

KÜCHEN MIT GLASKERAMIK-KOCHFELD UND ELEKTRO-OFEN**Allgemeine Hinweise**

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

⚠ Das Gerät, auf das sich die vorliegende Anleitung bezieht, wurde unter Einhaltung folgender Richtlinien der europäischen Union konstruiert: Niederspannungsrichtlinie und Elektromagnetische Verträglichkeit.

⚠ Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden.

⚠ Das Gerät kann mit einer 50 Hz oder 60 Hz Stromversorgung betrieben werden, ohne dass Änderungen an der Verkabelung oder die internen Bauteile vorgenommen werden müssen. Beachten Sie die technischen Daten auf dem Typenschild für den Spannungswert.

⚠ Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen in Großküchen wie in Restaurants, Kantinen und Hotels konzipiert. Der Gebrauch dieses Geräts zur massenhaften und kontinuierlichen Herstellung von Lebensmitteln unzulässig. Jede andere Art der Nutzung ist unzulässig.

⚠ Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

⚠ Das Gerät muss so installiert werden, dass keine Gefahr besteht, dass die Kochplatte mit Wasser in Berührung kommt.

⚠ Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die

Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät auf einem Boden oder einer ebenen Fläche zu installieren und Neigungen von mehr als 5° zu vermeiden, damit es stabil bleibt.

⚠ Beim Transport, der Entsorgung und Verschrottung des Gerätes ist es ratsam, darauf zu achten, dass das Gerät nicht um mehr als 5° geneigt wird, damit es stabil bleibt.

⚠ Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel.

⚠ Die Temperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, darf 50°C nicht überschreiten.

⚠ Die Bedienblende nicht öffnen und die elektrischen Komponenten nicht berühren. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ Das Gerät während der Wartung oder des Austausches von Bauteilen außer Betrieb nehmen.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät mit Schutzhandschuhen und zu benutzen, dabei sollte der ganze Körper von der Kleidung bedeckt sein.

⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

⚠ Das Gerät vorsichtig bedienen. Wenden Sie sich bei losen Teilen oder Komponenten an den technischen Kundendienst.

⚠ Das Gerät sollte jährlich einer Kontrolle durch Fachpersonal unterzogen werden.

⚠ Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, Töpfe mit einem flachen und glatten Boden verwenden.

⚠ Keine kalten Gegenstände oder Flüssigkeiten auf die heiße Glaskeramikplatte stellen.

Bei der Aufstellung in Reihe:

⚠ Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.

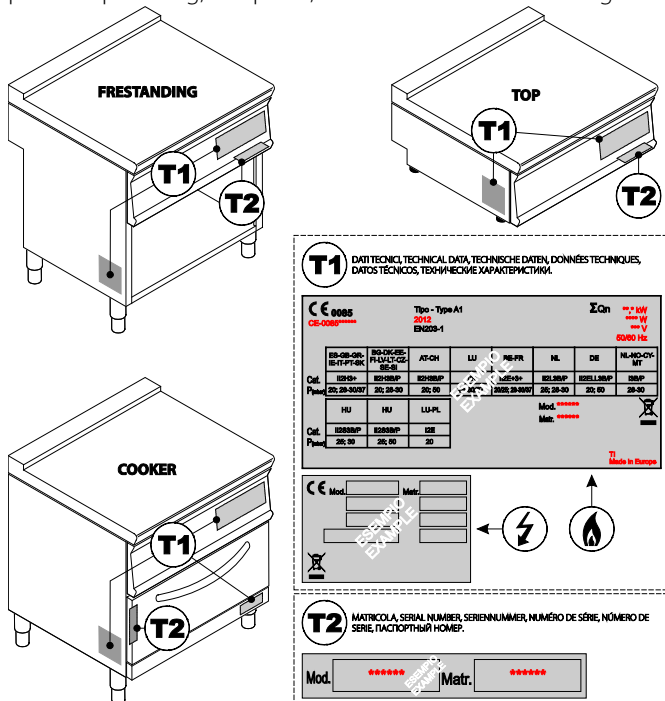
⚠ Die Kontaktflächen müssen mit Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Anschluss an das Stromnetz

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden. Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Die regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Die geltenden Unfallverhütungsgesetze;
- Die Brandschutzvorschriften;

Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenzahl und Leistung.



i Eigenschaften der Stromversorgung:

Die Versorgung mit Wechselstrom des Gerätes muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Max. Variation der Spannung $\pm 10\%$
- Max. Variation der Frequenz $\pm 1\%$ kontinuierlich und $\pm 2\%$ für kurze Zeit.

Die Stromversorgung des Gerätes mithilfe entsprechend dimensionierter Sicherungen oder Leistungsschutzschaltern

muss vor Überströmen (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

i Das Kabel:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß den Angaben auf dem Titelblatt aufweisen.

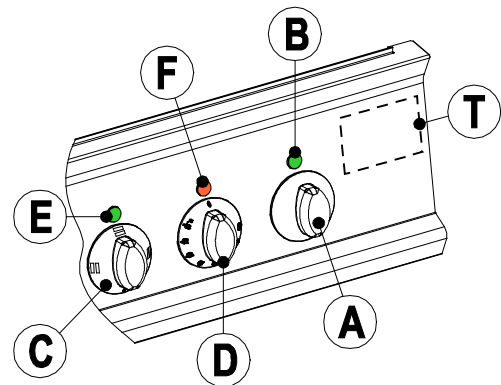
Die Leiter des Netzkabels am Klemmenbrett entsprechend der Angaben im elektrischen Schaltplan anschließen.

Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmenbrett über eine Schraube mit dem Symbol „ \perp “, an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Kabel durch die Kabeldurchführung P in der Nähe des Klemmenbretts führen, auf dem Boden auflegen lassen und mit der entsprechenden Kabelklemme „ \perp “ sichern. Das Gerät muss zudem an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen zusätzlich werden; für den Anschluss ist eine entsprechende Schraube mit dem Symbol ∇ angebracht. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm^2 aufweisen.

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

Einschalten der Elektroplatten

Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
Den Drehschalter „A“ der gewünschten Platte drehen, bis die ausgewählte Position mit der Markierung an der Bedienblende übereinstimmt; die grüne Kontrollleuchte „B“ leuchtet auf.
Die maximale Leistung entspricht der Position „∞“, die minimale hingegen der Position „1“.
Beim Einschalten des Kochfelds ist es empfehlenswert, den Drehschalter auf Position „∞“ zu stellen; bei Erreichen der maximalen Temperatur kann der Drehschalter auf eine niedrigere Stufe gestellt werden.



Ausschalten der Elektroplatten

Den Drehschalter auf Position „0“ drehen.
Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes ausschalten.

Einschalten des Elektro-Ofens

Der Betrieb der Heizwiderstände wird durch einen Wählschalter mit 4 Positionen geregelt, die Temperatur des Garraums wird durch ein Thermostat (60-270°C) eingestellt.

Der Wählschalter ermöglicht es, die geeignete Heizart einzustellen, indem die Heizelemente in angemessener Weise eingeschaltet werden.

Den Drehknopf „C“ (Auswahlschalter für die Heizwiderstände) in eine der Betriebsstellungen drehen. Die grünen Warnlampe „E“ leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

Den Drehschalter „D“ des Thermostats bis zur gewünschten Gartemperatur drehen. Die orangefarbene Warnleuchte „F“ leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizwiderstände in Betrieb sind.

Positionen Drehschalter C	
0	Aus
	Obere und untere Heizelemente
	Heizelemente oben „Grill“
	Unteres Heizelement

Positionen Drehschalter D						
0	60°C	100°C	140°C	180°C	220°C	270°C

! Alle Koch- und Backvorgänge müssen bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Gebrauch des Timers (Modelle PFC70E/6/0 und PFC70E/0)

Mit dem Timer kann die gewünschte Garzeit eingestellt werden. Dazu den Knopf des Timers bis zur gewünschten Garzeit drehen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das das Ende des Garvorgangs anzeigt.

Ausschalten des Elektro-Ofens

- Den Drehschalter „D“ auf Position „0“ drehen.
- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes ausschalten.

Sicherheitsthermostat - (nur Modelle PFC_)

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen oder Überhitzung die Stromversorgung unterbricht.

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blendenunterseite herausgeschraubt worden sind und den Druckknopf „G“ (Abb. 2) drücken. Diese Prozedur ist von einem spezialisierten Techniker vorzunehmen.

Allgemeine Reinigung

⚠ Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.

⚠ Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

⚠ Zum Reinigung persönliche Schutzausrüstung (PSA) anlegen.

⚠ Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen, da Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen könnte und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb beeinträchtigt werden könnte.

- ⓘ Die Warnhinweise in den Sicherheitsdatenblättern des Reinigungsmittels lesen.

Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.

Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden; zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollte warmes Wasser und Essig verwendet werden.

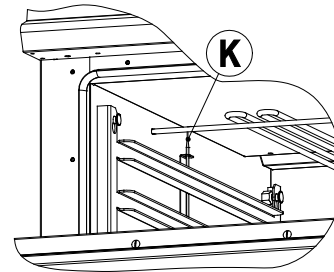
Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren Lappen oder Stahlwolle zu meiden.

Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Reinigung der Herdseiten und der Backofentür

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Bei der Reinigung darauf achten, dass der Thermostatfühler „K“ im Inneren des Ofens nicht beschädigt wird.



Bei der Reinigung der Tür und der Seiten muss der Herd vollständig abgekühlt sein. Die lackierten Teile wie den Rest des Herdes mit warmem Wasser und nicht scheuernden und nicht säurehaltigen Reinigungsmittel säubern.

Reinigung der Glaskeramikplatte

Die Speisereste mit einem scharfen Schaber von der Glaskeramikkochplatte entfernen. Die Speisereste mit einem Reinigungsmittel verdünnen, nachwischen und trocken reiben. Damit die Glaskeramikplatte nicht beschädigt wird, sind Rückstände von Zucker, Alufolie oder Kunststoffgegenständen unverzüglich mit dem Schaber zu entfernen; keine scheuernden oder korrosiven Mittel verwenden.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

Verhalten bei Defekten

ⓘ Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

⚠ Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

⚠ Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Wartung

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung.

Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		FREQUENZ	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen.	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekörper	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.			
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton
- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden. Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien)