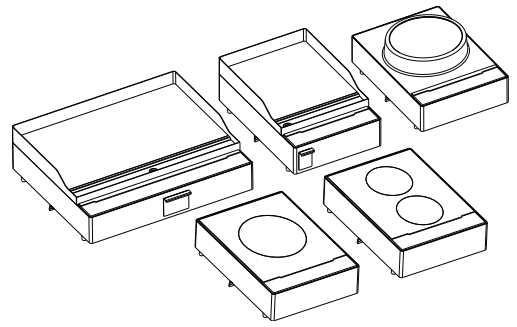


# Induktions-Kochfeld, Wok und Griddleplatte

LIBERO LINE



---

DE      Installations- und Betriebsanleitung



595J07T01- 2021.11

## Vorwort



Lesen Sie die Bedienungsanleitung einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

**Besuchen Sie unsere Website unter [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) und gehen Sie zum Support-Bereich, um folgende Angebote zu nutzen:**

---



Sie können Ihr Gerät registrieren.



Sie finden dort praktische Tipps und Hinweise zu Ihrem Gerät sowie zu Kundendienst und Reparaturservice.

---

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als „Handbuch“ bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts benötigt.

Dieses Handbuch enthält keine lange und vollständige Auflistung von Warnhinweisen, sondern zahlreiche praktische Tipps, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, durch die Personen verletzt oder Sachschäden entstehen können.

Alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt sind, müssen diese Anleitung gewissenhaft lesen, bevor sie die betreffenden Arbeitsschritte ausführen, um unsachgemäße Handlungen und Fehler zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät führen oder Personen gefährden können. Stellen Sie sicher, dass die Benutzer regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Außerdem muss das autorisierte Bedienpersonal des Geräts in Gebrauch und Wartung des Geräts eingewiesen und regelmäßig über einschlägige Weiterentwicklungen informiert werden.

Das Handbuch muss am Arbeitsplatz an einer für das Personal leicht zugänglichen Stelle aufbewahrt werden, um darin bei Bedarf jederzeit nachschlagen zu können.

Falls Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs noch Fragen zum Gebrauch des Geräts haben sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Kundenservice. Dort zeigt man Ihnen gerne, wie Sie das Gerät optimal und mit maximaler Effizienz nutzen können. Während sämtlichen Phasen des Gerätegebrauchs sind stets alle einschlägigen Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und Umweltschutz einzuhalten. Der Anwender ist dafür zuständig, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen und gebraucht wird, wenn die Sicherheit von Personen, Haustieren und Sachen uneingeschränkt gewährleistet ist.



### WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
  - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
  - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Bewahren Sie das Handbuch stets in der Nähe des Geräts an einer leicht zugänglichen Stelle auf. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss das Handbuch jederzeit problemlos zur Hand nehmen und darin nachschlagen können.

# Inhalt

A	WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE .....	5
A.1	Allgemeine Hinweise .....	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung .....	6
A.3	Allgemeine Sicherheit .....	7
A.4	Allgemeine Sicherheitshinweise für Induktionsgeräte .....	7
A.5	Schutzeinrichtungen des Geräts .....	8
A.6	Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe .....	9
A.7	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler .....	9
A.8	Restrisiken .....	10
A.9	Transport, Handling und Lagerung .....	11
A.10	Installation und Montage .....	11
A.11	Stromanschluss .....	11
A.12	AUFSTELLUNG .....	11
A.13	Platzbedarf um das Gerät .....	12
A.14	Reinigen des Geräts .....	12
A.15	Vorbeugende Wartung .....	12
A.16	Ersatzteile und Zubehör .....	12
A.17	Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung .....	12
A.18	Wartung des Geräts .....	13
A.19	Entsorgen des Geräts .....	13
B	GARANTIE .....	13
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse .....	13
C	TECHNISCHE DATEN .....	15
C.1	Position des Typenschildes .....	15
C.2	Kenndaten des Geräts und des Herstellers .....	15
C.3	Erläuterung des Gerätefamilientyps .....	16
C.4	Induktionsgeräte .....	16
D	ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	17
D.1	Einleitung .....	17
D.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen .....	17
D.3	Abnahmeprüfung .....	17
D.4	Urheberrechte .....	17
D.5	Aufbewahrung der Anleitung .....	17
D.6	Zielgruppe der Anleitung .....	17
D.7	Definitionen .....	17
D.8	Haftung .....	18
D.9	Entsorgen der Verpackung .....	18
E	INSTALLATION UND MONTAGE .....	18
E.1	Einleitung .....	18
E.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen .....	18
E.3	Stromanschlüsse - Einleitung .....	18
E.4	Stromanschluss .....	18
E.4.1	Elektrogeräte .....	18
E.4.2	Leitungsschutzschalter .....	19
E.4.3	Erdung und Potenzialausgleich .....	19
E.5	Installation als Einbaugerät .....	19
F	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH .....	19
F.1	Befähigung des Bedienpersonals des Geräts .....	19
F.2	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts .....	19
F.3	Bedienpersonal des Geräts .....	19
G	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER .....	20
G.1	Einleitung .....	20
G.1.1	Lampentest .....	20
G.1.2	Induktions-Griddleplatte .....	20
G.1.3	Induktionswok .....	21
G.1.4	Induktions-Kochfeld .....	21
G.2	Gebrauch der Induktions-Griddleplatte .....	21
G.2.1	Einschalten .....	21
G.2.2	Feineinstellung der Temperatur .....	22
G.2.3	Bedienfeldsperre .....	22
G.2.4	Modell mit zwei Zonen .....	22
G.2.5	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten) .....	22
G.2.6	Ausschaltung .....	22
G.3	Gebrauch von Induktionswok und Kochfeld .....	22
G.3.1	Einschaltung (alle Modelle) .....	22
G.3.2	Leistungsstufe .....	22
G.3.3	Timer .....	22
G.3.4	Bedienfeldsperre .....	23
G.3.5	Modell mit zwei Zonen (nur Kochfeld-Modelle) .....	23
G.3.6	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten) .....	23
G.3.7	Ausschaltung .....	23
G.4	Auswahl der Kochgefäße .....	23
G.5	Hinweise zum Gebrauch .....	23

H	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS .....	24
H.1	Rutinewartung .....	24
H.1.1	Hinweise zur Reinigung .....	24
H.1.2	Reinigung des Geräts und des Zubehörs .....	24
H.1.3	Tägliche Pflege des Geräts .....	24
H.1.4	Monatliche Pflege des Geräts .....	25
H.1.5	Längere Außerbetriebnahme .....	25
H.1.6	Innenteile (alle 6 Monate) .....	25
H.2	Reparaturen und außerordentliche Wartung .....	26
H.3	Wartungsintervalle .....	26
I	ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN .....	27
I.1	Einleitung .....	27
I.2	Fehlercodes .....	27
I.3	Probleme während des Garvorgangs .....	28
J	ENTSORGUNG DES GERÄTS .....	28
J.1	Entsorgung .....	28
J.2	Zerlegen des Geräts .....	29
K	BEILIEGENDE DOKUMENTATION .....	29

---

## A      **WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE**

---

### A.1    **Allgemeine Hinweise**

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:



#### **WARNUNG**

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



#### **WARNUNG**

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



#### **VORSICHT**

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



#### **WARNUNG**

Gefahr durch Magnetfelder.



#### **WICHTIGE HINWEISE**

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erläuterungen

- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
- Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.

- Bei der Entsorgung des Geräts muss die Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

## A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheitsschuhe 	Schutzhandschuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
<b>Legende</b>					
●	<b>PSA VORGESEHEN</b>				
○	<b>PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN</b>				
—	<b>PSA NICHT VORGESEHEN</b>				

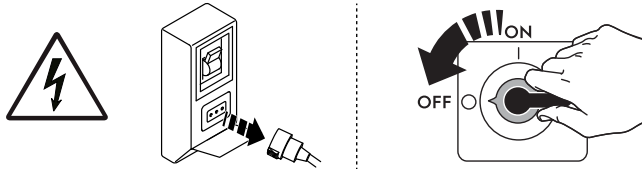
1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bediener, das Wartungspersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten der Maschine u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bediener, das Wartungspersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bediener, das Wartungspersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

### A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte Typenschild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Bei Fehlfunktionen oder Störungen ist das Gerät abzuschalten.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.
- Die freie Strömung der Verbrennungs- und Abluft darf nicht behindert werden.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
  - Installation und Montage
  - Positionierung
  - Elektrischer Anschluss
  - Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
  - Entsorgen des Geräts
  - Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung

### A.4 Allgemeine Sicherheitshinweise für Induktionsgeräte

- Die Kochplatte kann weder absichtlich noch unabsichtlich durch direkte Wasserstrahlen gekühlt werden (z. B. beim Füllen von Töpfen mit Wasser aus einer Karaffe oder durch Verschütten auf die erhitzte Kochplatte).
- Die Glaskeramikplatte (4 mm Dicke, nur Libero-Baureihe) kann durch punktförmige Stöße (z. B. durch einen Metallgegenstand, der auf die Oberfläche fällt) oder eine unsanfte Handhabung von Kochgeschirr beschädigt werden.

