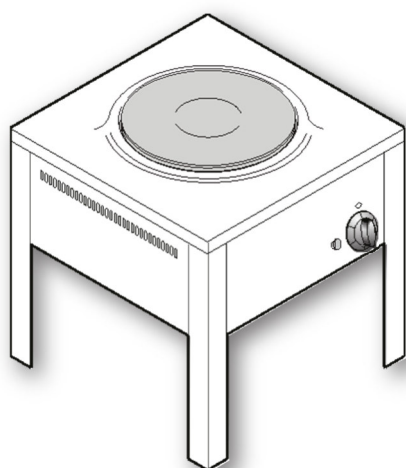


KUCHENKA ELEKTRYCZNA

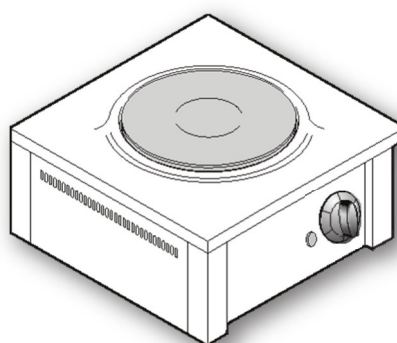
Linia 650

Model: FOE/30 , FOE/31 , FOE/32L , FOE/32C

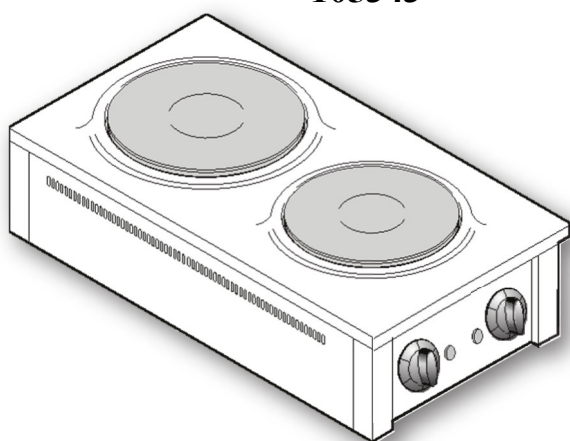
Instrukcja obsługi i instalacji



105343



105321



105323



105322

1. Informacje ogólne	1
1.1 Symbole użyte w instrukcji	1
1.2 Symbole znajdujące się na urządzeniu	1
1.3 Weryfikacja zgodności urządzenia z instrukcją	2
2. Bezpieczeństwo	3
2.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia	3
2.2 Instrukcje bezpieczeństwa w przypadku nieprawidłowego działania	3
2.3 Utylizacja urządzenia	3
3. Opis działania	5
3.1 Użytkowanie urządzenia	5
3.1.1 Zabronione użytkowanie	5
3.2 Konstrukcja	5
3.3 Zasada działania	6
3.3.1 Przełącznik pracy i lampka kontrolna	6
4. Instrukcje obsługi	7
4.1 Przed uruchomieniem urządzenia	7
4.1.1 Przygotowanie do pracy	7
4.2 Użytkowanie urządzenia	8
4.2.1 Włączanie	8
4.2.2 Gotowanie	8
4.2.3 Wyłączanie	8
4.3 Po użytkowaniu	9
4.3.1 Czyszczenie	9
4.3.2 Standardowe czyszczenie	9
4.3.3 Regularna konserwacja	10

5. Instalacja	12
5.1 Informacje ogólne	12
5.2 Przechowywanie	12
5.3 Rozpakowanie urządzenia	12
5.4 Utylizacja materiałów pakowych	12
5.5 Instalacja	13
5.6 Podłączenie do prądu	14
5.6.1 Podłączenie przewodu zasilającego do listwy zaciskowej urządzenia	14
5.7 Klimatyzacja	15
5.8 Szkolenie personelu	15
 6. Lokalizacja usterek	16
 7. Części zamienne	17
7.1 Kody napięć	17
 8. Specyfikacje techniczne	19

1. Informacje ogólne

Instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku należy uważnie przeczytać, ponieważ zawierają one ważne informacje dotyczące prawidłowej, właściwej i bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby umożliwić ewentualne korzystanie z niej przez pozostałych użytkowników.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z instrukcją dostarczoną przez producenta i zgodnie z lokalnymi przepisami. Urządzenie może być podłączone do źródła zasilania wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Personel odpowiedzialny za obsługę urządzenia musi przejść specjalne przeszkolenie w zakresie jego obsługi.

W przypadku awarii lub zakłóceń pracy urządzenie należy odłączyć. Regularne testy funkcjonalne wymagane w niniejszej instrukcji należy przeprowadzać zgodnie z instrukcjami. Konserwację urządzenia należy zlecać wykwalifikowanemu personelowi autoryzowanemu przez producenta i stosującemu oryginalne części zamienne.

Niezastosowanie się do powyższego zagraża bezpieczeństwu urządzenia.

1.1 Symbole użyte w instrukcji



Ten symbol oznacza sytuację, w której może wystąpić bezpośrednie zagrożenie bezpieczeństwa. Podane informacje są wiążące, aby uniknąć obrażeń ciała.



Ten symbol wskazuje właściwy sposób reakcji, aby uniknąć złych skutków, uszkodzenia urządzenia lub niebezpiecznych sytuacji.



Ten symbol informuje o sugestiach i środkach, które pomogą osiągnąć najlepszą możliwą wydajność urządzenia.

1.2 Symbole znajdujące się na urządzeniu



Ten symbol umieszczony na części urządzenia wskazuje, że za tą samą częścią znajdują się elektryczne zaciski przyłączeniowe. Dlatego ta część może być demontowana tylko przez wykwalifikowany personel.

1.3 Weryfikacja zgodności urządzenia z instrukcją

Numer seryjny urządzenia podany jest na tabliczce znamionowej. W przypadku zgubienia instrukcji, można ją zamówić u producenta lub lokalnego dystrybutora. W przypadku zamawiania nowej instrukcji ważne jest, aby podać numer seryjny znajdujący się na tabliczce znamionowej.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia



Ponieważ urządzenie to zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku profesjonalnego, może być używane wyłącznie przez wyznaczony personel.

Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!

Unikać przesuwania gorącego urządzenia!



W PRZYPADKU POŻARU OLEJU NIGDY NIE UŻYWAĆ WODY DO GASZENIA.

2.2 Instrukcje bezpieczeństwa w przypadku nieprawidłowego działania

W przypadku pożaru oleju do zgaszenia ognia używać gaśnicy lub koca gaśniczego.

