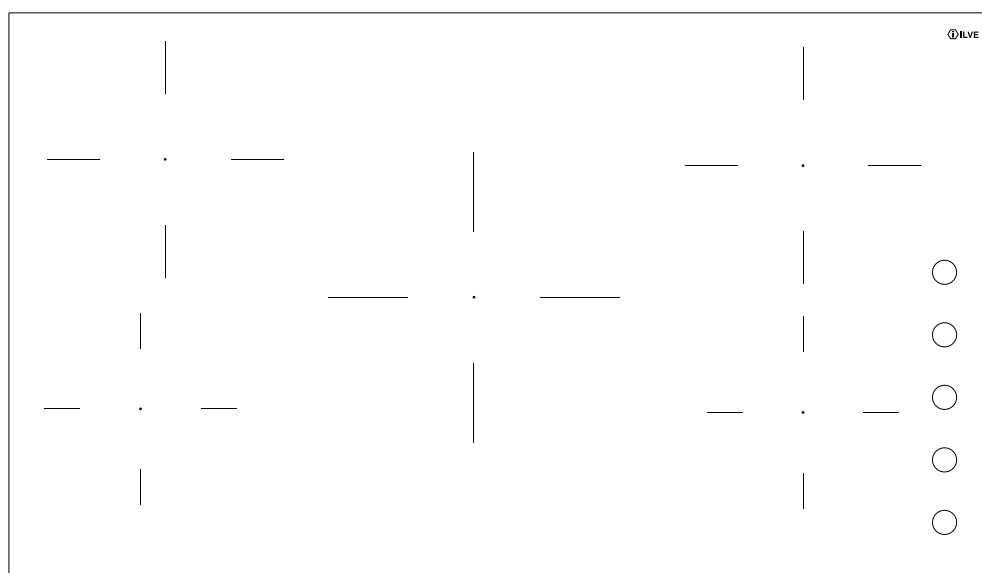


# INDUCTIEKOOKPLATEN

HVI364/395



NL | Gebruiksaanwijzing



## LET OP

Het apparaat moet worden geïnstalleerd door bevoegd personeel. De installateur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door eventuele fouten in de elektrische aansluiting.

1. De installatie van de inductiekookplaat moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel en in overeenstemming met de geldende normen.
2. Zorg ervoor dat de onder spanning staande delen onder de inbouw beschermd zijn.
3. Het schema voor de elektrische aansluiting staat op het etiket naast de klemmenstrook.
4. Bij directe aansluiting op het net moet een omnipolaire schakelaar worden geplaatst met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm.
5. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden gescheiden door een geschikte onderbreking: schakelaar, zekering.
6. De kookplaat moet worden geïnstalleerd in een geschikte inbouwruimte (zie hoofdstuk Installatie).
7. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het koken van voedsel en niet voor andere huishoudelijke of industriële toepassingen.
8. Verwijder de stickers van het glas van de kookplaat.
9. Wijzig of verander het apparaat niet.
10. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
11. Het apparaat moet worden aangesloten en gemonteerd in overeenstemming met de geldende lokale normen.
12. Gebruik geen verlengsnoeren voor de aansluiting.
13. Het apparaat mag niet worden gebruikt met pannen die niet geschikt zijn voor inductiekoken.
14. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder adequate supervisie staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren.
15. Let op: dit apparaat en de toegankelijke delen ervan worden erg heet tijdens gebruik.
16. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij ze voortdurend worden gecontroleerd.
17. Kinderen moeten worden begeleid om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
18. Schakel na gebruik de kookzone uit met de bediening en vertrouw niet op de pannendetector.
19. LET OP: onbewaakt koken met vet of olie op de kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
20. Let op: bij brand nooit proberen een vlam of brand met water te blussen; schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

21. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
22. Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met het glas of de pan.
23. **Magnetische voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, rekenmachines mogen niet in de buurt van het apparaat tijdens gebruik worden geplaatst.**
24. **Gebruik geen metalen voorwerpen behalve pannen die geschikt zijn voor inductiekoken.**
25. **Het kookproces moet worden gecontroleerd; een kort kookproces moet voortdurend worden bewaakt.**

## Voorzorgsmaatregelen om het apparaat niet te beschadigen


1. Het product moet worden gereinigd volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud.
2. Ongeschikte pannen kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen.
3. Gebruik geen schurende materialen voor het reinigen.
4. Voorkom dat zware voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat vallen.
5. Zet pannen voorzichtig op de kookplaat.
6. Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat conform de gebruiksaanwijzing is.
7. Zet geen lege pannen op de kookplaat.
8. Suiker, synthetische materialen of aluminium materialen mogen niet in contact komen met de kookzones.
9. Vermijd het plaatsen van hete containers op het bedieningspaneel.
10. Als er onder de kookplaat een lade of paneel is, moet deze minimaal 2 cm afstand houden van de onderkant van de kookplaat voor een goede ventilatie.
11. Plaats geen brandbare voorwerpen in de lade onder de kookplaat..

