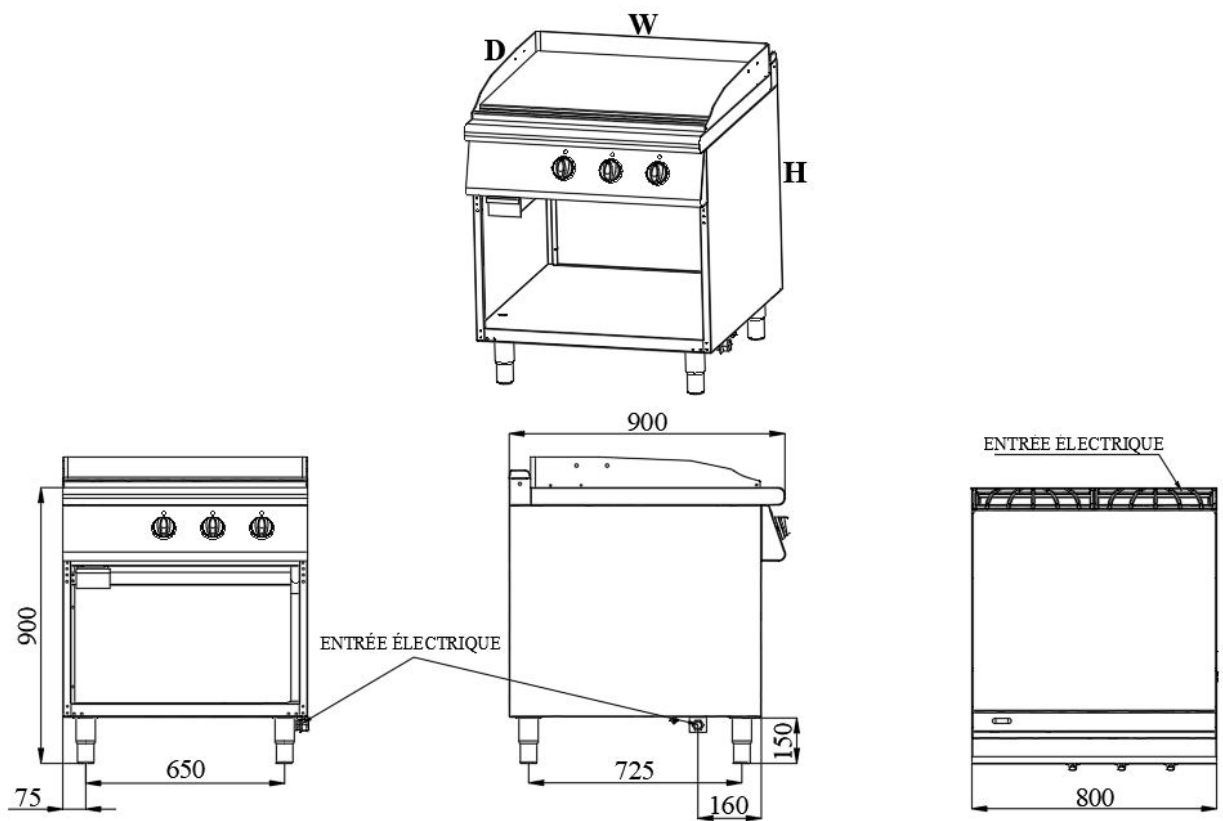
7178.0272



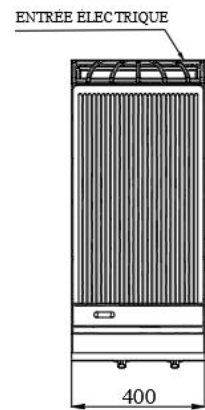
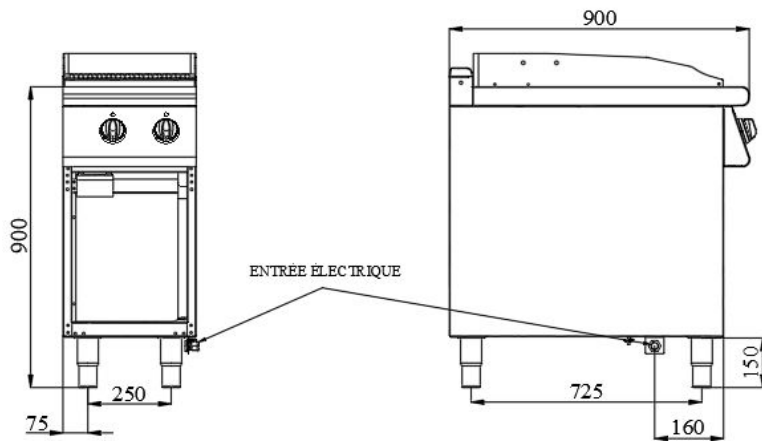
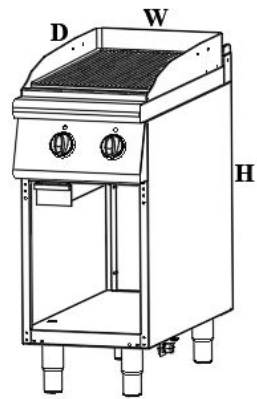
7178.3160 / 7178.3195



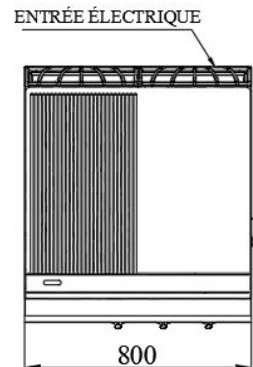
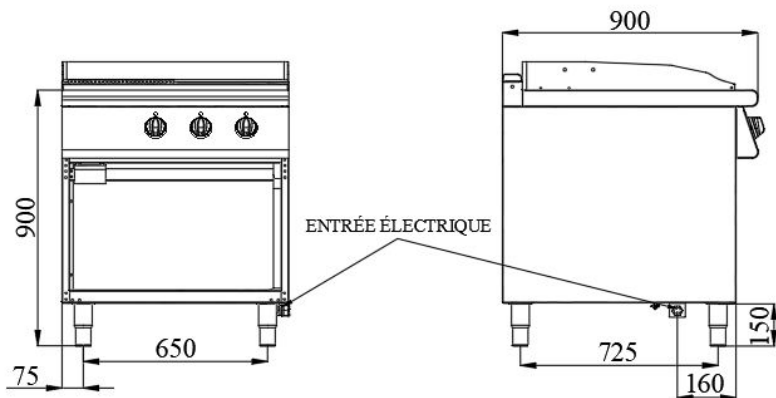
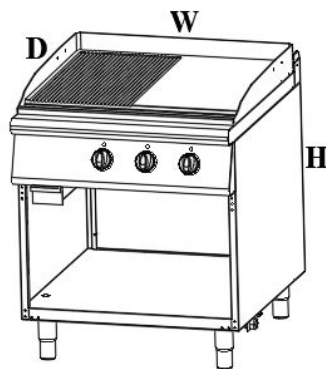
7178.3165 / 7178.3200



