

# Aufbauanleitung

## Elektro-Grillplatte **IGEC-3P / 2ZQT**

[Art. 406600899]



## Vorwort



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

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.



595J07T00- 2020.12

# 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 .....	10
A.7	Transport, Handling und Lagerung .....	10
A.8	Installation und Montage .....	11
A.9	Stromanschluss .....	11
A.10	Nutzungsbeschränkungen .....	11
A.11	AUFSTELLUNG .....	11
A.12	Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler .....	12
A.13	Reinigung und Wartung des Geräts .....	13
A.14	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	Erläuterung des Gerätefamilientyps .....	16
C.4	Induktionsgeräte .....	16
D	ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	17
D.1	Einleitung .....	17
D.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen .....	17
D.3	Abnahmeprüfung .....	17
D.4	Urheberrechte .....	17
D.5	Aufbewahrung der Anleitung .....	17
D.6	Zielgruppe der Anleitung .....	17
D.7	Definitionen .....	17
D.8	Haftung .....	18
E	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH .....	18
E.1	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts .....	18
E.2	Eigenschaften des Wartungspersonals .....	18
E.3	Bedienpersonal des Geräts .....	18
F	INSTALLATION UND MONTAGE .....	18
F.1	Einleitung .....	18
F.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen .....	19
F.3	Entsorgen der Verpackung .....	19
F.4	Stromanschlüsse - Einleitung .....	19
F.5	Stromanschluss .....	19
F.5.1	Elektrogeräte .....	19
F.5.2	Leitungsschutzschalter .....	19
F.5.3	Erdung und Potenzialausgleich .....	19
G	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER .....	19
G.1	Einleitung .....	19
G.1.1	Lampentest .....	20
G.1.2	Induktions-Griddleplatte .....	20
G.1.3	Induktionswok .....	20
G.1.4	Induktions-Kochfeld .....	21
G.2	Gebrauch der Induktions-Griddleplatte .....	21
G.2.1	Einschalten .....	21
G.2.2	Feineinstellung der Temperatur .....	21
G.2.3	Bedienfeldsperre .....	21
G.2.4	Modell mit zwei Zonen .....	22
G.2.5	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten) .....	22
G.2.6	Ausschaltung .....	22
G.3	Gebrauch von Induktionswok und Kochfeld .....	22
G.3.1	Einschaltung (alle Modelle) .....	22
G.3.2	Leistungsstufe .....	22
G.3.3	Timer .....	22
G.3.4	Bedienfeldsperre .....	22
G.3.5	Modell mit zwei Zonen (nur Kochfeld-Modelle) .....	22
G.3.6	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur in Verbindung mit Libero Point Geräten) .....	23
G.3.7	Ausschaltung .....	23
G.4	Auswahl der Kochgefäße .....	23
G.5	Hinweise zum Gebrauch .....	23
H	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS .....	24
H.1	Rutinewartung .....	24
H.1.1	Hinweise zur Reinigung .....	24
H.1.2	Reinigung des Geräts und des Zubehörs .....	24
H.1.3	Außenteile .....	24

H.1.4	Keramik- und Glasoberflächen .....	24
H.1.5	Induktionszonen .....	24
H.1.6	Luftfilter am Induktionsgerät .....	25
H.1.7	Sonstige Oberflächen (nur Griddleplatten) .....	25
H.1.8	Längere Außerbetriebnahme .....	25
H.1.9	Innenteile (alle 6 Monate).....	25
H.2	Alarmverwaltung .....	25
H.3	Probleme während des Garvorgangs .....	26
H.4	Reparaturen und außerordentliche Wartung .....	26
H.5	Wartungsintervalle .....	26
I	ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	27
I.1	Entsorgung .....	27
I.2	Zerlegen des Geräts .....	27

---

## 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**

- 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.
  - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
  - Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Lagern 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

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

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

1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.
2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten des Geräts u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. 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.
3. 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.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.

