



SERIE 650 SNACK

115.090 / 115.095 / 115.099

INDUZIONE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

INDUKTIONS-HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

INDUCTION RANGES

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

FOURNEAUX A INDUCTION

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

COCINAS A INDUCCION

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

INDUCTIE MODELLEN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

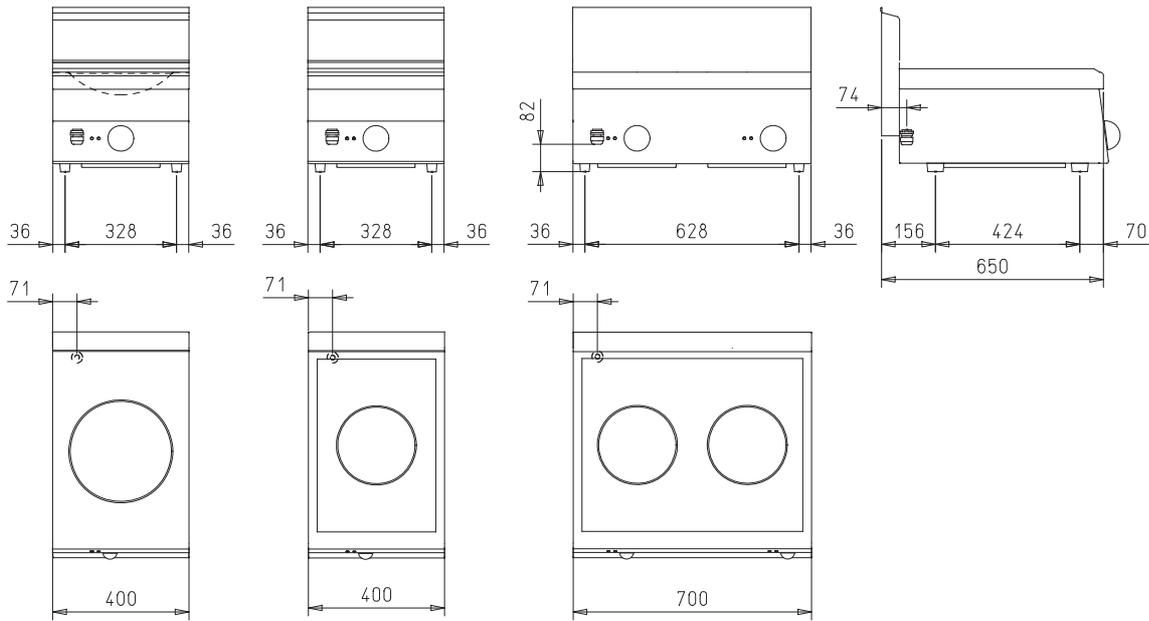
NL – BE

DOC.NO CR0930020
EDITION 001

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

IW64E	OIW64E	I64E	OI64E	I67E	OI67E
6NPC/WOK411	ECIW62T	6NPC/IND411	ECI62T	6NPC/IND722	ECI64T



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

T4									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Modelle Models Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
				mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
I64E	6NPC/IND411	OI64E	ECI62T	400	400	3	50	5	4 G 1,5
I67E	6NPC/IND722	OI67E	ECI64T	700	400	3	50	10	4 G 1,5
IW64E	6NPC/WOK411	OIW64E	ECIW62T	400	400	3	50	5	4 G 1,5

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	10
1 GERÄTEDATEN	10
2 ALLGEMEINE HINWEISE	10
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	10
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	10
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	10
REINIGUNGSHINWEISE	10
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	10
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	11
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	11
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	11
5 AUSPACKEN	11
6 GERÄTEAUFSTELLUNG	11
7 ANSCHLÜSSE	11
8 INBETRIEBNAHME	12
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	12
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	12
9 GEBRAUCH DES INDUKTIONSFELD/WOK	12
10 STILLSTANDZEITEN	12
REINIGUNGSANLEITUNGEN	13
REINIGUNGSHINWEISE	13
WARTUNGSANLEITUNGEN	13
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	13
12 INBETRIEBNAHME	13
13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	13
14 ERSATZ VON BAUTEILEN	14
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.	14
15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	15
16 HAUPTKOMPONENTEN	15

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN FÜR ...").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

3.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE)
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

3.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Geräte der Serie DROP-IN (Einbaugeräte)

- Die Installation muß rigoros gemäß der in der Anlage beigelegten Schaltpläne erfolgen. Ausschließlich an Metallmöbeln installieren (nicht aus Holz und/oder anderen brennbaren Materialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten: die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf das Kabel auf seiner gesamten Länge die Raumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

5 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

6 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

6.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

6.2 GERÄTEZEILE

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden

7 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

7.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

7.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebo-dens.

