

Induktionsherde

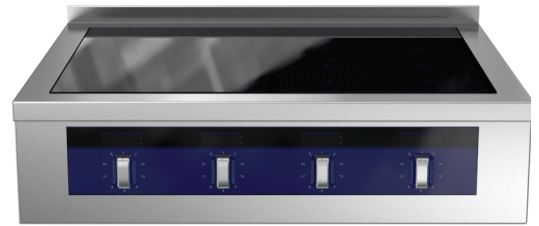
Induktionsplatte

Induktionswok

Vollflächen-Induktionszone auf einem
offenen Unterbau

Vollflächen-Induktionszone auf einem
Wärmeschrank

Vollflächen-Induktionszone auf einem
Garofen



therma*line*

DE Installations- und Betriebsanleitung



599A0UQ01 - 82.8070.01- 2021.06

Vorwort



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

Besuchen Sie unsere Website unter 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 Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Bedienung des Geräts (oder "Produkt").

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.



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.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.

Inhalt

A	WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	6
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Allgemeine Sicherheitshinweise für Induktionsgeräte	7
A.5	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	8
A.6	In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise	9
A.7	Transport, Handling und Lagerung	10
A.8	Installation und Montage	11
A.9	Stromanschluss	11
A.10	Wasseranschluss	11
A.11	Platzbedarf um das Gerät	11
A.12	Nutzungsbeschränkungen	11
A.13	AUFSTELLUNG	12
A.14	Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler	12
A.15	Zusätzliche Sicherheitsinformation	13
A.16	Reinigung und Wartung des Geräts	13
A.17	Entsorgung des Geräts	14
B	GARANTIE	14
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	14
C	TECHNISCHE DATEN	15
C.1	Position des Typenschildes	15
C.2	Kenndaten des Geräts und des Herstellers	15
C.3	Technische Daten	15
C.4	Interpretation der Herstellerbezeichnung des Produktes	17
C.5	Prüfungen/Zertifizierung	18
D	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	18
D.1	Einleitung	18
D.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	18
D.3	Abnahmeprüfung	18
D.4	Urheberrechte	18
D.5	Aufbewahrung der Anleitung	18
D.6	Zielgruppe der Anleitung	18
D.7	Definitionen	19
D.8	Haftung	19
D.9	Entsorgen der Verpackung	19
D.10	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	19
D.11	Eigenschaften des Wartungspersonals	19
D.12	Bedienpersonal des Geräts	19
E	TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG	20
E.1	Einleitung	20
E.2	Transport	20
E.3	Handling	20
E.3.1	Anweisungen für das Handling	20
E.3.2	Bewegen des Geräts	20
E.3.3	Absetzen der Last	20
E.4	Lagerung	20
F	INSTALLATIONSPLÄNE	20
F.1	Maßzeichnungen für die Bodeninstallation	20
F.2	Installation und Anschlussdiagramm	22
F.2.1	Induktionsplatte	22
F.2.2	Vollflächen-Induktionszone	25
F.3	Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts	28
G	INSTALLATION UND MONTAGE	29
G.1	Gerätetyp	29
G.2	Abstände / Wände	29
G.3	Vor der Installation	29
G.4	Installation auf Füßen oder Sockel	29
G.4.1	Einrichten	29
G.4.2	Aufstellen auf Betonsockel	30
G.4.3	Positionieren auf Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen	30
G.4.4	Befestigung am Fußboden und Höheneinstellung (Option)	31
G.5	Wandinstallation (nur für Induktionsplatte)	31
G.5.1	Vorbereiten der Halterungen	31
G.5.2	Befestigen des Geräts	31
G.5.3	AUFSTELLUNG	31
G.6	Befestigung mehrerer Geräte aneinander	32
G.7	Seitenverkleidungen und Sockelmodelle	33
G.8	Befestigen der Seitenverkleidungen	34
G.8.1	Seitenverkleidungen mit einem Überhang von 12,5 mm	34
G.8.2	Seitenverkleidung mit Überhang	35
G.8.3	Abdichten	35

H	ELEKTRISCHE INSTALLATION	36
H.1	Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell)	36
H.2	Netzanschluss	36
H.3	Netzkabel	36
H.4	Potenzialausgleich	36
I	ANSCHLUSS DER WASSERVERSORGUNG	36
I.1	Wasseranschluss	36
I.2	Trinkwasserversorgung	37
I.3	Rückflussverhinderer	37
J	BEDIENUNGSANLEITUNG	37
J.1	Funktionen der Induktionsplatte	37
J.1.1	Glasdisplay	37
J.1.2	Anzeigefeld aus Stahl	37
J.1.3	Hauptkomponenten der Induktionsplatte	37
J.2	Funktionen der Vollflächen-Induktionszone	37
J.2.1	Glasdisplay	37
J.2.2	Anzeigefeld aus Stahl	38
J.2.3	Vollflächen-Induktionszone auf einem Bratofen - Hauptkomponenten	38
J.2.4	Vollflächen-Induktionszone auf einem Wärmeschrank - Hauptkomponenten	38
J.2.5	Vollflächen-Induktionszone auf einem offenen Unterbau - Hauptkomponenten	38
J.3	Gebrauch von Induktionsherden	38
J.4	Erste Inbetriebnahme	39
J.5	Temperaturregler	39
J.6	Ein- und Ausschalten	39
J.7	Gebrauch der Heizzonen	39
J.8	Auswahl der Kochgefäße	39
J.9	Separater Generatorschrank	40
J.10	Hauptschalter (optional)	40
J.11	Hinweise zum Gebrauch	40
J.12	Backofen	40
J.12.1	Gebrauch	40
J.12.2	Funktionen	41
J.12.3	Bedienknopf	41
J.12.4	Ein- und Ausschalten	41
J.12.5	Garen und Backen	41
J.13	Wärmeschrank	41
J.13.1	Gebrauch	41
J.13.2	Funktionen	41
J.13.3	Bedienknopf	42
J.13.4	Ein- und Ausschalten	42
J.14	Handlauf (Option)	42
K	REINIGUNG	42
K.1	Einleitung	42
K.2	Reinigung des Geräts und des Zubehörs	42
K.3	Edelstahloberflächen	42
K.4	Gefärbte Oberflächen	43
K.5	Durch Hitze geschwärzte Oberflächen	43
K.6	Keramik- und Glasoberflächen	43
K.7	Induktionszonen	43
K.8	Luftfilter am Induktionsgerät	43
K.9	Entkalken	43
K.10	Backofen	43
K.11	Luftfilter (optional)	43
L	WARTUNG UND KUNDENDIENST	44
L.1	Einleitung	44
L.2	Wartungsintervalle	44
L.2.1	Vorbeugende Wartung	44
L.3	Informationen zur Wartung	44
L.4	Reparaturen und außerordentliche Wartung	44
L.5	Längere Außerbetriebnahme	44
M	FEHLERSUCHE	44
M.1	Einleitung	44
M.2	Warnhinweise	44
M.3	Fehlerbehebung	45
M.3.1	Probleme während des Garvorgangs	46
N	ENTSORGUNG DES GERÄTS	46
N.1	Zerlegen des Geräts	46

A **WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE**

A.1 **Allgemeine Hinweise**

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WARNUNG

Gefahr durch Magnetfelder.



ACHTUNG

Gefahr für Träger von elektrischen Schrittmachern (Pacemaker)



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erklärungen

- 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.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- 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.
- Lagern Sie keine explosionsfähigen Substanzen wie z. B. Druckbehälter mit entflammbarem Brennstoff in diesem Gerät oder in dessen Nähe.
- Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild ("CE"-Kennzeichnung) an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).
- Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

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	—	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	○	○	○	○	—
Einstellungen	—	○	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—
Wartung	○	●	●	—	—
Demontage	○	●	●	—	—
Entsorgung	○	●	●	—	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

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

2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Schutzhandschuhe getragen werden, 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 Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.

- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.
- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- 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.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).
- 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.
- Kein Wasser auf das Gerät sprühen und zur Reinigung keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, keine entzündlichen Flüssigkeiten oder Gegenstände und keine Flüssigkeiten, die verdampfen könnten, in der Nähe dieses oder anderer Küchengeräte.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.

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 J.8 *Auswahl der Kochgefäße*), da das Gerät andernfalls evtl. nicht korrekt funktioniert oder beschädigt wird.

A.5 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzverkleidungen ausgestattet:
fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bei Wartungsarbeiten, die grundsätzlich von Fachpersonal ausgeführt werden müssen, bestehen verschiedene Restgefahren, die nicht beseitigt werden konnten und durch die Anwendung spezifischer Sicherheits- und Schutzmaßnahmen neutralisiert werden müssen.
- 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.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Ziehen Sie vor allen Eingriffen am Gerät immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, sind auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert die Bediener über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Lassen Sie bei

der Installation des Geräts ausreichend Freiräume, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

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

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Situationen sind unzulässig und unbedingt zu vermeiden.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Abschürfungen (z. B. Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Plötzliches Schließen von Deckel/Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Das Bedienpersonal könnte plötzlich und absichtlich den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) schließen.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte mithilfe ungeeigneter Hubmittel oder bei falscher Lastverteilung

Mechanische Sicherheitsmerkmale, Gefahren

- Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätegehäuse befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.







VORSICHT





Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen, Gasgeruch infolge eines etwaigen Lecks usw.) muss der Bediener des Geräts:

das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

A.6 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitseinrichtungen entfernen.
	Brände (der elektrischen Komponenten) nicht mit Wasser löschen.

Verbot	Bedeutung
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
	Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen unverbrannter Gase am Aufstellungsort zu vermeiden.

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe)
	Gefahr elektromagnetischer Felder
	Kein Zutritt für Träger von Herzschrittmachern.

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

A.7 Transport, Handling und Lagerung

- Aufgrund der Geräteabmessungen ist es möglich, die Geräte beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.
- Halten Sie sich während des Be- und 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.
- Es ist verboten, das Gerät an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen wie Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw. anzuheben.
- Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung des Geräts zuständig ist, muss in den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme) hinreichend geschult und eingewiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportsicherungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Geräteteile nicht von den Transportsicherungen abhängt und dass die Ladung beim Entfernen der Transportsicherungen nicht vom Fahrzeug herunterfällt. Stellen Sie vor dem Entladen der Geräteteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.

- Die Aufstellung, die Montage und der Abbau des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

A.8 Installation und Montage

- Die genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, und zwar sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Durchführung, von Fachleuten (siehe D.10 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.

A.9 Stromanschluss

Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss entsprechend den im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften ausgeführt werden. Einen entsprechend bemessenen, schnell ansprechenden, allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter mit manuellem Reset einbauen, dessen Kontaktabstand ein vollständiges Trennen vom Stromnetz gemäß Überspannungskategorie III gewährleistet.
- Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.
- 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.
- Achten Sie darauf, das Gerät mit Systemen mit Strom zu versorgen, die gegen Überspannung geschützt sind. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden aufgrund von Unregelmäßigkeiten, die auf das elektrische Versorgungssystem zurückzuführen sind.

A.10 Wasseranschluss

- **Der Wasseranschluss muss entsprechend den im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften ausgeführt werden.**
- Das Gerät muss mit Trinkwasser mit einem Druck von 1,5 – 3 bar (150 – 300 kPa) versorgt werden.



WARNUNG

Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

A.11 Platzbedarf um das Gerät

- Um das Gerät ist ausreichend Platz (für Reparaturen, Wartung usw.) zu lassen.
- Die Breite ist zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Geräte und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege für den Arbeitsplatz dienen.

A.12 Nutzungsbeschränkungen

Induktionsgeräte: Um einen Dauerbetrieb mit Höchstleistung gewährleisten zu können, muss die Raumtemperatur weniger als 40 °C betragen.

A.13 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für das Handling und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan gehen die Geräteabmessungen und die Position der Anschlüsse (Gas, Strom, Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Halten Sie korrosive Stoffe (Chlor usw.) aus dem Bereich fern, in dem das Gerät aufgestellt ist. Falls dies nicht gewährleistet werden kann, muss die gesamte Edelstahloberfläche mit einem mit Vaselineöl benetzten Tuch abgerieben werden, um einen Schutzfilm aus Vaselineöl aufzutragen. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.
- Das Gerät kann ausschließlich einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
- 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.
- Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
 - Entfernen Sie die Schutzfolie und achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit der eventuell verwendeten Schere oder mit Klingen zu zerkratzen.
 - Nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.
 - Bei Geräten mit Edelstahlgehäuse die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben.
 - Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
 - Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlfächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Permanenter elektrischer Anschluss: Die Vorrichtung muss in Aus-Stellung verriegelbar und auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.

A.14 Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle 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 anderem Material in Gerätenähe, das für die Benutzung des Gerätes keine Verwendung hat und für die Arbeit nicht benötigt wird;

- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

A.15 Zusätzliche Sicherheitsinformation



VORSICHT

- Verwenden Sie die Platte nicht als Ablage.
- Verwenden Sie die Vollflächen-Induktionszone eines statischen Elektrobratofens auf keinen Fall zum Anwärmen von Geschirr.

A.16 Reinigung und Wartung des Geräts

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und gegebenenfalls den Netzstecker behutsam ziehen.
- Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker (falls vorhanden) für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schutzhandschuhe). Unter "A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*" finden Sie Informationen zu geeigneter persönlicher Schutzausrüstung.

Routinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Vorsichtsmaßnahmen bei längerer Gerätestillegung

- Wartungs-, Inspektions- oder Überholungsarbeiten am Gerät dürfen nur von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

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.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn Arbeiten von Technikern durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, haftet der Hersteller nicht für darauf zurückzuführende Betriebsstörungen oder Schäden und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

A.17 Entsorgung des Geräts

- Die Demontearbeiten müssen durch Fachpersonal durchgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- 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.

sonstige 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 eingeschlossen 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.

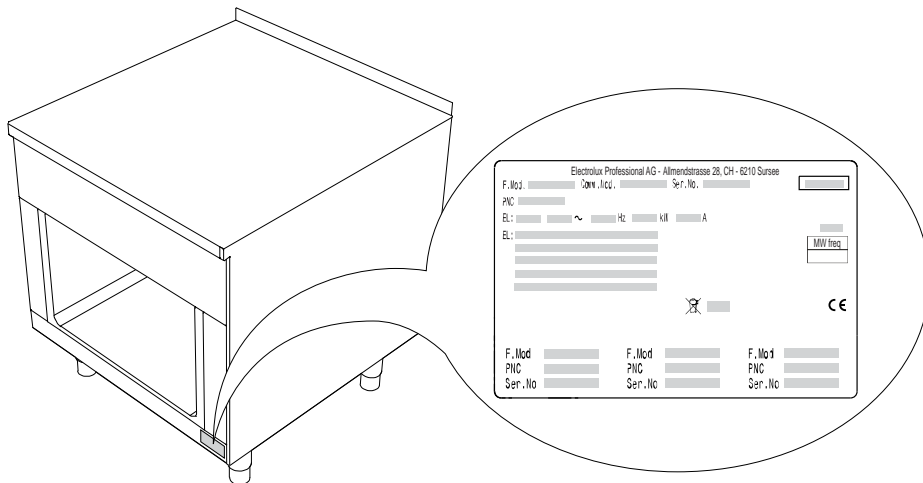
Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor

C TECHNISCHE DATEN

C.1 Position des Typenschildes

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung sind nur als Beispiel gedacht, nicht maßstabsgetreu und weichen vom Basismodell ab.

Der Typ des Geräts ist auf dem Schild in der Ecke unten rechts angegeben (siehe Abbildung unten).



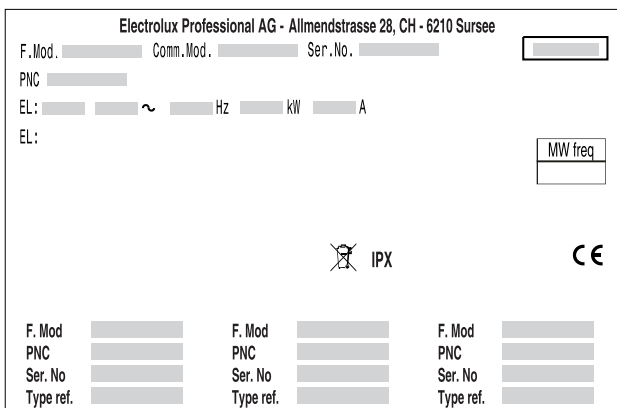
WICHTIGE HINWEISE

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

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts.

Hier sehen Sie ein Beispiel für das am Gerät angebrachte Typenschild:



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produkts
Comm.Mod.	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.No.	Seriennummer
Type ref.	Original-Fertigungsnummer
IPX	Schutzklasse
CE	CE-Kennzeichnung
Hz	Netzfrequenz
kW	Maximale Leistungsaufnahme
A	Nennstrom
EL	Anschlussspannung ~ Phase
	WEEE-Symbol

C.3 Technische Daten

Induktionsplatte

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquerschnitt mm ²	Stromstärke A
MAIB***OAO	10	400 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MAID***OAO	20	400 V / 3N	50 – 60	6	30
MAIH***OAO	5	400 V / 3N	50 – 60	1	7,5
MAIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MAIK***OAO	10	380 – 415 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MBIB***OAO	10	400 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MBID***OAO	20	400 V / 3N	50 – 60	6	30
MBIH***OAO	5	400 V / 3N	50 – 60	1	7,5

Induktionsplatte (Forts.)