#### **A.4 Allgemeine Sicherheitshinweise für Induktionsgeräte**

- Die Kochplatte kann weder absichtlich noch unabsichtlich durch direkte Wasserstrahlen gekühlt werden (z. B. beim Füllen von Töpfen mit Wasser aus einer Karaffe oder durch Verschütten auf die erhitzte Kochplatte).
- Die Glaskeramikplatte (4 mm Dicke, nur Libero-Baureihe) kann durch punktförmige Stöße (z. B. durch einen Metallgegenstand, der auf die Oberfläche fällt) oder eine unsanfte Handhabung von Kochgeschirr beschädigt werden.
- Wenn die Oberfläche Schäden oder Risse aufweist, trennen Sie das Gerät bzw. die entsprechende Komponente umgehend vom Stromnetz.
- Beim Kochen wird die Glaskeramikoberfläche sehr heiß und darf nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Beim Kochen dürfen keine leeren Kochgefäße auf der Glaskeramikoberfläche stehen gelassen werden (Überhitzungsgefahr).
- Beim Kochen muss das Kochgefäß direkt, also ohne Papier, Pappe, Lappen usw. dazwischen, auf die Glaskeramikoberfläche gestellt werden (Brandgefahr).
- Beim normalen Kochvorgang darf kein sonstiger Gegenstand (z. B. Kunststoffgefäße, Lebensmittel in geschlossenen Konservendosen, Aluminiumfolie, Besteck oder sonstige Metallgegenstände) außer Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt werden (Verbrennungsgefahr). Die Kochplatte darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Falls zum Kochen ein Spritzschutz verwendet wird, darf dieser nicht aus Metall sein.
- Beim Kochen können sich Schmuckstücke wie zum Beispiel Ringe oder Uhren, die man an der Hand oder am Arm trägt, stark erhitzen, wenn man sie zu nahe an die Geräteoberfläche hält (Verbrennungsgefahr).

- **Personen mit medizinischen Implantaten aus Metall wie Herzschrittmachern u. Ä. können beim Gebrauch von Induktionsgeräten lebensgefährliche Verletzungen erleiden.** Erkundigen Sie sich beim Hersteller Ihres Implantats oder fragen Sie Ihren Arzt nach den möglichen Risiken, bevor Sie den Herd gebrauchen.
- Gegenstände aller Art, die auf Magnetfelder reagieren (z. B. Kreditkarten, Telefonkarten usw.), dürfen nicht in der Nähe der Glaskeramikoberfläche bzw. darauf abgelegt werden.
- Das Induktionsgerät hat eine eingebaute Luftkühlung. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen unter dem Gerät dürfen nicht mit Gegenständen oder Lappen blockiert werden (Überhitzungsgefahr).
- Schalten Sie die Kochzonen nach dem Garvorgang grundsätzlich aus.
- Es wird empfohlen, speziell für dieses Induktionsgerät konzipiertes Kochgeschirr zu verwenden (siehe *G.4 Auswahl der Kochgefäße*), da das Gerät andernfalls evtl. nicht korrekt funktioniert oder beschädigt wird.

## **A.5 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.
	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 E.1 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker 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 Nutzungsbeschränkungen**

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

### **A.11 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.

- Die Installationszeichnung zeigt die Gesamtmaße des Geräts und die Position der Stromanschlüsse. Kontrollieren Sie vor Ort, ob alle erforderlichen Anschlüsse vorhanden 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.
- Die Geräte sind als Einbaugeräte geeignet. Halten Sie bei der Aufstellung seitlich vom Gerät einen Abstand von mindestens 10 mm und dahinter von 10 mm ein oder lassen Sie mindestens ausreichend Platz für spätere Service- oder Wartungsarbeiten.
- Flächen, bei denen der oben genannte Abstand zum Gerät nicht eingehalten wird, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- 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.12 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.13 Reinigung und Wartung des Geräts**

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungseingriffen immer erst von der Stromversorgung trennen. Dazu vorsichtig den Stecker aus der Steckdose abziehen und alle Wasser- bzw. Ölbehälter sowie die Fettauffangwanne (falls vorhanden) entleeren.
- Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker 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.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden (je nach Gerätetyp).
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schutzhandschuhe). Unter "A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*" finden Sie Informationen zu geeigneter persönlicher Schutzausrüstung.