W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania należy odłączyć urządzenie od prądu. Skontaktować się z serwisem.

W sytuacji awaryjnej należy odłączyć urządzenie od prądu naciskając wyłącznik zasilania.

2.3 Utylizacja urządzenia

Urządzenie wykonane jest z surowców nadających się do recyklingu i nie zawiera żadnych substancji niebezpiecznych ani toksycznych. Przy utylizacji urządzenia należy dokładnie przestrzegać przepisów obowiązujących w danym miejscu instalacji. Różne materiały należy rozdzielić według rodzaju i oddać do określonych punktów zbiórki. Zapewnić zgodność z przepisami ochrony środowiska.

3. Opis działania

3.1 Użytkowanie urządzenia

Kuchenka elektryczna przeznaczona jest do gotowania produktów umieszczonych w garnkach lub na patelniach i ustawionych na płytach.

3.1.1 Zabronione użytkowanie

Kuchenka elektryczna nie została zaprojektowana do gotowania bezpośrednio na płytach, jak np. płyta grillowa.

3.2 Konstrukcja

Konstrukcja ze stali nierdzewnej na 4 nóżkach o regulowanej wysokości. Okładzina zewnętrzna i powierzchnia wykonane są w całości ze stali nierdzewnej (AISI 304).

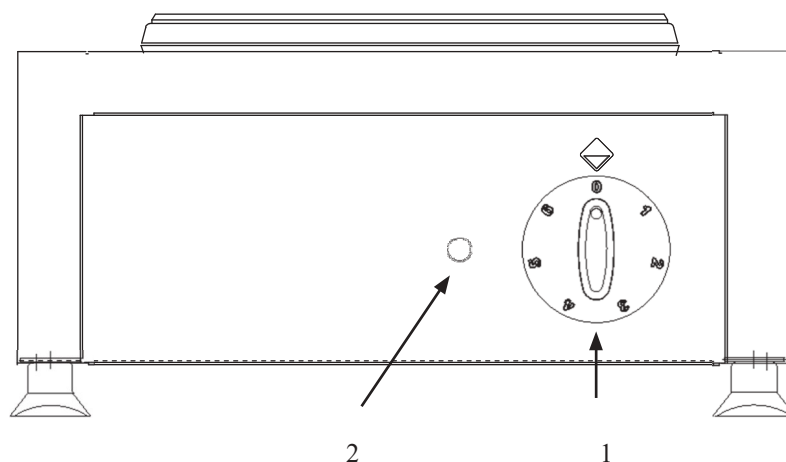
3.3 Zasada działania

Grzałki umieszczone pod płytami grzewczymi zapewniają nagrzanie powierzchni do gotowania do żądanej temperatury.

Podczas procesu gotowania oszczędność energii zależy od jakości garnków, a zwłaszcza ich dna.

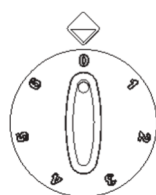
Garnek powinien mieć średnicę nieco większą niż średnica danej płyty i nadawać się do użytku z płytami elektrycznymi.

3.3.1 Przełącznik pracy i lampka kontrolna



1. Pokrętko przełącznika
2. Kontrolka zasilania

Gdy pokrętko zostanie obrócone na żądaną pozycję, włącza się kontrolka i rozpoczyna nagrzewanie płyty. Nagrzewanie to powstaje w wyniku ciepła, które się rozprzestrzenia poprzez przewodzenie i jest generowane przez elektryczne żeliwne płyty grzejne. Temperaturę płyty można regulować za pomocą 6-pozycyjnego przełącznika.



1



2



3

1. Pozycja WYŁ
2. Najniższa temperatura
- 3 Najwyższa temperatura

4. Instrukcje obsługi

4.1 Przed uruchomieniem urządzenia

4.1.1 Przygotowanie do pracy

Bardzo ostrożnie usunąć z kuchenki materiały opakowaniowe oraz folie samoprzylepne. Folię ochronną z tworzywa sztucznego usunąć ze ścianek, uważając, aby nie pozostawić resztek kleju na stalowej powierzchni; w razie potrzeby usunąć pozostałości kleju niepalnym rozpuszczalnikiem.

Przed pierwszym gotowaniem zaleca się, aby urządzenie, a przede wszystkim płyty grzewcze starannie wyczyścić.

Podczas czyszczenia części ze stali nierdzewnej należy zwrócić uwagę, aby zastosowany środek czyszczący nie zawierał substancji ściernych i był odpowiedni do powierzchni stalowych.

Po wyczyszczeniu urządzenia opłukać je czystą wodą i osuszyć ściereczką.

Przed pierwszym użyciem płyt grzewczych należy je najpierw nagrzewać przez ok. 4 minuty na najwyższej temperaturze, bez garnka. Podczas tej fazy wstępnej powłoka ochronna twardnieje i osiąga maksymalną wytrzymałość.



W celu czyszczenia nigdy nie trzymać urządzenia pod strumieniem wody!

4.2 Użytkowanie urządzenia

4.2.1 Włączanie

Włączyć urządzenie, naciskając wyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na zewnątrz.

Gdy pokrętko zostanie obrócone na żadaną pozycję, włącza się kontrolka i rozpoczyna nagrzewanie płyty. Nagrzewanie to powstaje w wyniku ciepła, które się rozprzestrzenia poprzez przewodzenie i jest generowane przez elektryczne żeliwne płyty grzejne.

4.2.2 Gotowanie

1. Za pomocą przełącznika temperatury wybrać temperaturę gotowania.
2. Podczas procesu gotowania oszczędność energii zależy od jakości garnków, a zwłaszcza ich dna.
3. Garnek powinien mieć średnicę nieco większą niż średnica danej płyty i nadawać się do użytku z płytami elektrycznymi.
4. Podczas gotowania zawsze używać przykrywki.
5. Aby osiągnąć temperaturę gotowania, ustawić najwyższą temperaturę, oraz następnie zredukować ją o tyle, aby była wystarczająca na dalszy proces gotowania.



Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!



W codziennym użytkowaniu stosować tylko całkowicie suche garnki. Nie odstawiać na płytach grzewczych żadnych wilgotnych pojemników ani przedmiotów, na których znajduje się skroplona woda, jak np. pokrywki!

4.2.3 Wylłączanie

Wyłączyć kuchenkę elektryczną, obracając regulator temperatury na pozycję „0”. Teraz również wyłącza się zielona lampka kontrolna.



Płyty grzewcze mogą być jeszcze gorące!

4.3 Po użytkowaniu

4.3.1 Czyszczenie



Przed czyszczeniem lub pracami konserwacyjnymi urządzenie należy wyłączyć oraz odłączyć zasilanie znajdujące się za nim.



Główne przyczyny uszkodzenia lub korozji stali nierdzewnej:

- Stosowanie środków ściernych lub kwaśnych środków czyszczących, zwłaszcza produktów na bazie chloru, takich jak kwas solny lub podchloryn sodu (wybielacz chlorowy). Dlatego przed zakupem środka czyszczącego należy upewnić się, czy nie powoduje on korozji stali nierdzewnej;
- Gromadzenie się osadów zawierających żelazo (np. spowodowanych rdzą rozpuszczoną w wodzie przepływającej przez rury, zwłaszcza po długich okresach przestoju), dlatego należy unikać tego rodzaju zastoju; nie używać wełny żelaznej do usuwania uporczywych resztek jedzenia, raczej używać poduszek ściernych lub szpatulek wykonanych ze stali nierdzewnej lub materiałów bardziej miękkich, które nie mogą zawierać żelaza;
- Zawilgocenie substancjami zawierającymi składniki kwasu, takie jak ocet, sok z cytryny, sosy, sól itp. Z tego powodu należy unikać długotrwałego kontaktu tych substancji ze stalowymi częściami urządzenia. Szczególnie szkodliwe dla powierzchni jest parowanie na nie roztworów soli.

Staranne, codzienne czyszczenie (odłączyć zasilanie elektryczne!) utrzymuje niezawodną pracę kuchenki elektrycznej i wydłuża jej żywotność.



W celu czyszczenia nigdy nie trzymać urządzenia pod strumieniem wody!

4.3.2 Standardowe czyszczenie

Urządzenie należy czyścić wodą z mydłem lub detergentem i wilgotną szmatką, unikając środków ściernych lub zawierających kwasy, jak to opisano powyżej. Tych środków czyszczących nie wolno również używać do czyszczenia podłóg w pobliżu urządzenia, ponieważ opary mogą także osadzać się i niszczyć powierzchnie stalowe. Spłukać czystą wodą i wysuszyć; nie czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, aby zapobiec komplikacjom spowodowanym przedostaniem się wody, która jest szkodliwa dla urządzenia.

Do regularnego czyszczenia używać wilgotnej szmatki. W przypadku uporczywych zabrudzeń na szmatkę nałożyć niewielką ilość konwencjonalnego środka czyszczącego. Na zakończenie usunąć z płyty ewentualne pozostałości środka czyszczącego oraz ją osuszyć, przez kilka sekund ją podgrzewając. Po zakończeniu tego procesu nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego.

Rysy i brązowe plamy

Rysy i brązowe plamy można wypolerować lub usunąć za pomocą poduszek ściernych ze stali nierdzewnej lub syntetycznych gąbek szlifierskich, które należy zawsze stosować w kierunku satynowania.

Rdza

W przypadku konieczności usunięcia plam z rdzy należy skontaktować się z producentami przemysłowych środków czyszczących w celu uzyskania odpowiedniego środka do czyszczenia. W tym celu można również stosować produkty przemysłowe do czyszczenia osadów wapiennych. Po użyciu tych produktów i spłukaniu czystą wodą może okazać się niezbędny zasadowy środek czyszczący, który zneutralizuje zalegające na powierzchni związki kwasowe.



Aby zapobiec powstawaniu plam rdzy lub nieprzyjemnego zapachu powstałego w wyniku spalenia resztek jedzenia, przed każdym procesem gotowania należy upewnić się, że pola grzewcze zostały dokładnie wyczyszczone.

Przestój

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez określony czas lub w przypadku awarii, nieprawidłowego działania itp., należy odłączyć zasilanie elektryczne. Po oczyszczeniu i wysuszeniu należy je zabezpieczyć warstwą odpowiedniego środka (np. wazeliny w sprayu lub podobnych produktów).

W przypadku usterki należy zwrócić się do serwisu.

4.3.3 Regularna konserwacja

Przynajmniej raz w roku należy przeprowadzić następujące prace konserwacyjne:

Testy funkcjonalne elementów sterujących.

Zaleca się, aby instalator podpisał z użytkownikiem umowę serwisową, która przewiduje co najmniej jedną inspekcję w roku.

Czynności związane z serwisem i konserwacją mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

5. Instalacja

5.1 Informacje ogólne



Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody majątkowe powstałe na skutek błędów w instalacji lub nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Sprawdzić, czy urządzenie jest ustawione na napięcie sieciowe dostępne w miejscu użytkowania. Jeśli dostępne napięcie jest inne, urządzenia nie wolno instalować.

5.2 Przechowywanie

Jeżeli urządzenie było przechowywane w magazynie w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem należy je doprowadzić do temperatury co najmniej +10°C.

5.3 Rozpakowanie urządzenia

Przed instalacją kuchenki należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Niektóre części są zabezpieczone folią samoprzylepną, którą należy starannie usunąć. Ewentualne pozostałości kleju należy usunąć z powierzchni urządzenia za pomocą odpowiednich, niepalnych środków. Zabronione jest używanie środków ściernych.

5.4 Utylizacja materiałów pakowych

Podczas utylizacji opakowania należy dokładnie przestrzegać przepisów obowiązujących w danym miejscu instalacji. Różne materiały należy rozdzielić według rodzaju i oddać do określonych punktów zbiórki. Zapewnić zgodność z przepisami ochrony środowiska.

5.5 Instalacja



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac ingerujących w urządzenie należy wyłączyć zasilanie elektryczne.



Jeżeli kuchenka elektryczna jest zainstalowana w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, należy zadbać o to, aby nie kolidowały one ze sobą. Także zasilanie elektryczne poszczególnych urządzeń musi być niezależne od pozostałych. Przed włączeniem dowolnej grzałki należy się upewnić, że wszystkie części opakowania i ewentualne folie ochronne zostały usunięte.

Wypoziomować urządzenie za pomocą skali. Wysokość urządzenia można regulować za pomocą nóżek o regulowanej wysokości (urządzenie posiada regulację wysokości od 860 mm do 900 mm, podczas gdy w urządzeniach nastolnych można dokonywać mniejszych regulacji). W ten sposób urządzenie zostaje dobrze przymocowane.

Podczas pracy należy przestrzegać wszystkich przepisów przeciwpożarowych i przepisów bezpieczeństwa.



Instalacja, konserwacja, podłączenie gazu (w przypadku urządzeń gazowych), podłączenie elektryczne i uruchomienie urządzenia powinny być wykonywane przez uprawnionego instalatora. Należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w miejscu instalacji urządzenia.



Informujemy, że urządzenia instalowane w miejscach publicznych muszą spełniać poniższe wymagania.

Instalację i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z przepisami i obowiązującymi normami, a mianowicie:

- Przepisy bezpieczeństwa chroniące przed ryzykiem pożaru i paniki w miejscach publicznych;
- Przepisy powszechnie obowiązujące dla wszystkich urządzeń:
- Ogrzewanie, wentylacja, chłodzenie, klimatyzacja oraz wytwarzanie pary i ciepłej wody do celów sanitarnych.
- Instalacja urządzeń kuchennych dla branży hotelarsko-gastronomicznej.
- Specjalne przepisy dla każdego rodzaju obiektów użyteczności publicznej (szpitale, domy towarowe itp.)



Podczas montażu urządzenia, jeśli jego panel boczny jest umieszczony przy ścianach palnych (drewno lub podobne) lub przy ścianach wrażliwych na ciepło (płyta gipsowo-kartonowa lub podobne), należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, aby nie uszkodzić tych ścian. Dlatego należy zamontować osłonę izolującą je od promieniowania ciepłego lub zachować odstęp co najmniej 50 mm od bocznej ścianki urządzenia.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody majątkowe powstałe na skutek błędów w instalacji lub nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

5.6 Podłączenie do prądu



Przyłącze przewodu zasilającego typu Y.

Przewód zasilający może instalować lub wymieniać wyłącznie producent, jego serwis lub osoba o podobnych kwalifikacjach (urządzenie może być dostarczone z przewodem zasilającym lub bez).



Urządzenie może działać tylko wtedy, gdy jest podłączone do uziemienia.

System uziemiający musi być sprawny.

Urządzenia przeznaczone są do podłączenia stałego.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić: napięcie sieci zasilającej musi mieć wartości podane na tabliczce znamionowej.

Przewód zasilający musi być wykonany z gumy, o jakości odpowiadającej co najmniej typowi H07RN-F i musi posiadać kable o przekroju odpowiednim do wytrzymałego obciążenia szczytowego (patrz dane techniczne).



Na czas instalacji za urządzeniem należy zamontować sprawny, wielobiegunowy wyłącznik z rozwarciem styków wynoszącym co najmniej 3 mm. Można w tym celu zastosować automatyczne wyłączniki termomagnetyczne. Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się bezpośrednio obok urządzenia i być łatwo dostępny.

Zaleca się stosowanie wyłącznika termomagnetycznego zintegrowanego z bezpiecznikiem.

Kabel urządzenia nie może być narażony na bezpośrednie działanie źródeł ciepła.

5.6.1 Podłączenie przewodu zasilającego do listwy zaciskowej urządzenia

Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej należy postępować w następujący sposób:

- Przerwać dopływ prądu;
- Usunąć pokrętło na przednim panelu;
- Odkręcić 4 śruby, które trzymają panel przedni;
- Listwa zaciskowa znajduje się w przestrzeni poniżej.

Aby uniknąć ryzyka rozdarcia, przewód zasilający musi być zasłonięty gniazdem kablowym w urządzeniu.

Przewód uziemiający musi być na tyle długi, aby ewentualne naprężenia mechaniczne występowały dopiero za aktywnymi przewodami.

5.7 Klimatyzacja

Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu (w miarę możliwości pod okapem), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.8 Szkolenie personelu

Odpowiedzialny personel należy poinformować o użytkowaniu urządzenia i sposobie jego działania w oparciu o instrukcję obsługi oraz przekazać instrukcję obsługi personelowi.

6. Lokalizacja usterek

Jeśli urządzenie nie działa, sprawdzić skrzynkę z bezpiecznikami, aby upewnić się, że bezpieczniki (zabezpieczenie przeciążeniowe) nie są przepalone. Zlecić sprawdzenie urządzenia zabezpieczającego przed przeciążeniem wyspecjalizowanemu technikowi.



Użytkownikowi nie wolno wykonywać żadnych prac konserwacyjnych na żadnej części tego urządzenia. Czynności konserwacyjne muszą być wykonywane przez autoryzowanego technika.

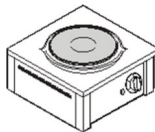
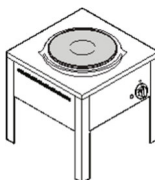
PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE	
		DLA UŻYTKOWNIKA	DLA WYSPECJALIZOWANEGO INSTALATORA

POWIERZCHNIA GRZEWCA

Płyta grzewcza nie nagrzewa się:	brak zasilania;		
	pęknięte grzałki płyty;	sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane elektrycznie;	Wymienić grzałkę (zob. Rozdział „Wymiana elektrycznej płyty grzewczej”).
	uszkodzony przełącznik;		Wymienić przełącznik (zob. rozdz. „Wymiana przełącznika płyty grzewczej”).

7. Części zamienne

7.1 Kod produktu

Seria 650		
Kod produktu	Określenie	
1008310	FOE30	
1008300	FOE31	
1008330 1/N/PE 1008335 3/N/PE	FOE32L	
1008320 1/N/PE 1008325 3/N/PE	FOE32C	