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquer- schnitt mm ²	Stromstärke A
MBIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MCIB***OAO	10	400 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MCID***OAO	20	400 V / 3N	50 – 60	6	30
MCIH***OAO	5	400 V / 3N	50 – 60	1	7,5
MCIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3N	50 – 60	2,5	15
MCIK***OAO	10	380 – 415 V / 3N	50 – 60	2,5	15

Induktionsplatte auf statischem Bratofen

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquer- schnitt mm ²	Stromstärke A
MAIM***8AO	25	400 V / 3N	50 – 60	10	41,3
MAIN***8AO	25	400 V / 3N	50 – 60	10	41,3
MBIM***8AO	25	400 V / 3N	50 – 60	10	41,3
MCIM***8AO	25	400 V / 3N	50 – 60	10	41,3
MCIN***8AO	25	400 V / 3N	50 – 60	10	41,3

Induktionsplatte auf einem Wärmeschrank

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquer- schnitt mm ²	Stromstärke A
MAIQ***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6
MAIR***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6
MBI1***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6
MBIQ***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6
MCIQ***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6
MCIR***4AO	22	400 V / 3N	50 – 60	6	35,6

Induktionsplatte in Marineausführung

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquer- schnitt mm ²	Stromstärke A
MCIB***ODM	10	440 V / 3~	50 – 60	1,5	13,7
MCID***ODM	20	440 V / 3~	50 – 60	4	27,3
MCIM***8DM	25	440 V / 3~	50 – 60	6	38,7
MCIN***8DM	25	440 V / 3~	50 – 60	6	38,7
MCIH***ODM	5	440 V / 3~	50 – 60	1	6,8
MCIJ***ODM	10	440 V / 3~	50 – 60	1,5	13,7
MCIK***ODM	10	440 V / 3~	50 – 60	1,5	13,7

Vollflächen-Induktionsherde auf offenem bzw. geschlossenem Unterbau

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquer- schnitt mm ²	Stromstärke A
MJB B***1AO	14	400 V / 3N	50 – 60	4	21,5
MJB D***1AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MJB D***9AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MJB J***1AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MJB J***9AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MCB B***1AO	14	400 V / 3N	50 – 60	4	21,5
MCB D***1AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MCB D***9AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43
MCB D***2AO	28	400 V / 3N	50 – 60	10	43

Vollflächen-Induktionsherde auf einem Wärmeschrank

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquerschnitt mm ²	Stromstärke A
M B J D*** 4 A O	30	400 V / 3N	50 – 60	10	44,7
M B J J*** 4 A O	30	400 V / 3N	50 – 60	10	44,7
M C J D*** 4 A O	30	400 V / 3N	50 – 60	10	44,7

Vollflächen-Induktionsherde auf einem statischen Bratofen

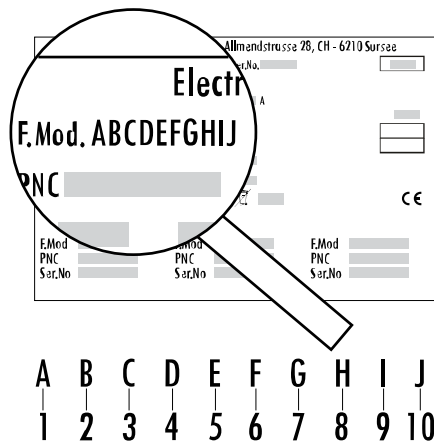
	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquerschnitt mm ²	Stromstärke A
M B J H*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2
M B J I*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2
M C J H*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2
M C J I*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2
M C J L*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2
M C J M*** 8 A O	33	400 V / 3N	50 – 60	10	51,2

Vollflächen-Induktionsgeräte in Marineausführung

	Elektrische Leistung kW	Spannung / Phasen V / Nr	Frequenz Hz	Netzkabelquerschnitt mm ²	Stromstärke A
M C J Q*** 1 D M	14	440 V / 3~	50 – 60	4	21,5
M C J N*** 1 D M	28	440 V / 3~	50 – 60	10	43
M C J H*** 8 D M	33	440 V / 3~	50 – 60	10	51,2
M C J I*** 8 D M	33	440 V / 3~	50 – 60	10	51,2
M C J L*** 8 D M	33	440 V / 3~	50 – 60	10	51,2
M C J M*** 8 D M	33	440 V / 3~	50 – 60	10	51,2

C.4 Interpretation der Herstellerbezeichnung des Produktes

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



1 - Produktlinie

M	Modular
---	---------

2 - Familie (Tiefe)

A	800 mm
B	850 mm
C	900 mm

3 - Gerätetyp u. 4 - Kochzonen

3	4
I 1	Induktionsplatte: 4 Kochzonen auf einem Wärmeschrank, NHC ¹
I A	Induktionsplatte: 1 Kochzone
I B	Induktionsplatte: 2 Kochzonen
I D	Induktionsplatte: 4 Kochzonen
I H	Induktionsplatte: 1 Wok-Kochzone
I I	Induktionsplatte: 2 Wok-Kochzonen
I J	Induktionsplatte: 2 Kochzonen, Wok / Herdplatte
I K	Induktionsplatte: 2 Kochzonen, 2 Seiten, Wok / Herdplatte
I M	Induktionsplatte: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen
I N	Induktionsplatte: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen, beidseitige Bedienung
I Q	Induktionsplatte: 4 Kochzonen auf einem Wärmeschrank, H2 ²
I R	Induktionsplatte: 4 Kochzonen auf einem Wärmeschrank, beidseitige Bedienung, H2 ²
J B	Vollflächen-Induktionszone: 2 Kochzonen NHC ¹
J D	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen
J H	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen, Mischarmatur (linke Position)

1. Keine Hygieneklasse
2. Hygieneklasse

3 - Gerätetyp u. 4 - Kochzonen (Forts.)

3	4
J I	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen mit zweiseitiger Bedienung, Mischarmatur (linke Position)
J J	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen NHC ¹
J L	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen, Mischarmatur (rechte Position)
J M	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen auf einem statischen Elektrobratofen mit zweiseitiger Bedienung, Mischarmatur (rechte Position)
J N	Vollflächen-Induktionszone: 4 Kochzonen, Unterbau H3 ²
J Q	Vollflächen-Induktionszone: 2 elektrische Kochzonen, Unterbau H3 ²

5 - Modultyp (Höhe)

A	250 mm, Glas-Frontblende
B	250 mm, Stahl-Frontblende
E	700 mm, Glas-Frontblende
F	800 mm, Glas-Frontblende
G	700 mm, Stahl-Frontblende

6 - Bedienung

A	eine Seite
B	Eine Seite mit Aufkantung
C	zwei Seiten

7 - Breite

D	400 mm
E	500 mm
H	800 mm
J	1000 mm

8 - Basiskombination

O	Kein Unterbau
4	Wärmeschrank
8	Statischer Elektrobratofen

9 - Stromversorgung

A	400 V / 3N ~ 50-60 Hz (Standard)
D	440 V / 3 ~ 50-60 Hz (Marineausführung)

10 - Option

M	Schiffstauglich
O	Keine Optionen

C.5 Prüfungen/Zertifizierung

Alle Geräte werden gemäß den relevanten Standards und anerkannten Regeln der Technik von international anerkannten Prüfstellen geprüft und zertifiziert. Dadurch wird gewährleistet, dass alle international erforderlichen Qualitäts- und Sicherheitsstandards eingehalten werden.

Alle Geräte führen die CE Kennzeichnung auf ihrem Kenndatenschild.

Das Gerät hat die Prüfung auf Schutzklasse IPX5 (Wasserfestigkeit) bestanden.

Damit diese Schutzklasse weiterhin gilt, müssen alle Dichtungen in einwandfreiem Zustand bleiben und alle Komponenten müssen nach Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten ordnungsgemäß montiert werden.

D ALLGEMEINE INFORMATIONEN

D.1 Einleitung

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabsgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Angaben in Millimetern und/oder Zoll.

D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen und/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.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät dürfen nicht von Unbefugten durchgeführt werden.



VORSICHT

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

D.3 Abnahmeprüfung

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

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

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgebarung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

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 der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- 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	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
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 physischen Barriere den Bediener schützt.
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 und/oder 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 und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- 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:

	Polyethylen
	<ul style="list-style-type: none"> • Folien-Umverpackung • Beutel mit Anleitungen
	Polypropylen
	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsbänder • Obere Verpackungspaneele
	PS-Hartschaum
	<ul style="list-style-type: none"> • Schutzdecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland des Geräts entsorgt werden.

D.10 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.11 Eigenschaften des Wartungspersonals

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

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.12 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;

- 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, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

E TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

E.1 Einleitung

Der Transport (d. h. die Überführung des Geräts von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport des Geräts) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.



VORSICHT

Transport, Handhabung und Lagerung des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden, die:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung mit Hubmitteln verfügen;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen ihres Fachbereichs kennen;
- die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen kennen;
- die für die ausführende Arbeit geeignete persönliche Schutzausrüstung tragen;
- fähig sind, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

E.2 Transport



VORSICHT

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

Aufgrund ihrer Abmessungen können die Geräte zum Transport übereinander gestapelt werden. Dazu sind die Angaben auf dem Aufkleber der Verpackung einzuhalten.

Der Hersteller haftet unter keinen Umständen für Schäden während des Transports oder Schäden an der Verpackung.

E.3 Handling

Für das Entladen und die Lagerung des Geräts eine geeignete Stelle mit ebenem Fußboden auswählen.

E.3.1 Anweisungen für das Handling

Vor dem Anheben:

- Vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;

- Kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- Stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Bewegen Sie das Gerät vertikal, um ein Anstoßen zu vermeiden;
- Heben Sie das Gerät beim Versetzen so wenig wie möglich an.

Halten Sie für ein sicheres Heben des Geräts folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- Decken Sie scharfe Kanten ab.
- Kontrollieren Sie die Gabeln und achten Sie beim Anheben auf die Hinweise auf der Verpackung.

E.3.2 Bewegen des Geräts

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.

E.3.3 Absetzen der Last

Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass der Durchgang frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist.

Weitere Informationen finden Sie im Installationskapitel.

E.4 Lagerung

Das Gerät und/oder seine Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur zwischen 5°C und 50°C gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen des Geräts oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.



VORSICHT

Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

F INSTALLATIONSPLÄNE

F.1 Maßzeichnungen für die Bodeninstallation

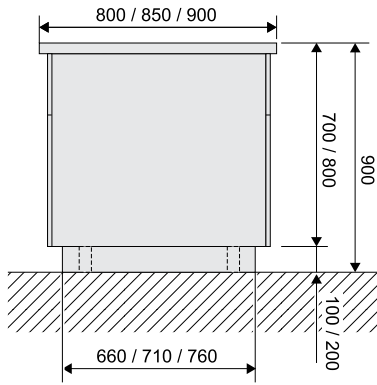


VORSICHT

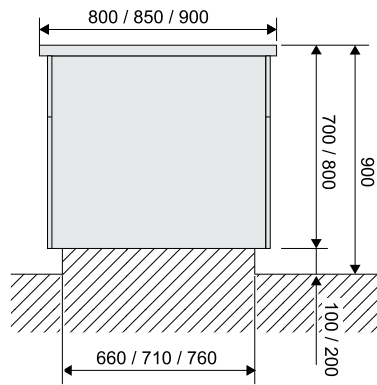
Falls das Gerät auf einem Betonsockel positioniert wird, muss der Abstand zwischen Sockel und Wand mindestens 70 mm und darf höchstens 100 mm betragen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Gerät stabil steht und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet ist.

Optionen bei Bodenaufstellung:

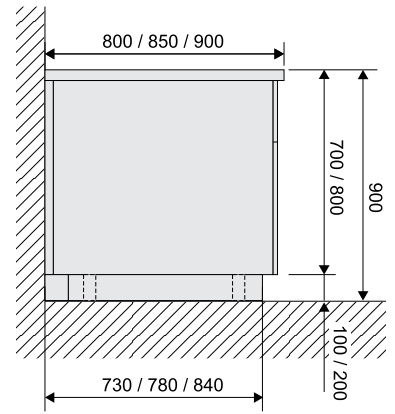
1. Auf Stahlsockel oder Verstellfüßen



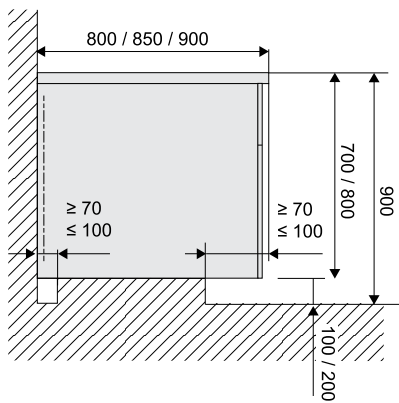
2. Auf Betonsockel



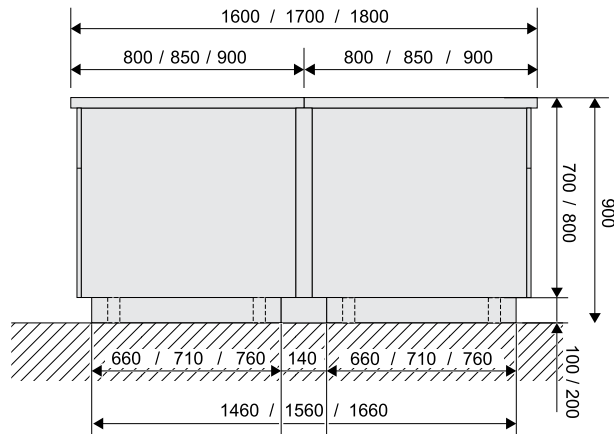
3. An der Wand auf Stahlsockel oder Verstellfüßen



4. An der Wand auf Betonsockel



5. Rückseite an Rückseite

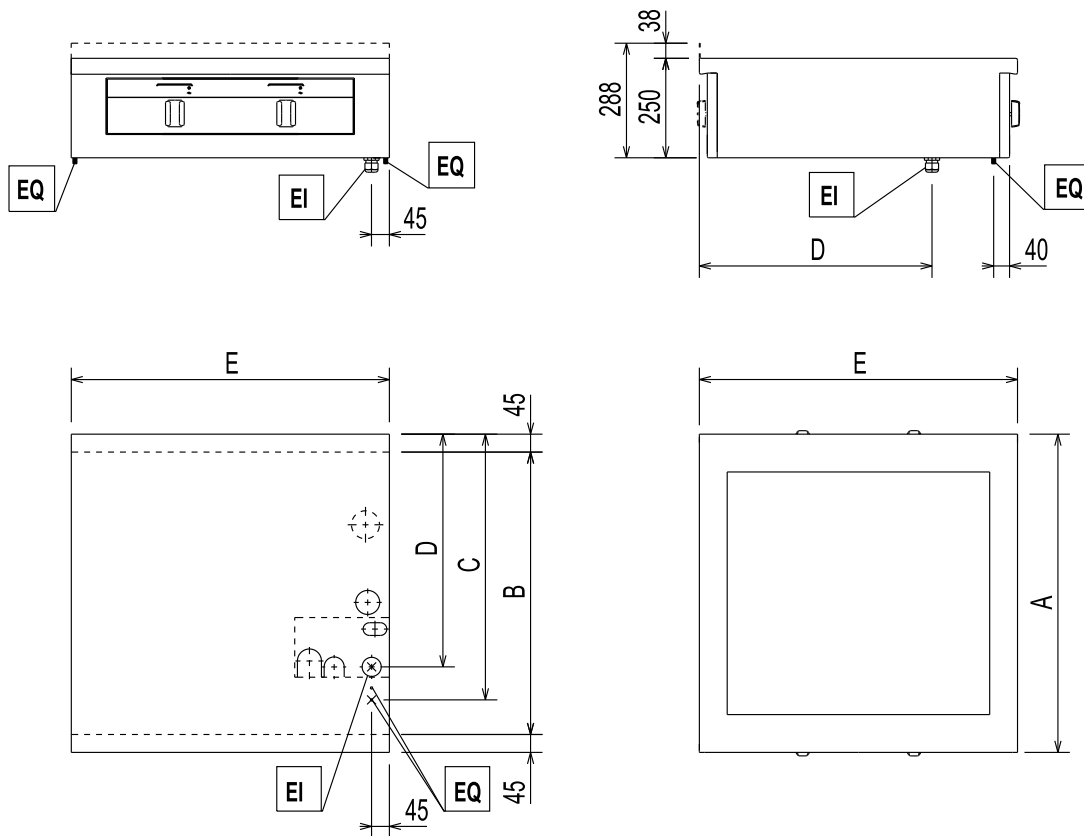


HINWEIS!

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Modelle mit den in der Abbildung gezeigten Tiefen erhältlich sind.