#### **Rutinewartung**

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

#### **Vorsichtsmaßnahmen bei längeren Wartungsabständen**

- Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- 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.14 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 angeschlossen werden.
- Unfälle oder höhere Gewalt.
- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühlampen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

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

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

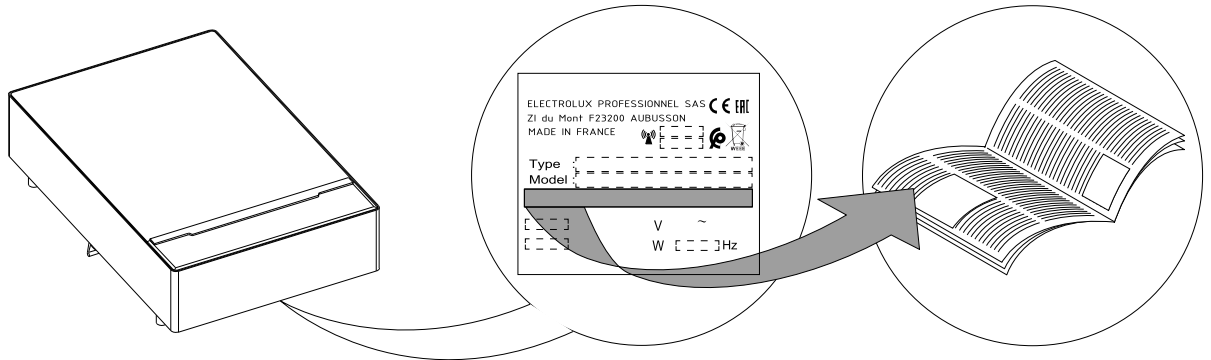
## C TECHNISCHE DATEN

### C.1 Position des Typenschildes



#### WICHTIGE HINWEISE

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

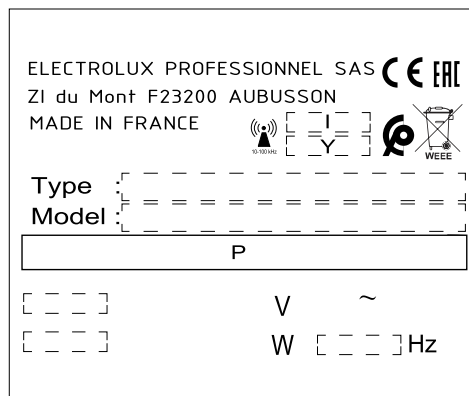


#### WICHTIGE HINWEISE

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

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

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

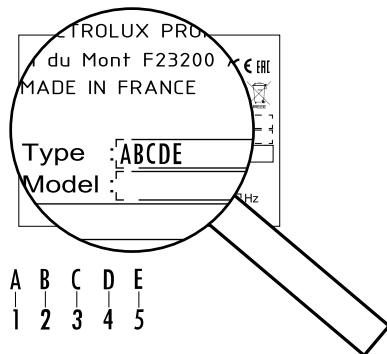


Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts. Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

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

### C.3 Erläuterung des Gerätefamilientyps

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



#### 1 - Produkt / Fabrikat

LL Libero Line

#### 2 - Funktionstyp

F	Kochfeld
W	Wok
FT	Bratplatte

#### 3 - Größe / Zonen

S	Eine Zone
D	Zwei Kochzonen

#### 4 - Stromversorgung / Phasen

1	1 Phase
3	3 Phasen

#### 5 - Modultyp

S	Freistehend
D	Einbaumodul

### C.4 Induktionsgeräte

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

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

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



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

## D ALLGEMEINE INFORMATIONEN



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

#### D.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

#### D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

**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 sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht 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.

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

#### D.4 Urheberrechte

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

#### D.5 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung 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.

## E NORMALER GERÄTEGEBRAUCH



### WARNUNG

Siehe *“WARNUNG und Sicherheitshinweise“*

- 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.

### E.1 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.

### E.2 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;

### E.3 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.

## F INSTALLATION UND MONTAGE



### WARNUNG

Siehe *“WARNUNG und Sicherheitshinweise“*



### VORSICHT

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

### F.1 Einleitung

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



### WARNUNG

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



## WARNUNG

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

### F.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- Schlagen Sie Informationen zum elektrischen Anschluss im Abschnitt F.5.1 *Elektrogeräte* nach.

### F.3 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. Die Kunststoffteile, die wiederverwertet werden können, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:

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

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

### F.4 Stromanschlüsse - Einleitung

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

## F.5 Stromanschluss

### F.5.1 Elektrogeräte



## WARNUNG

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



### WICHTIGE HINWEISE

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

Vor dem Anschluss muss Folgendes sichergestellt werden:

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

### F.5.2 Leitungsschutzschalter

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

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

### F.5.3 Erdung und Potenzialausgleich

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

Die Schraube ist mit dem Symbol gekennzeichnet.

## G ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



## WARNUNG

Siehe *"WARNUNG und Sicherheitshinweise"*.



### WICHTIGE HINWEISE

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

### G.1 Einleitung

Induktionsgeräte sind für die Aufstellung auf einem Tisch ausgelegt.

Die Installationszeichnungen zeigen die Geräteabmessungen.

Diese Geräte dürfen nicht in ein anderes Gerät, ein Gestell, einen Schrank oder ein sonstiges Element eingebaut werden.

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

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

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

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

Die wichtigsten Vorteile eines Induktions-Garsystems sind:

1. Hohe Leistungseffizienz.
2. Schnelle Betriebsbereitschaft, da die volle Heizleistung sofort am Boden des Topfs oder der Pfanne verfügbar ist.
3. Präzise Leistungsregelung über einen sehr breiten Temperaturbereich und ohne thermische Trägheit.
4. Dieselbe Bedienoberfläche für alle Induktionsmodelle dieser Baureihe.
5. Ausgezeichnete Energieersparnis, hoher Wirkungsgrad.
6. Preiswerter Betrieb.
7. Ausgezeichnete Gleichförmigkeit.
8. Einfache Reinigung der Glaskeramik-Kochplatte / Griddleplatte.



#### WICHTIGE HINWEISE

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

#### G.1.1 Lampentest

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

1. Softwareversion.
2. Konfiguration des Geräts.

#### G.1.2 Induktions-Griddleplatte

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

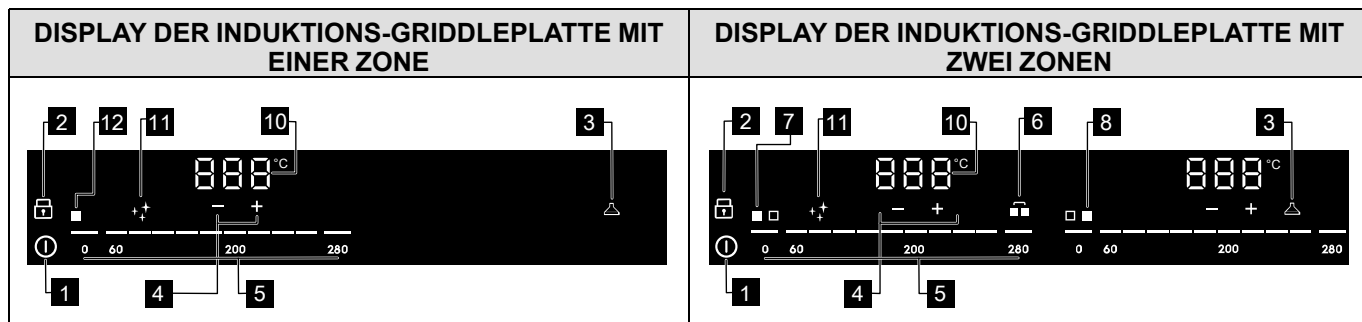
Die glatte Griddleplatte ist mit einer Grillzone (Halbmodul) und mit zwei Grillzonen (Vollmodul) erhältlich: Beide Zonen können einzeln oder kombiniert betrieben werden.