- Wenn die Oberfläche Schäden oder Risse aufweist, trennen Sie das Gerät bzw. die entsprechende Komponente umgehend vom Stromnetz.
- Beim Kochen wird die Glaskeramikoberfläche sehr heiß und darf nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Beim Kochen dürfen keine leeren Kochgefäße auf der Glaskeramikoberfläche stehen gelassen werden (Überhitzungsgefahr).
- Beim Kochen muss das Kochgefäß direkt, also ohne Papier, Pappe, Lappen usw. dazwischen, auf die Glaskeramikoberfläche gestellt werden (Brandgefahr).
- Beim normalen Kochvorgang darf kein sonstiger Gegenstand (z. B. Kunststoffgefäße, Lebensmittel in geschlossenen Konservendosen, Aluminiumfolie, Besteck oder sonstige Metallgegenstände) außer Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt werden (Verbrennungsgefahr). Die Kochplatte darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Falls zum Kochen ein Spritzschutz verwendet wird, darf dieser nicht aus Metall sein.
- Beim Kochen können sich Schmuckstücke wie zum Beispiel Ringe oder Uhren, die man an der Hand oder am Arm trägt, stark erhitzen, wenn man sie zu nahe an die Geräteoberfläche hält (Verbrennungsgefahr).
- **Personen mit medizinischen Implantaten aus Metall wie Herzschrittmachern u. Ä. können beim Gebrauch von Induktionsgeräten lebensgefährliche Verletzungen erleiden.** Erkundigen Sie sich beim Hersteller Ihres Implantats oder fragen Sie Ihren Arzt nach den möglichen Risiken, bevor Sie den Herd gebrauchen.
- Gegenstände aller Art, die auf Magnetfelder reagieren (z. B. Kreditkarten, Telefonkarten usw.), dürfen nicht in der Nähe der Glaskeramikoberfläche bzw. darauf abgelegt werden.
- Das Induktionsgerät hat eine eingebaute Luftkühlung. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen unter dem Gerät dürfen nicht mit Gegenständen oder Lappen blockiert werden (Überhitzungsgefahr).
- Schalten Sie die Kochzonen nach dem Garvorgang grundsätzlich aus.
- Es wird empfohlen, speziell für dieses Induktionsgerät konzipiertes Kochgeschirr zu verwenden (siehe G.4 *Auswahl der Kochgefäße*), da das Gerät andernfalls evtl. nicht korrekt funktioniert oder beschädigt wird.

## A.5 Schutzeinrichtungen des Geräts




### Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- Zugangstüren der elektrischen Ausrüstung, die als Verkleidungen mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeug geöffnet werden können. Die Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.



## A.6 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
Gefahrzeichen	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)
	Gefahr elektromagnetischer Felder.
	Kein Zutritt für Träger von Herzschrittmachern.

## A.7 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- Die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.

- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.



## **WARNUNG**

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

### **A.8 Restrisiken**

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein
- gut beleuchtet sein

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

<b>Restrisiken</b>	<b>Beschreibung der Gefährdung</b>
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung	Der Kontakt mit Chemikalien (wie z. B. Reiniger, Klarspülmittel, Entkalker etc.) ohne Anwendung geeigneter Sicherheitsmaßnahmen. Immer die Anweisungen auf den Sicherheitskarten und den Etiketten der verwendeten Produkte beachten.
Abruptes Schließen von Deckel/ Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Die Bedienperson des Geräts könnte die Tür bzw. Schubladen (falls vorhanden, je nach Gerätetyp) absichtlich abrupt schließen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckel</li> <li>• Tür(en)</li> <li>• Schubladen</li> </ul>

## **A.9 Transport, Handling und Lagerung**

- Lesen Sie die Hinweise auf der Verpackung bezüglich der Stapelbarkeit bei Transport, Handhabung und Lagerung.
- Halten Sie sich während des Be- oder Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.
- Verwenden Sie zum Heben oder Befestigen des Geräts keine beweglichen oder wenig stabilen Komponenten wie z. B. Gehäuse, Kabelkanäle, Druckluftkomponenten usw..
- Das Gerät darf weder durch Schieben noch durch Ziehen versetzt werden, da es umkippen kann. Verwenden Sie zum Heben des Geräts entsprechend geeignetes Hebezeug.
- Bereiten Sie eine geeignete Stelle mit ebenem Boden zum Abladen und Zwischenlagern des Geräts vor.
- Das mit Transport, Handhabung und Lagerung des Geräts beauftragte Personal muss entsprechend sachkundig sowie hinsichtlich des sicheren Gebrauchs von Hebezeugen und der vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstung unterwiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportbefestigungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von diesen Befestigungen abhängt und die Last nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Vor dem Abladen der Gerätekomponenten sicherstellen, dass alle Transportbefestigungen entfernt worden sind.

## **A.10 Installation und Montage**

- Die genannten Arbeitsschritte müssen entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des Anwenderlands ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien u./o. in Umgebungen geeignet, die der Witterung (Regen, direkte Sonnenbestrahlung usw.) ausgesetzt sind.

## **A.11 Stromanschluss**

- Die Energieversorgungsanlage muss auf die Nennstromaufnahme des angeschlossenen Geräts ausgelegt sein. Der Anschluss muss entsprechend den einschlägigen Richtlinien und Vorschriften im Anwenderland ausgeführt werden.
- Die Anschlussspannung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Zwischen dem Anschlusskabel des Geräts und dem Stromnetz einen allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installieren, der für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme bemessen ist. Die Breite des Kontaktpalts muss unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III gewährleisten und die einschlägigen technischen Vorschriften erfüllen.
- Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der oben beschriebenen Regeln oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist. Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.

## **A.12 AUFSTELLUNG**

- Bei der Installation der Geräte sind sämtliche einschlägigen Sicherheitsvorschriften einschließlich der Maßnahmen zur Brandverhütung zu beachten.

- Die Aufstellungsbereiche des Geräts dürfen nicht mit korrosiven Substanzen (Chlor usw.) verunreinigt werden. Falls dies nicht gewährleistet werden kann, muss die gesamte Edelstahloberfläche mit einem mit Vaselineöl benetzten Tuch abgerieben werden, um einen Schutzfilm aufzutragen. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.

### **A.13 Platzbedarf um das Gerät**

- Die Geräte sind nicht zum Einbau geeignet. Halten Sie bei der Aufstellung seitlich vom Gerät einen Abstand von mindestens 10 und dahinter von 10 ein oder lassen Sie mindestens ausreichend Platz für spätere Service- oder Wartungsarbeiten.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 50 mm zu Wänden aus brennbarem Material auf. Es dürfen keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahrt oder benutzt werden.

### **A.14 Reinigen des Geräts**

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen. Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

### **A.15 Vorbeugende Wartung**

Damit stets ein sicherer Betrieb und optimale Leistungen Ihrer Ausrüstung gewährleistet sind, sollten Sie die Wartung alle 12 Monate von autorisierten Electrolux Professional Fachtechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich an Ihr Electrolux Professional Kundendienstzentrum, falls Sie weitere Auskünfte hierzu wünschen.

### **A.16 Ersatzteile und Zubehör**

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

### **A.17 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung**

- Am Gerät bestehen hauptsächlich mechanische und druckbedingte Gefährdungen. Diese Risiken wurden so weit wie möglich beseitigt:
  - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
  - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.

- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt wird.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.

## A.18 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

## A.19 Entsorgen des Geräts

- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

---

## B GARANTIE

### B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
  - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).

– unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstiger Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).

– Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.

– Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.

– unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.

– Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).

– Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.

– Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.

– Unfälle oder höhere Gewalt.

– Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.

• Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.

• Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.

- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

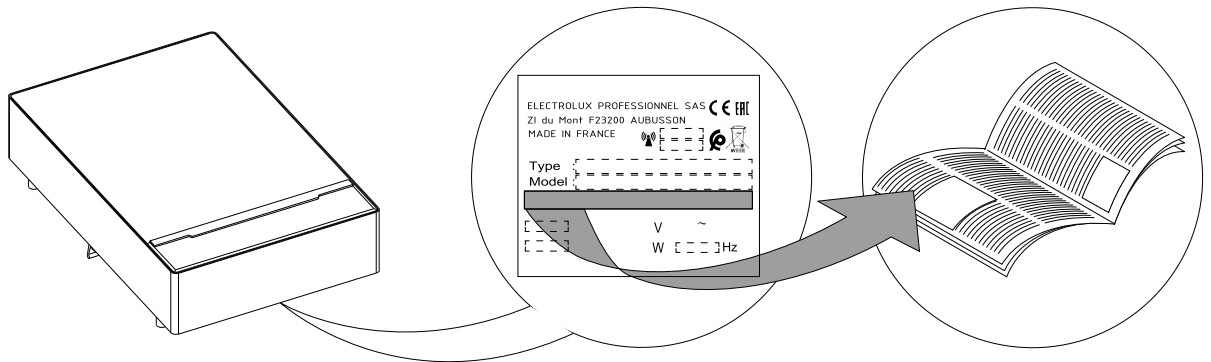
## C TECHNISCHE DATEN

### C.1 Position des Typenschildes



#### WICHTIGE HINWEISE

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Der Typ des gekauften Geräts ist auf dem Schild unter der Bedienblende angegeben (siehe folgende Abbildung).

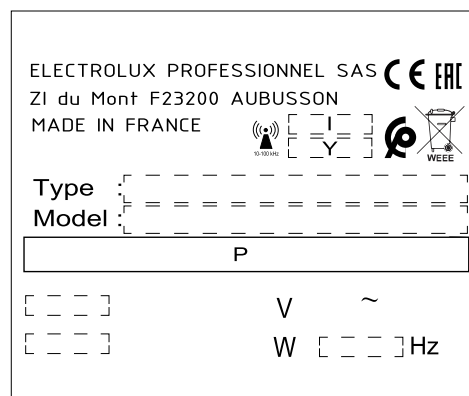


#### WICHTIGE HINWEISE

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

### C.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

Die Abbildung zeigt ein Beispiel des an der Maschine angebrachten Typenschildes:

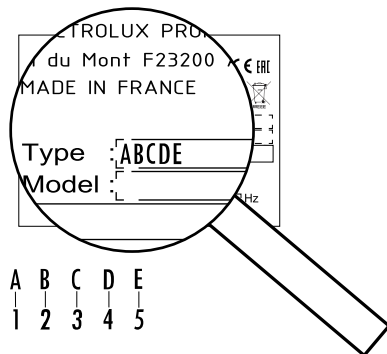


Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts. Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

Type	Gerätefamilientyp
Model	Herstellerbezeichnung des Produktes
P	Produktnummer und Seriennummer
V	Versorgungsspannung
W	Max. Leistungsaufnahme
Hz	Netzfrequenz
CE	CE-Kennzeichnung
I	Schutz gegen Staub und Wasser
Y	Baujahr
Electrolux Professional SAS ZI du Mont F23200 Aubusson France	Hersteller

### C.3 Erläuterung des Gerätefamilientyps

Die Herstellerbezeichnung des Produkts auf dem Typenschild hat die folgende Bedeutung:



#### 1 - Produkt / Fabrikat

LL Libero Line

#### 2 - Funktionstyp

F	Kochfeld
W	Wok
FT	Bratplatte

#### 3 - Größe / Zonen

S	Eine Zone
D	Zwei Kochzonen

#### 4 - Stromversorgung / Phasen

1	1 Phase
3	3 Phasen

#### 5 - Modultyp

S	Freistehend
D	Einbaumodul

### C.4 Induktionsgeräte

Induktions-Griddleplatte				
Typ		LLFTS1S		LLFTD3S
Beschreibung des Geräts		Eine Zone	Eine Zone (UK)	Zwei Zonen
Modell		E1IREEOMCS Z1IREEOMCS	E1IREEOMCU	E1IREDOMES Z1IREDOMES
Anschlussspannung	V	220 - 240		380 — 415
Frequenz	Hz	50 – 60		50 - 60
Phasen	Anz.	1N~		3N~
Max. Stromstärke	A	16	13	16
Max. Gesamtleistung	kW	3,5	3	7
Netzstecker	Typ	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (IEC 60309)

Induktions-Kochfeld						
Typ		LLFS1S LLFS1D		LLFS3S LLFS3D	LLFD1S LLFD1D	
Beschreibung des Geräts		Eine Zone	Eine Zone (UK)	Eine Zone	Zwei Zonen	Zwei Zonen (UK)
Modell		E1HDEDOMCS E1HDEEOMCS Z1HDEDOMCS Z1HDEEOMCS	E1HDEDOMCU E1HDEEOMCU	E1HDDOMCT E1HDDEOMCT Z1HDDDOMCT Z1HDDEOMCT	E1HAEDOMCS E1HAEEOMCS Z1HAEDOMCS Z1HAEEOMCS	E1HAEDOMCU E1HAEEOMCU
Anschlussspannung	V	220 – 240		380 - 415	220 – 240	
Frequenz	Hz	50 – 60		50 – 60	50 – 60	
Phasen	Anz.	1N~		3~	1N~	
Max. Stromstärke	A	16	13	7	16	13
Max. Gesamtleistung	kW	3,5	3	5	3,5	3
Netzstecker	Typ	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (IEC 60309)	F (Schuko)	G

Induktionswok				
Typ		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Beschreibung des Geräts		Eine Zone	Eine Zone (UK)	Eine Zone
Modell		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Anschlussspannung	V	220 – 240		380 — 415
Frequenz	Hz	50 – 60		50 – 60
Phasen	Anz.	1N~		3~



Induktionswok				
Typ		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Beschreibung des Geräts		Eine Zone	Eine Zone (UK)	Eine Zone
Modell		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Max. Stromstärke	A	16	13	7
Max. Gesamtleistung	kW	3,5	3	5
Netzstecker	Typ	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (IEC 60309)

## D ALLGEMEINE INFORMATIONEN



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

### D.1 Einleitung

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

### D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist zur Verwendung in Großküchen geeignet.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



#### HINWEIS!

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für die unsachgemäße Verwendung des Produkts ab.

### D.3 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

### D.4 Urheberrechte

Dieses Handbuch dient ausschließlich zur Information des Bedienungspersonals und darf nur mit Genehmigung des Unternehmens Electrolux Professional an Dritte weitergegeben werden.

### D.5 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

### D.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

### D.7 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

## D.8 Haftung

### Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.




Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

## D.9 Entsorgen der Verpackung

Bei der Entsorgung der Verpackung die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.

Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müllverbrennungsanlagen verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:

 PE	<b>Polyethylen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Folien-Umverpackung</li><li>• Beutel mit Anleitungen</li></ul>
 PP	<b>Polypropylen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verpackungsbänder</li></ul>
 PS	<b>PS-Hartschaum</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schutzdecken</li></ul>

Alle Teile aus Holz und Pappe können entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwendungsland des Geräts entsorgt werden.

## E INSTALLATION UND MONTAGE

### E.1 Einleitung



#### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**.

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Geräts und seines Gebrauchs unter sicheren Bedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



#### VORSICHT

Vor dem Transport des Geräts sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Geräts angemessen ist.



#### WARNUNG

Die Frequenz bzw. der Frequenzbereich des Induktionsgenerators ist am Gerät in kHz angegeben.



#### WARNUNG

Das Gerät erzeugt Magnetfelder in folgendem Frequenzbereich: 10-100 kHz.

### E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung einer geerdeten Steckdose, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist.
- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Die Informationen zum elektrischen Anschluss finden sich unter **“A.11 Stromanschluss“**.
- Kontrolle des Fußbodens am Aufstellungsort des Geräts auf Ebenheit.

### E.3 Stromanschlüsse - Einleitung

- Installations- oder Wartungsarbeiten an der Stromversorgung dürfen ausschließlich vom Energieversorgungsunternehmen oder von einem autorisierten Elektrofachbetrieb durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Geräts anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

### E.4 Stromanschluss

#### E.4.1 Elektrogeräte



#### WARNUNG


Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.



### WICHTIGE HINWEISE

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.