## In geval van storing

1. Wanneer een storing wordt vastgesteld, het apparaat uitschakelen en loskoppelen.
2. Als het glas barsten of breuken vertoont, het apparaat loskoppelen en contact opnemen met een erkend servicecentrum.
3. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
4. **DE SCHAKELAAR MOET NA INSTALLATIE TOEGANKELIJK ZIJN**



## Voorzorgsmaatregelen

1. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de kookzone staat. Idealiter moet de bodem van de pan de gehele kookzone bedekken.
2. Het magnetische veld dat door het inductiekookplaat wordt geproduceerd, kan de correcte werking van een pacemaker beïnvloeden. Het wordt aanbevolen om gedetailleerde informatie te vragen aan de behandelend arts.
3. Vermijd contact van synthetische materialen of aluminium met de kookzones.
4. Dit apparaat, conform de Europese WEEE-richtlijn (2012/19/EU), moet aan het einde van zijn levensduur apart worden afgevoerd van ander afval. Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die als gevaarlijk voor gezondheid en milieu worden beschouwd, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.
5.  Elektrische spanning: gevaar voor elektrocutie. Schakel de algemene elektrische voeding uit. Verwijder de voedingskabel van het elektrische systeem..

## Afvoer

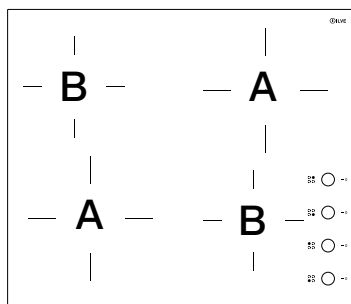
1. Om het apparaat af te voeren: knip de voedingskabel door en verwijder deze. Breng het apparaat naar geschikte inzamelpunten voor elektrische en elektronische afvalstoffen, of lever het apparaat in bij de verkoper wanneer u een gelijkwaardig apparaat koopt, volgens het één-op-één principe.
2. Voor de verpakking van het apparaat worden milieuvriendelijke en recycleerbare materialen gebruikt. Breng de verpakkingsmaterialen naar geschikte inzamelpunten voor gescheiden afvalinzameling.
3. Plastic verpakkingen: verstikkingsgevaar. Laat de verpakking of delen daarvan niet onbeheerd achter. Laat kinderen niet spelen met plastic verpakkingszakken.
4. De materialen die voor de constructie van onze huishoudelijke apparaten worden gebruikt, zijn milieuvriendelijk en dus recyclebaar. Verpakkingsresten moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden en afgevoerd via de daarvoor bestemde gescheiden inzamelingskanalen. Voor het afvoeren van uw apparaat kunt u gebruikmaken van de afvoermogelijkheden bij uw verkoper en/of uw gemeentelijke overheid; vergeet niet het apparaat onbruikbaar te maken voordat u het afvoert.

# GEBRUIKSAANWIJZING

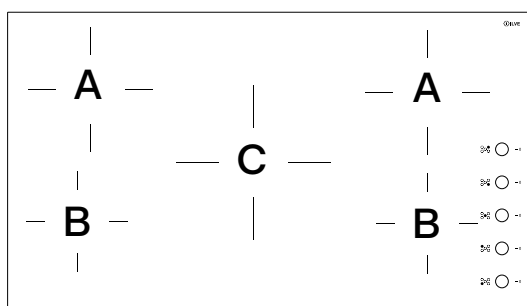
## Gebruik van de inductiekookplaat

### Kookzones

HVI 364



HVI 395



ZONE	A	B	C
Diameter (mm)	ø 200	ø 145	ø 250
Minimale pannen diameter (mm)	ø 110	ø 110	ø 145
Vermogen (watt)	2300	1400	2300
Booster (watt)	3000	1850	3000

### Uitgeschakeld modus

Uitgeschakeld modus

Het display van de oven gaat uit om energie te besparen na 1 minuut inactiviteit. Het kan weer worden ingeschakeld met een aanraking. Het verbruik in uitgeschakelde modus is 0,5 W.

### Eerste inschakeling

Reinig het oppervlak van het kookvlak met een vochtige doek.

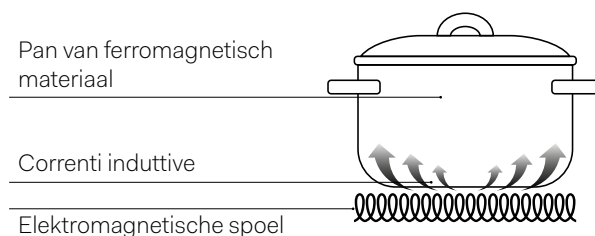
### Ventilatie

De ventilatie van het kookvlak is volledig automatisch. De koelventilator van de elektronica onder het kookvlak draait op lage snelheid tot een bepaalde temperatuur van de elektronica is bereikt. Wanneer het kookvlak langere tijd wordt gebruikt, neemt de snelheid van de koelventilator toe. Wanneer de elektronica koud is, stopt de koelventilator automatisch.

### Inductie

Onder elk kookgebied bevindt zich een spoel die, wanneer een pan erop wordt geplaatst, een variabel elektromagnetisch veld genereert, waardoor inductiestromen worden opgewekt in de bodem van de pan van ferromagnetisch materiaal. Het uiteindelijke resultaat is dat de bodem van de pan boven het kookgebied wordt verwarmd. Fundamenteel is het type materiaal van de pan::

- **Geschikte materialen:** staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch staal, aluminium met ferromagnetische bodem (te controleren met een magneet);
- **Ongeschikte materialen:** aluminium en staal zonder ferromagnetische bodem, koper, keramiek, porselein, glas, messing.



### Display

Symbol	Beschrijving
0	De kookzone is actief
1-9	Vermogensniveau - Selecteer het kookniveau
<u>P</u>	Booster - Oververmogen van de kookzone
<u>U</u>	Pansensor - Geen pan of ongeschikte pan
A	HEAT-UP functie
H	Restwarmte - De kookzone is heet
U	Verwarming op 42°
E	Externe fout
	Permanente draaibeweging van de knop
	Kinderbeveiliging vergrendeling

# GEBRUIKSAANWIJZING

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Knoppen

De knoppen zijn zonder nummering, het vermogensniveau is zichtbaar op het display.

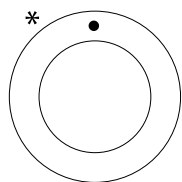


Fig.A

### Inschakelen van een kookzone

Draai de betreffende knop met de klok mee. Op het display verschijnt het symbool en het ingestelde vermogensniveau (van 1 tot 9) en klinkt een pieptoon.

### Uitschakelen van een kookzone

Een kookzone wordt uitgeschakeld door de betreffende knop tegen de klok in te draaien. Op het display blijft het symbool nog 10 seconden zichtbaar, daarna verdwijnt het en klinkt een pieptoon. Als de kookzone nog heet is, verschijnt op de betreffende zone het symbool [H].

### Automatisch uitschakelen

Het apparaat schakelt automatisch uit bij oververhitting of stroomstoringen.

### BOOSTER-functie

De boosterfunctie geeft extra vermogen aan een kookzone om de kooktijd te verkorten. Activeer deze door de knop met de klok mee te draaien vanaf positie 0 tot het einde van de slag (\* fig. A). Na een korte pieptoon verschijnt op het display een [P], wat betekent dat de boosterfunctie is geactiveerd. De boosterfunctie duurt maximaal 5 minuten. Daarna schakelt de zone terug naar niveau [9]. De boosterfunctie stopt eerder als:

- Een lager vermogensniveau wordt ingesteld;
- De pan wordt verwijderd;
- Er oververhitting van het apparaat of de kookzone optreedt.
- De boosterfunctie heeft voorrang boven de "Heat-up" functie..

### Panherkenning


Elke kookzone werkt met specifieke inductiepannen met een diameter die past bij de gekozen kookzone. Als de pan niet geschikt is, toont het display het symbool voor afwezigheid van pan (U) en schakelt het apparaat niet in. De zone blijft uitgeschakeld tot een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Verwijder je de pan tijdens gebruik, dan schakelt de zone uit. De herkenningstijd is 10 minuten; als in die tijd geen geschikte pan wordt gebruikt, schakelt de zone uit..


### HEAT-UP functie

De Heat-up functie, of snelverwarming, is beschikbaar op elke kookzone. De zone werkt gedurende een bepaalde tijd op elk maximaal vermogen en schakelt daarna automatisch terug naar het ingestelde niveau. De duur hangt af van het ingestelde vermogen. Activeer de Heat-up functie door de knop vanaf positie 0 2 seconden tegen de klok in te draaien tot het einde van de slag. Na een korte pieptoon verschijnt op het display van de zone een [A]. Na activering moet binnen 10 seconden een vermogensniveau worden ingesteld; gebeurt dit niet, dan stopt de Heat-up functie.

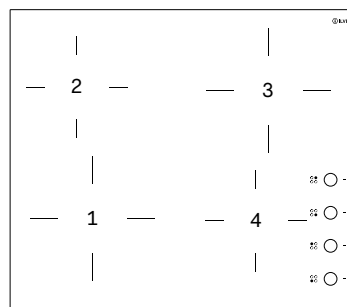
### KEY-LOCK functie

De Key-lock functie is handig als er kinderen in de buurt zijn. Toch wordt aanbevolen dat een volwassene aanwezig is als het apparaat aanstaat. Met de Key-lock functie zijn alle kookzones uitgeschakeld en kunnen ze niet per ongeluk worden ingeschakeld.

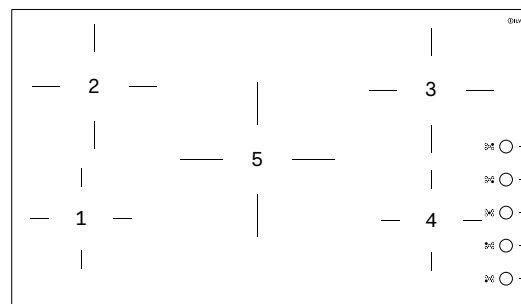
Activeer de Key-lock door met de knoppen in positie 0, de bediening van zones 1 en 2 3 seconden tegen de klok in te draaien. Op het display verschijnt **ON** en het kinderslot-symbool. 

Door dezelfde handeling te herhalen, wordt de Key-lock functie uitgeschakeld. Probeer je een knop te draaien terwijl Key-lock actief is, dan verschijnt **ON** en het kinderslot-symbool op het display. 

### HVI 364



### HVI 395



# GEBRUIKSAANWIJZING

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Verwarmingsfunctie (42°)

Draai de knop met de klok mee. Tussen de uit-stand van de zone (0) en het vermogensniveau (1) bevindt zich de stand (u), die de verwarmingsfunctie voor gerechten in de pan op 42 °C aangeeft.

De maximale gebruiksduur voor beide functies is beperkt tot 120 minuten.

Beide functies hebben voorrang op de HEAT-UP functie.

### Beperking van de gebruiksduur

Aan elke kookzone is een maximale continue gebruiksduur gekoppeld. Deze is afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau. Wanneer de maximale gebruiksduur is bereikt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Duur (uren)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(5 min. [P], successivemente 85 min. [9])

### Vermogensbeheer

Bij gebruik van de boosterfunctie wordt het vermogensbeheer als volgt uitgevoerd: het laatst ingestelde kookniveau heeft prioriteit boven de andere zones. Het inschakelen van een kookzone wordt niet op het display weergegeven als het vereiste vermogen te hoog is. In dat geval begint de normale werking met het bijbehorende vermogensniveau pas nadat het vermogen is verlaagd door de draaiknop van de kookzone tegen de klok in te draaien.

### Oververhitting van de kookzone

Als een kookzone tijdens gebruik oververhit raakt, wordt het vermogen automatisch verlaagd en wordt het nieuwe vermogensniveau op het display weergegeven. Op dat moment kan alleen het vermogen worden verlaagd. Zodra de temperatuur van de kookzone weer onder de kritieke waarde ligt, kan het koken normaal worden hervat.

### Pannen

- **Geschikte materialen:** staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch staal, aluminium met ferromagnetische bodem.
- **Ongeschikte materialen:** aluminium en staal zonder ferromagnetische bodem, koper, keramiek, porselein, glas, messing.

Om de compatibiliteit van een pan te controleren, plaatst u de pan met een minimale hoeveelheid water op de kookzone. Wanneer ingesteld op stand "9", moet het water binnen enkele seconden koken.

Een geschikte pan moet een ferromagnetische bodem hebben (controleer dit met een magneet onderaan de pan).

Sommige pannen veroorzaken tijdens het koken geluiden. Dit fenomeen is niet afkomstig van de inductiekookplaat en beïnvloedt het koken niet.

Als een pan niet geschikt is of niet op de geselecteerde zone is geplaatst, toont het betreffende display het symbool "U".

### Pangroottes

De kookzones passen zich automatisch aan de diameter van de pannen aan. De bodem van deze pannen moet echter een minimale diameter hebben voor een correcte werking. Voor maximale efficiëntie van de kookplaat plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

### Aanbevolen kookprogramma's (alleen indicatieve waarden)

Vermogensniveau	Soort koken
1-2	Boter, chocolade enz. smelten
2-3	Kleine hoeveelheden vloeistoffen verwarmen, voedsel warm houden, sauzen bereiden
4-5	Vast voedsel opwarmen, diepvries ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit en groenten
5-6	Vlees en vis koken, peulvruchten in saus, gerechten met water, jam maken
6-7	Gebraden vlees of vis, biefstuk, lever, eieren
8-9	Grote hoeveelheden water koken, frietjes bakken enz.
P	Grote hoeveelheden water koken

## WAARSCHUWING

- Reinig bij de eerste ingebruikname het oppervlak van het kookvlak met een vochtige doek.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u enige reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Reinig het kookvlak alleen als het volledig is afgekoeld. Er bestaat brandwondenrisico.
- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek en droog vervolgens af met een droge doek.
- Gebruik geen corrosieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen voorwerpen die het glas-keramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog en schoon is en dat het glasoppervlak vrij is van stof. Het schuiven van de pan kan krassen veroorzaken.
- Verwijder suiker-, gelatine- en jamresten onmiddellijk om schade aan het glas te voorkomen.

## Storingen van de inductiekookplaat

ANOMALIE	OORZAKEN
Het apparaat en de kookzone gaan niet aan	<ul style="list-style-type: none"><li>- De kookplaat is niet correct op het elektriciteitsnet aangesloten</li><li>- De zekering is kapot</li><li>- De KEY-LOCK functie is ingeschak</li></ul>
Op het display verschijnt het symbool "U"	<ul style="list-style-type: none"><li>- Er is geen pan op de kookzone geplaatst</li><li>- De pan is niet geschikt voor inductie</li><li>- De diameter van de panbodem is te klein</li></ul>
Op het display verschijnt het symbool "E"	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il sistema elettronico è difettoso</li><li>- Scollegare il piano dalla rete elettrica</li><li>- Contattare il centro di assistenza autorizzato</li></ul>
De kookzones werken niet	<ul style="list-style-type: none"><li>- Het beveiligingssysteem is actief</li><li>- De pan is leeg en de bodem is oververhit</li><li>- Controleer of een of meerdere toetsen bedekt zijn</li></ul>
Als de ventilator blijft draaien als de kookplaat uit staat	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dit is geen storing. De ventilator blijft draaien om de elektronica te beschermen</li><li>- De automatische ventilatie stopt vanzelf</li></ul>

# INSTALLATIE

## Installatievoorschriften

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerd personeel dat belast is met de installatie, afstelling en het technisch onderhoud van het apparaat.

Dit personeel dient ervoor te zorgen dat deze werkzaamheden correct worden uitgevoerd en volledig in overeenstemming zijn met de geldende voorschriften.

**BELANGRIJK: Elke handeling met betrekking tot afstelling, onderhoud enz. moet worden uitgevoerd nadat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.**

**Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen::**

RICHTLIJN 2002/96/EG (AEEA – Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur)

LAAGSPANNINGSRICHTLIJN 2014/35/EU

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/EU

VERORDENING Nr. 1935/2004 (materialen die in contact komen met voedsel)

De installatie dient vakkundig te gebeuren en volledig in overeenstemming met de geldende voorschriften inzake elektrische installaties.

Indien dit niet het geval is, wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid af.

In dit boekje vindt u ook het elektrische schema van uw apparaat.

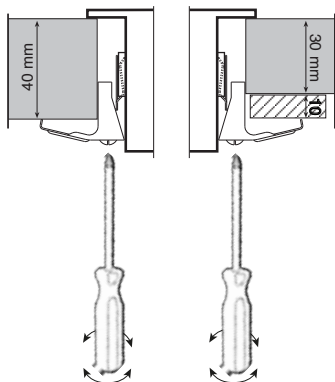
## Installatie-instructies

De meegeleverde afdichting voorkomt dat vloeistoffen tussen het kookplaatoppervlak en het meubel sijpelen.

Breng de afdichting zorgvuldig aan op 2 mm van de rand van het glas.

## Inbouw

De bevestiging aan het meubel gebeurt met behulp van speciale klemmen die op het stalen frame van de kookplaat moeten worden gemonteerd.



## Installatie-instructies

De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. De installateur moet op de hoogte zijn van de geldende voorschriften.

De meegeleverde afdichting voorkomt het binnendringen van vloeistoffen tussen de kookplaat en het meubel. Breng de afdichting zorgvuldig aan, op 2 mm van de rand van het glas. De afmetingen van de inbouwuitsparing zijn 430 mm (breedte) x 490 mm (diepte).

De meegeleverde afdichting is voldoende om de volledige omtrek van de uitsparing af te dekken. De lijm van de afdichting is bestand tegen temperaturen tot 100 °C.

De kookplaat behoort tot klasse "Y". Voor een ideale installatie is het aan te raden de omliggende gebieden vrij te laten. Het is echter toegestaan om één zijwand en één achterwand te plaatsen. De minimale afstand tot deze wanden moet 50 mm zijn.

Als het werkblad gevoelig is voor waterinfiltratie, moet vooral de rand van de uitsparing worden beschermd met een geschikte lak of afdichting.

Installeer de kookplaat niet boven een conventionele oven of boven een vaatwasser.

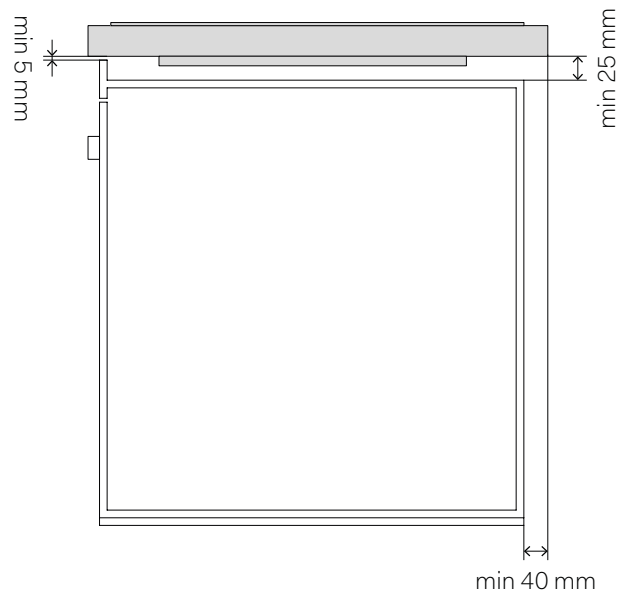
Zorg ervoor dat er zich onder de kookplaat een vrije ruimte van 20 mm bevindt voor een correcte ventilatie. Plaats geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.

De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap moet overeenkomen met de instructies van de fabrikant van de afzuigkap. Bij gebrek aan die instructies moet een minimale afstand van 760 mm worden aangehouden.

De aansluitkabel mag na installatie niet onder spanning of trekbelasting staan.

De installatie van de kookplaat op mobiele locaties (zoals boten) moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. (es. barche) deve essere eseguito da personale specializzato.

**Zorg ervoor dat er tussen het werkblad en de bovenkant van een eventuele lade of oven een ruimte van minimaal 5 mm is, om de luchtstroom te garanderen**



# INSTALLATIE

## Elektrische aansluiting

De installatie van de inductiekookplaat moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Zorg ervoor dat onder de inbouwopening geen onder spanning staande onderdelen bereikbaar zijn.

Het elektrische aansluitschema bevindt zich op het etiket bij de aansluitklemmen (klemmenstrook).

Bij rechtstreekse aansluiting op het stroomnet moet een polair netschakelaar met een minimale contactopening van 3 mm worden geplaatst.


De aansluiting op het stroomnet moet worden beveiligd met een geschikte onderbreking: schakelaar of zekering..

- Sluit altijd de aardegeleider aan.
- Volg het aansluitschema strikt.
- De klemmenstrook bevindt zich onderaan de kookplaat aan de achterzijde.
- Gebruik een schroevendraaier om het deksel van de klemmenstrook te openen.
- De geel-groene aardegeleider mag nooit worden onderbroken, zelfs niet door de schakelaar.
- De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat deze niet in contact komt met oppervlakken die meer dan 50 °C boven kamertemperatuur bereiken.
- Indien de voedingskabel vervangen moet worden, neem contact op met de klantenservice.

## Aansluiten van de kabel op de kookplaat


Voor de verschillende typen aansluitingen moeten de meegeleverde brugjes worden gebruikt, die zich in de klemmenstrook bevinden:

### HVI 364

- 1-fasige aansluiting: Plaats het brugje tussen klemmen 1-2 en tussen 4-5. De fase wordt aangesloten op klem 1 of 2, de nulgeleider op klem 4 of 5.
- 2 fasen + N: Plaats het brugje tussen klemmen 4-5. De nulgeleider wordt aangesloten op klem 4 of 5, de fasen op klem 1 en
- Aarde: De aardekabel wordt aangesloten op de daartoe bestemde klem 

VOEDING	AANSLUITINGEN	KABELDOORSNEDE	SOORT KABEL
220/230/240V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H05RR
380/400/415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR

### HVI 395

- 3 fasen + N: Plaats het brugje tussen klemmen 4-5. De nulgeleider wordt aangesloten op klem 4 of 5, de drie fasen op klemmen 1, 2, 3.
- Aarde: De aardekabel wordt aangesloten op de daartoe bestemde klem. 

VOEDING	AANSLUITINGEN	KABELDOORSNEDE	SOORT KABEL
380/400/415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR

# INSTALLATIE

## Legenda

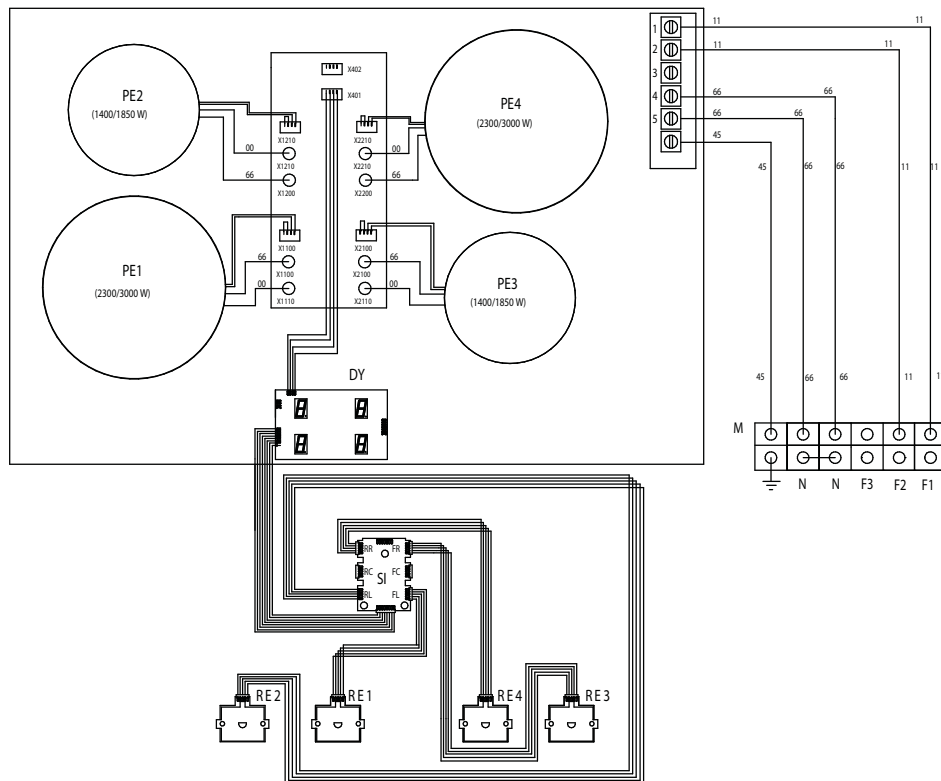
00	Zwart
11	Bruin
22	Rood
33	Wit
44	Geel
45	Geel-groen
55	Grijs
66	Blauw
AA	Ontstekingstransformator
C	Schakelaar
CA	Condensator 1,05 $\mu$ F
CCDF	Fry-Top selector
CP	Kooksensor
DM	Magnetron dumper
DV	Stoom dumper
DS1	Brander controle
DU	Wasthermostaat voor dampuitlaat
DY	Weergave
EL	Solenoïde klep
EN	Encoder
F	Fase
FLC	LC-filter
FUSE	10A zekering
F1	Fase 1
HVD	Hoge spanning diode
K1	Aarddraad klemmenblok
K2	Aarddraad bodemweerstand
K3	Aarddraad ovenventilator
K4	Aarddraad circulaire weerstand
K5	Aarddraad plafondweerstand
K6	Aarddraad ovenlicht 1
K7	Aarddraad ovenlicht 2
K8	Aarddraad draaispit
K9	Aarddraad axiale ventilatormotor
K10	Aarddraad schakelaar
K11	Aarddraad oventhermostaat
K12	Aarddraad timer/programmeerder
K13	Aarddraad grillweerstand
K14	Aarddraad elektrische plaat
K15	Aarddraad frame
K16	Aarddraad barbecueweerstand
K17	Aarddraad frituurweerstand
L1	Ovenlicht
L2	Ovenlicht
M	Klemmenblokken
MA	Micro-ontsteking
MD	Micro-grill
MG	Draaispit
MGT	Magnetron
MP	Micro-deur