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

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

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

#### Display-Funktionen der Induktions-Griddleplatte



SCHALTFLÄCHE	FUNKTION	ERLÄUTERUNG
1 - ①	EIN/AUS	Griddleplatte ein-/ausgeschaltet
2 -	Displaysperre	Sperren / Entsperren des Touchscreen-Displays (längeres Drücken)
3 -	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur für Electrolux Professional Libero Point erhältlich)	Aktiviert und deaktiviert den Manuellmodus der Funktion
4 -	Minus und Plus	Erhöht / verringert die Feineinstellung der Temperatur
5 -	Temperatur-Schiebereglern	Einstellung der Temperatur.
6 -	Kombination der Grillzonen (nur für Zweizonen-Griddleplatte)	Gemeinsamer Betrieb der Grillzonen
7 -	Linke Zone (nur für Zweizonen-Griddleplatte)	Zeigt an, dass die linke Zone des Geräts eingeschaltet ist.
8 -	Rechte Zone	Zeigt an, dass die rechte Zone des Geräts eingeschaltet ist.
10 -	Anzeige der Temperatureinstellung	Zeigt den eingestellten Temperaturwert an.
11 -	Reinigungsfunktion	Hilfsfunktion zur Einstellung der korrekten Reinigungstemperatur.
12 -	Eine Zone	Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

#### G.1.3 Induktionswok

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

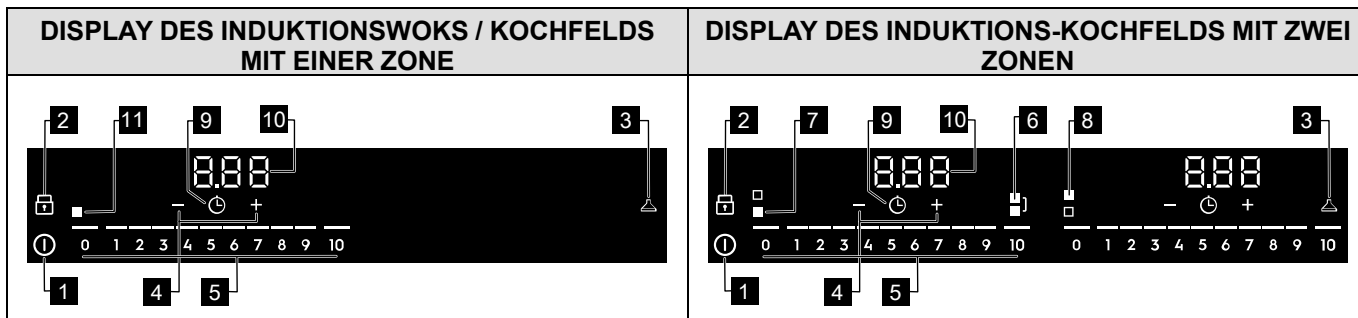
Das Induktions-Heizsystem funktioniert ausgesprochen schnell und kann ohne die Gefahr von Ölrauch oder einem Brand innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erzeugen.

### G.1.4 Induktions-Kochfeld

Die Kochfläche besteht aus einer Glaskeramikkochplatte. Induktions-Kochfelder dienen zum Kochen, Schmoren, Braten, Regenerieren und generell zur Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten in einem speziellen Kochgeschirr (das für das Induktionsverfahren geeignet ist): Die Abmessungen des

Kochgeschirrs können die korrekte Funktionsweise beeinträchtigen. Töpfe oder Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der geringer als ein bestimmter Wert ist, funktionieren nicht. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß. Die Glaskeramik-Kochplatte dient als Kochfläche für Kochfeldgeeignete Kasserollen und Bratpfannen.