7.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

7.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflüsse müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

8 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflüsse nicht.

- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponten vor.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne die vorgeschriebenen Filter.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Induktionsherd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Infolge der Wärmeübertragung vom Topf ist die Glaskeramikplatte nach jedem Garvorgang sehr heiß und darf daher nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Keine Metallgegenstände (Utensilien, Messer, usw.) in die Nähe der Kochzonen legen, denn diese können sich sehr schnell erhitzen.
- Falls Sie während der Benutzung Ringe, Uhren u.ä. tragen, beachten Sie, dass sich diese erhitzen können, wenn sie der Kochzone zu nahe kommen.
- Die Benutzer müssen über die potenzielle Gefahr für Träger von Herzschrittmachern oder Metallprothesen informiert sein.

9 GEBRAUCH DES INDUKTIONSFELD/WOK

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Den Wokherd mit der hierfür vorgesehenen Spezialpfanne verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.
- Die Induktionskochplatte (aus Glaskeramik) ist sofort gebrauchsbereit, ein Vorwärmen ist nicht notwendig.
- Verwenden Sie keine metallbeschichteten Aluminiumtöpfe mit offenem Rand.
- Mit ungeeigneten Materialien funktioniert dieses Heizsystem nicht. Ungeeignet sind: Nickelchrom-Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Porzellan.
- Töpfe mit kleinerem Durchmesser als 12 cm werden vom System nicht erkannt und die Beheizung wird nicht aktiviert.
- Für eine effiziente Nutzung der Beheizung wird empfohlen, Töpfe mit einem Durchmesser von höchstens 28 cm zu verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatte nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gehen Sie beim Verschieben der Töpfe vorsichtig vor. Eventuelle Stöße können das Glaskeramikfeld beschädigen.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie bitte nur spezielles Induktionskochgeschirr. Von zu billigen Produkten wird abgeraten.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Die Schaltknöpfe für die Inbetriebsetzung der Induktionselemente hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 1 Mindesttemperatur
- 2 ÷5 Zwischentemperaturstufen
- 6 Höchsttemperatur

10 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.

- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen:
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

11 FILTER

Luffilter

- Um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, den Luffilter muß regelmäßig überprüfen und reinigen. Der Filter befindet sich im Geräteraußen.
- Für die Reinigung den Filter aus seinem Sitz herausziehen: Wenn der Filter mit Fett verschmutzt ist, mit Seife und Entfetter waschen, dann ausspülen und abtrocknen. Danach den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflüsse nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, den Luffilter muß regelmäßig überprüfen und reinigen.

12 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

12.1 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät wie nachstehend beschrieben in Betrieb:

- Nehmen Sie eventuelle Töpfe von den Kochzonen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Durch Betätigung des Hauptschalters am Gerät die Spannungszufuhr zum Gerät einschalten; Die grünen Kontrolllampen blinken nur ein Mal (anschließend dürfen sie nicht mehr aufleuchten oder blinken)
- Schalten Sie die Kochzonen ein und erhöhen Sie ihre Garstufe: Die grüne Kontrolllampe der Zonen muss regelmäßig blinken, um anzuzeigen, dass der Topf fehlt.
- Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf jede Zone: Die grüne Kontrolllampe schaltet auf Dauerlicht.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein: Nach einigen Minuten schaltet der Lüfter ein.
- Überprüfen Sie die Stromwerte jeder Phase.