7178.3170

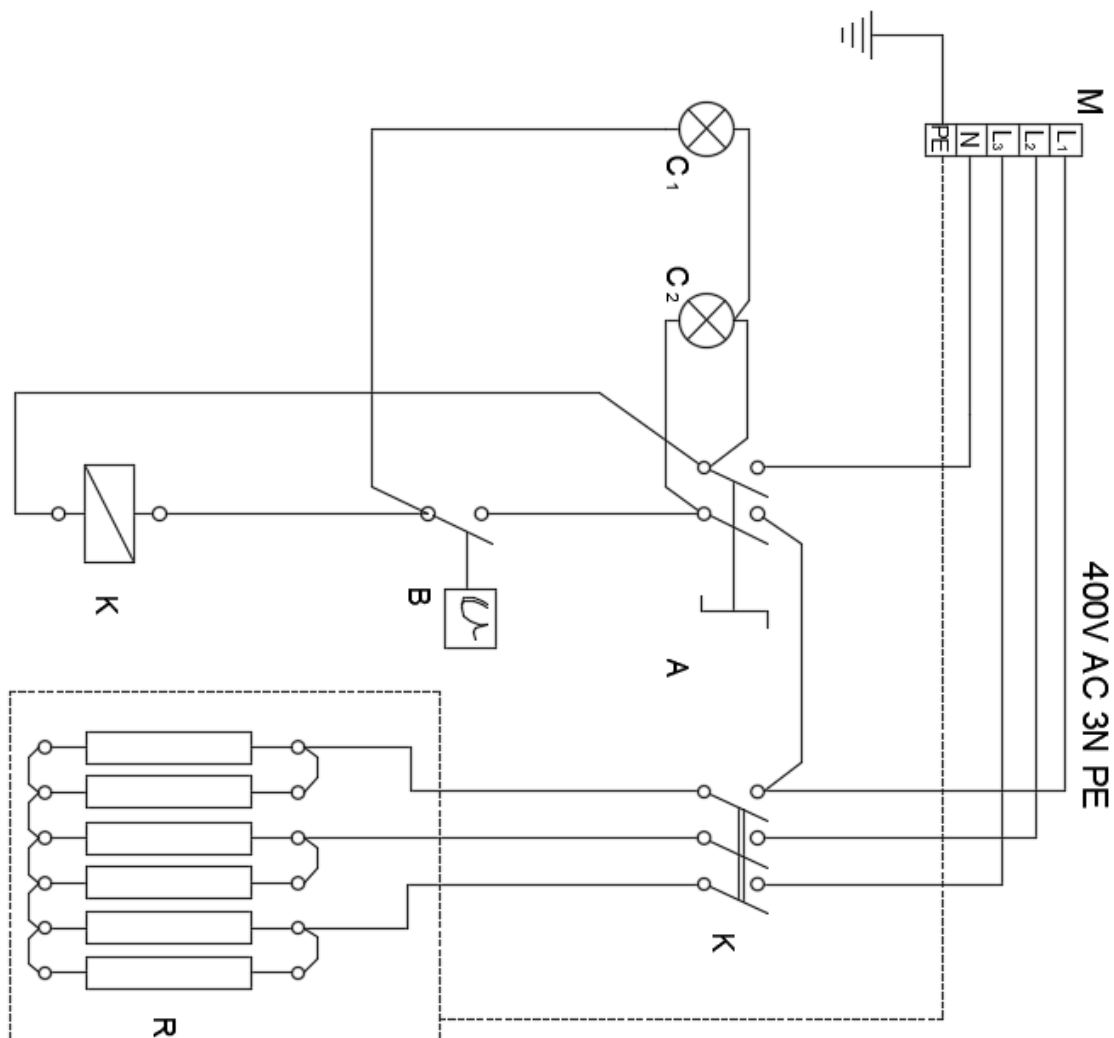


7178.3180

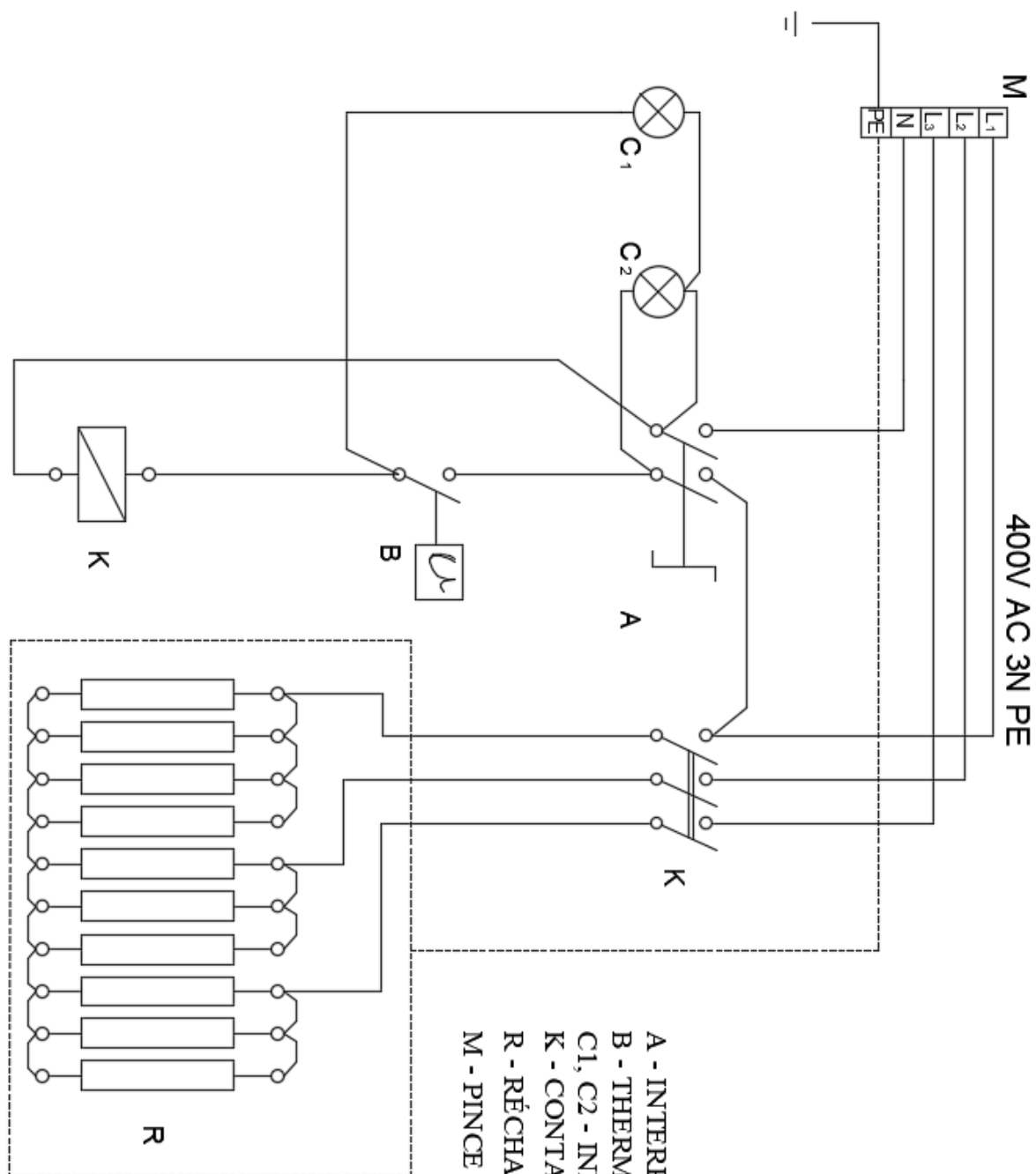


G. DESSIN DE CONNEXION ÉLECTRIQUE

7178.0035 / 7178.0045 / 7178.0065 / 7178.0455 / 7178.0465 / 7178.0485 /
7178.0235 / 7178.0265 / 7178.0245 / 7178.3160 / 7178.3170 / 7178.3195