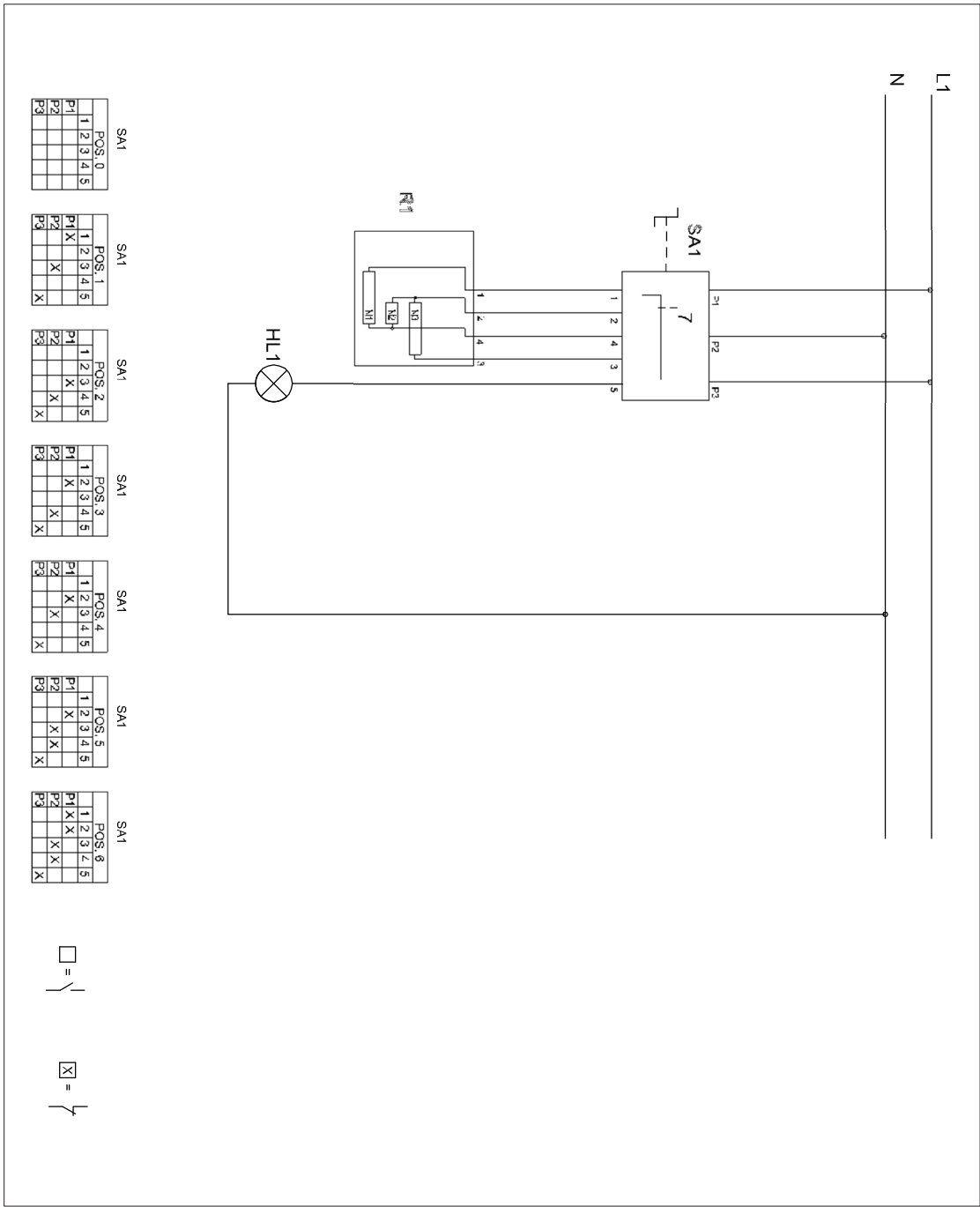
8. Specyfikacje techniczne

Schematy połączeń	20
Rysunki montażowe i przyłączeniowe	24
Tabela danych technicznych	29

The diagram shows a 7-segment display driver circuit. It consists of a 74LS164 shift register, a 7-segment display (SA1), and a common anode LED (HL1). The shift register is connected to the display via a 7-bit bus. The display is connected to the LED. The circuit is powered by a 5V supply (VCC) and ground (GND). The display is labeled SA1. The LED is labeled HL1. The shift register is labeled 74LS164. The display is labeled 7. The LED is labeled HL1.

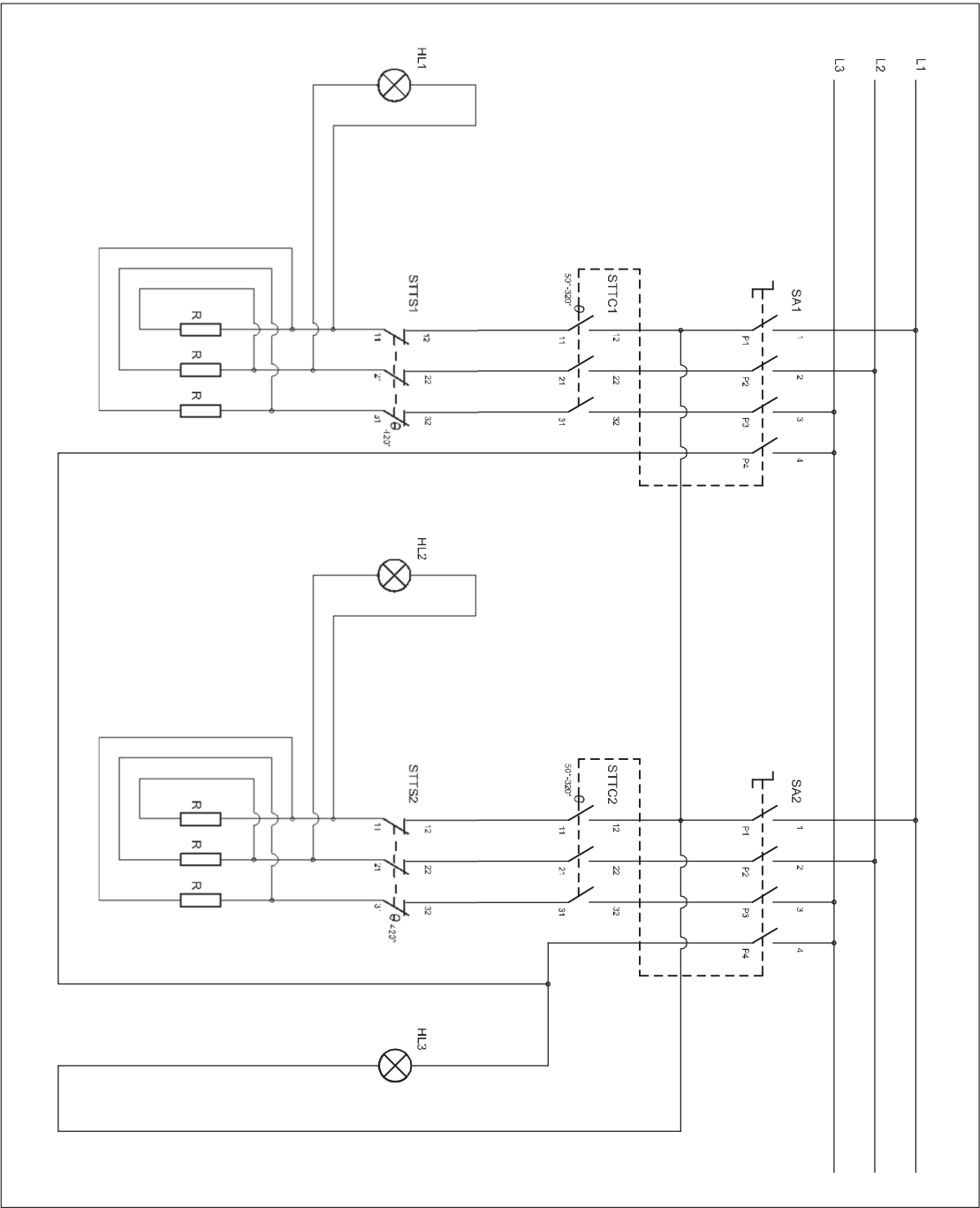
Kod	Oznaczenie	Opis	Właściwości elektryczne
6A038506	HL1	Kontrolka operacyjna płyty	400V - 150 C
6A045301	R1	Element grzewczy	2000W - 230V
MA1616100	SA1	Przełącznik C	7 POS.

6LE00270 FOE31 3/PE-400V 50-60Hz



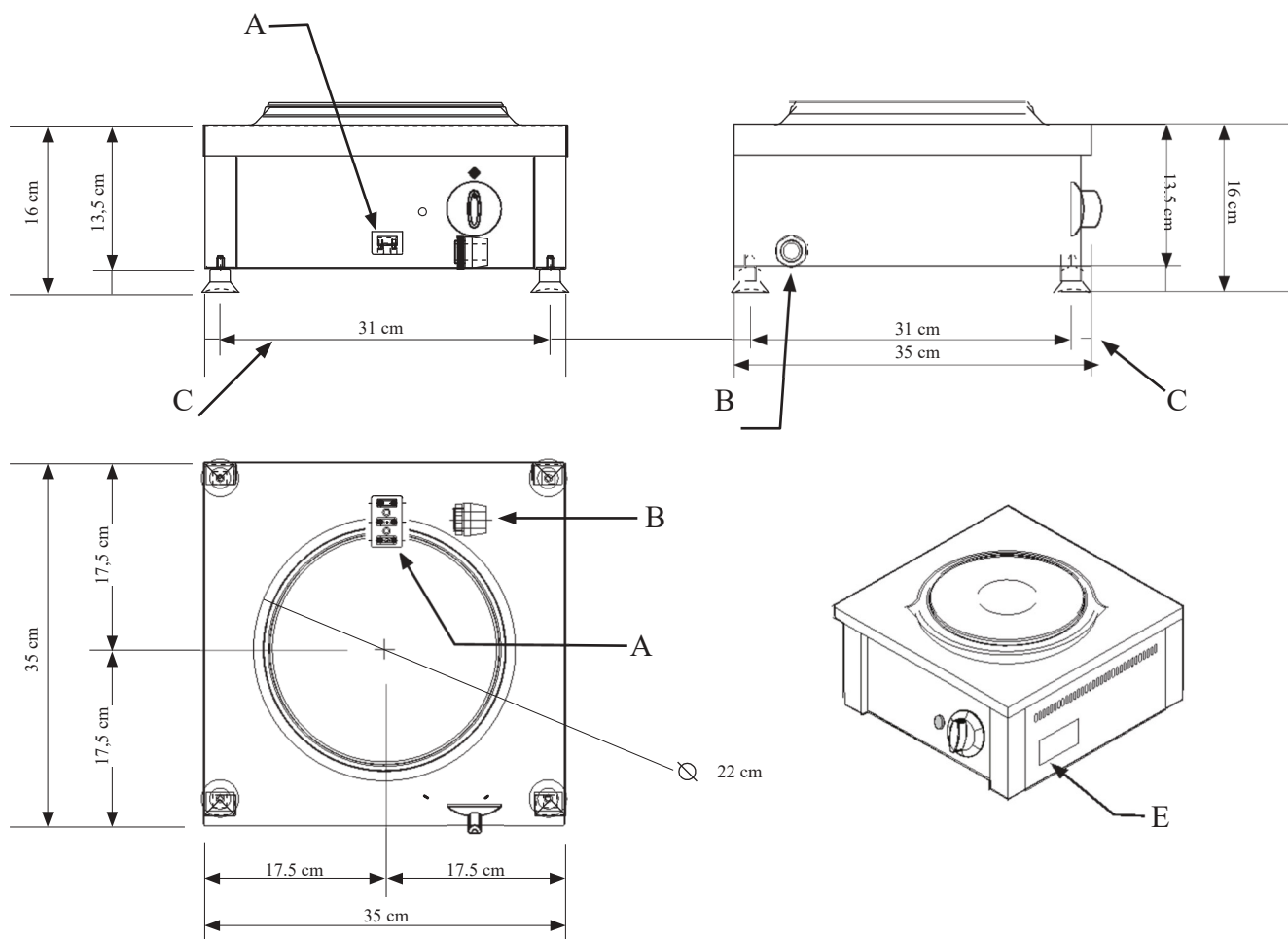
Kod	Oznaczenie	Opis	Właściwości elektryczne
6A038506	HL1	Kontrolka operacyjna płyty	400V - 150 C
6A036500	R1	Element grzewczy	3500W 400V D.300mm
MA1937800	SA1	Przełącznik	7 POS.