Vor dem Anschluss muss Folgendes sichergestellt werden:

1. Der Stromanschluss im Aufstellungsraum ist fachmännisch entsprechend den im Anwenderland geltenden Vorschriften ausgeführt und auf die Stromaufnahme des Geräts ausgelegt.
2. Der Stecker muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein. Achten Sie darauf, dass der Stecker nicht vom Gerät eingeklemmt wird. Ein beschädigtes Netzkabel könnte sich überhitzen und Feuer fangen oder einen Kurzschluss verursachen.
3. Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob Netzspannung und -frequenz mit den Nenndaten auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose über eine effiziente Erdung verfügt.
5. Schließen Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation an die Netzsteckdose an.
6. Verwenden Sie stets eine korrekt installierte und gegen elektrischen Schlag geschützte Steckdose (RCD).
7. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
8. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, sondern immer am Netzstecker.
9. Berühren Sie Netzkabel und Netzstecker nicht mit nassen Händen.
10. Das Gerät muss zudem über die mit dem Symbol  gekennzeichnete Schraube "EQ" (siehe "Installationsdiagramm") in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden.

#### E.4.2 Leitungsschutzschalter

Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist.

Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.

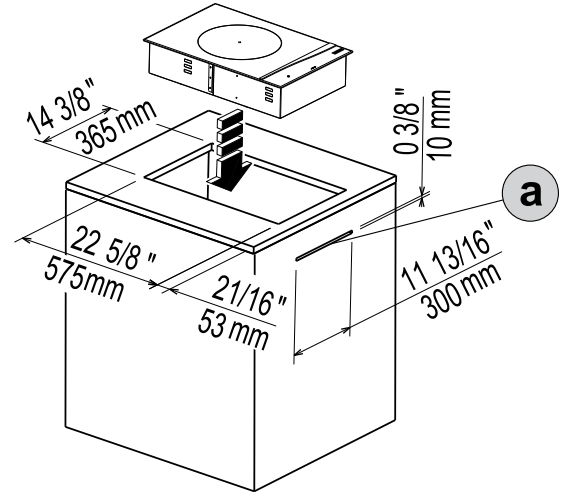
#### E.4.3 Erdung und Potenzialausgleich

Das Gerät an die Erdung anschließen; es muss über die Schraube unter dem Rahmen an eine Potentialausgleichsanlage angeschlossen werden.

Die Schraube ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

#### E.5 Installation als Einbaugerät

Für eine vorschriftsgemäße Installation die in der folgenden Abbildung angegebenen Abmessungen einhalten.



"a" Mindestquerschnitt der Luftansaugöffnung: 3000 mm<sup>2</sup>



#### HINWEIS!

Als Zubehör ist ein "Befestigungs-Teilesatz" erhältlich, mit dem das Gerät ohne Verwendung von Klebstoff oder Silikon an der Oberseite befestigt werden kann. Außerdem ist ein "Luftansaug-Teilesatz" erhältlich, der die korrekte Frischluftansaugung gewährleistet.

## F NORMALER GERÄTEGEBRAUCH



### WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise"

#### F.1 Befähigung des Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal des Geräts angemessen befähigt ist und unterwiesen wurde, damit es seine eigene Sicherheit und die anderer Personen nicht gefährdet.

Er muss außerdem sicherstellen, dass das Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat; dies gilt insbesondere für die Anweisungen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bei Gebrauch des Geräts.

#### F.2 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- das Handbuch gelesen und verstanden haben.

- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- spezifisch im korrekten Gerätegebrauch unterwiesen wurden.

#### F.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Über technische Kenntnisse und Erfahrung in der Bedienung des Geräts verfügen.
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolationen usw.) muss die Bedienperson:

- das Gerät sofort ausschalten und von allen Versorgungsanschlüssen trennen (Strom, Gas, Wasser).

## G ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



### WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".

#### G.1 Einleitung

Induktionsgeräte sind für die Aufstellung auf einem Tisch ausgelegt.

Die Installationszeichnungen zeigen die Geräteabmessungen. Diese Geräte dürfen nicht in ein anderes Gerät, ein Gestell, einen Schrank oder ein sonstiges Element eingebaut werden.

Halten Sie einen ausreichenden Abstand zwischen dem Gerät und allen evtl. entflammaren Oberflächen ein.

Diese Geräte können von Hand versetzt und mit dem zugehörigen Netzstecker an eine Steckdose angeschlossen werden.

Um den Energieverbrauch zu verringern, sollten Sie das Gerät nie länger im Leerlauf oder unter Bedingungen betreiben, die einen optimalen Betrieb beeinträchtigen.

Diese Geräte (mit Ausnahme der Griddle-Platten) müssen nicht vorgeheizt werden. Daher müssen sie nicht kontinuierlich eingeschaltet sein, sondern werden nur zum Gebrauch eingeschaltet.

Die wichtigsten Vorteile eines Induktions-Garsystems sind:

1. Hohe Leistungseffizienz.
2. Schnelle Betriebsbereitschaft, da die volle Heizleistung sofort am Boden des Topfs oder der Pfanne verfügbar ist.
3. Präzise Leistungsregelung über einen sehr breiten Temperaturbereich und ohne thermische Trägheit.
4. Die Bedienoberfläche aller Modelle der Baureihe hat ein ähnliches Aussehen und einen vergleichbaren Funktionsumfang.
5. Ausgezeichnete Energieersparnis, hoher Wirkungsgrad.

6. Preiswerter Betrieb.
7. Ausgezeichnete Gleichförmigkeit.
8. Einfache Reinigung der Glaskeramik-Kochplatte / Griddleplatte.



#### WICHTIGE HINWEISE

Verdecken Sie das Display nicht mit einem heißen Kochtopf, Kessel oder Gargefäß.

#### G.1.1 Lampentest

Nach jeder Einschaltung führt das Gerät einen Lampentest durch. Das Display leuchtet in einer festgelegten Reihenfolge auf und zeigt folgende Informationen an:

1. Softwareversion.
2. Konfiguration des Geräts.

#### G.1.2 Induktions-Griddleplatte

Die Induktions-Griddleplatte ist ein vielseitiges Auftischgerät zum Kochen und Braten von Fleisch, Wurst, Hamburgern, Geflügel, Fisch (in Alufolie), Brot in Stücken, Eiern, Gemüsen usw..

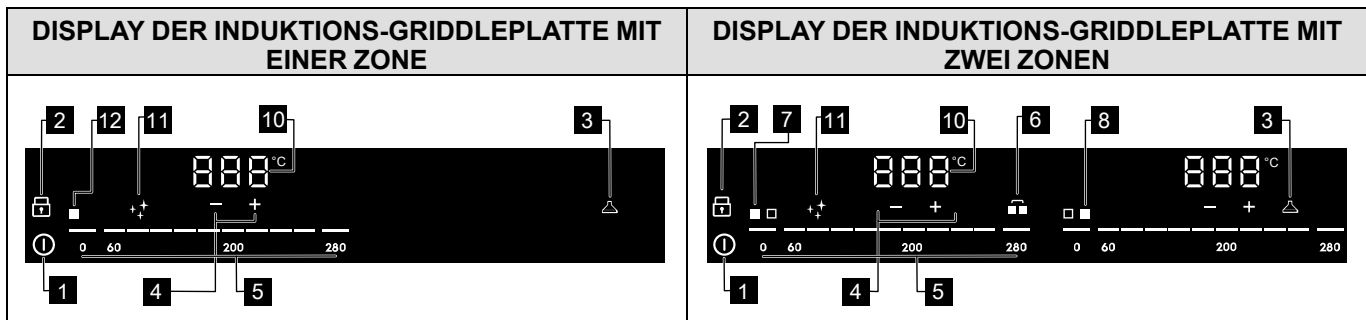
Die glatte Griddleplatte ist mit einer Grillzone (Halbmodul) und mit zwei Grillzonen (Vollmodul) erhältlich: Beide Zonen können einzeln oder kombiniert betrieben werden.

Die Temperatureinstellung ist stufenlos von Raumtemperatur bis 280 °C möglich und wird thermostatisch geregelt.





Das Gerät lässt sich problemlos sauberhalten. Dafür sorgt die vordere Abtropfschale, die alle Flüssigkeiten (Öl, Fett...) und beim Garen entstandene Gargutkrümel ebenso wie abgeschabte Rückstände und Reinigungsflüssigkeiten nach dem Gebrauch auffängt.

Spritzschutzabdeckungen an drei Seiten verringern die Verschmutzung der Aufstellungsumgebung des Geräts.