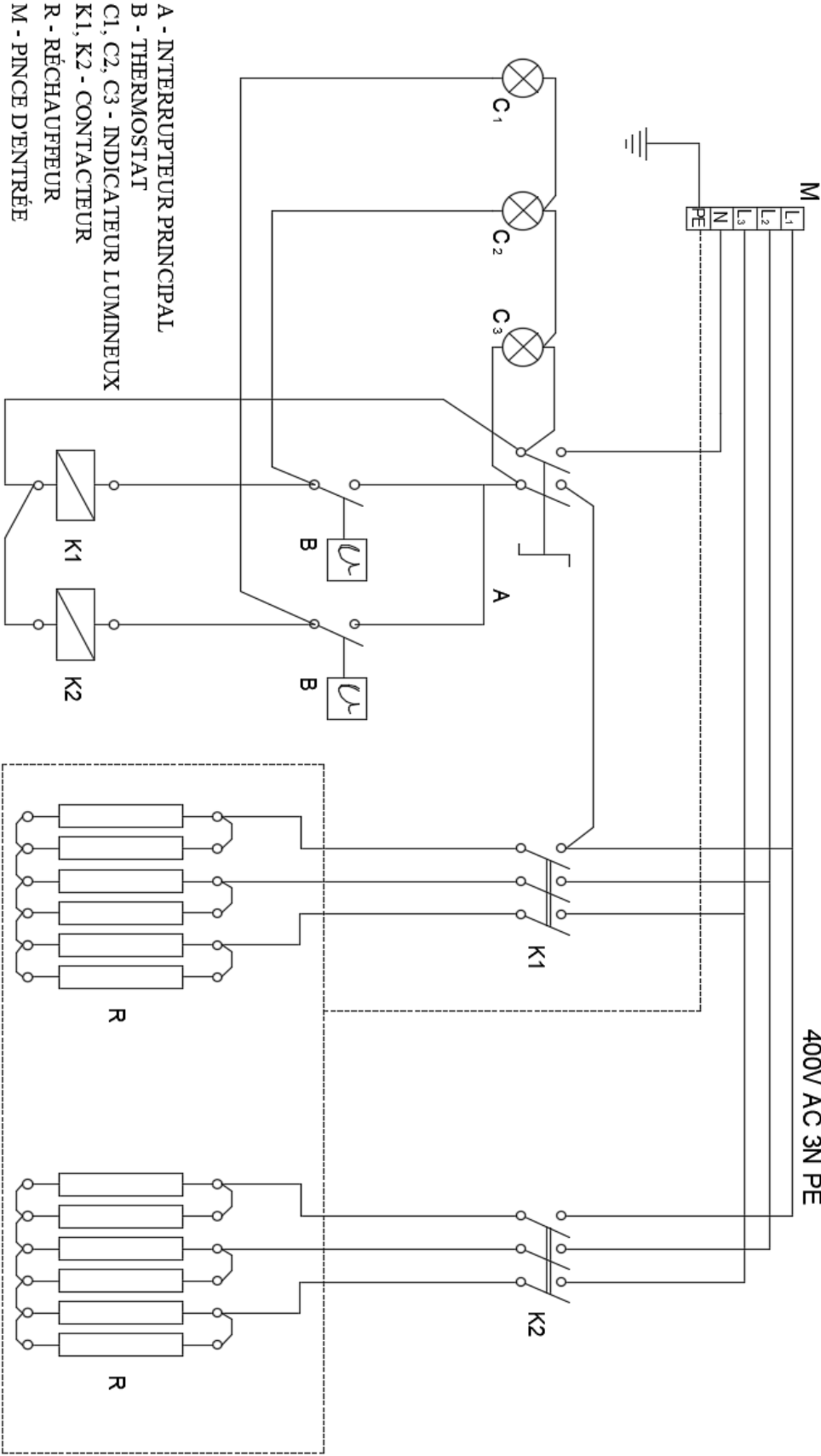


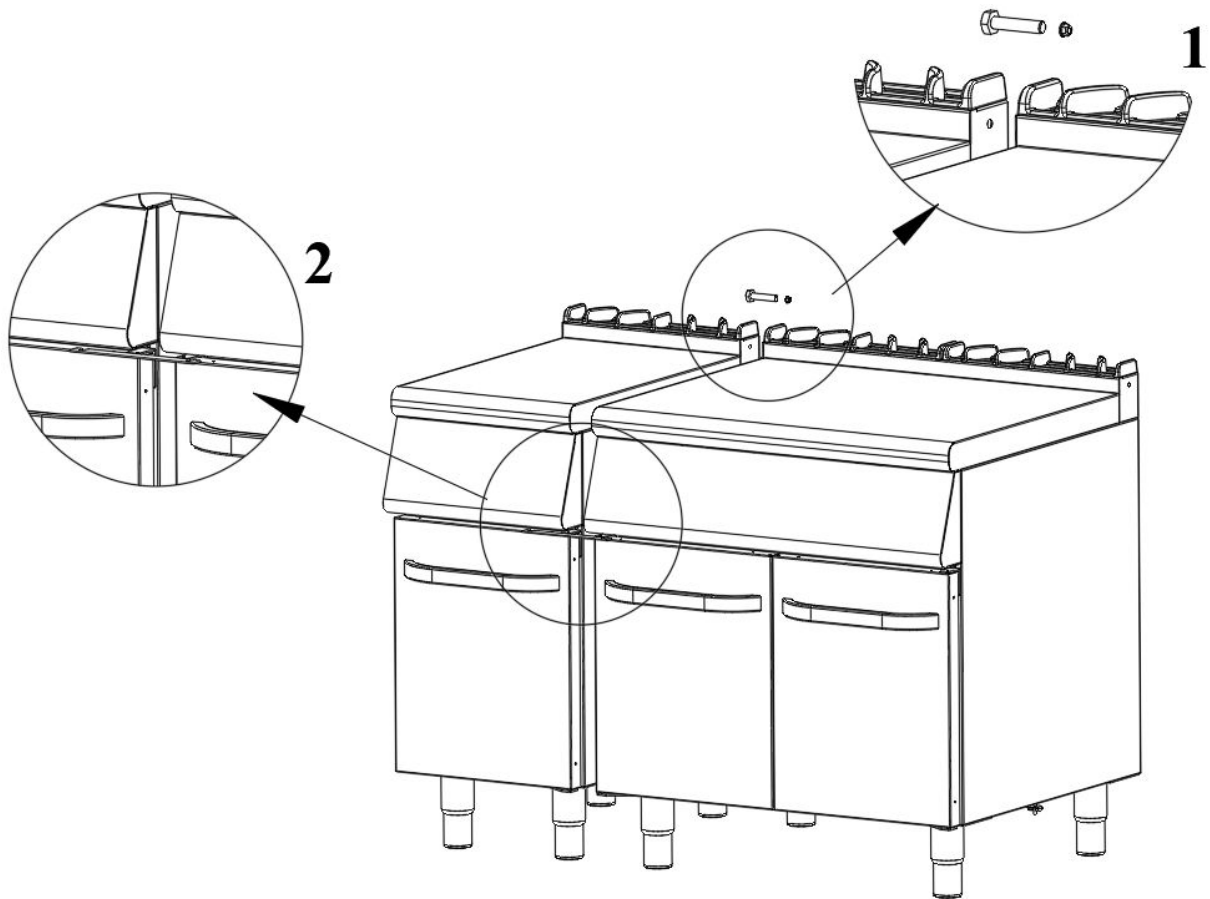
A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
B - THERMOSTAT
C1, C2 - INDICATEUR LUMINEUX
K - CONTACTEUR
R - RÉCHAUFFEUR
M - PINCE D'ENTRÉE



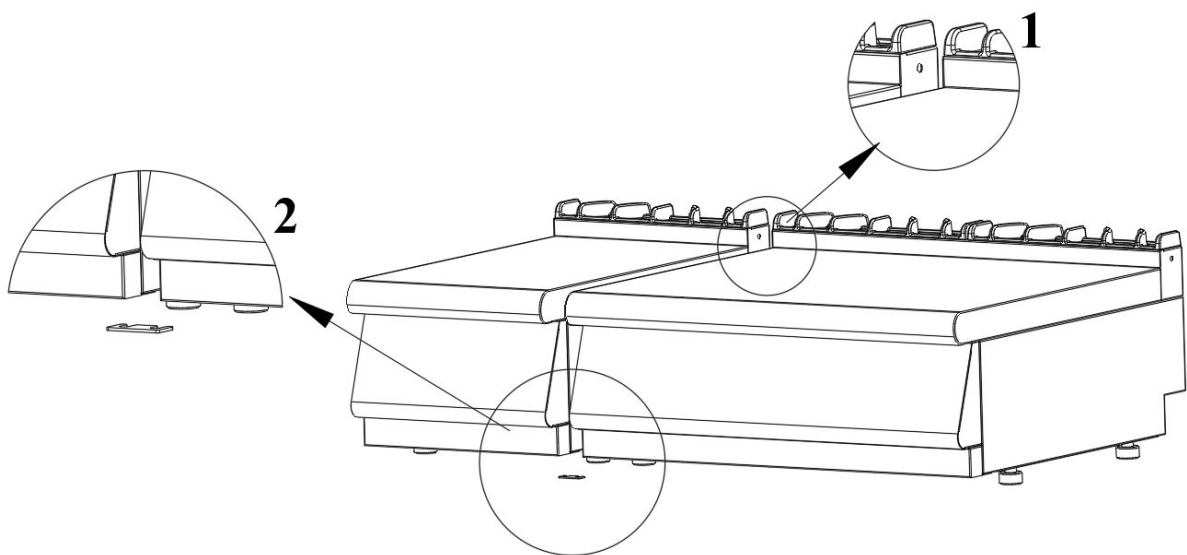
- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- B - THERMOSTAT
- C1, C2 - INDICATEUR LUMINEUX
- K - CONTACTEUR
- R - RÉCHAUFFEUR
- M - PINCE D'ENTRÉE

7178.0460 / 7178.0490 / 7178.0240 / 7178.0270 / 7178.0272 / 7178.3165 / 7178.3180 / 7178.3200





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The
Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK,
Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com