13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unzureichende Erhitzung der Kochzone	Töpfe ungeeignet	Geeignete Töpfe verwenden
Dauerndes Aufheizen der Kochzone auf höchster Leistungsstufe	Defekt von Teilen des Bedienknebels	Komponente überprüfen/ersetzen
Kochzone funktioniert ohne Topf Kleine Metallgegenstände erhitzen sich	Sensor Topferkennung defekt	Generator ersetzen
Das Gerät schaltet nicht ein	Sicherungen oder Stromversorgung unterbrochen	Anschlüsse kontrollieren
Die Sicherungen werden bei Einschalten ausgelöst	Kurzschluss am Generator	Generator ersetzen
Kochzone heizt nicht auf	Topfdurchmesser geringer als 12cm	Geeignete Töpfe verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen

Wenn die rote und grüne Kontrolllampe ausgeschaltet sind:

- Die Sicherungen kontrollieren.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung ist nicht eingeschaltet.

- Unzureichende Versorgungsspannung oder falscher elektrischer Anschluss des Geräts.

Wenn die rote und grüne Kontrolllampe auf euchten:

- Die Blinkvorgänge der grünen Kontrolllampe kontrollieren und zählen. Auf ein lang anhaltendes Blinken folgt eine bestimmte Anzahl kurzer Blinkvorgänge. Diese Zahl ist der Code der Fehlermeldung gemäß folgender Tabelle:

FEHLER	MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
1	Zu hoher Strom	Töpfe ungeeignet, falsche oder defekte Induktionsspule	Geeignete Töpfe verwenden, Induktionsspule kontrollieren
2	Kein Strom an der Induktionsspule	Anschluss der Induktionsspule defekt	Induktionsspule korrekt anschließen
3	Hohe Temperatur am Generator	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Laufräder reinigen und ihre Drehung kontrollieren, Filter reinigen
4	Temperatur der Kochzone zu hoch oder zu niedrig	Leerer Topf, Temperaturfühler defekt	Kochtopf vom Herd nehmen, Kochzone ausschalten und abkühlen lassen bevor sie wieder eingeschaltet wird
5	Regeleinheit defekt	Fehlerhafter Anschluss oder Defekt von Teilen des Bedienknebels	Anschluss überprüfen. Komponente überprüfen/ersetzen
6	Zu hohe Innentemperatur	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Laufräder reinigen und ihre Drehung kontrollieren, Filter reinigen, externe Wärmequelle entfernen
7	Temperaturfühler im Kochbereich defekt	Kurzschluss am Fühler	Komponente überprüfen/ersetzen
8	Fehlerhafte Stromversorgung	Fehlerhafte Stromversorgung oder Netzsynchro-nisation	Stromzufuhr überprüfen.
9	Externaltemperatur	Temperatur der Kochzone zu hoch oder zu niedrig, Temperaturfühler defekt	Komponente überprüfen/ersetzen

10	Kommunikationsfehler	Defekt an LIN oder CAN-Bus, kein Anschluss zwischen Tastatur und Generator	Vom Netz trennen und Anschlüsse kontrollieren
11	Initialisierungsfehler	Fehler während der Hardwareinitialisierung	Warten, nach ca. 30 Sekunden erfolgt ein Reset des Geräts
		Falscher Anschluss der Regeleinheit	Regeleinheit am richtigen Anschluss anschließen
12	Netzstromfehler	Fehler bei Netzstrommessung	Netzanschlüsse kontrollieren
13	Fehlerhafter Netzanschluss	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungsspannung	Netzanschluss überprüfen
14	Falscher Netzadapter	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungsspannung	Netzanschluss überprüfen
15	Leerer Topf	Leerer Topf, Sensor defekt	Kochtopf vom Herd nehmen, Kochzone ausschalten und abkühlen lassen bevor sie wieder eingeschaltet wird. Den Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschließen

14 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

Ersatz der Induktionsspule des Kochfelds/generator

- Den Boden des Geräts entfernen.
- Das Teil herausnehmen und trennen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz der Induktionsspule des Wok/generator

- Den Boden des Geräts entfernen.
- Das Teil herausnehmen und trennen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Temperaturreglers

- Bedienfeld entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Glaskeramikfelds

- Bei Beschädigung des Glaskeramikfelds wird empfohlen, dieses beim Hersteller auswechseln zu lassen.

15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

16 HAUPTKOMPONENTEN

- Glaskeramikfeld
- Glaskeramik Wok mit Induktionsspule
- Kontrolllampe
- Induktionsspulen
- Generator
- Störfilter