F.2 Installation und Anschlussdiagramm

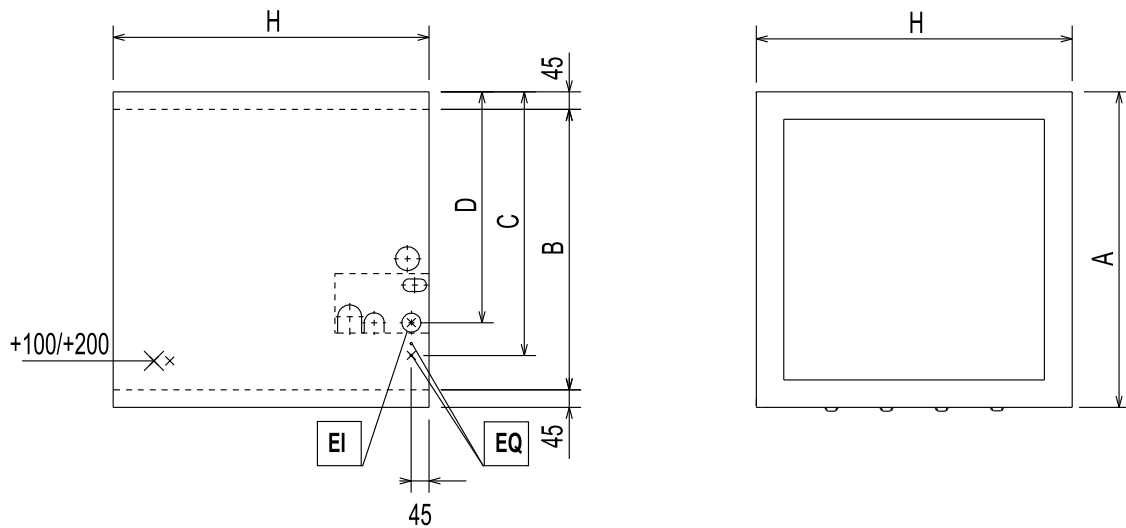
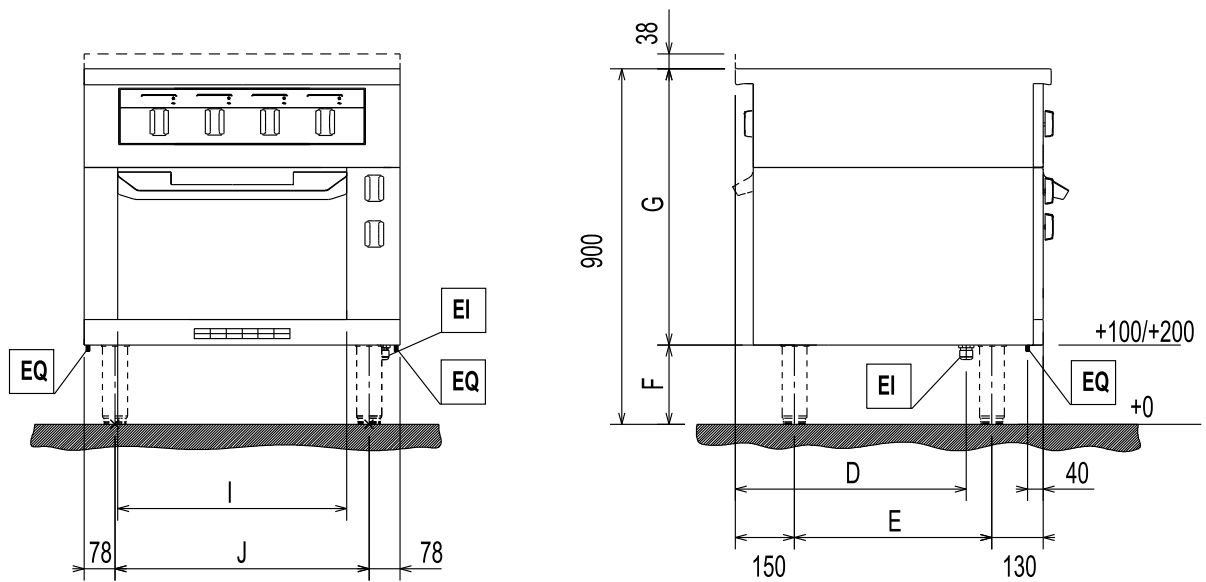
F.2.1 Induktionsplatte



EI = Elektrischer Anschluss

EQ = Potenzialausgleich

A	B	C	D	E
800	710	668	585	400
850	760	718	635	500
900	810	768	685	800
				1000

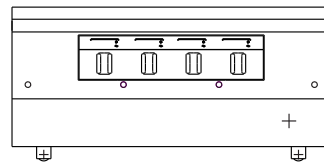
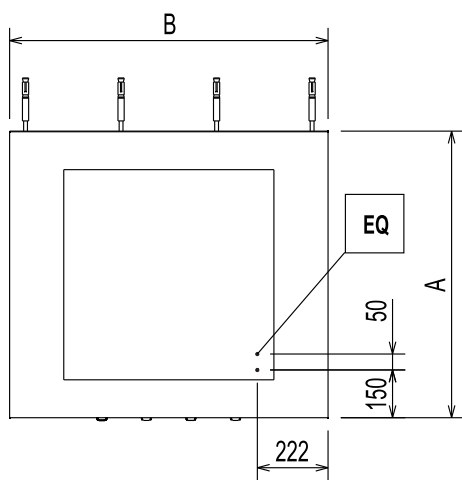
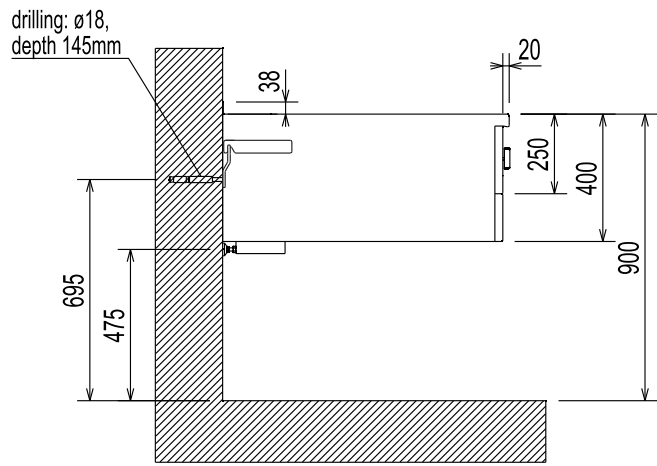
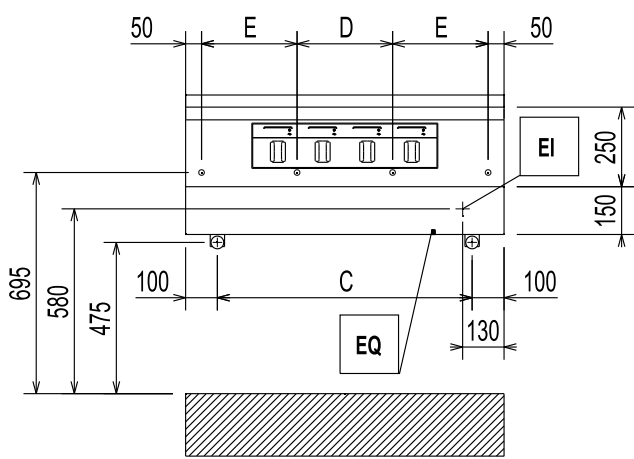


EI = Elektrischer Anschluss
 EQ = Potenzialausgleich
 (x)* = Schutzabdeckung

A	B	C	D	E
800	710	668	585	500
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

H	I	J
800	580	644
1000	580	844

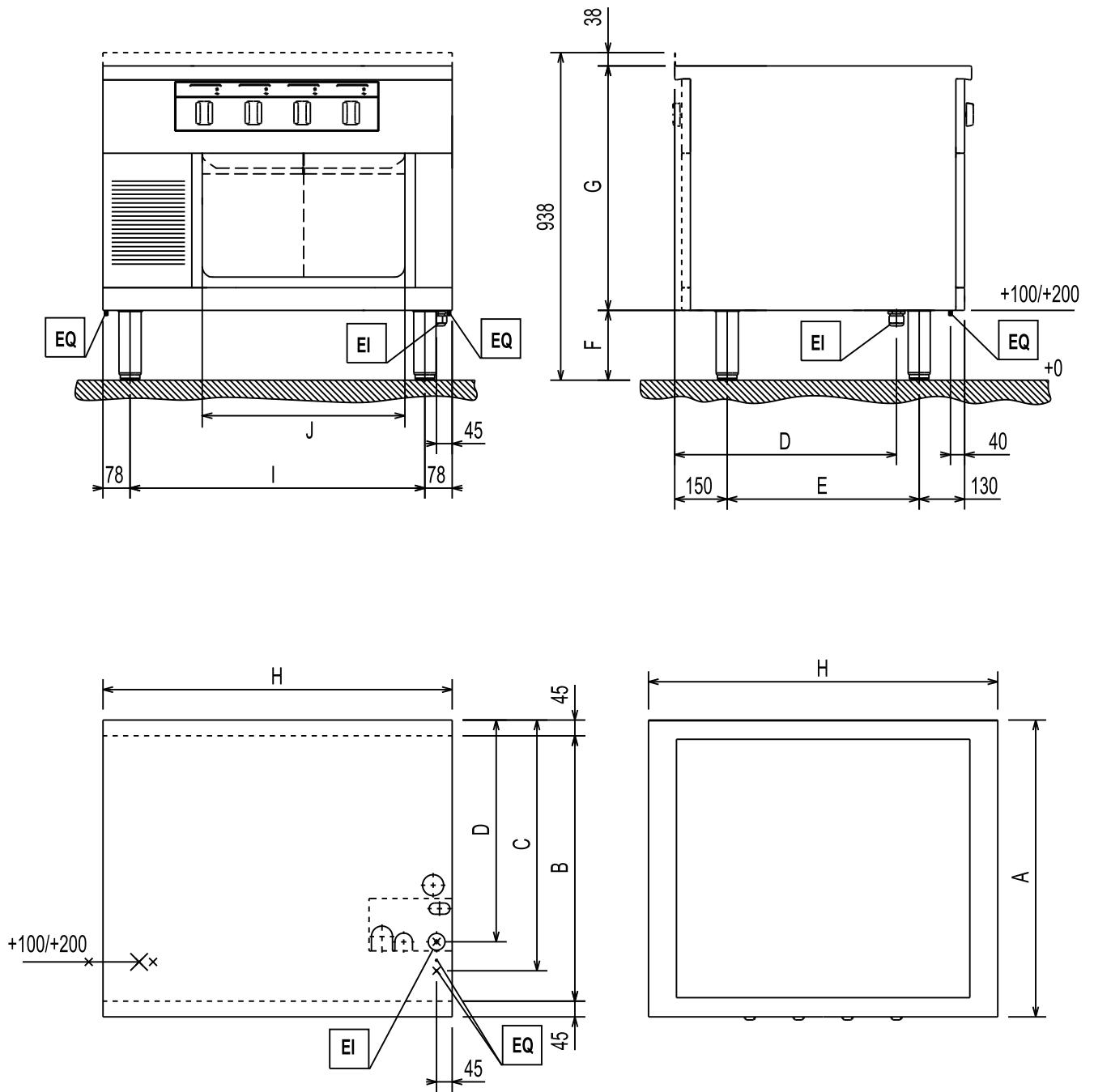


EI = Elektrischer Anschluss
EQ = Potenzialausgleich

A	B	C	D	E
850	400	200	300	/
900	500	300	/	200
	800	600	240	230
	1000	800	300	300

F.2.2 Vollflächen-Induktionszone

Vollflächen-Induktionszone auf offenem/geschlossenem Unterbau



EI = Elektrischer Anschluss

EQ = Potenzialausgleich

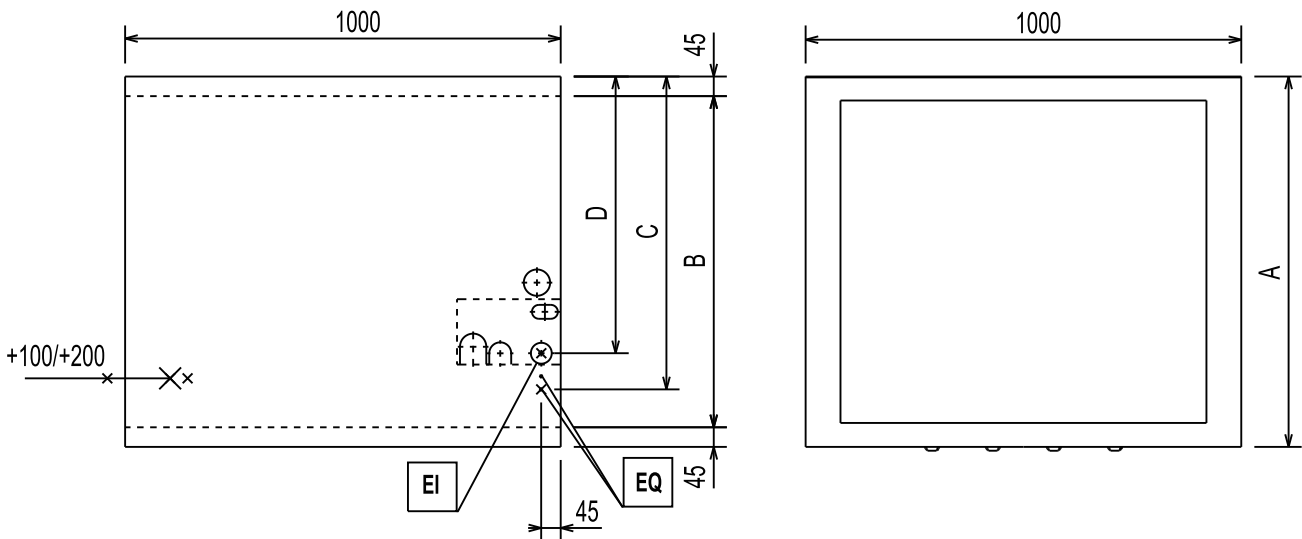
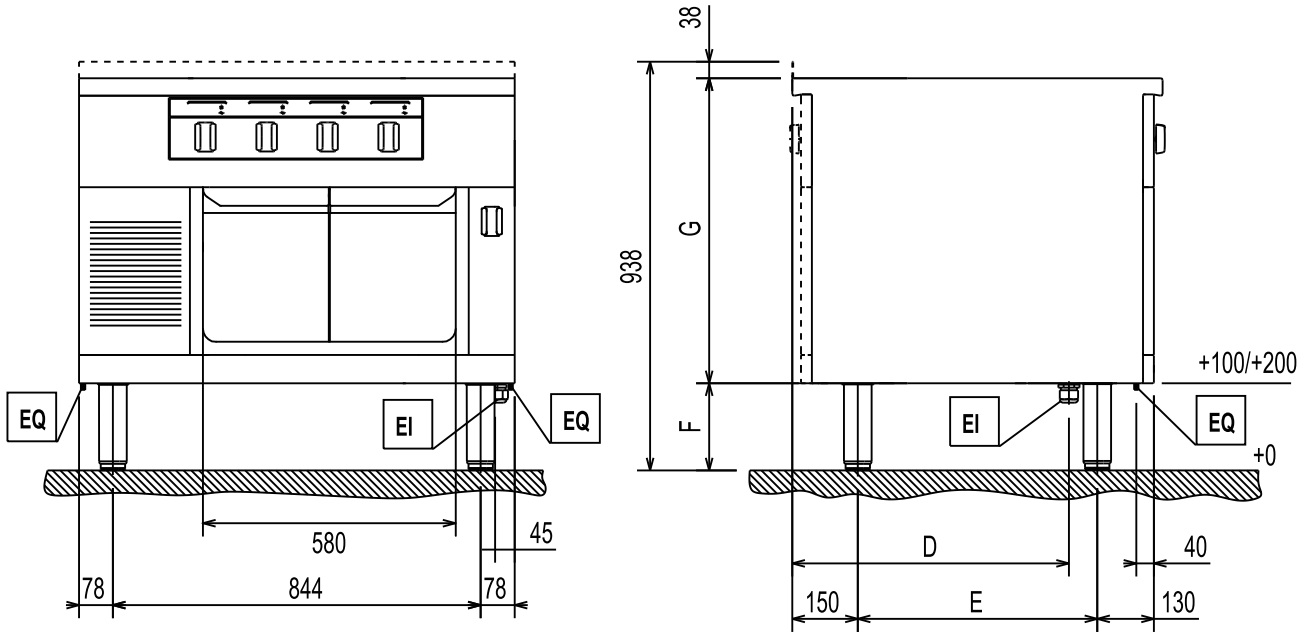
(x)* = Schutzabdeckung

A	B	C	D	E
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

H	I	J
500	344	340
1000	844	580

Vollflächen-Induktionszone auf einem Wärmeschrank

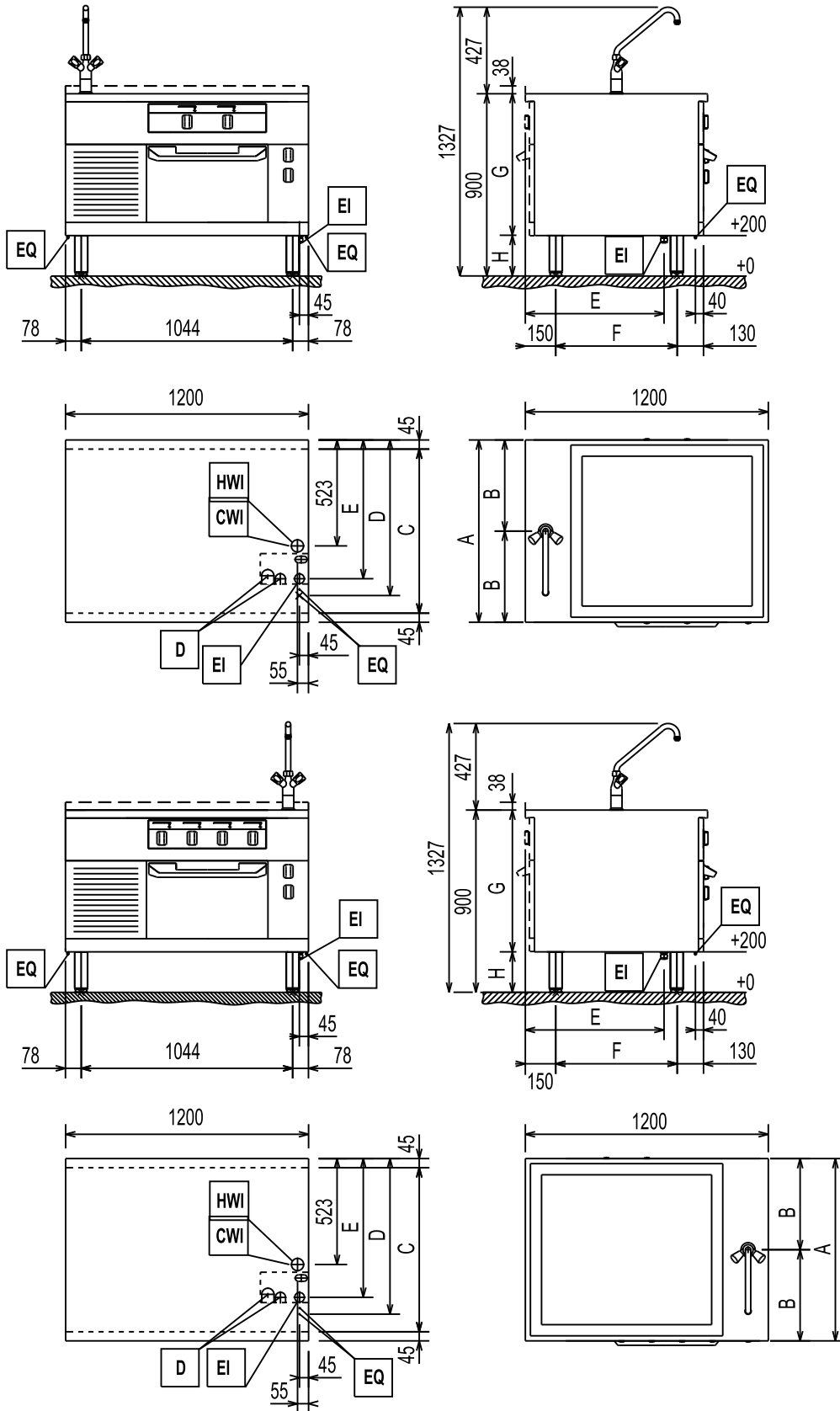


EI = Elektrischer Anschluss
 EQ = Potenzialausgleich
 (x)* = Schutzabdeckung

A	B	C	D	E
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

Vollflächen-Induktionszone auf einem statischen Elektrobratofen

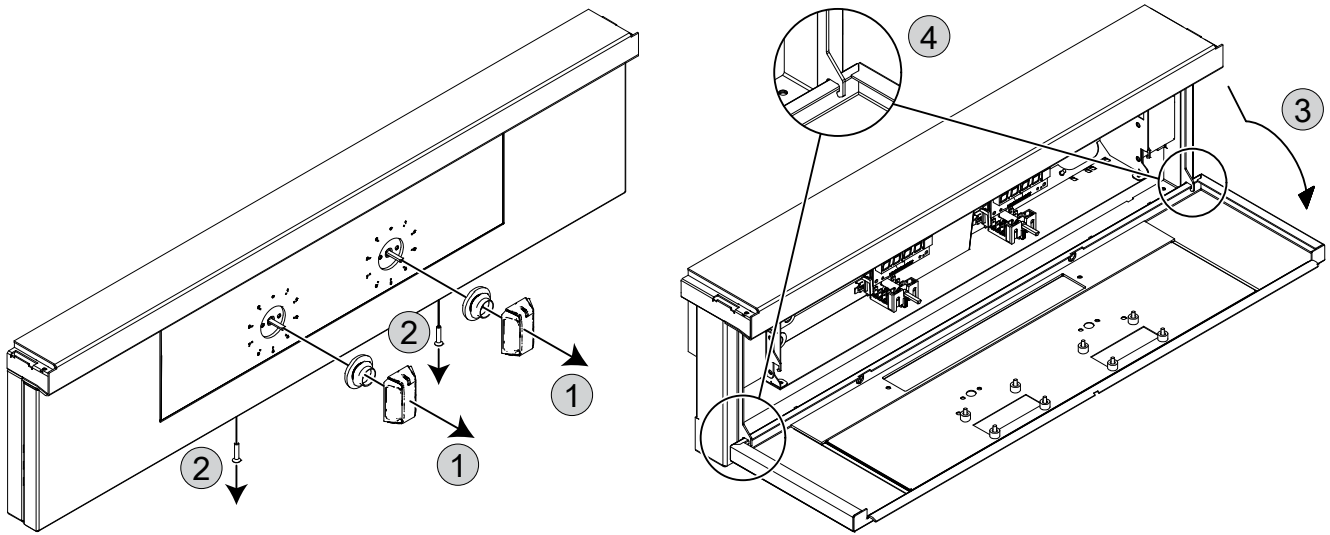


EI = Elektrischer Anschluss
 EQ = Potenzialausgleich
 CWI = Kaltwasseranschluss
 HWI = Warmwasseranschluss
 D = Ablaufanschluss

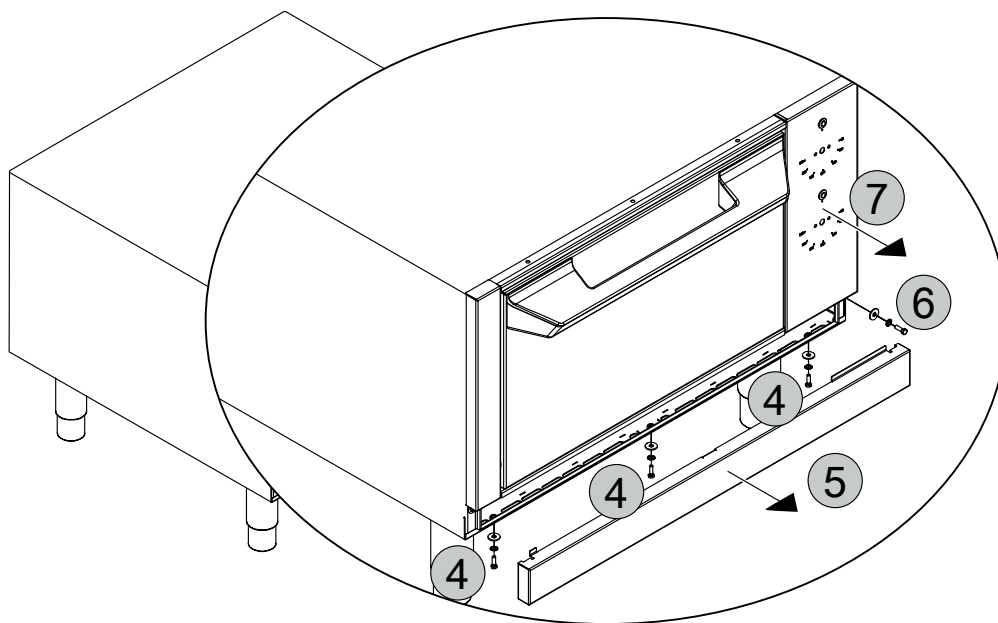
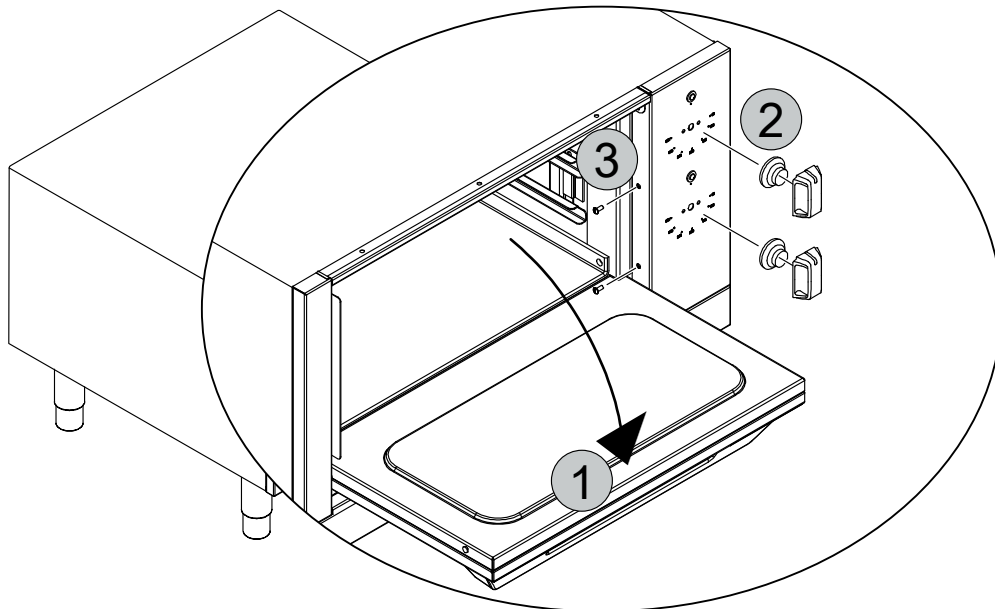
A	B	C	D	E	F
850	425	760	718	635	550
900	450	810	768	685	670

G	H
700	200
800	100

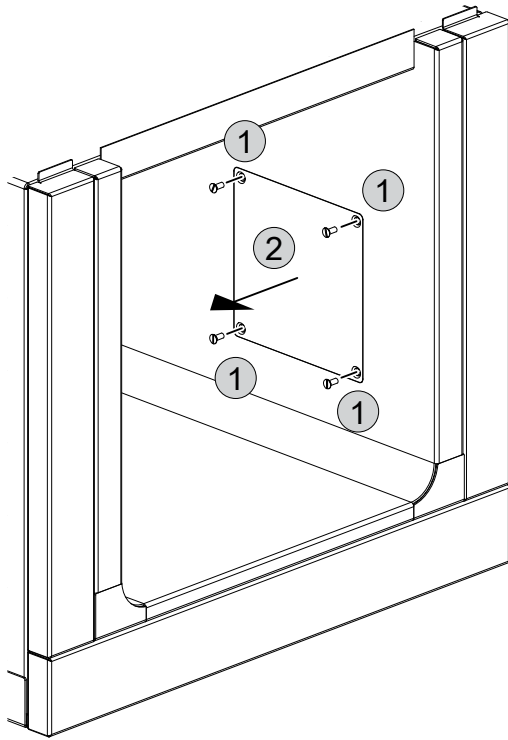
F.3 Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts



Auf einem elektrischen Bratofen

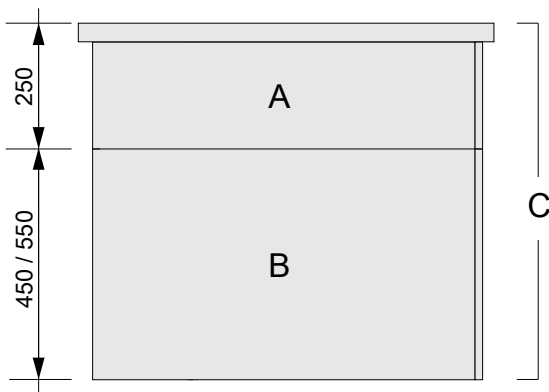


Zugang zur Hauptstromversorgung für Geräte auf offenem Unterbau oder Wärmeschrank



G INSTALLATION UND MONTAGE

G.1 Gerätetyp



Bei den Gerätebeschreibungen unterscheiden wir zwischen den Aufsatzmodulen **A**, den Grundmodulen **B** und den werkseitig montierten Einheiten **C**. Aufsatz- und Grundmodule können zusammen oder als Einzelgeräte aufgestellt werden.

Das Gerät muss am vorgesehenen Standort immer entsprechend den betreffenden Installations- und Anschlussdiagrammen (F *Installationspläne*) installiert werden. Das Gerät sollte über Festkabel angeschlossen werden.

Installationsoptionen:

1. **Wandbefestigung** (nicht für alle Geräte verfügbar)
2. **Wandstehend**
 - auf Verstellfüßen
 - auf Stahlsockel
 - auf Betonsockel
3. **Freistehend**
 - auf Verstellfüßen
 - auf Stahlsockel

G.4 Installation auf Füßen oder Sockel

G.4.1 Einrichten

Informationen zum Transport des Geräts an den Aufstellort finden Sie in E *TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG*.

- auf Betonsockel

Die Geräte können als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe aufgestellt werden.

Sie können nach Belieben aufgestellt werden, also nebeneinander, vor einer Wand oder Rückseite an Rückseite. Wenn Sie die Geräte nebeneinander aufstellen, müssen sie mit einer Schiene verbunden werden.

Beim Aufstellen vor einer Wand werden verschiedene Wandungsrahmen benötigt.

Der Belüftungstechniker ist für die Beurteilung/Planung einer technisch korrekten Belüftung verantwortlich.

G.2 Abstände / Wände

Das Gerät darf nicht an brennbaren Wänden installiert werden. Wenn ein Gerät neben oder vor temperaturempfindlichen Möbeln o. Ä. aufgestellt wird, halten Sie einen Sicherheitsabstand von ca. 50 mm ein oder bringen Sie einen Hitzeschild an. Wenn Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe zu Wänden, Trennwänden, Küchengeräten, Dekorblenden usw. aufstellen, sollten diese aus nicht brennbaren Materialien bestehen oder mit geeigneten nicht entflammenden Materialien beschichtet bzw. gefliest sein.

Die örtlichen Brandschutzvorschriften müssen umfassend eingehalten werden.

G.3 Vor der Installation

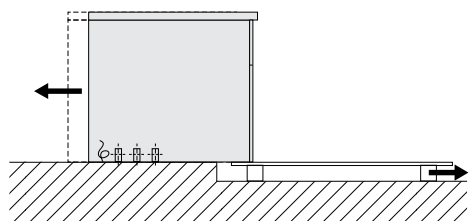
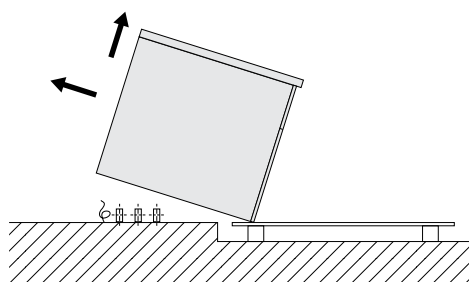
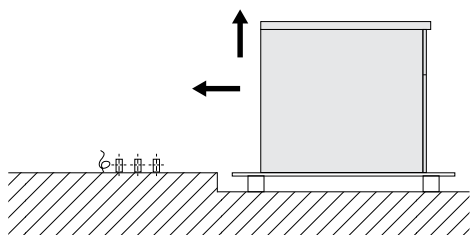
Treffen Sie je nach Modell die folgenden Vorbereitungen, bevor das Gerät installiert bzw. endgültig positioniert wird:

- Bohren Sie zum Befestigen Löcher und bringen Sie Dübel an. Entsprechende Hinweise finden Sie in den relevanten Abschnitten unter G.5 *Wandinstallation (nur für Induktionsplatte)*.
- Bereiten Sie Wasser-, Gas- und elektrische Anschlüsse vor und installieren Sie bei Bedarf ein Absperrventil.

Die Verpackung sollte erst unmittelbar vor der Installation des Geräts entfernt werden. Nehmen Sie dazu der Reihe nach alle seitlichen und oberen Teile der Verpackung sowie die Befestigungselemente ab.

Das Gerät bleibt auf der Transportpalette, bis es sich am Aufstellort befindet.

G.4.2 Aufstellen auf Betonsockel



1. Transportieren Sie das Gerät auf der Transportpalette bis direkt zum Aufstellort.

2. Entfernen Sie die vorgestanzte Platte an der Unterseite des Geräts. (Informationen zum Zugang siehe F *Installationspläne*.)

3. Heben Sie das Gerät an einer Seite so an, dass sich alle Installationsanschlüsse unter dem Gerät befinden.

4. Senken Sie das Gerät behutsam ab und schieben Sie es an die korrekte Position. Entfernen Sie schließlich die Transportpalette.

5. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen.

Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben.

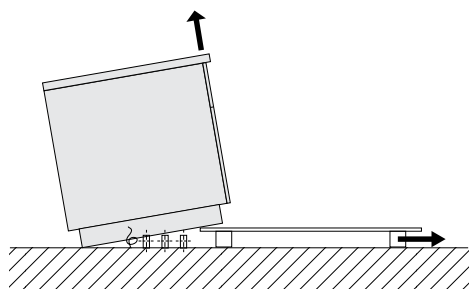
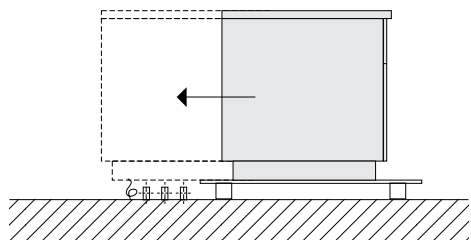
Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel. Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

G.4.3 Positionieren auf Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen



HINWEIS!

Bei Installation auf einem Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen müssen diese unbedingt immer vorab am Gerät angebracht werden. Es sind keine Hilfsmittel erforderlich, um das Gerät von der Transportpalette zu nehmen und aufzustellen. Sie benötigen dazu je nach Größe des Geräts lediglich zwei bis vier Personen.