#### Display-Funktionen der Induktions-Griddleplatte



SCHALTFLÄCHE	FUNKTION	ERLÄUTERUNG
1 -	EIN/AUS	Griddleplatte ein-/ausgeschaltet
2 -	Bedienfeldsperre	Die Bedienfeldsperre verhindert unbeabsichtigte Änderungen der Einstellungen.
3 -	Infrarot-Kommunikation zwischen Geräten und Luftfiltersystem der mobilen Kochstation	Automatische Regelung der Ventilator-drehzahl der mobilen Kochstation passend zum Kochvorgang
4 -	Minus und Plus	Erhöht / verringert die Feineinstellung der Temperatur
5 -	Temperatur-Schiebereglern	Einstellung der Temperatur.
6 -	Brückenfunktion – Kombination der Kochzonen (nur Griddleplatte mit zwei Kochzonen)	Kombinierter Betrieb der Kochzonen
7 -	Linke Zone (nur für Zweizonen-Griddleplatte)	Zeigt an, dass die linke Zone des Geräts eingeschaltet ist.

8 - 	Rechte Zone	Zeigt an, dass die rechte Zone des Geräts eingeschaltet ist.
10 - 	Anzeige der Temperatureinstellung	Zeigt den eingestellten Temperaturwert an.
11 - 	Reinigungsfunktion	Hilfsfunktion zur Einstellung der korrekten Reinigungstemperatur.
12 - 	Eine Zone	Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

### G.1.3 Induktionswok

Die Glaskeramik-Oberfläche des Wokfelds ist passend für Wokpfannen geformt, um "Schnellrestaurant-Gerichte", und vor allem chinesische Spezialitäten zuzubereiten.

Das Induktions-Heizsystem funktioniert ausgesprochen schnell und kann ohne die Gefahr von Ölrauch oder einem Brand innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erzeugen.

### G.1.4 Induktions-Kochfeld

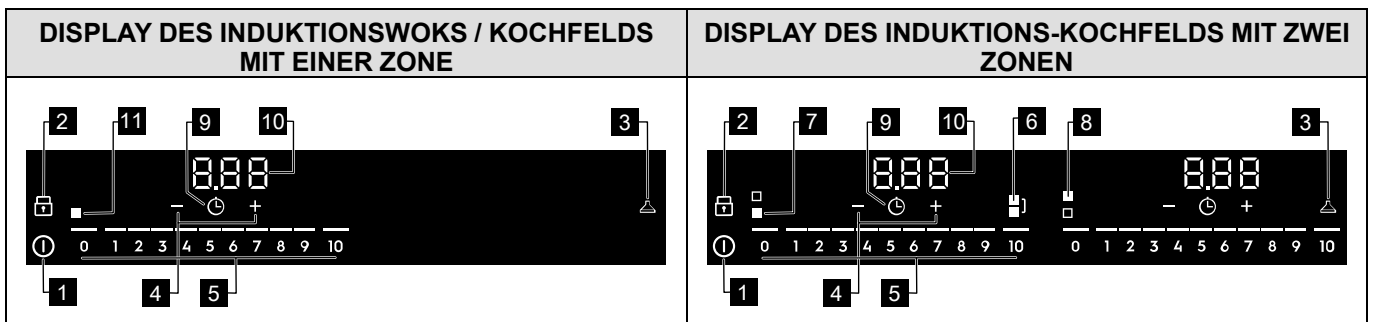
Die Kochfläche besteht aus einer Glaskeramikkochplatte.












Induktions-Kochfelder dienen zum Kochen, Schmoren, Braten, Regenerieren und generell zur Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten in einem speziellen Kochgeschirr (das für das Induktionsverfahren geeignet ist): Die Abmessungen des Kochgeschirrs können die korrekte Funktionsweise beeinträchtigen. Töpfe oder Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der geringer als ein bestimmter Wert ist, funktionieren nicht.

Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.

Die Glaskeramik-Kochplatte dient als Kochfläche für Kochfeldgeeignete Kasserollen und Bratpfannen.

### Display-Funktionen des Induktionswoks / Kochfelds




SCHALTFLÄCHE	FUNKTION	ERLÄUTERUNG
1 - 	EIN/AUS	Das Kochfeld / der Wok ist eingeschaltet / ausgeschaltet.
2 - 	Bedienfeldsperre	Die Bedienfeldsperre verhindert unbeabsichtigte Änderungen der Einstellungen.
3 - 	Infrarot-Kommunikation zwischen Geräten und Luftfiltersystem der mobilen Kochstation	Automatische Regelung der Ventilator-drehzahl der mobilen Kochstation passend zum Kochvorgang
4 - 	Minus und Plus	Zeitdauer erhöhen / verringern
5 - 	Leistungsstufen-Schiebereglер	Stellt die Leistungsstufe ein.
6 - 	Brückenfunktion – Kombination der Kochzonen (nur Induktionsplatte mit zwei Kochzonen)	Kombinierter Betrieb der Kochzonen
7 - 	Vorderseite (nur für zwei Zonen)	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf der vorderen Kochzone des Kochfelds an.
8 - 	Rückseite (nur für zwei Zonen)	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf der hinteren Kochzone des Kochfelds an.
9 - 	Rückwärtszählung	Aktiviert die Rückwärtszählung
10 - 	Timer-Display	Zeigt bei der Rückwärtszählung die Restzeit in Minuten oder Sekunden bis zur Ausschaltung an.
10 - 	Einzonen-Kochfeld und Wok	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf dem Kochfeld bzw. Wokfeld an.



## G.2 Gebrauch der Induktions-Griddleplatte

Jede Heizzone wird einzeln über ein Touchscreen-Bedienfeld bedient.

### G.2.1 Einschalten

Tippen Sie auf die Schaltfläche : Die Griddleplatte ist betriebsbereit und wartet darauf, dass eine oder beide Grillzonen eingeschaltet werden.

Stellen Sie die Temperatur zwischen 60 und 280 °C ein, indem Sie über das Bedienfeld wischen oder es an bestimmten Stellen antippen, um die voreingestellte Temperatur zu

aktivieren: Das zugehörige Symbol  leuchtet danach und das Display  zeigt die eingestellte Temperatur an.

### Das Touchscreen-Bedienfeld der Temperaturwahl bietet folgende Einstellungen:

- „0“: Zone ausgeschaltet
- „60“: Mindesttemperatur.
- „280“: Höchsttemperatur.






#### WICHTIGE HINWEISE

Das Gerät ist immer eingeschaltet, auch wenn kein Garvorgang ausgeführt wird.

### G.2.2 Feineinstellung der Temperatur


Die Feineinstellung der Temperatur ermöglicht eine Einstellgenauigkeit von 1 °C.


Tippen Sie auf die Schaltfläche : Die Grillzonen werden zusammen betrieben und nur mit dem linken Touchscreen-Bedienfeld bedient:

- Tippen Sie auf das Bedienfeld, um die gewünschte Temperatur einzustellen, oder wischen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. 
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die Temperatur in 1-Grad-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.

### G.2.3 Bedienfeldsperre

Das Bedienfeld kann während des Betriebs der Grillzonen gesperrt werden, um unbeabsichtigte Änderungen der Leistungsstufe zu verhindern.

Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie drei Sekunden lang auf die Schaltfläche . Die betreffende Anzeige blinkt danach rot.

Um die Funktion zu deaktivieren, tippen Sie erneut auf die Schaltfläche . Danach leuchtet wieder die zuvor eingestellte Leistungsstufe.



#### HINWEIS!

Falls jemand aus Versehen mit einem Gegenstand gegen das Bedienfeld stößt, werden nach 5 Sekunden 4 Hinweistöne generiert und das Gerät schaltet sich aus.

### G.2.4 Modell mit zwei Zonen

Das Zwei-Zonen-Modell hat zwei Grillzonen, die wahlweise separat über die beiden Touchscreen-Bedienfelder oder im kombinierten Modus über ein Touchscreen-Bedienfeld bedient werden können.

#### Betrieb mit unabhängigen Zonen


- Es können zwei unterschiedliche Temperaturen eingestellt werden. Das Gerät stellt automatisch die erforderliche Energiemenge für die einzelnen Grillzonen bereit.



#### WICHTIGE HINWEISE

Obwohl beide Grillzonen separat betrieben werden können, wird bei einer Einstellung von zwei unterschiedlichen Temperaturen die Zone mit der niedrigeren Temperatur automatisch auf eine höhere Temperatur erwärmt, da die Kochplatte die Wärme der Zone mit der höheren Temperatur darauf überträgt.