MMO	Micro-monitor
MPR	Primaire micro
MSEC	Secundaire micro
MT	Micro-koelventilator
MTK	Micro-waterreservoir
MVT	Micro-axiale ventilator
N	Neutraal
NTC	Temperatuursensor
P	Timer/klok - Timer/programmeerder
PB	Vermogen board
PD	Pomp
PE	Elektrische plaat
PT1000	Temperatuursensor
R1	Plafondweerstand
R2	Bodemweerstand
R3	Grillweerstand
R4	Circulaire weerstand
R5	Barbecueweerstand
R6	Frituurweerstand
RC	Ketelweerstand
RE	Energie regelaar
RL	Limietweerstand
S1	Ovenlampje
S2	Netwerk lampje
S3	Grilllampje
S4	Ventilatorlampje
S5	Barbecuelampje
S6	Elektrische plaatlampje
S7	Draaispitolampje
S8	Restwarmte-indicator
S9	Frituurlampje
SA	Voedingsbord
SD	Display bord
SE	Extra vermogen board
SI	Interface board
SL	Waterniveau sensor
SP	Vermogen bord
SR	Veiligheidsrelais
SWD	Verwarmlade controle board
T	Grillthermostaat
TCO\TC1	Veilige thermostaat op fase 318 °C (TCO)
TSPO	Veilige thermostaat op fase 90 °C
TF	Oventhermostaat
TR	Frituurthermostaat / Hoogspanningstransformator
TS\TS1\TS2	Veiligheidsthermostaat
TST	Veiligheidsthermostaat tangentiële motor
TT	Tangentiële thermostaat
V\VR	Radiaalventilator
VT	Koelventilator

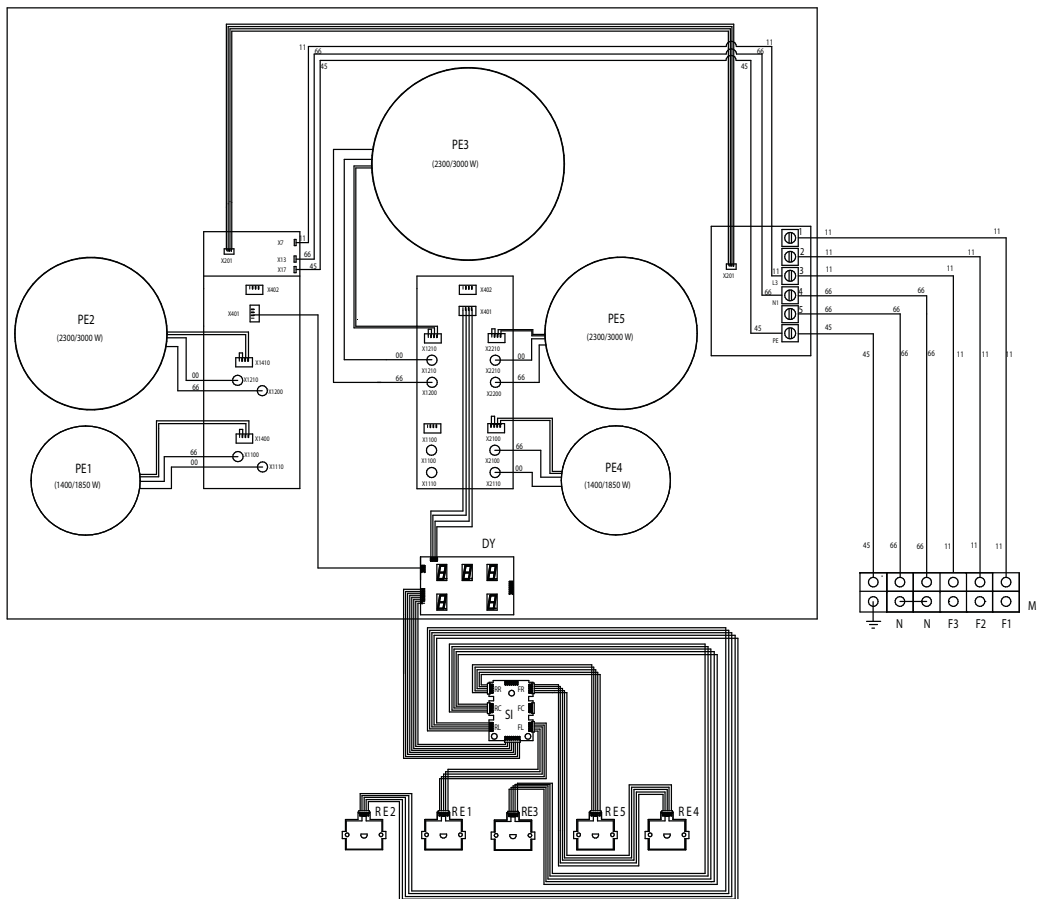
# INSTALLATIE

## Elektrische schema's

HVI364



HVI395





Live,  
Cook,  
Love.

**ilve.com**

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy  
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33961010000NL 43/2025