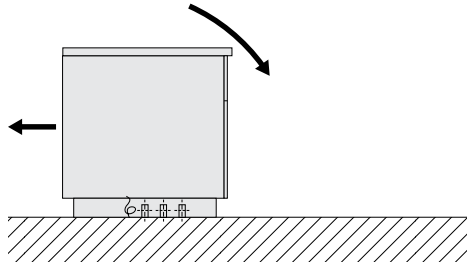


1. Transportieren Sie das Gerät auf der Palette bis direkt zum Aufstellort. Die aus dem Boden herausragenden Installationsanschlüsse müssen sich so nahe wie möglich an der Seite der Transportpalette befinden.

2. Entfernen Sie die vorgestanzte Platte an der Unterseite des Geräts. (Informationen zum Zugang siehe F *Installationspläne*.)

3. Schieben Sie das Gerät auf der Transportpalette so weit, dass sich alle Installationsanschlüsse unter dem Gerät befinden.

4. Kippen Sie das Gerät, bis es den Boden berührt. Heben Sie dann die Vorderseite an und entfernen Sie die Transportpalette.



5. Senken Sie das Gerät behutsam ab und schieben Sie es an die korrekte Position.
6. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen. Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel. Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

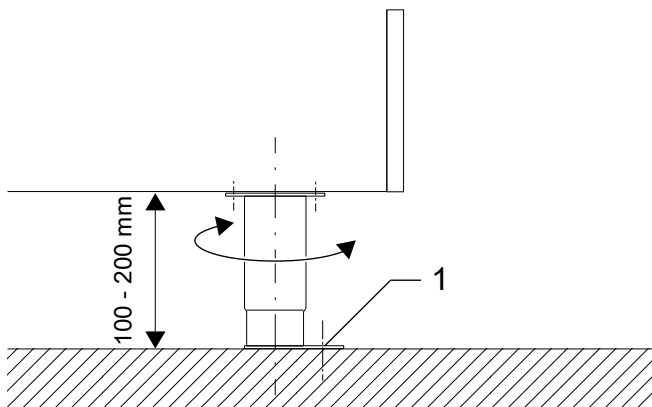
G.4.4 Befestigung am Fußboden und Höheneinstellung (Option)

Zur Befestigung des Geräts am Boden wird das Gerät mit kompatiblen verstellbaren Füßen geliefert.

Die Gerätefüße sollten so eingestellt werden, dass sich eine Arbeitshöhe von 900 mm ergibt. Das Gerät mit einer Wasserwaage nivellieren.

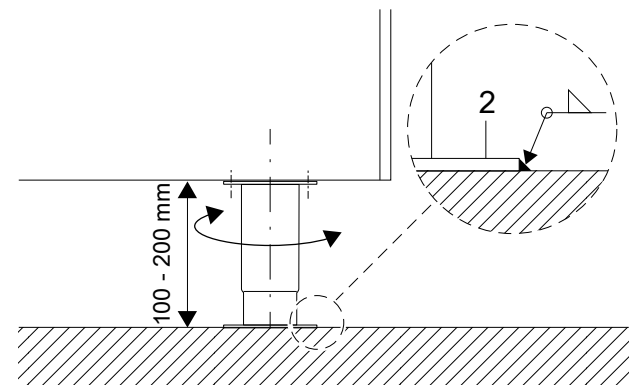
Befestigung des Geräts mit Schrauben

An den Füßen befinden sich Metallplatten, die mit Schrauben am Boden befestigt werden können.



Befestigung des Geräts durch Anschweißen

Die Metallplatte unter den Füßen muss mit einer durchgehenden Schweißnaht um den äußeren Rand am Boden angeschweißt werden.

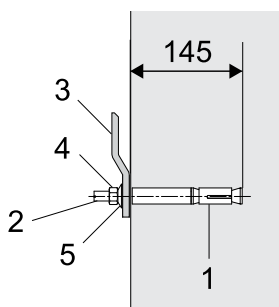


G.5 Wandinstallation (nur für Induktionsplatte)

G.5.1 Vorbereiten der Halterungen

Bereiten Sie zunächst die Montagebohrungen an der Wand gemäß den Spezifikationen im Montagediagramm vor.

1. Verwenden Sie die beiliegenden Wandanker **1** mit den Gewindebolzen **2**. Die Bohrlöcher müssen einen Durchmesser von 18 mm [0,71"] und eine Tiefe von mindestens 145 mm [5,71"] haben.
2. Säubern Sie das Loch nach dem Bohren.
3. Montieren Sie das Halterungsblech **3** mit den Muttern **4** und Federscheiben **5**.
4. Justieren Sie die Höhe des Halterungsblechs **3** und fluchten Sie es mit einer Wasserwaage.

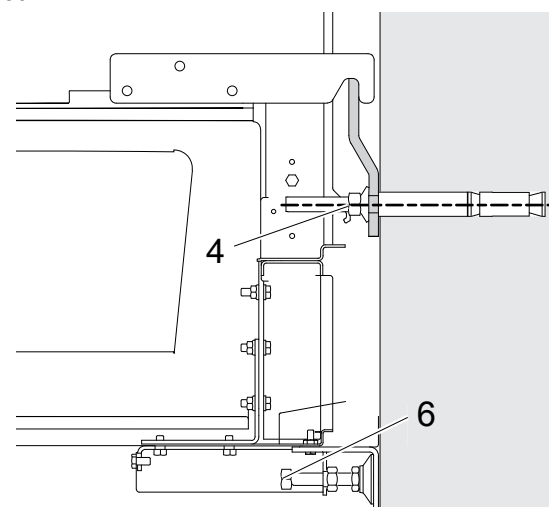


G.5.2 Befestigen des Geräts

Heben Sie das Gerät auf das vorbereitete Trageprofil und richten Sie es mit einer Wasserwaage waagrecht aus. Prüfen Sie die Höhe in Bezug auf andere Geräte.

Justieren Sie das Gerät mit den Einstellschrauben **6** in der Vertikalen.

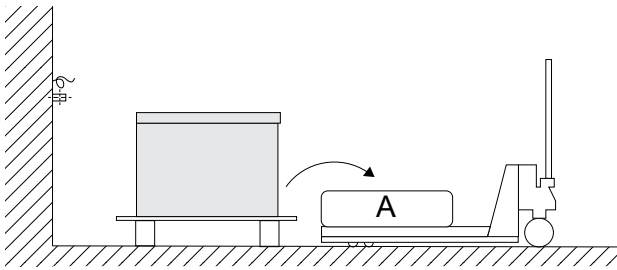
Ziehen Sie die Mauerankermuttern **4** mit einem Drehmoment von 80 Nm an.



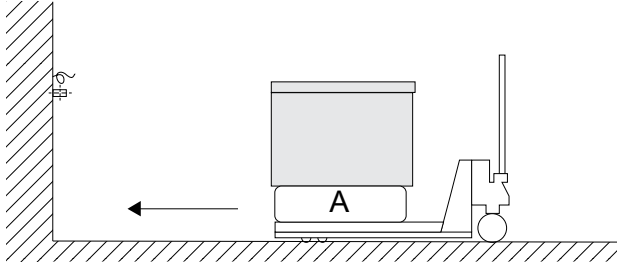
G.5.3 AUFSTELLUNG

Es empfiehlt sich, das Gerät von der Transportpalette herunter auf einen Hubwagen mit stabilem Boden zu setzen und damit an die Montagestelle zu fahren.

Das Gerät muss von Hand auf den Hubwagen gehoben werden. Je nach Gerätegröße sind dazu zwei oder mehr Personen erforderlich.

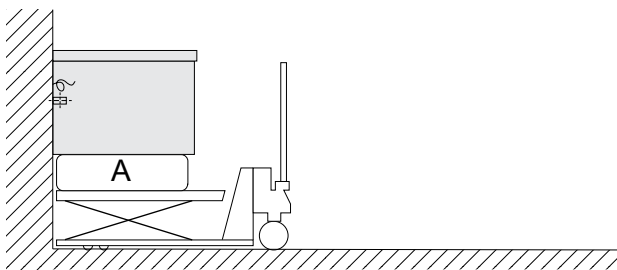


1. Transportieren Sie das Gerät auf der Transportpalette bis direkt zum Aufstellort.
Stellen Sie den Hubwagen so nahe wie möglich neben das Gerät.



2. Heben Sie das Gerät vorsichtig auf Boden **A** des Hubwagens.

3. Entfernen Sie die Transportpalette.



4. Bringen Sie das Gerät auf dem Hubwagen an die vorbereitete Montageposition an der Wand und heben Sie es auf die erforderliche Höhe an.

5. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen.

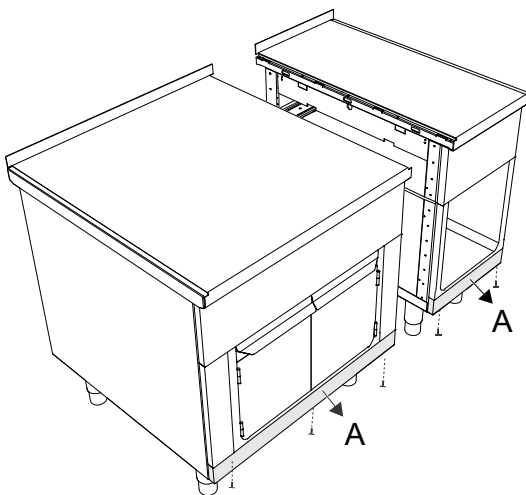
Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben.

Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel.

Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

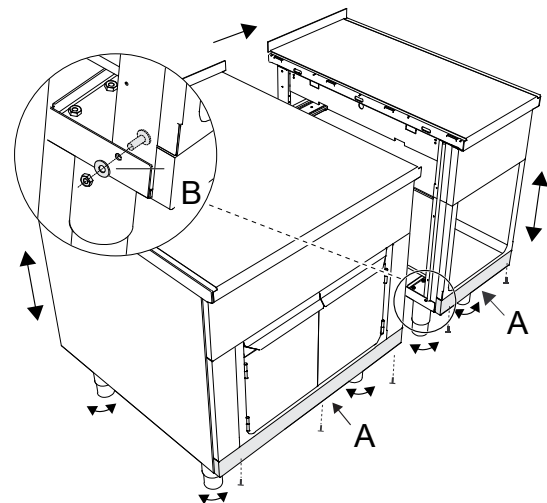
G.6 Befestigung mehrerer Geräte aneinander

- 1 Nehmen Sie die untere Blende **A** ab, indem Sie die Schrauben lösen.



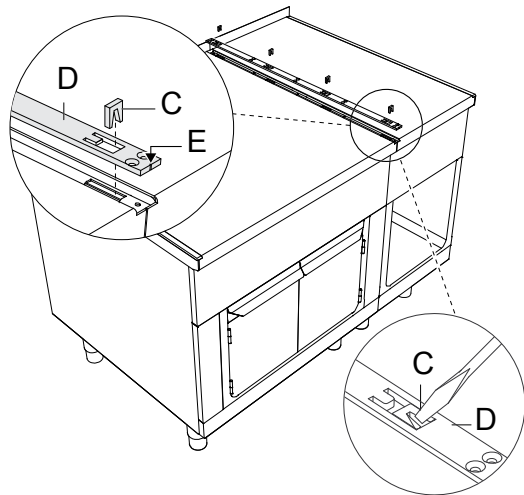
- 2 Schieben Sie die Geräte aneinander. Bringen Sie die Geräte mit den verstellbaren Füßen auf die gleiche Höhe und richten Sie sie dann waagrecht aus.

Schrauben Sie die Geräte unten mit Schraube, Unterlegscheibe und Mutter **B** aneinander. Bringen Sie Blende **A** mit den Schrauben wieder an.



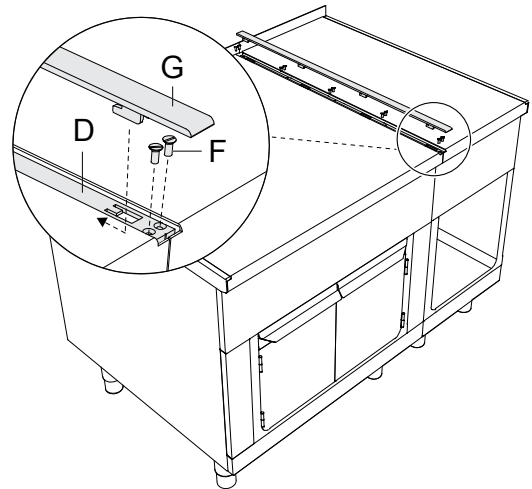
- ③ Brechen Sie mit einem stabilen Werkzeug die Einsätze **C** aus der Verbindungsschiene **D**. Setzen Sie die Verbindungsschiene **D** in die Lücke zwischen den Geräten oben ein. Dabei muss die Markierung **E** nach vorne weisen.

Verbinden Sie die Geräte, indem Sie die Einsätze **C** mit einem Hammer in die dafür vorgesehenen Aussparungen eintreiben.



- ④ Dichten Sie die Verbindung auf ihrer gesamten Länge mit dauerhaftem Silikon ab. Befestigen Sie die Schiene **D** mit den mitgelieferten Schrauben **F**.

Setzen Sie den Haken unten an der Blende **G** in die Ösen der Verbindungsschiene ein und schieben Sie Blende **G** nach hinten, bis sie mit der Vorderseite bündig ist.



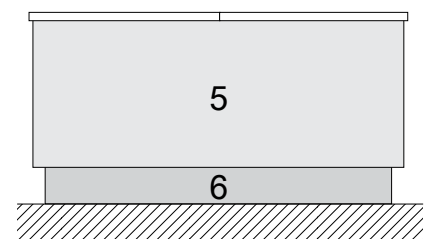
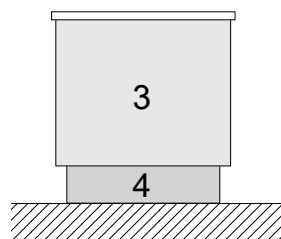
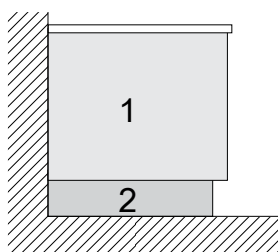
G.7 Seitenverkleidungen und Sockelmodelle

Alle Seitenverkleidungen sind in zwei verschiedenen Varianten erhältlich:

- **Seitenverkleidung mit Überhang von 12,5 mm** für die Montage von Einzelgeräten an der Wand.
- **Seitenverkleidung ohne Überhang** zur Montage an verkleideten Seiten.

Montieren Sie beim Aufstellen die Blenden an der Geräteverkleidung. Die für Ihre Art der Installation geeigneten Blenden sind als Sonderzubehör erhältlich.

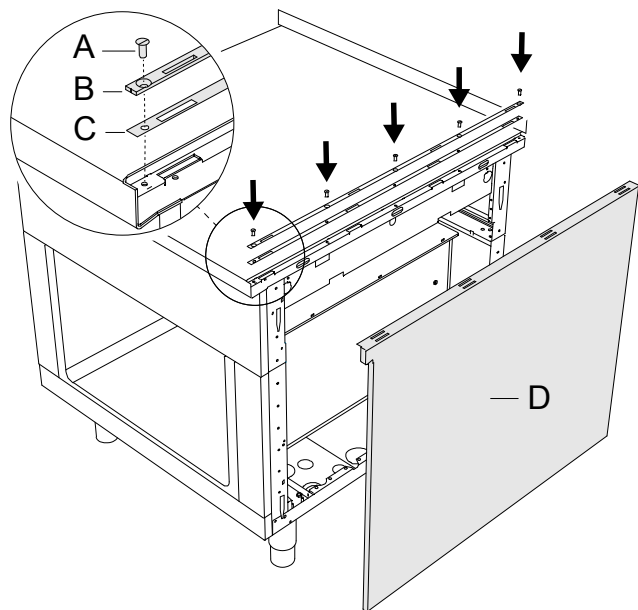
	Höhe mm	Breite mm	Erhältlich für Gerätetiefe (mm)		
			800	850	900
1 Seitenverkleidungen für Wandmontage	400			●	●
	700		●	●	●
	800		●		●
2 Sockelblende oder Edelstahlsockel für Wandmontage	100	300 – 2500	●		●
	200	300 – 2500	●	●	●
3 Seitenverkleidungen für freistehende Geräte	700		●	●	●
	800		●		●
4 Sockelblende oder Edelstahlsockel für freistehende Geräte	100	300 – 2500	●		●
	200	300 – 2500	●	●	●
5 Seitenverkleidungen für Aufstellung Rückseite an Rückseite	700		●	●	●
	800		●		●
6 Sockelblende oder Edelstahlsockel für Aufstellung Rückseite an Rückseite	100	300 – 2500	●		●
	200	300 – 2500	●	●	●



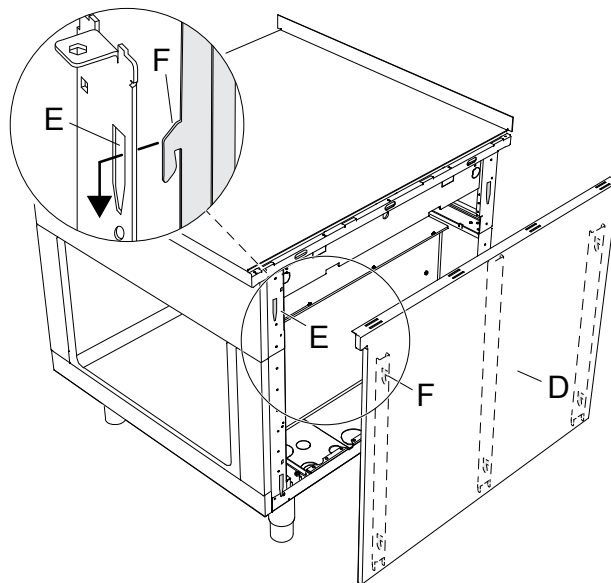
G.8 Befestigen der Seitenverkleidungen

G.8.1 Seitenverkleidungen mit einem Überhang von 12,5 mm

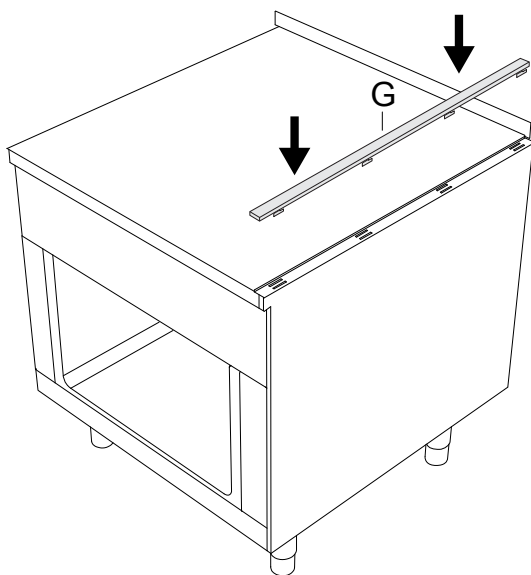
- ① Befestigen Sie die Schienen **B** und **C** mit den mitgelieferten Schrauben **A**. Achten Sie darauf, dass die Markierung an Teil **B** der Schiene nach vorne weist.



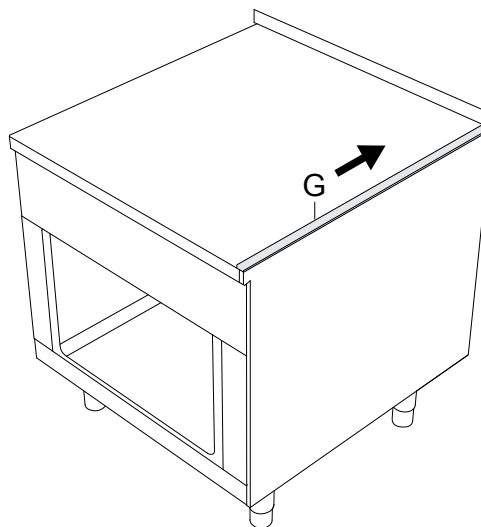
- ② Halten Sie die Seitenverkleidung **D** an das Gerät. Setzen Sie die 5 Haken **F** der Verkleidung in die Kerben **E** ein.



- ③ Setzen Sie die Haken unten an der Abschlusschiene **G** in die Ösen der Verbindungsschiene ein.



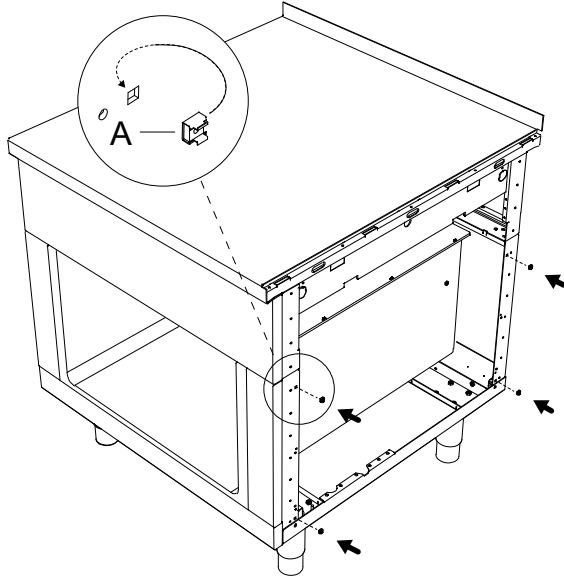
- ④ Schieben Sie die Abschlusschiene **G** in Pfeilrichtung, bis sie an der Vorderseite bündig anliegt.



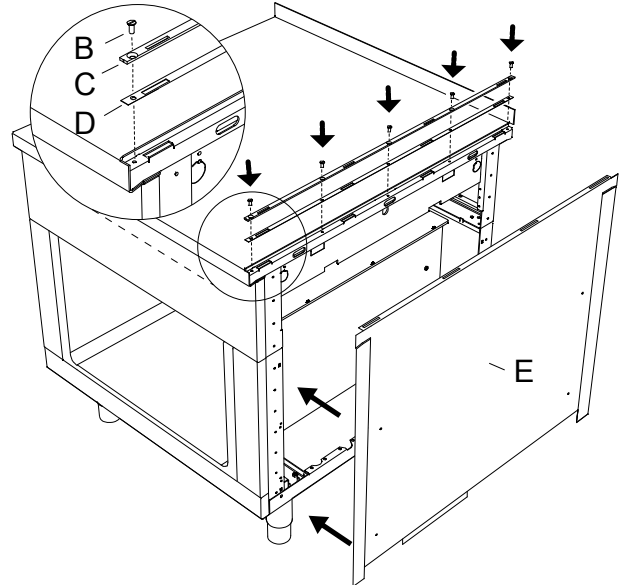
G.8.2 Seitenverkleidung mit Überhang

Die Seitenverkleidung ist nur als Abschluss zur Wand, zu einer Nische oder zwischen Geräten (sofern diese dieselben Abmessungen haben) zu verwenden. Die Standardverkleidung verfügt über Vorstanzungen, die Sie je nach linker/rechter Seite an die Geräte anpassen können.

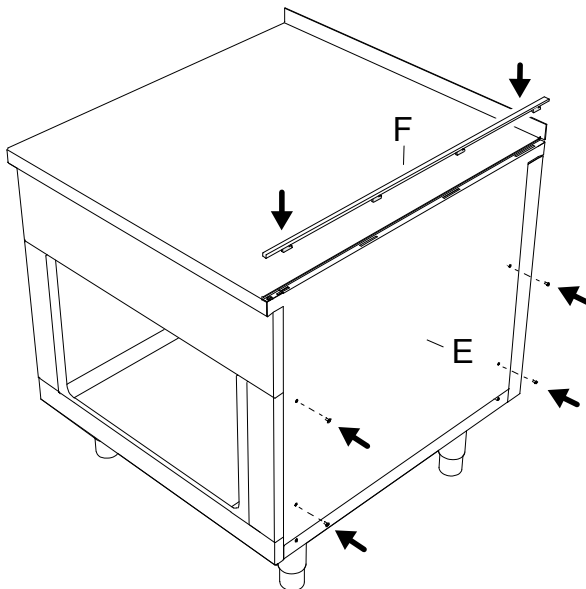
- ① Schrauben Sie die 4 Käfigmutter **A** in die betreffenden Schlitze am Rahmen ein.



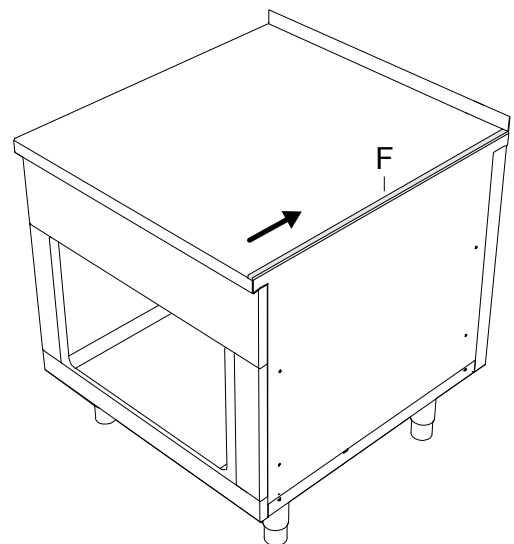
- ② Befestigen Sie die Schienen **C** und **D** mit den mitgelieferten Schrauben **B**.
Achten Sie darauf, dass die Markierung an Teil **C** der Schiene nach vorne weist.
Halten Sie die Seitenverkleidung **E** an das Gerät.



- ③ Setzen Sie die Haken unten an der Abschlusschiene **F** in die Ösen der Verbindungsschiene ein.
Befestigen Sie die Seitenverkleidung **E** mit den 4 mitgelieferten Flachkopfschrauben an der Seite.



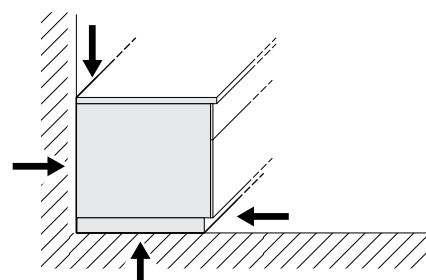
- ④ Schieben Sie die Abschlusschiene **F** in Pfeilrichtung, bis sie an der Vorderseite bündig anliegt.



G.8.3 Abdichten

Dichten Sie aus Hygienegründen alle Fugen zwischen Gerät und Wand oder Fußboden rundherum mit dauerelastischem

Silikon ab, damit kein Wasser und keine anderen Substanzen unter das Gerät gelangen können.



H ELEKTRISCHE INSTALLATION

H.1 Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell)

- Sämtliche Installations- und Wartungsarbeiten am Energieversorgungssystem (Gas, Strom, Wasser u./o. Dampf, falls vorhanden) müssen vom Energieversorgungsunternehmen oder von einem autorisierten Installationsfachbetrieb ausgeführt 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.

H.2 Netzanschluss



WARNUNG

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

Vor dem Anschluss muss Folgendes sichergestellt werden:

- Netzspannung und -frequenz müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den geltenden Vorschriften der lokalen Behörden des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.
- Zwischen Netzkabel und Stromnetz muss ein auf den am Typenschild angegebenen Stromeingang ausgelegter Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter oder Stecker installiert sein, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet.
- Für die richtige Bemessung des Schalters ist die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme zu berücksichtigen.
- Bei Marineausführungen: Die Spannungsschwankungen dürfen nicht mehr als $\pm 6\%$ betragen.

Das System muss zu Wartungszwecken in offener Position blockiert werden können, damit es nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.



WICHTIGE HINWEISE

Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Zu jedem Gerät gibt es einen spezifischen Schaltplan. Dieser enthält die technischen Daten (elektrische Leistung, Spannung, Stromstärke usw.).

Der Netzanschluss erfolgt über ein Kabel, das bei der Montage installiert werden und etwa 1,5 m aus dem Fußboden oder der Wand herausragen muss.

Im Installations- und Anschlussdiagramm (F *Installationspläne*) ist die Position der Versorgungsklemmenleiste zu sehen. Um an die Anschlussklemme im Inneren des Geräts zu gelangen, befolgen Sie die Anweisungen unter F.3 *Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts*.

H.3 Netzkabel

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Bei der Installation muss ein flexibles Kabel, das mindestens Kabeltyp H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwendet werden.



WARNUNG

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

Schließen Sie das Netzkabel über eine Kabelzugentlastung an die Versorgungsklemmenleiste an und beachten Sie dabei den elektrischen Schaltplan.

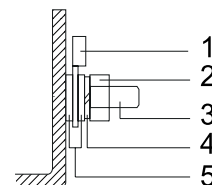
H.4 Potenzialausgleich



Das Gerät muss über einen Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm² an ein Potenzialausgleichssystem angeschlossen werden.

Bei der Installation mehrerer Geräte verbinden Sie sie alle über einen Potenzialausgleich.

1. 6-mm-Lasche
2. M6-Mutter
3. M6-Gewindebolzen
4. M6-Federscheibe
5. M6 -Unterlegscheiben



HINWEIS!

Sie benötigen einen potenzialfreien Kontakt, um auf einem externen Schaltdiagramm anzugeben, ob das Gerät eingeschaltet ist oder nicht. Die Anschlüsse sind mit 21 und 22 gekennzeichnet.

I ANSCHLUSS DER WASSERVERSORGUNG



WARNUNG

Die Installation darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden unter Einhaltung von F.2 *Installation und Anschlussdiagramm*

I.1 Wasseranschluss



WICHTIGE HINWEISE

Führen Sie den Wasseranschluss wie in Abschnitt A.10 *Wasseranschluss* beschrieben durch.

Das Gerät muss mit Trinkwasser mit einem Druck von 1,5 – 3 bar (150 – 300 kPa) versorgt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Wert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckminderer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge fließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

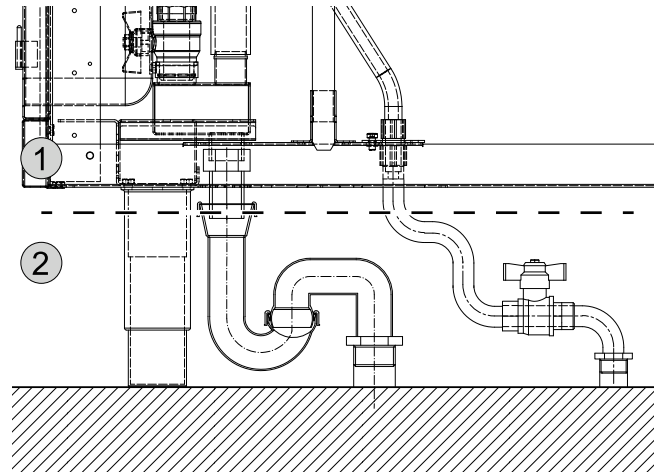
I.2 Trinkwasserversorgung

Das Gerät muss über ortsfest verlegte Leitungen angeschlossen werden. Anschlussleitungen aus Metall dürfen nicht höher als 100 mm über dem Fußboden überstehen.



WICHTIGE HINWEISE

- Achten Sie auf eine jederzeit freie Zugänglichkeit der Röhre entsprechend den Vorgaben in F.2 *Installation und Anschlussdiagramm*.
- Schließen Sie die Schläuche mit G 3/4-Zoll Innengewinde und Hauptabsperrventil an die aus dem Fußboden am Aufstellungsort herausstehenden Wasserrohre an.



1. Zuständigkeit von Electrolux Professional
2. Zuständigkeitsbereich des Fachpersonals

I.3 Rückflussverhinderer

Zum Schutz des Wasserzulaufs ist ein Rückflussverhinderer erforderlich.



WICHTIGE HINWEISE

Installieren Sie ein Rückschlagventil, das dem Gerät beiliegt, in der Wasseranschlussleitung.

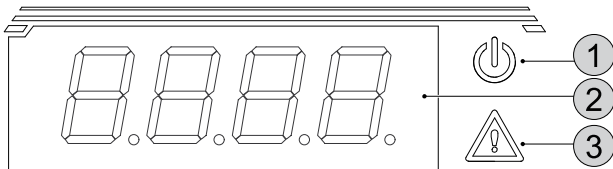
J BEDIENUNGSANLEITUNG

J.1 Funktionen der Induktionsplatte

J.1.1 Glasdisplay

Geräte mit einer Tiefe von 800 mm bzw. 900 mm sind mit einem Glasdisplay ausgestattet.

Wenn Sie die Regler betätigen, werden die entsprechenden Einstellungen im Display angezeigt.



1. Ein/Aus

Blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist, und leuchtet anhaltend, wenn ein Topf erfasst wird.

2. Digitales Display

Zeigt die Temperatureinstellung oder Heizstufe an

3. Warndreieck

Leuchtet, solange eine Störung besteht.

J.1.2 Anzeigefeld aus Stahl

Geräte mit einer Tiefe von 850 mm sind mit einem Anzeigefeld aus Stahl mit Leuchten ausgestattet.

• GRÜNE LEUCHE

Ein/Aus

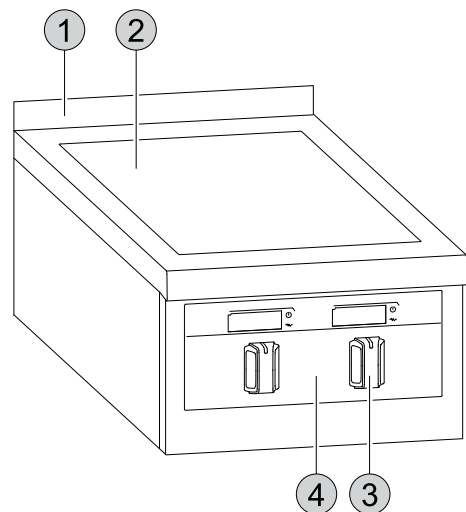
Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist

• ROTE LEUCHE

Aufheizen ein/aus

Leuchtet, bis die Betriebstemperatur erreicht ist

J.1.3 Hauptkomponenten der Induktionsplatte



1. Aufkantung (Option)

2. Induktions-Kochfeld

3. Regler

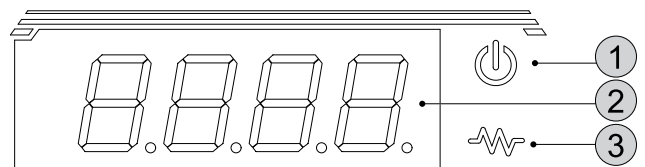
4. Glasdisplay nur für Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe

J.2 Funktionen der Vollflächen-Induktionszone

J.2.1 Glasdisplay

Geräte mit einer Tiefe von 800 mm bzw. 900 mm sind mit einem Glasdisplay ausgestattet.

Wenn Sie die Regler betätigen, werden die entsprechenden Einstellungen im Display angezeigt.



1. Ein/Aus

Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

2. Digitales Display

Zeigt die Temperatureinstellung oder Heizstufe an

3. Anzeileuchte

Hat keine Funktion und bleibt verlöscht.

J.2.2 Anzeigefeld aus Stahl

Geräte mit einer Tiefe von 850 mm sind mit einem Anzeigefeld aus Stahl mit Leuchten ausgestattet.

• GRÜNE LEUCHE

Ein/Aus

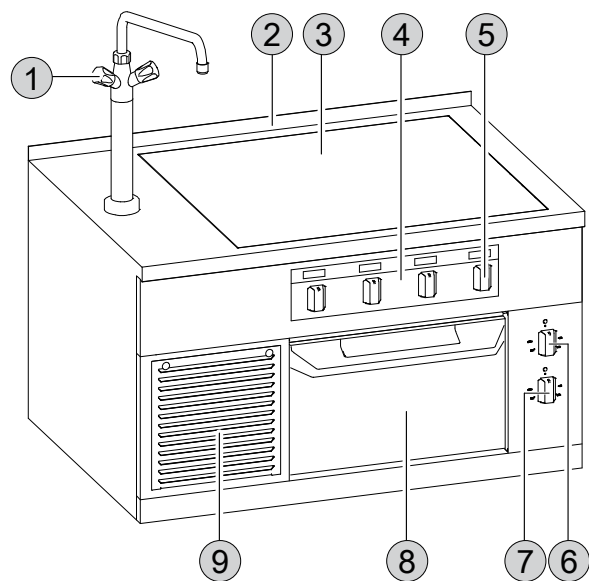
Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist

• ROTE LEUCHE

Aufheizen ein/aus

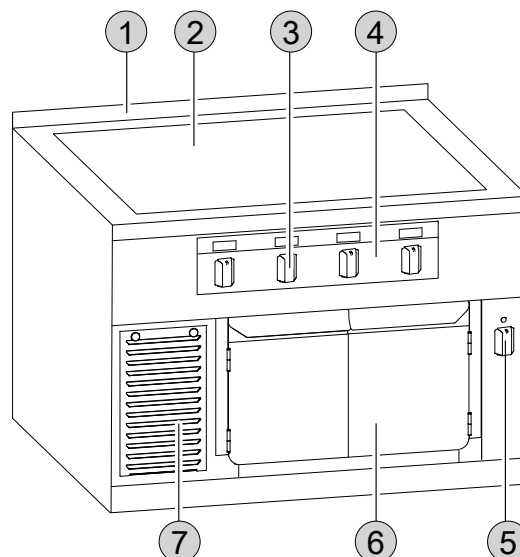
Leuchtet, bis die Betriebstemperatur erreicht ist

J.2.3 Vollflächen-Induktionszone auf einem Bratofen - Hauptkomponenten



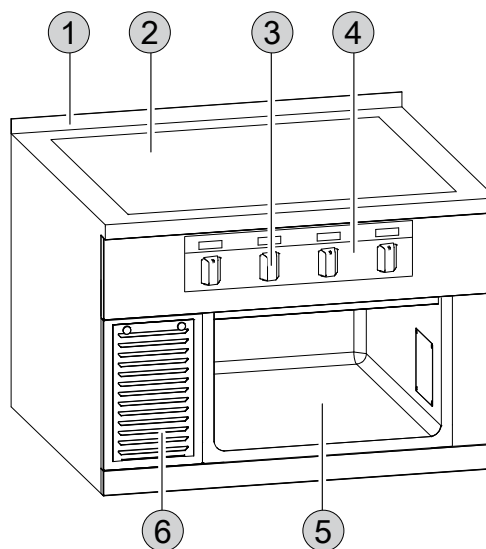
1. Mischarmatur
2. Aufkantung (Option)
3. Induktions-Kochfeld
4. Glasdisplay nur für Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe
5. Bedienelemente des Induktions-Kochfelds
6. Bedienknopf Oberhitze
7. Bedienknopf Unterhitze
8. Ofentür
9. Generatorfach

J.2.4 Vollflächen-Induktionszone auf einem Wärmeschrank - Hauptkomponenten



1. Aufkantung (Option)
2. Induktions-Kochfeld
3. Bedienelemente des Induktions-Kochfelds
4. Glasdisplay nur für Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe
5. Bedienelement des Wärmeschanks
6. Ofentür
7. Generatorfach

J.2.5 Vollflächen-Induktionszone auf einem offenen Unterbau - Hauptkomponenten



1. Aufkantung (Option)
2. Induktions-Kochfeld
3. Bedienelemente des Induktions-Kochfelds
4. Glasdisplay nur für Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe
5. Offener Unterbau oder Unterbau mit Türen
6. Generatorfach

J.3 Gebrauch von Induktionsherden

Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.

Induktionsherde dienen zum indirekten Garen von Lebensmitteln in Kochtöpfen und dürfen nicht für sonstige Zwecke verwendet werden.

Jeder sonstige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Das Gerät hat 2 oder 4 Heizzonen, die einzeln regelbar sind.

Sie können jeweils die Hälfte der Induktionszonen gleichzeitig verwenden - entweder auf einer Seite oder auf beiden Seiten.



VORSICHT

- Verwenden Sie grundsätzlich geeignete Töpfe und Pfannen für das Kochen mit diesen Induktionsgeräten, da sie andernfalls nicht korrekt funktionieren oder beschädigt werden. Siehe J.8 *Auswahl der Kochgefäße*.



WARNUNG

- Siehe A.4 *Allgemeine Sicherheitshinweise für Induktionsgeräte*.

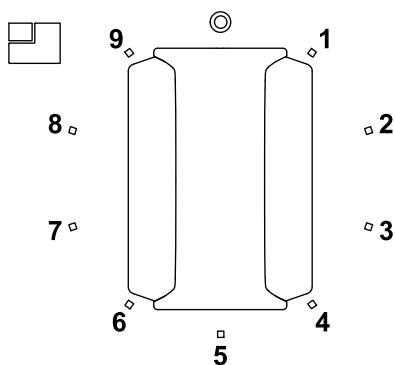
J.4 Erste Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Geräte- und Zubehörteile von industriellen Schutzfetten.

Zum ordnungsgemäßen Ausführen der Grundreinigung beachten und befolgen Sie die Anweisungen unter K *Reinigung*.

Backofen: Heizen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch mit geschlossener Tür eine Stunde lang auf 220°C auf. Lassen Sie ihn dann bei geöffneter Ofentür vollständig abkühlen.

J.5 Temperaturregler



	Aus
1 — 9	Heizstufen
	Position der Kochzone

J.6 Ein- und Ausschalten

Einschalten:

Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Wählen Sie eine von 9 Heizstufen.

Das Symbol leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Ausschalten:

Drehen Sie den Drehknopf auf .

Alle Induktionsgeräte haben ein Lüftungssystem, das den Generator auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterkühlt. Ein plötzliches Ausschalten der Lüftung kann zum Überhitzen des Generators führen.



VORSICHT

- Falls ein Hauptschalter vorhanden ist, siehe die Hinweise in J.10 *Hauptschalter (optional)*.

J.7 Gebrauch der Heizzonen

Das Induktionskochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet.

Das Gerät erhitzt sich nur mit darauf befindlichem Kochgeschirr.

Wenn eine Heizzone ohne Topf eingeschaltet wird, geht sie in den Standby-Modus und bleibt kalt, bis ein geeignetes Kochgeschirr darauf gestellt wird. Erst danach heizt sich das Kochfeld automatisch auf seine eingestellte Heizstufe auf.

Sie können die Temperatur während des Kochvorgangs ändern.

Wenn der Topf entfernt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch in Standby.

Induktionsherde haben Induktionsspulen für jede Heizzone, die vom Topferkennungssystem einzeln ein- und ausgeschaltet werden. Jede Spule enthält einen Sensor, der das Gerät ausschaltet, wenn es überhitzt.



WARNUNG

Trotz der automatischen Topferkennung sollten Sie die einzelnen Heizzonen nach dem Kochen stets ausschalten, um zu verhindern, dass sich eine Heizzone unbeabsichtigterweise einschaltet, falls etwas darauffällt.



WICHTIGE HINWEISE

Nach einem Stromausfall während des Kochens bleibt die Heizzone ausgeschaltet. Es erfolgt keine automatische Wiedereinschaltung mehr. Die Topferkennung startet nur, wenn der Topf entfernt und dann wieder aufgestellt wird.

J.8 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.

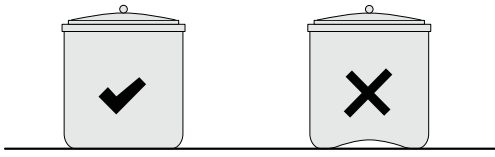
Beim Hersteller ist Sonderzubehör (nicht mitgeliefert) erhältlich, das eine optimale Leistung garantiert.

- 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.

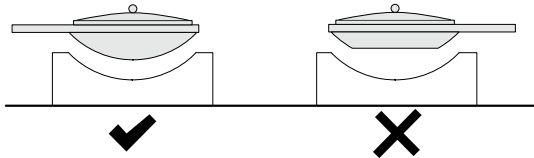


VORSICHT

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.

J.9 Separater Generatorschrank

Die Generatoren sind in der Regel direkt unter dem Kochfeld angeordnet.

Bei Swiss Finish Kochgeräten und M2M Spezialkonstruktionen sind die Induktionsgeneratoren in einem oder mehreren Generatorschränken zusammengefasst.

Damit ein konstanter Frischluftstrom gewährleistet ist, haben die Türen der Generatorschränke Lüftungsöffnungen und dahinter einen Luftfilter.



VORSICHT

- Diese Öffnungen müssen jederzeit frei bleiben. Lagern Sie keine Gegenstände vor den Lüftungsöffnungen.
- Der Generatorschrank ist aus Sicherheitsgründen abgeschlossen und darf nur von entsprechend befugten Personen geöffnet werden.

J.10 Hauptschalter (optional)

Dieses Gerät verfügt über ein Belüftungssystem, das die elektronischen Bauteile vor Überhitzung schützt.

Wenn die Netzstromversorgung unterbrochen wird, funktioniert dieses Belüftungssystem nicht, was schwere Schäden am Gerät zur Folge haben kann.



VORSICHT

Warten Sie nach dem Ausschalten des Geräts mindestens 30 Minuten, bevor Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter unterbrechen.

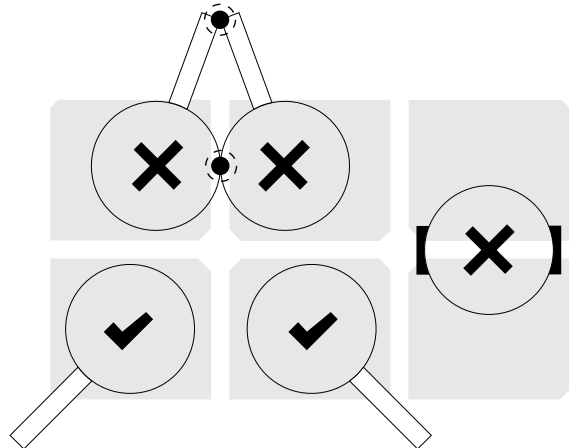
J.11 Hinweise zum Gebrauch

Induktionsherde müssen intensiver als sonstige Geräte überwacht werden.

- 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 mit maximaler Leistung und sehr schnell; die Unterseite von leeren Töpfen oder Pfannen erhitzt sich auf ca. 200 °C°F.
- Wird das Kochgefäß auf dem Glaskeramikochfeld 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.
- 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.

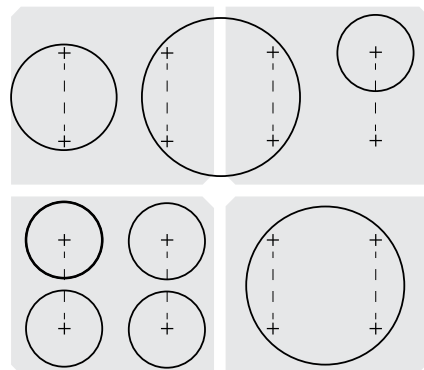
Für Induktionsplatten:

- Eine optimale gleichmäßige Erwärmung erfolgt, wenn das Kochgeschirr korrekt über der Kochzone zentriert ist.
- Stellen Sie nie mehr als einen Topf auf denselben Bereich.



Für Vollflächen-Induktionszonen:

- Anhand des Oberflächendesigns erkennen Sie Anordnung und Lage der Induktionsspulen und Heizzonen. Stellen Sie Ihre Kochtöpfe möglichst so auf, dass sie symmetrisch zu den Induktionsspulen stehen.



J.12 Backofen

J.12.1 Gebrauch

Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.

Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, das Zubereiten von Speisen, benutzt werden.

Jeder sonstige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Der Ofen enthält zwei separate Heizelemente; je ein Heizelement für Oberhitze und Unterhitze.



WICHTIGE HINWEISE

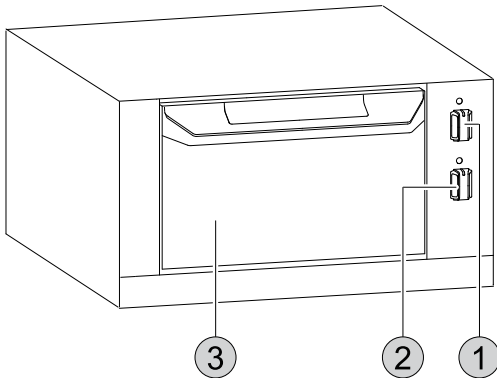
Verwenden Sie dieses Gerät auf keinen Fall zum Erwärmen von Geschirr.



WARNUNG

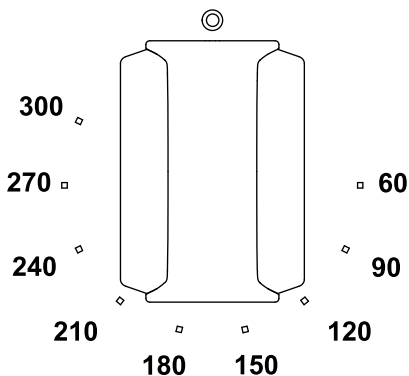
Halten Sie beim Öffnen der Ofentür oder des Dampfauflasses Abstand für den Fall, dass heißer Dampf austritt.

J.12.2 Funktionen



1. Bedienknopf Oberhitze
2. Bedienknopf Unterhitze
3. Ofentür

J.12.3 Bedienknopf



☉	Aus
60°C — 300°C	Temperaturwahl

J.12.4 Ein- und Ausschalten

Einschalten des Geräts: Drehen Sie das Bedienelement im Uhrzeigersinn.

Mit dem oberen Bedienelement stellen Sie die Temperatur für die Oberhitze ein; das untere Bedienelement dient zur Einstellung der Unterhitze.

Sie können die Temperatur zwischen 60°C und 300°C einstellen.

Eine Kontrollleuchte über dem Bedienelement leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie das Bedienelement auf ☉.

J.12.5 Garen und Backen

Der Ofen muss bei geschlossener Tür vorgeheizt werden, bevor man Lebensmittel hineinlegen kann.

- Stellen Sie mit den Bedienelementen die Temperatur für Ober- und Unterhitze ein und warten Sie, bis die Kontrollleuchten verlöschen.
- Schieben Sie das Backblech oder den Grillrost mit dem Braten oder Kuchen auf die Schienen an der Seite oder platzieren Sie die Speise direkt auf dem Ofenboden.
- Öffnen Sie die Ofentür beim Backen so wenig wie möglich.
- Schieben Sie auf keinen Fall zwei Backbleche auf einmal ein.



WARNUNG

Tragen Sie beim Herausnehmen von Backblechen oder Grillrosten sowie beim Berühren der Türverriegelung immer Schutzhandschuhe. Die genannten Geräteteile können sehr heiß werden.

J.13 Wärmeschrank

J.13.1 Gebrauch

Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.

Der Wärmeschrank darf ausschließlich für seinen spezifischen Verwendungszweck, also das Warmhalten von Lebensmitteln, gebraucht werden.

Jeder sonstige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln.



WICHTIGE HINWEISE

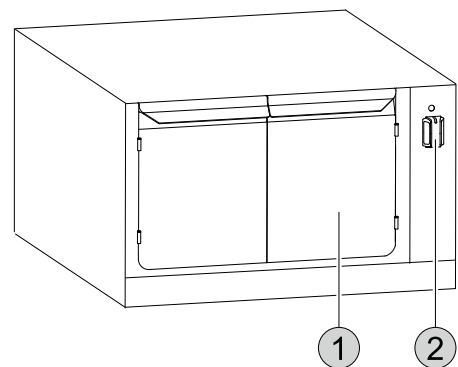
Die angegebenen Temperaturen gelten für die Raumtemperatur im Gerät, nicht für die Temperatur des darin befindlichen Geschirrs.



WARNUNG

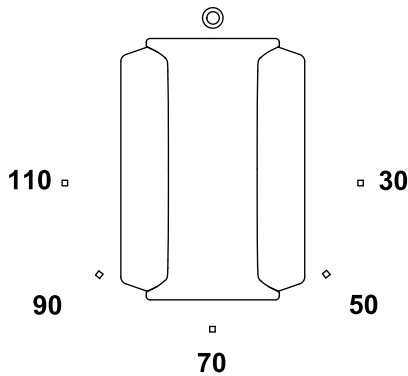
Das in den warmen Wärmeschrank gestellte Geschirr kann sehr heiß werden. Tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen Schutzhandschuhe. Siehe A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*.

J.13.2 Funktionen



1. Türen
2. Temperaturregler mit Anzeige

J.13.3 Bedienknopf



	Aus
30°C — 110°C	Temperaturwahl

J.13.4 Ein- und Ausschalten

Einschalten des Geräts: Drehen Sie das Bedienelement im Uhrzeigersinn.

Sie können die Temperatur zwischen 30°C und 110°C einstellen.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet eine Kontrollleuchte über dem Bedienelement.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie das Bedienelement auf .

J.14 Handlauf (Option)

Die korrekte Montage bzw. Demontage des Handlaufs ist in der zugehörigen Installationsanleitung beschrieben.



VORSICHT

Wenn der Handlauf angebracht ist, darf er nicht mit mehr als 25 kg pro laufendem Meter belastet werden.

K REINIGUNG

K.1 Einleitung



WARNUNG

Bevor Sie Reinigungsarbeiten am Gerät ausführen, schalten Sie die Stromversorgung des Geräts aus.



WARNUNG

- Starten Sie die Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit entzündlichen Flüssigkeiten.



VORSICHT

Spritzen Sie das Gerät oder seine Teile nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger ab. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

K.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 Scheuermittel verwenden.



VORSICHT

Zum Reinigen keine Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupfertücher, sandbasierten oder ähnliche Produkte verwenden.

Zubehör wie Körbe und Behälter zum Reinigen aus dem Gerät herausnehmen.

K.3 Edelmetalloberflächen

Der Grund für die Korrosions- und Rostbeständigkeit von Edelmetall liegt in der passiven Schicht, die sich beim Kontakt

zwischen Sauerstoff und Metalloberfläche bildet. Die Luft enthält dafür ausreichend Sauerstoff.

Wenn diese passive Schicht physisch zerstört oder durch chemische Substanzen beschädigt wird, sodass sie sich nicht mehr selbst regenerieren kann, kann auch rostfreier Edelmetall korrodieren.

Die Bildung bzw. Regenerierung der passiven Schicht kann durch fließendes, sauerstoffreiches Wasser angeregt werden.

Sauerstoffarme Scheuermittel wie Chlorwasserstoffsäure und Chloride sowie Würzkonzentrate, Senf, Essigessenzen, Würzwürfel und Kochsalzlösungen können je nach Konzentration und Temperatur zu chemischen Schäden oder Rissen in der passiven Schicht führen.

Fremdstoffe (Eisenpartikel), die Bildung galvanischer Elemente und Sauerstoffmangel können noch mehr Schaden anrichten.

Wenn sich das Gerät in einer Umgebung mit korrosiven Substanzen (z. B. Chlor) befindet, empfiehlt es sich, eine dünne Schicht Vaselineöl auf die gereinigten Edelmetalloberflächen aufzutragen.



WICHTIGE HINWEISE

Halten Sie Edelmetalloberflächen immer sauber und stellen Sie eine gute Belüftung sicher.

Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen:

- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Metalloberflächen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und einen Tuch oder Schwamm.
Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trocken reiben.
- Bei verkrusteten Schmutz-, Fett- oder Speiseresten reiben Sie mit einem Tuch oder Schwamm in der Schleifrichtung der Oberfläche und spülen Tuch bzw. Schwamm häufig aus.
Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Oberfläche beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss der Schliff wieder hergestellt werden.
- Schützen Sie Edelmetallteile vor längerem Kontakt mit Säuren, Gewürzen, Salzen usw. Selbst Säuredämpfe, die beim Reinigen gefliester Oberflächen entstehen, können zur Korrosion beitragen.
Spülen Sie die Arbeitsflächen mit klarem Wasser ab. Dies gilt vor allem nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln oder Reis in Salzwasser.

K.4 Gefärbte Oberflächen

- Reinigen Sie täglich alle gefärbten Oberflächen.
- Entfernen Sie Speiserückstände und Fett mit Seifenwasser und einem Lappen.
- Gegenstände aus Metall können die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen. Beschädigte Oberflächen verschmutzen leichter und korrodieren schneller.
- Achten Sie darauf, dass die gefärbten Oberflächen keinem längeren Kontakt mit Säuren, Gewürzen, Salz usw. ausgesetzt sind. Selbst Säuredämpfe, die bei der Reinigung von Fußbodenfliesen aufsteigen, können Korrosion fördern.

K.5 Durch Hitze geschwärzte Oberflächen

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können sich dunkle Flecken bilden.

Dies ist kein Schaden und kann wie folgt (siehe die Anleitung in Abschnitt K.3 *Edelstahloberflächen*) entfernt werden.

K.6 Keramik- und Glasoberflächen

- 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.

K.7 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.

K.8 Luftfilter am Induktionsgerät

- Um ein technisches Versagen und Schäden am Gerät zu vermeiden, sollte der Filter mindestens einmal pro Monat kontrolliert und gereinigt werden. Dieser Arbeitsschritt muss von einem autorisierten Servicetechniker ausgeführt werden.
 - Reinigung:
 - Den Filter aus seiner Halterung herausziehen.
 - Fest ausklopfen, um den Staub zu entfernen.
 - Falls der Filter mit Fett verunreinigt ist, waschen Sie ihn mit fettlösender Seife, spülen Sie ihn aus und trocknen Sie ihn.
 - Den Filter nach der Reinigung wieder in seine Halterung einsetzen.
- Falls der Filter beschädigt oder übermäßig verschmutzt ist, sollte er alle drei Monate ausgetauscht werden.

K.9 Entkalken



WARNUNG

Siehe A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*



WICHTIGE HINWEISE

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Proteinablagerungen beim regelmässigen Reinigen, um Korrosion zu vermeiden.

- Entkalken Sie das Gerät mit einer Lösung aus 10 % Essig, 10 % Phosphorsäure oder einer geeigneten handelsüblichen Entkalkungslösung.

- Verwenden Sie auf keinen Fall Stahlwolle oder andere Scheuermaterialien, die die Edelstahloberfläche zerkratzen.

K.10 Backofen

Reinigen Sie den Rauchabzugskanal mit einem Fettlöser. Entfernen Sie starke Verunreinigungen mit einem handelsüblichen Ofenreiniger.

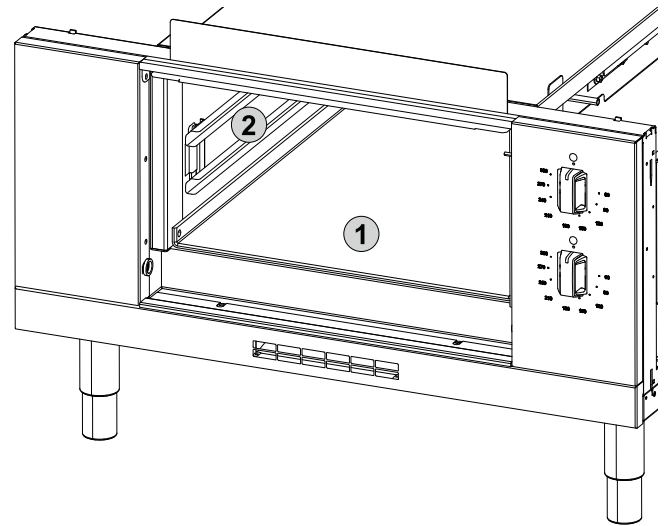
Die Schienen können herausgenommen und separat gereinigt werden.

Herausnehmen der Schienen:

1. Nehmen Sie die stählerne Bodenplatte **1** heraus.
2. Heben Sie den Einschubschienen **2** an.

Einbau:

Nehmen Sie den Einbau in umgekehrter Reihenfolge vor.



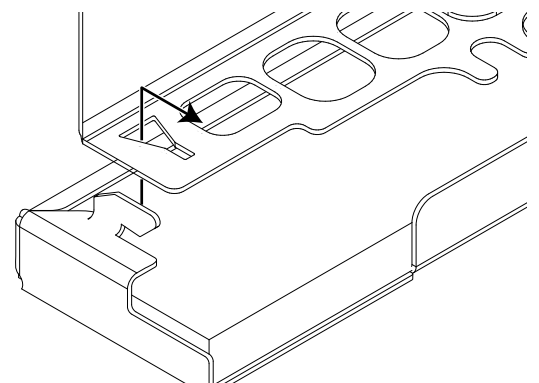
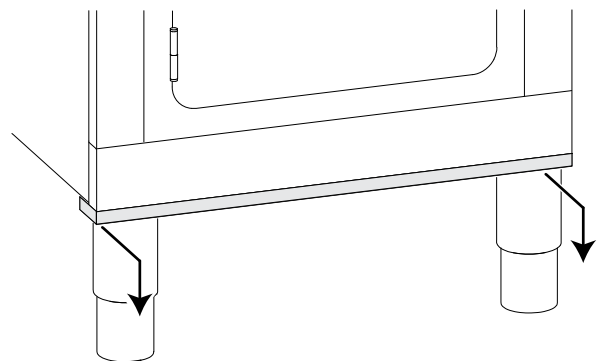
K.11 Luftfilter (optional)

Falls ein Luftfilter eingebaut ist, müssen Sie ihn mindestens einmal pro Monat an der unteren Frontblende herausnehmen und mit Wasser und Handspülmittel reinigen.



WICHTIGE HINWEISE

Bei Nichtbeachtung der obigen Anweisung verringert sich die Filterwirkung, was zu Funktionsstörungen des Geräts führen kann.



L WARTUNG UND KUNDENDIENST



WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".

L.1 Einleitung



WARNUNG

Das Gerät muss vor dem Starten von Service-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vom Netzstrom getrennt und die Gas- und Wasserzufuhr muss abgeschaltet werden.

L.2 Wartungsintervalle

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven 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 angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

L.2.1 Vorbeugende Wartung

Vorbeugende Wartung reduziert Ausfallzeiten und sorgt für einen möglichst effizienten Gerätebetrieb.

Der Service & Support-Kundendienst kann Sie dazu beraten, welcher Wartungsplan je nach Nutzungshäufigkeit und Alter der Geräte am besten geeignet ist.

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

L.3 Informationen zur Wartung

Während Service-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sind Ablenkung und Stress zu vermeiden.

Nicht autorisierte Personen dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Servicearbeiten auf Schiffen dürfen nicht auf See ausgeführt werden.

Die Warn- und Informationshinweise am Gerät müssen von Fachleuten und Kundendienstpersonal befolgt und dürfen nicht entfernt oder verändert werden.



WICHTIGE HINWEISE

- Reparatur- und Servicearbeiten am Gerät dürfen erst ausgeführt werden, wenn die Heizelemente abgekühlt sind.
- Die interne elektrische Verkabelung des Geräts und die Verbindung zum Erdungskabel stimmen mit den entsprechenden Schaltplänen überein und dürfen nicht modifiziert werden.
Alle Metallteile mit elektrischen Anschlüssen müssen geerdet bleiben.
Der elektrische Schaltplan befindet sich im Gerät in einem Kunststoffumschlag.
- Nach Abschluss von Wartungs- und Reparaturarbeiten muss der Servicetechniker einige Prüfungen ausführen, um sicherzustellen, dass die Betriebsmodi aller Funktions- und Sicherheitskomponenten wie in der Bedienungsanleitung beschrieben funktionieren.

L.4 Reparaturen und außerordentliche Wartung



HINWEIS!

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

L.5 Längere Außerbetriebnahme

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

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Hauptventile oder -schalter.
- Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlflächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Lüften Sie die Räume regelmäßig.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Bei Elektrogeräten: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei niedrigster Temperatur mindestens 45 Minuten lang eingeschaltet. So kann Feuchtigkeit von den Heizelementen verdunsten, ohne dass die Elemente beschädigt werden.
- Das Gerät nicht an Orten lagern, an denen die Temperatur unter 0°C absinken kann.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, um Korrosion zu vermeiden.
- Lassen Sie Schubladen und Türen immer offen, damit Sauerstoff zirkulieren kann.

M FEHLERSUCHE

M.1 Einleitung

Diese Liste enthält nur eine kurze Beschreibung. Ausführlichere Informationen finden Sie im Wartungshandbuch.

Sollte sich das Problem durch keine der unten aufgeführten Abhilfemaßnahmen beheben lassen oder ein Fehler auftreten, der im Folgenden nicht beschrieben ist, trennen Sie das Gerät von der Gas-, Wasser- und Stromversorgung und wenden Sie sich umgehend an den Electrolux Professional Service & Support-Kundendienst.

M.2 Warnhinweise

Falls die rote Leuchte dauerleuchtet und die grüne Leuchte in größeren Abständen blinkt, ist ein Bedieneingriff und ggf. eine gründliche Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich (siehe die folgende Tabelle).

Grüne Leuchte

Die Anzahl kurzer Blinksignale zwischen langen Blinksignalen gibt den Fehlercode an.

Rote Leuchte

Leuchtet, solange die Störung besteht.

Jede Kochzone ist mit einer internen Temperaturkontrollvorrichtung ausgestattet, die vor einer eventuellen Überhitzung aktiviert wird und die Leistung der Kochzone reduziert.

- Hält die Überhitzung an, wird die Kochzone vorübergehend abgeschaltet.
- Die Abkühlung erfolgt rascher, wenn der Topf von der Glaskeramikplatte genommen wird.
- Es empfiehlt sich, die betreffende Zone mit dem Bedientopf auszuschalten und ein wenig abzuwarten.

Nach dem Abkühlen kann die Kochzone wieder eingeschaltet werden. Drehen Sie dazu den Drehknopf von ☉ auf die gewünschte Einstellung.

M.3 Fehlerbehebung

Fehler-code (Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe)	Blinksignale d. grünen Anzeige-LED (Geräte mit 850 mm Tiefe)	Warnung / Fehler	Ursache	Abhilfe (Benutzer)	Abhilfe (Kundendienst)
E01	1	Übertemperatur der Kochzone	Temperatursensor defekt oder schadhaft	—	Generator auswechseln
			Die Temperatur der Kochzone ist zu hoch	Die Kochzone abschalten und nach dem Abkühlen wieder einschalten	—
			Ungeeignetes Kochgeschirr	Einen Topf aus geeignetem Material verwenden	—
E02	2	Keine	—	—	—
E03	3	Hauptplatine IGBT-Temperaturfühler	Luftfilter verschmutzt	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Die Luftfilter reinigen.
			Lüftungskanal blockiert		Sicherstellen, dass Kühlluft einlass und -auslass nicht blockiert sind
			Heißluftansaugung durch den Kühlluftkanal		Die Kühlluftleitungen überprüfen
			Kühlgebläse blockiert oder defekt		Das Kühlgebläse reinigen. Falls das Problem weiterbesteht, den Induktionsgenerator auswechseln.
			IGB-Sensor defekt oder schadhaft		Induktionsgenerator austauschen
E04	4	Potentiometerfehler	Unterbrechung zwischen Generator und Steuerungen	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Die Innenanschlüsse überprüfen.
			Potentiometer defekt		Potentiometer austauschen
E05	5	Hauptplatine defekt am +15V Stromversorgungsausgang	Störung des Induktionsgenerators	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Induktionsgenerator austauschen
E06	6	Störung des Kühlsystems	Kühlgebläse blockiert	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Das Kühlgebläse reinigen oder auswechseln.
E07	7	Temperaturfühler der Kochzone	Der Temperaturfühler der Induktionsspule ist nicht angeschlossen oder unterbrochen	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Den Temperaturfühler der Induktionsspule prüfen; wenn er funktioniert, den Induktionsgenerator austauschen
E08	8	Keine	—	—	—
E09	9	Keine	—	—	—
E10	10	Stromversorgung der Hauptplatine defekt	Phasenfolgerelais defekt	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Induktionsgenerator austauschen
E11	11	Temperaturfühler der Kochzone nicht im zulässigen Bereich	Fühler ist kurzgeschlossen oder Signalverarbeitungsschaltung funktioniert nicht einwandfrei	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Den Temperaturfühler der Induktionsspule prüfen; wenn er funktioniert, den Induktionsgenerator austauschen
E12	12	Keine	—	—	—

Fehlercode (Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe)	Blinksignale d. grünen Anzeigele-LED (Geräte mit 850 mm Tiefe)	Warnung / Fehler	Ursache	Abhilfe (Benutzer)	Abhilfe (Kundendienst)
E13	13	Netzspannung Hauptplatine	Netzspannung Generator zu niedrig	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Die Netzstromversorgung kontrollieren.
E14	14	Keine	—	—	—
E15	15	Microcontroller der Hauptplatine defekt	Störung des Induktionsgenerators	Das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst anrufen.	Induktionsgenerator austauschen
Vollflächen-Induktionszone					
		Gerät nicht betriebsbereit	Keine Stromversorgung	Die Hauptsicherung einschalten	
E_13			<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzung • Display • Belüftung 	<ul style="list-style-type: none"> • Abkühlen lassen • Die Lüftungsöffnungen reinigen / Hindernisse entfernen. • Den Filter reinigen. • Zirkulation frischer Luft sicherstellen • Falls das Problem weiterbesteht, den Kundendienst anrufen. 	
Wasserzulauf					
		Es fließt kein Wasser in das Becken.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Absperrventil der Wasserleitung ist zuge dreht. • Der Wasserhahn des Beckens ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wasserhahn öffnen. 	

M.3.1 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.

N ENTSORGUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe **“WARNUNG Sicherheitshinweise“** und

N.1 Zerlegen des Geräts

Vor der Entsorgung des Geräts muss sein Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob tragende Teile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Geräteteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.).

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!

Bei der Entsorgung des Geräts müssen alle Kennzeichnungen, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

- Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen (Stromkabel entfernen).
- Schubladen und Verriegelungen entfernen.

CE