#### Display-Funktionen des Induktionswoks / Kochfelds



SCHALTFLÄCHE	FUNKTION	ERLÄUTERUNG
1 -	EIN/AUS	Das Kochfeld / der Wok ist eingeschaltet / ausgeschaltet.
2 -	Displaysperre	Sperren / Entsperren des Touchscreen-Displays (längeres Drücken)
3 -	Kochfeld und Dunstabzugshaube (nur für Electrolux Professional Libero Point erhältlich)	Aktiviert und deaktiviert den Manuellmodus der Funktion
4 -	Minus und Plus	Zeitdauer erhöhen / verringern
5 -	Leistungsstufen-Schieberegler	Stellt die Leistungsstufe ein.
6 -	Kombination der Kochzonen	Kombinierter Betrieb der Kochzonen
7 -	Vorderseite (nur für zwei Zonen)	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf der vorderen Kochzone des Kochfelds an.
8 -	Rückseite (nur für zwei Zonen)	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf der hinteren Kochzone des Kochfelds an.
9 -	Rückwärtszählung	Aktiviert die Rückwärtszählung
10 -	Timer-Display	Zeigt bei der Rückwärtszählung die Restzeit in Minuten oder Sekunden bis zur Ausschaltung an.
10 -	Einzonen-Kochfeld und Wok	Zeigt das Vorhandensein eines Kochtopfs auf dem Kochfeld bzw. Wokfeld an.

## G.2 Gebrauch der Induktions-Griddleplatte

Jede Heizzone wird einzeln über ein Touchscreen-Bedienfeld bedient.

### G.2.1 Einschalten

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

Stellen Sie die Temperatur zwischen 60 und 280 °C ein, indem Sie den Schieberegler auf dem Bedienfeld verschieben oder an den betreffenden Stellen antippen, um eine voreingestellte

Temperatur zu wählen: Das zugehörige Symbol leuchtet und das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.

Das Touchscreen-Bedienfeld der Temperaturwahl bietet folgende Einstellungen:

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



#### WICHTIGE HINWEISE

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

### G.2.2 Feineinstellung der Temperatur

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


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

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

### G.2.3 Bedienfeldsperre

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

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

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



#### HINWEIS!

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

### G.2.4 Modell mit zwei Zonen

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

#### Betrieb mit unabhängigen Zonen


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



#### WICHTIGE HINWEISE

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

#### Betrieb mit kombinierten Zonen


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

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


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

Kochfeld und Dunstabzugshaube kommunizieren dabei über Infrarotsensoren.

Die Gebläsedrehzahl wird automatisch auf die Modus-Einstellungen und die Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld abgestimmt.

Es ist auch möglich, das Gebläse über das Kochfeld anzu-steuern: Drücken Sie dazu ein- bis viermal auf die  Schaltfläche.

### G.2.6 Ausschaltung

Tippen Sie zum Ausschalten des Geräts auf die Schaltfläche .



## WARNUNG



Schalten Sie das Gerät am Ende des Arbeitstags nicht aus und trennen Sie es nicht vom Strom-netz, bevor die Heizzonen nicht einwandfrei abgekühlt und alle Anzeigen auf dem Display ver-löscht sind.


### G.3 Gebrauch von Induktionswok und Kochfeld

Jede Heizzone wird einzeln über ein Touchscreen-Bedienfeld bedient.

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

Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Gerät einzuschalten.

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


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

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

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

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




#### G.3.2 Leistungsstufe

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

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

#### G.3.3 Timer


Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen.


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

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

#### G.3.4 Bedienfeldsperre

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

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

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



#### HINWEIS!

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

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

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

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

#### Betrieb mit unabhängigen Zonen

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

#### Betrieb mit kombinierten Zonen

- Nach dem Antippen der Schaltfläche  können Sie beide Zonen über das linke Bedienfeld bedienen.


- Unabhängig von der am Bedienfeld eingestellten Leistungsstufe 1 bis 5 wird die Heizleistung gleichmäßig auf beide Kochzonen verteilt.

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


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

Kochfeld und Dunstabzugshaube kommunizieren dabei über Infrarotsensoren.

Die Gebläsedrehzahl wird automatisch auf die Modus-Einstellungen und die Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld abgestimmt.

Es ist auch möglich, das Gebläse über das Kochfeld anzu-steuern: Drücken Sie dazu ein- bis viermal auf die  Schaltfläche.

### G.3.7 Ausschaltung

Tippen Sie zum Ausschalten des Geräts auf die Schaltfläche .

## G.4 Auswahl der Kochgefäße

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

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

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

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

Das Induktionskochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet.

Wenn der Topf von der eingeschalteten Kochzone genommen wird, schaltet sich diese automatisch aus.

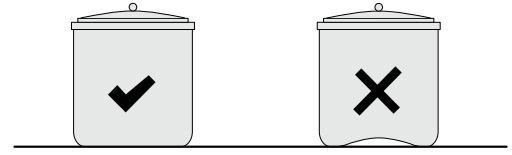
Sobald der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone wieder ein.

- Es empfiehlt sich, spezielle Kochgefäße für Induktionskochfelder zu verwenden, insbesondere Kochgefäße mit Sandwichböden.
- 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.
- Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als ca. **12 cm** werden vom System nicht erkannt; die Beheizung bleibt dann ausgeschaltet.
- Es wird außerdem empfohlen, nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser von max. **28 cm** zu verwenden, um die maximale Heizwirkung zu nutzen.
- Stellen Sie keine leeren Pfannen oder Töpfe auf das Kochfeld, da sie in kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen können.

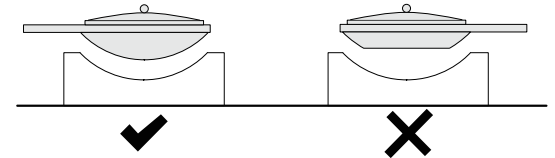


### VORSICHT

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



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



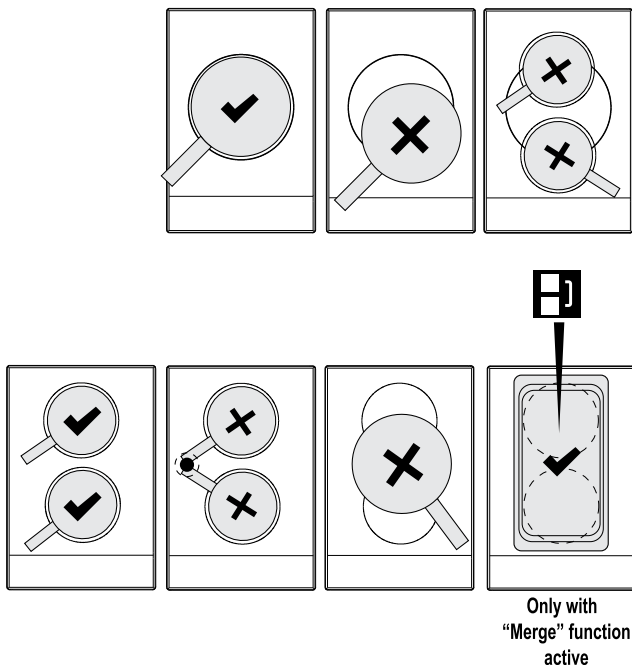
### HINWEIS!

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

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

## G.5 Hinweise zum Gebrauch

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



## H REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

#### H.1 Routinewartung

##### H.1.1 Hinweise zur Reinigung

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



#### WICHTIGE HINWEISE

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



### WARNUNG

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

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

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



#### VORSICHT

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

##### H.1.3 Außenteile

#### SATINIERTER STAHL (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und ein Tuch oder Schwamm.

Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trocken reiben.

- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

#### HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

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

##### H.1.4 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.

##### H.1.5 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.

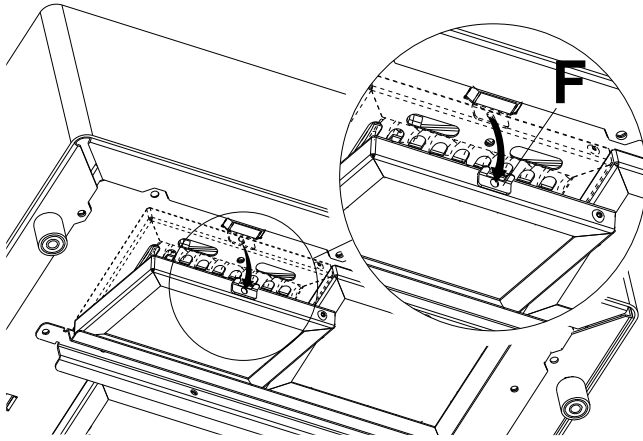


#### VORSICHT

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.