6LE00268 FOE32L-C 3/PE~400V 50-60Hz



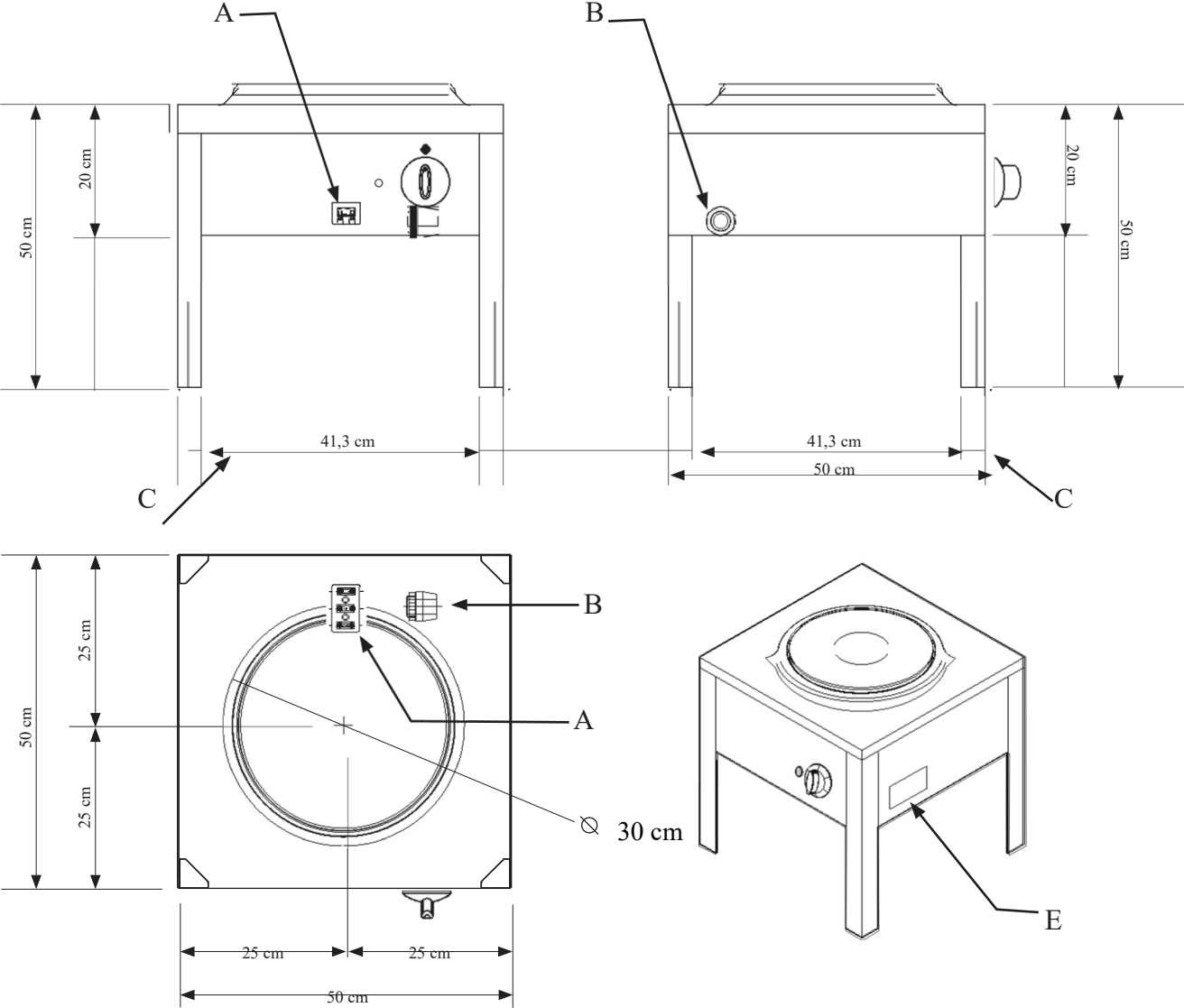
Kod	Oznaczenie	Opis	Właściwości elektryczne
6A038506	HL1-2	Kontrolka operacyjna płyty	400V - 150 C
6A045600	R2	Element grzewczy	2600W - 400V D. 220mm
6A048910	R1	Element grzewczy	2000W - 400V D. 180mm
MA1616100	SA1-2	Przełącznik	7 POS.

Rysunek urządzenia FOE/30



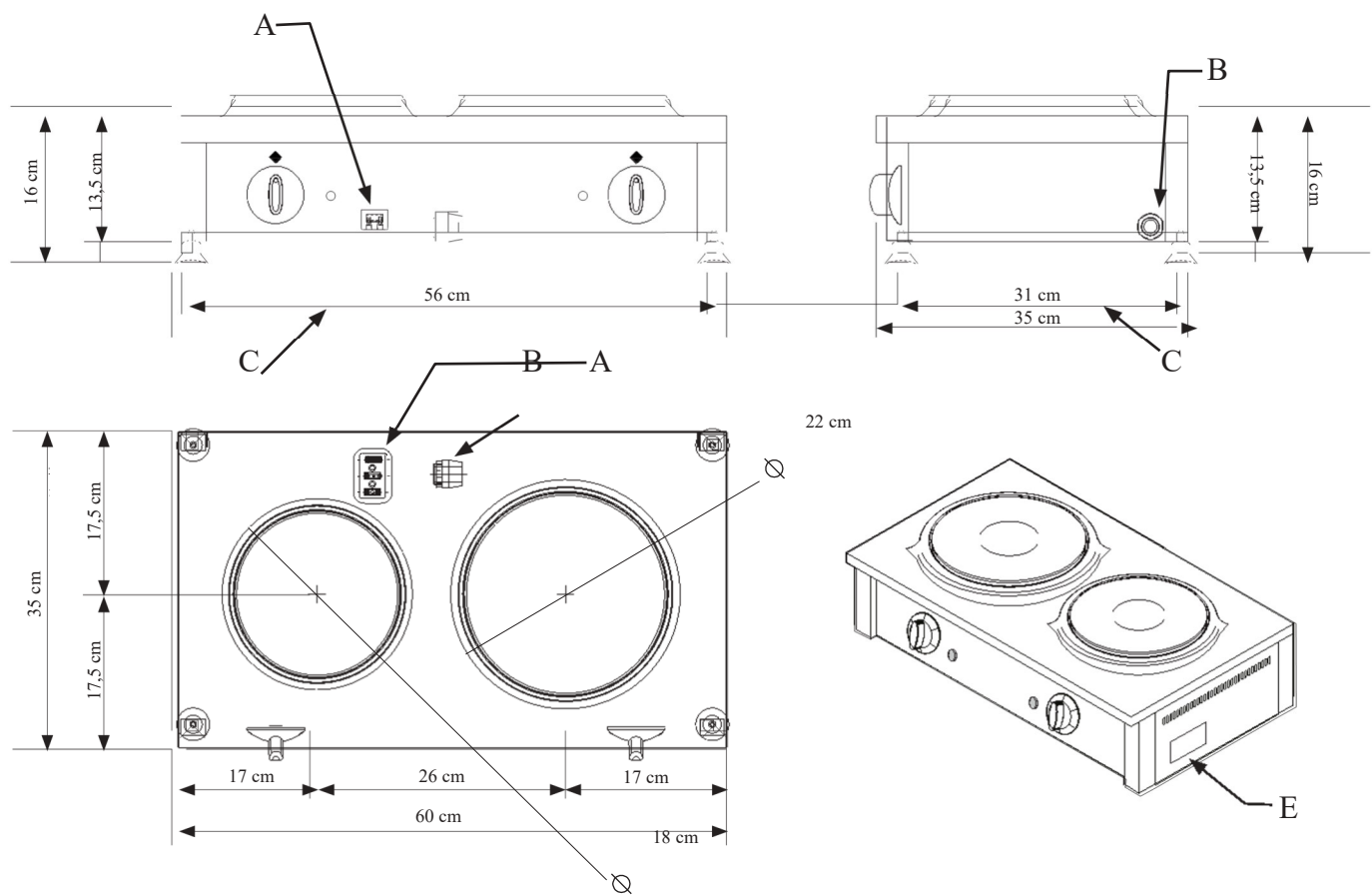
	OPIS
B	Wprowadzenie kabla
C	Odległość osi w nóżkach
E	Etykieta
A	Listwa zaciskowa

Rysunek urządzenia FOE/31



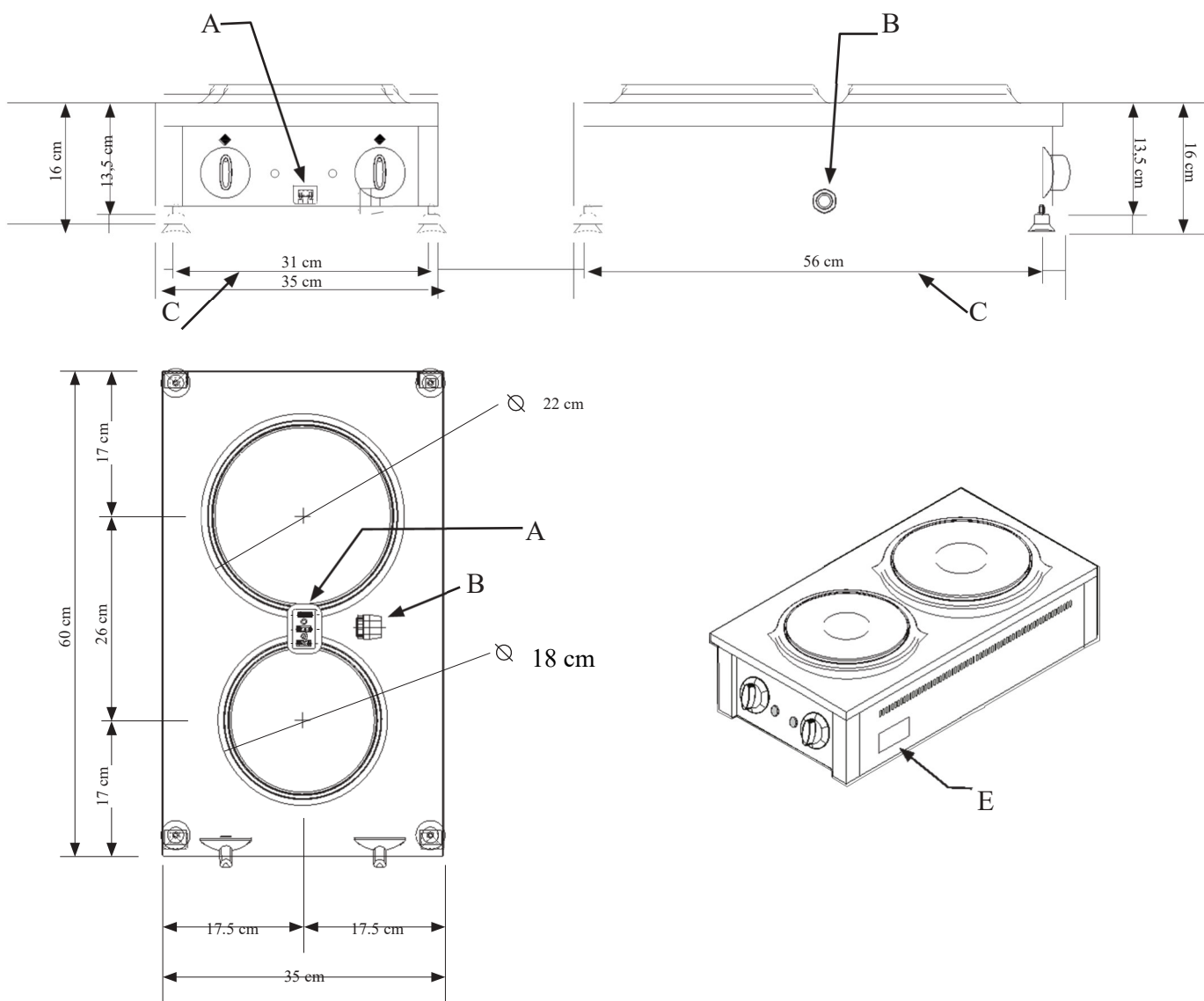
	OPIS
B	Wprowadzenie kabla
C	Odległość osi w nóżkach
E	Etykieta
A	Listwa zaciskowa

Rysunek urządzenia FOE/32L



	OPIS
B	Wprowadzenie kabla
C	Odległość osi w nóżkach
E	Etykieta
A	Listwa zaciskowa

Rysunek urządzenia FOE/32C



	OPIS
B	Wprowadzenie kabla
C	Odległość osi w nóżkach
E	Etykieta
A	Listwa zaciskowa

Rozdział	Model	Specyfikacje
Numer i moc płyty	FOE 30	1 x 2 kw
Numer i moc płyty	FOE 31 (400V)	1 x 3,5 kw
Numer i moc płyty	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
Numer i moc płyty	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
Moc znamionowa	FOE 30	2 kw
Moc znamionowa	FOE 31 (400V)	3,5 kw
Moc znamionowa	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	4,6 kw
Moc znamionowa	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	4,6 kw
Napięcie w sieci	FOE 30	1/N/PE 50-60Hz
Napięcie w sieci	FOE 31 (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Napięcie w sieci	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1/N/PE 50-60Hz
Napięcie w sieci	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Prąd maksymalny	FOE 30	8,7A
Prąd maksymalny	FOE 31 (400V)	
Prąd maksymalny	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	11,5A
Prąd maksymalny	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	17,3A
Najmniejszy przekrój przewodu	FOE 30	
Najmniejszy przekrój przewodu	FOE 31 (400V)	
Najmniejszy przekrój przewodu	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	
Najmniejszy przekrój przewodu	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	
Typ przewodu sieciowego	FOE 30	5 x 1,5
Typ przewodu sieciowego	FOE 31 (400V)	5 x 2,5
Typ przewodu sieciowego	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	5 x 1,5
Typ przewodu sieciowego	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	5 x 2,5