#### Betrieb mit kombinierten Zonen


- Tippen Sie auf die Schaltfläche : Die Grillzonen werden zusammen betrieben und nur mit dem linken Touchscreen-Bedienfeld bedient.

### G.2.5 Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten)


Diese erweiterte Automatikfunktion verbindet das Kochfeld mit der Libero Point Dunstabzugshaube.

Kochfeld und Dunstabzugshaube kommunizieren dabei über Infrarotsensoren.

Die Gebläsedrehzahl wird automatisch auf die Modus-Einstellungen und die Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld abgestimmt. Dieser Automatikmodus ist durch ein dauerleuchtendes rotes Symbol  gekennzeichnet.

Durch Drücken der Taste  kann man auf den Manuellmodus umschalten. In diesem Fall läuft der Ventilator mit Höchstdrehzahl und blinkt das rote Symbol. Erneutes Drücken der Taste schaltet das System zurück in den vorherigen Automatikmodus.

### G.2.6 Ausschaltung

Tippen Sie zum Ausschalten des Geräts auf die Schaltfläche .




## WARNUNG



Schalten Sie das Gerät am Ende des Arbeitstags nicht aus und trennen Sie es nicht vom Stromnetz, bevor die Heizzonen nicht einwandfrei abgekühlt und alle Anzeigen auf dem Display verlöscht sind.


### G.3 Gebrauch von Induktionswok und Kochfeld

Jede Heizzone wird einzeln über ein Touchscreen-Bedienfeld bedient.

#### G.3.1 Einschaltung (alle Modelle)

Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Gerät einzuschalten.

Wenn ein passender Kochtopf auf dem Kochfeld steht, leuchten die Symbole  oder  und das Gerät ist zur Einstellung der Leistungsstufe bereit.


Stellen Sie die Heizleistung durch Antippen der Schaltfläche  auf einen Wert zwischen 1 und 10 ein.

#### Das Touchscreen-Bedienfeld der Leistungswahl bietet folgende Einstellungen:

- „0“: Zone ausgeschaltet
- „1“: Niedrigste Leistungsstufe.
- „10“: Höchste Leistungsstufe.

Falls ein ungeeigneter Kochtopf oder überhaupt kein Kochgeschirr auf der Oberfläche steht, blinkt das Display in 2-Sekunden-Intervallen und die Energieversorgung schaltet sich nach 2 Minuten aus. Sobald Sie den Topf zurück auf die Kochfläche stellen, schaltet sich die Energieversorgung wieder ein.




#### G.3.2 Leistungsstufe

Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die Leistungsstufe einzustellen oder zu ändern:

- Tippen Sie auf das Bedienfeld, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, oder wischen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

#### G.3.3 Timer


Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen.


Zur Aktivierung der Funktion tippen Sie nacheinander auf die Schaltflächen  und , um die gewünschte Garzeit einzustellen, die in Minuten auf dem Display  angezeigt wird. Zeiten von weniger als einer Minute werden vom Timer in Sekunden gezählt.

Am Ende der Rückwärtszählung ertönt ein Hinweisston, die Kochzone wird deaktiviert und die Leistungsstufe geht auf null zurück.

### G.3.4 Bedienfeldsperre

Das Bedienfeld kann während des Betriebs der Grillzonen gesperrt werden, um unbeabsichtigte Änderungen der Leistungsstufe zu verhindern.

Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie drei Sekunden lang auf die Schaltfläche . Die betreffende Anzeige blinkt danach rot.

Um die Funktion zu deaktivieren, tippen Sie erneut auf die Schaltfläche . Danach leuchtet wieder die zuvor eingestellte Leistungsstufe.



#### HINWEIS!

Falls jemand aus Versehen mit einem Gegenstand gegen das Bedienfeld stößt, werden nach 5 Sekunden 4 Hinweisstöne generiert und das Gerät schaltet sich aus.

### G.3.5 Modell mit zwei Zonen (nur Kochfeld-Modelle)


Das Zwei-Zonen-Modell hat zwei Touchscreen-Bedienfelder.

Die zwei Zonen können jeweils separat oder im kombinierten Modus betrieben werden.

#### Betrieb mit unabhängigen Zonen

- Bei der Einstellung der Leistungsstufen für die einzelnen Zonen darf die Gesamtleistung (Summe aus vorderer und hinterer Zone) der eingestellten Leistungsstufen nicht die Höchstleistung übersteigen.


#### Betrieb mit kombinierten Zonen


- Nach dem Antippen der Schaltfläche  können Sie beide Zonen über das linke Bedienfeld bedienen.
- Unabhängig von der am Bedienfeld eingestellten Leistungsstufe 1 bis 5 wird die Heizleistung gleichmäßig auf beide Kochzonen verteilt.

### G.3.6 Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten)


Diese erweiterte Automatikfunktion verbindet das Kochfeld mit der Libero Point Dunstabzugshaube.

Kochfeld und Dunstabzugshaube kommunizieren dabei über Infrarotsensoren.

Die Gebläsedrehzahl wird automatisch auf die Modus-Einstellungen und die Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld abgestimmt. Dieser Automatikmodus ist durch ein dauerleuchtendes rotes Symbol  gekennzeichnet.

Durch Drücken der Taste  kann man auf den Manuellmodus umschalten. In diesem Fall läuft der Ventilator mit Höchstdrehzahl und blinkt das rote Symbol. Erneutes Drücken der Taste schaltet das System zurück in den vorherigen Automatikmodus.

### G.3.7 Ausschaltung

Tippen Sie zum Ausschalten des Geräts auf die Schaltfläche .



## WARNUNG

Bei einem zufälligen Bruch der Glaskeramikoberfläche sofort den Netzstecker des Geräts ziehen.

## G.4 Auswahl der Kochgefäße

Das Induktionskochfeld arbeitet mit Kochgefäßen, deren Bodenmaterial auf das variable Magnetfeld reagiert, das von den Gerätekomponenten erzeugt wird.

Wenn Sie Kochgefäße mit unterschiedlichen Eigenschaften verwenden, kann es daher zu unterschiedlichen Effekten kommen.

Das heißt, die erzielte Leistung variiert möglicherweise je nach verwendetem Kochgefäß.

Beim Hersteller ist Sonderzubehör (nicht mitgeliefert) erhältlich, das eine optimale Leistung garantiert.

Das Induktionskochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet.

Falls der Topf von einer eingeschalteten Kochfläche genommen wird, schaltet sich die Kochfläche selbsttätig in Standby.

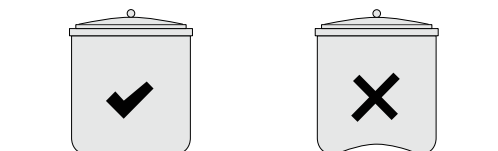
Sobald der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone wieder ein.

- Es empfiehlt sich, spezielle Kochgefäße für Induktionskochfelder zu verwenden, insbesondere Kochgefäße mit Sandwichboden.
- Verwenden Sie Töpfe mit Böden aus Eisen, Eisenblech, emailliertem Eisen, Gusseisen und speziellen Sandwichböden.
- Das Induktionssystem funktioniert nicht mit den folgenden ungeeigneten Materialien: Nickel-Chrom-Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Porzellan.
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als ca. **12 cm [4,72"]** werden nicht vom System erkannt. Die Beheizung bleibt dann im Standby.
- Es wird außerdem empfohlen, nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser von max. **28 cm "** zu verwenden, um die maximale Heizwirkung zu nutzen.
- Stellen Sie keine leeren Pfannen oder Töpfe auf das Kochfeld, da sie in kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen können.

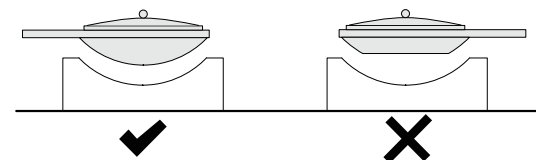


#### VORSICHT

Um die Funktionstüchtigkeit der Induktionsspule nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie auf keinen Fall Kochgeschirr verwenden, dessen Boden nicht einwandfrei eben ist. In einem derartigen Fall kann die Temperatur nicht korrekt gemessen werden und das Gerät wird beschädigt.



Um die Funktionstüchtigkeit des Wok-Induktionskochfelds nicht zu beeinträchtigen, **darf auf keinen Fall Kochgeschirr mit flachem Boden verwendet werden**, da andernfalls die Temperatur möglicherweise nicht korrekt gemessen wird und das Gerät beschädigt werden kann.



#### HINWEIS!

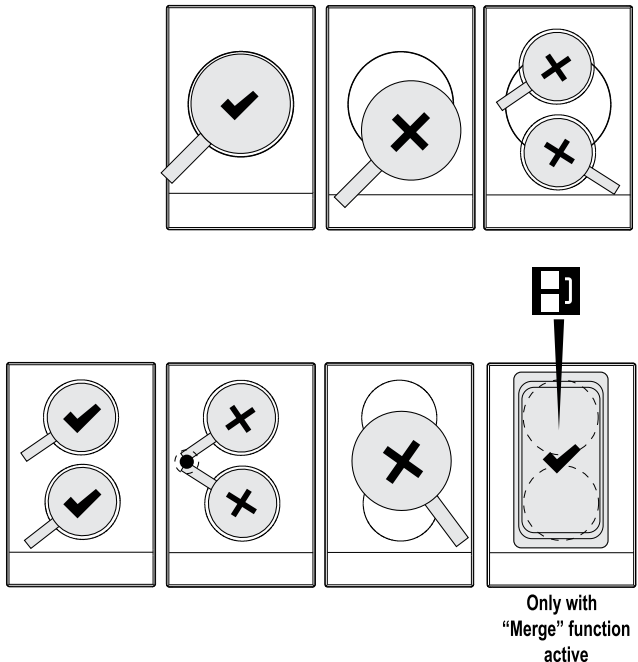
Verwenden Sie von Electrolux Professional empfohlene Woks, um die optimale Leistung des Geräts zu erzielen.

Für weitere Einzelheiten dazu wenden Sie sich bitte an Electrolux Professional.

## G.5 Hinweise zum Gebrauch

- Befinden sich zwei oder mehrere Gefäße auf dem Kochfeld, dürfen sich diese auf keinen Fall berühren.

- Bei der Induktion wird die elektrische Energie mit sehr geringer Trägheit von der Energiequelle auf das Kochgut übertragen. Veränderungen der Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfs wirken sich umgehend auf die Speisen aus.
- Das Aufheizen erfolgt sehr schnell.
- Wird das Kochgefäß auf dem Glaskeramikkochfeld verschoben, wird die Hitze am Boden nicht gleichmäßig zugeführt und die Speisen bleiben an einigen Stellen haften: Das Kochgefäß muss daher immer in der Mitte der Kochzone bleiben.
- Eine optimale gleichmäßige Erhitzung wird erzielt, wenn die Töpfe in die Mitte des kreisförmigen Aufdrucks gestellt werden.
- Während des Erhitzens von Öl oder anderen Fetten darf der Topf nicht aus den Augen gelassen werden, da sich diese Substanzen schnell überhitzen und verbrennen können.
- Stellen Sie auf keinen Fall mehrere Töpfe auf den runden Bereich einer Kochzone.



## H REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

### H.1 Routinewartung

#### H.1.1 Hinweise zur Reinigung

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.



#### WICHTIGE HINWEISE

Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.



### WARNUNG

Das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung trennen.

#### H.1.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs

Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben.



#### VORSICHT

Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuerpulver verwenden.

#### H.1.3 Tägliche Pflege des Geräts

Nach jedem Arbeitstag gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker der Kochgeräte aus der Steckdose.

#### Satinierte Edelstahloberflächen

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.

- Entfernen sie verkrusteten Schmutz, Fett und sonstige Kochrückstände von den abgekühlten Edelstahloberflächen mit lauwarmem Seifenwasser, mit oder ohne Spülmittel und einem Lappen oder Schwamm. Wischen Sie dabei in Richtung der Satinierung und wischen Sie häufig nach; verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsprodukte mit abrasiven Substanzen, Stahlwolle, Bürsten oder Metallschaber.



#### VORSICHT

Reiben mit einer Kreisbewegung in Verbindung mit Schmutzpartikeln am Lappen bzw. Schwamm oder mit Metallgegenständen kann die Edelstahloberfläche beschädigen. Beschädigte Oberflächen verschmutzen leichter und korrodieren stärker.

Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

- Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocknen Sie die Fläche nach der Reinigung gründlich ab.

#### Glaskeramikoberflächen

- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit einem Papiertuch, das in einem speziellen Glasreinigungsmittel getränkt worden ist. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie mit einem trockenen und sauberen Tuch.
- Die Fläche darf nicht gereinigt werden, solange sie heiß ist.

#### Induktionszonen

- Die Verwendung von Aluminiumfolie in der Nähe der Induktionszonen ist nicht gestattet: Entsprechende Schäden sind nicht durch die Herstellergarantie gedeckt.
- Falls Sie Aluminiumfolie feststellen (selbst kleine Stücke), müssen Sie diese umgehend entfernen, um Schäden am Induktionsgerät zu vermeiden.



#### VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser an die Elektrokomponenten gelangt: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Geräts bewirken.





### WICHTIGE HINWEISE

Reinigen Sie Glas-, Metall- und Kunststoffteile nur mit nicht-aggressiven Reinigungsmitteln. Wechseln Sie sofort die Reinigungsprodukte, wenn Sie optische oder mit der Hand fühlbare Veränderungen der Oberflächen feststellen, und spülen Sie sie gründlich mit Wasser ab (Beispiele: Glas wird matt/zerkratzt/anderweitig geschädigt oder Kunststoff verfärbt sich/schmilzt/wird anderweitig geschädigt oder auf Metall sind Rost/Flecken/Kratzer sichtbar). Trocknen Sie nach dem Nachspülen alles gewissenhaft ab.


### Griddleplatte

1. Ausschließlich Edelstahlspachtel verwenden, um das Gargut auf das Blech zu legen oder davon abzuheben.
2. Reinigen Sie die Kochfeld-Oberfläche beim Kochen; verwenden Sie den Schaber mit Klinge für die glatte Griddleplatte.
3. Verwenden Sie keine Hilfsmittel, welche die Oberfläche beschädigen können.
4. Am Ende des Arbeitstags die abgekühlte Bratplatte mit einem Schwamm säubern und gründlich abtrocknen. Zum Entfernen von Rückständen kann Essig verwendet werden; die Bratplatte unbedingt nachspülen.



### WICHTIGE HINWEISE

Für eine perfekte Reinigung des Kochfelds wird die Verwendung des spezifischen Programms “

 “zusammen mit dem Spezialreiniger DEGREASER C40 von Electrolux Professional (Produktcode 0S1841) empfohlen.

5. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine Stahlwolle, kein Scheuerpulver und keine aggressiven Chemikalien.



### HINWEIS!

Die Klinge des Schabers auswechseln, wenn sie stumpf geworden ist.

### Becken und Auffangschubladen (auch mehrmals täglich)

- Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Schalen, Schubladen und generell allen Auffangbehältern entfernen.
- Alle diese Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden.
- Die Behälter während des Betriebs entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

### Durch Hitze geschwärzte Oberflächen (bei Bedarf)

- Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können sich dunkle Flecken bilden. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

Bauen Sie die Kochmodule, die seitlichen Behälter und alle anderen Komponenten nach der täglichen Reinigung wieder zusammen.

### H.1.4 Monatliche Pflege des Geräts

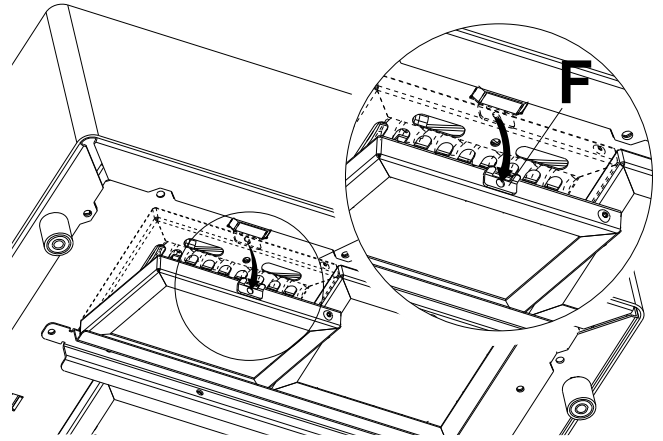


### WICHTIGE HINWEISE

Folgende Arbeitsschritte dürfen nur von entsprechend geschultem Personal ausgeführt werden.

Um Leistungsminderungen zu vermeiden, empfiehlt Electrolux Professional, die Filter jeweils am Monatsende wie in *Tägliche Pflege des Geräts* beschrieben zu reinigen.

### Reinigung der Luftfilter der Induktionsbeheizung



- Reinigung:
  - Drücken Sie auf die Sicherungslasche “F”, um die Filter aus ihrer Aufnahme zu lösen.
  - Entfernen Sie den Staub von den Filtern und säubern Sie sie vorschriftsgemäß.
  - Falls die Filter mit Fett verschmutzt sind, müssen Sie sie mit Seife waschen, ausspülen und trocknen.
  - Bauen Sie die Filter anschließend wieder in ihre Aufnahmen ein.



### WICHTIGE HINWEISE

Sie können die Filter in einer Geschirrspülmaschine oder mit heißem Wasser reinigen, um Fett oder Schmutz davon zu entfernen.

### H.1.5 Längere Außerbetriebnahme

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Den Wasserhahn (bzw. die Wasserhähne) schließen, falls vorhanden.
- Die Stromversorgung unterbrechen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, falls vorhanden.
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Tür oder die Schubfächer (falls vorhanden) offen stehen lassen, damit Luft zirkulieren kann und das Entstehen unangenehmer Gerüche verhindert wird.
- Bei elektrisch beheizten Modellen: Das Gerät auf der niedrigsten Heizstufe einschalten und mindestens 45 Minuten lang laufen lassen. Dadurch wird die in den Heizelementen angesammelte Feuchtigkeit verdampft, ohne die Heizelemente zu beschädigen.
- Die Räume regelmäßig lüften.

### H.1.6 Innenteile (alle 6 Monate)



### WICHTIGE HINWEISE

Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der internen Bauteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.



### WICHTIGE HINWEISE

Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

## H.2 Reparaturen und außerordentliche Wartung



### HINWEIS!

Reparaturen und Instandsetzungen müssen von einem autorisierten Fachbetrieb ausgeführt werden, der beim Hersteller ein entsprechendes Servicehandbuch anfordern kann.

## H.3 Wartungsintervalle

Sämtliche Teile, die einer Wartung bedürfen, sind von der Gerätevorder- oder -rückseite zugänglich.

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den tatsächlichen Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab. Es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben.

Es ist jedoch ratsam, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Zur Gewährleistung einer konstant hohen Geräteleistung sollten die Überprüfungen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:



### WICHTIGE HINWEISE

Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Häufigkeit	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs.	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Jährlich	Kundendienst
Überprüfungen • Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	Jährlich	Kundendienst
Tragkonstruktion des Geräts • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich	Kundendienst
Elektrische Bedienblende • Kontrolle der in der elektrischen Bedienblende verbauten elektrischen Bauteile. Kontrolle der Kabel zwischen der elektrischen Bedienblende und den Geräteelementen.	Jährlich	Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich	Kundendienst
Vorbeugende Wartung • Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.	Jährlich <sup>1</sup>	Kundendienst
Überprüfungen • Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen.	Jährlich <sup>1</sup>	Kundendienst
Überprüfungen • Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.	Jährlich <sup>1</sup>	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre <sup>2</sup>	Kundendienst

1. Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die Arbeiten der vorbeugenden Wartung häufiger auszuführen.

2. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele der erforderlichen Überprüfungen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;

- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



**HINWEIS!**

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

**Außerbetriebnahme**

- Alle Demontearbeiten müssen bei abgeschaltetem und kaltem und von der elektrischen Versorgung getrenntem Gerät ausgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.
- Während der Demontage und Handhabung der einzelnen Komponenten ist die Mindesthöhe über dem Fußboden einzuhalten.

**I ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN**



**WICHTIGE HINWEISE**

Das Gerät ist mit einem Selbstdiagnosesystem ausgestattet, das im Fall einer Störung einen Fehlercode anzeigt.

2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Das Gasventil und die Wasserhähne (falls vorhanden), schließen.
4. Machen Sie dazu folgende Angaben:
  - Art der Störung
  - Produktnummer (PNC) des Geräts
  - Die Ser.nr. (Seriennummer des Geräts).

**I.1 Einleitung**

Bestimmte Störungen können auch beim normalen Gebrauchs des Geräts auftreten. In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der folgenden Hinweise behoben werden.

Das Display, falls vorhanden, zeigt stets eine Warn- oder Alarmmeldung mit der Beschreibung der aufgetretenen Störung an.



**WICHTIGE HINWEISE**

Produktionscode und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

**Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:**

1. das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.

**I.2 Fehlercodes**

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E031	Firmware-Problem	Ausschalten und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
E311/E312	Anschlussspannung zu hoch	Den Stecker in eine andere Steckdose einstellen. Falls der Fehler weiterhin besteht, die elektrische Anlage von einem Elektroinstallateur überprüfen lassen.
E321/E322	Anschlussspannung zu niedrig	Den Stecker in eine andere Steckdose einstellen. Falls der Fehler weiterhin besteht, die elektrische Anlage von einem Elektroinstallateur überprüfen lassen.
E401/E402	Temperaturfühler defekt	Das Gerät 5 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E411/E412	Temperaturfühler defekt	Den Kundendienst anrufen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E421/E422	Kochzonentemperatur zu hoch	Das Gerät 10 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E431/E432	Fehler der Temperaturmessung	Ausschalten und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.

E441/E442	Temperaturfühler defekt	Das Gerät 5 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E501	Stromversorgung / Konfiguration	Den Kundendienst anrufen.
E611/E612	Elektronik überhitzt	Das Gerät 5 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E651	Elektronik defekt	Ausschalten und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
E661	Firmware-Problem	Den Kundendienst anrufen.
E701/E702	Abschaltung zwecks Abkühlen der Elektronik	Das Gerät 5 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E711/E712	Abschaltung zwecks Abkühlen der Kochzone	Das Gerät 5 Minuten lang ausschalten und dann wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E821/E822	Kommunikation unterbrochen	Ausschalten und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen. Bei Bratplatten-Geräten mit zwei Kochzonen können Sie die Arbeit jedoch mit der nicht betroffenen Kochzone fortsetzen.
E831/E832	Kommunikation unterbrochen	Siehe E821/E822.
Geringe Garleistung	Filter verschmutzt	Die Luftfilter reinigen (siehe Punkt 3 der vorherigen Seite).
Touchscreen reagiert nicht	Hand / Finger / Handschuh verschmutzt	Die Bedienoberfläche mit einem Papiertuch sauberwischen, Hände und Finger waschen u./o. den Handschuh gegen einen sauberen Handschuh wechseln und die Bedieneingabe wiederholen.
Keine Beheizung	Topf oder Pfanne nicht für Induktion geeignet	Für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden.

### I.3 Probleme während des Garvorgangs

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Unzureichende Erwärmung der Kochzone	Ungeeignetes Kochgeschirr	Einen Topf aus geeignetem Material verwenden
	Übertemperatur	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob die Filter verschmutzt sind.
Keine Erwärmung der Kochzone	Bodendurchmesser des Kochtopfs kleiner als 12 cm.	Einen Kochtopf geeigneter Größe verwenden.
	Übertemperatur	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob die Filter verschmutzt sind.
	Ungeeignetes Kochgeschirr	Einen Kochtopf aus geeignetem Material verwenden.

## J ENTSORGUNG DES GERÄTS



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG  
Sicherheitshinweise“** und

### J.1 Entsorgung

Nach der Nutzungsdauer des Geräts müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

Je nach Modell müssen vor dem Verschrotten des Geräts die Türen abgenommen werden.

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf

jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

## J.2 Zerlegen des Geräts

Vor dem Verschrotten des Geräts gewissenhaft seinen Zustand feststellen; vor allem die Komponenten der Unterkonstruktion überprüfen, die beim Verschrotten nachgeben oder brechen können.

Die Komponenten des Geräts müssen entsprechend ihren Materialeigenschaften (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.) getrennt und entsorgt werden.

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen und behördlichen Vorschriften des Landes zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierten Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben.

Bei der Demontage des Geräts die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und

Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlbereichs um Sondermüll handelt.



Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum Schutz der Umwelt und Gesundheit entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Geräts, an den Service & Support-Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.



### HINWEIS!

Beim Verschrotten des Geräts müssen sämtliche Kennzeichnungen, dieses Handbuch sowie alle sonstigen Unterlagen des Geräts ebenfalls vernichtet werden.

## K BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Prüfberichte.
- Elektrischer Schaltplan.

- Installationsplan.
- Konformitätserklärung





CE