## H.1.6 Luftfilter am Induktionsgerät



- Um Leistungseinbußen zu verhindern, sollten Sie die Filter mindestens einmal pro Monat kontrollieren und reinigen.
- Reinigung:
  - Drücken Sie auf die Sicherungsglasche "F", um die Filter aus ihrer Aufnahme zu lösen.
  - Entfernen Sie den Staub von den Filtern und säubern Sie sie vorschriftsgemäß.
  - Falls die Filter mit Fett verschmutzt sind, müssen Sie sie mit Seife waschen, ausspülen und trocknen.
  - Bauen Sie die Filter anschließend wieder in ihre Aufnahmen ein.



### WICHTIGE HINWEISE

Sie können die Filter in einer Geschirrspülmaschine oder mit heißem Wasser reinigen, um Fett oder Schmutz davon zu entfernen. Electrolux Professional empfiehlt, die Filter mindestens einmal pro Monat zu reinigen.


## H.1.7 Sonstige Oberflächen (nur Griddleplatten)

### Kochplatte (täglich)

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



### WICHTIGE HINWEISE

Für eine perfekte Reinigung des Kochfelds wird die Verwendung des spezifischen Programms "  "zusammen mit dem Spezialreiniger DEGREASER C40 von Electrolux Professional (Produktcode 0S1841) empfohlen.

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

## H.2 Alarmverwaltung



### WICHTIGE HINWEISE

Das Gerät führt regelmäßig eine Selbstdiagnose sämtlicher Funktionskomponenten durch und gibt, wenn es eine Störung erfasst, entsprechende Fehlercodes auf dem Display aus.

Wenn ein Alarmcode angezeigt wird, sollten Sie das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen, abkühlen lassen und die Sauberkeit des Filters kontrollieren. Falls der Alarm nach dem Wiedereinschalten der Stromversorgung weiterhin angezeigt wird, müssen Sie den technischen Kundendienst kontaktieren und die Störung melden.



### HINWEIS!

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

## Becken und Auffangschubladen (auch mehrmals täglich)

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

## H.1.8 Längere Außerbetriebnahme

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

- Schalten Sie die Hauptschalter im Leitungsabschnitt vor den Geräten aus.
- Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlfächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Lüften Sie die Räume regelmäßig.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.



### VORSICHT

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.

Nach Beendigung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.



### VORSICHT

Beachten Sie die Anforderungen für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungsarbeiten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

## H.1.9 Innenteile (alle 6 Monate)



### WICHTIGE HINWEISE

Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

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



### WICHTIGE HINWEISE

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

### H.3 Probleme während des Garvorgangs

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

### H.4 Reparaturen und außerordentliche Wartung



#### HINWEIS!

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

### H.5 Wartungsintervalle

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

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

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

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



#### WICHTIGE HINWEISE

Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind. Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Häufigkeit	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs.	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzvorrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Jährlich	Kundendienst
Überprüfungen • Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	Jährlich	Kundendienst
Tragkonstruktion des Geräts • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich	Kundendienst
Elektrische Bedienblende • Kontrolle der in der elektrischen Bedienblende verbauten elektrischen Bauteile. Kontrolle der Kabel zwischen der elektrischen Bedienblende und den Geräteelementen.	Jährlich	Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich	Kundendienst
Vorbeugende Wartung • Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Häufigkeit	Zuständigkeit
Überprüfungen • Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen.	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst
Überprüfungen • Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre <sup>2</sup>	Kundendienst

1. Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die Arbeiten der vorbeugenden Wartung häufiger auszuführen.
2. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele für auszuführende Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



#### HINWEIS!

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

#### Außerbetriebnahme

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

## I ENTSORGUNG DES GERÄTS



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

#### I.1 Entsorgung

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

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

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

#### I.2 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.

NordCap GmbH & Co. KG  
Thalendorststraße 15  
28307 Bremen  
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0  
Telefax: +49 421 488650  
E-Mail: [bremen@nordcap.de](mailto:bremen@nordcap.de)

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath

by **NordCap**<sup>®</sup>

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL