
Bedienungsanleitung
Induktionsherd
Serie OctaFlex

**AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND
INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.**



Mod.	Ceranplatte Abm mm	Kochzonen	Nennspannung AC V	Amp	Mindestquerschnitt mm ²	Nennaufnahme kW
60/40PCI-5 8036519255	320 x 530 x 6	2x 5 kW	400 V 3	15,3	3x 1,5	10
60/40PCI-3,5 803651925	320 x 530 x 6	2x 3,5 kW	400 V 3	10,7	3x 1,5	7
60/40PCI-W 803651025	Ø 300	1x 5 kW	400 V 3	7,7	3x 1,5	5
PCIV71 / PCI71 803111829	320 x 530 x 6	2x 3,5 kW	400 V 3	10,7	3x 1,5	7
PCIV71-5 / PCI71-5 8031119265	320 x 530 x 6	2x 5 kW	400 V 3	15,3	3x 1,5	10
PCIV72 / PCI72 803151625	2x 320 x 530 x 6	4x 3,5 kW	400 V 3	21,5	3x 1,5	14
PCIV72-5 / PCI72-5 8031516255	2x 320 x 530 x 6	4x 5 kW	400 V 3	30,7	3x 4,0	20
PCIVBFE72 8031516255	2x 320 x 530 x 6	4x 5 kW	400 V 3	30,7	3x 4,0	20
PCIVW71 / PCIW71 803111025	Ø 300	1x 5 kW	400 V 3	7,7	3x 1,5	5
PCIV71-F 803121945F	325 x 500 x 6	3x 3,5 kW	400 V 3	16,1	3x 1,5	10,5
PCIV72-F 803151625F	500 x 620 x 6	6x 3,5 kW	400 V 3	32,2 16,1 10,7	3x 4,0	21
PCIV72-FR 803151625FR	500 x 620 x 6	3x 3,5 kW 2x 3,5 kW	400 V 3	26,5 16,1 10,7	3x 2,5	17,5
PCIV91 / PCI91 803121925	325 x 650 x 6	2x 5 kW	400 V 3	15,3	3x 1,5	10
PCIV92 / PCI92 803121945	650 x 650 x 6	4x 5 kW	400 V 3	30,7	3x 4,0	20
PCIVW91 / PCIW91 803111025	Ø 300	1x 5 kW	400 V 3	7,7	3x 1,5	5
PCIV91-F 803121925F	325 x 650 x 6	4x 3,5 kW	400 V 3	21,5	3x 1,5	14
PCIV92-F 803121945F	650 x 650 x 6	8x 3,5 kW	400 V 3	43,0 21,5 21,5	3x 6,0	28
PCIV92-FR 803121945FR	650 x 650 x 6	4x 3,5 kW 2x 5 kW	400 V 3	36,8 21,5 15,3	3x 4,0	24

INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHE DATEN	
1.2	ELEKTRISCHE DATEN	
2	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 10
2.1	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 10
2.2	AUFSTELLUNG - INSTALLATION	Seite 10
2.3	POSITIONIEREN	Seite 10
2.4	MONTAGE	Seite 10
2.4.1	MONTAGE DES OBERTEILS AUF UNTERBAU	Seite 10
2.4.2	ZUR ANEINANDERSTELLUNG DER GERÄTE	Seite 10
2.4.3	MONTAGE DES OBERTEILS IN BRÜCKENINSTALLATION	Seite 10
2.5	ELEKTROANSCHLÜSSE	Seite 10
2.5.1	ERDUNGS-UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE	Seite 10
2.6	FUNKTIONSPRÜFUNG / BETRIEBSPRÜFUNG	Seite 10
2.7	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	Seite 11
2.8	GEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 11
2.9	ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite 12
3	BEDIENUNGSANWEISUNGEN	Seite 13
3.1	HINWEISE	Seite 13
3.2	BETRIEB	Seite 13
3.3	ANORMALER BETRIEB	Seite 13
3.3.1	KEINER BETRIEB	Seite 13
3.4	REINIGUNG	Seite 13
3.4.1	ALLGEMEINE HINWEISEN	Seite 13
3.4.2	TÄGLICHE REINIGUNG	Seite 14
3.4.3	AUSSERGEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 14
3.4.3.1	FILTER	Seite 14

2- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten. Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren. Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure nach den Herstelleranweisungen und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

ANMERKUNG: die Geräte sind in Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEI 61-50 Norm.

2.2 AUFSTELLUNG -INSTALLATION

Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, versichern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifizierte Fachleute wenden - Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.

2.3 POSITIONIEREN

Das Gerät ist in jene Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen - Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen - Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren, wärmeisolierten Wänden reduziert werden - Die Geräten können gesondert oder mit anderen Geräten unseres Sortiments zusammengesetzt installiert werden - Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

2.4 MONTAGE

Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen - Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten. Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren FüÙe betätigen - 40 cm breite Geräte müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter FüÙe befestigt werden (Siehe Abb. 5)

2.4.1 Montage des Oberteils auf Unterbau Abb. 3

Zur Durchführung der Montage des Oberteils auf den entsprechenden Unterbau (Schrank):

Das Schaltfeld und die Oberteilrückwand abnehmen - Oberteil auf einschlägigen Unterbau montieren - Beide Geräte durch die 4 Schrauben **V**, siehe Abb. 3, befestigen - Schaltfeld und Rückwand des Oberteils wieder montieren.

2.4.2 Zur Aneinanderstellung der Geräte (Abb.2)

Oberteil-Knebel und Oberteil-Schaltfeld abnehmen - Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten, danach mit den entsprechenden Schrauben befestigen, siehe Abb.2.

-SERIE 600

Das U-Verbindungsprofil auf die seitlichen Ränder anbringen (siehe Abb. 1).

2.4.3 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Abb.4

Beide Stützträger **T** durch die vorgesehenen Seitenbohrungen der Neben-Geräte befestigen - Die Seitengeräte, die zur Stütze dienen, auf die gleiche Höhe ausrichten - Oberteil auf Träger montieren und Knebel, Schaltfeld und Rückwand abnehmen - Oberteil durch die 4 **V** Schrauben an den Trägern befestigen, Abbild 3 - Das Gerät mit den Seitengeräten fixieren, wie Abb. 2 - Rückwand, Schaltfeld und Knebel wieder montieren.

2.5 ELEKTROANSCHLÜSSE

Der Anschluß an dem Elektroversorgungsnetz ist nach den geltenden Normen auszuführen. Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von $\pm 10\%$) vorgesehen. Jedes Gerät muß durch eine unabhängige, ausreichend bemessene elektrische Leitung angeschlossen werden. Der Anschluß ist an dem geeigneten Eingangsklembrett (siehe Elektroschema) mittels eines flexiblen Kabels aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen, die mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen, zu erfolgen; das Kabel muß mit einem Schutzmantel aus Metal oder aus steifem Kunststoffmaterial geschützt werden.

ZUGANG ZU DEM EINGANGSKLEMBRETT

SERIE 600	SERIE 550 / 700 / 900 / 1100 / 1400
Von der hinteren Seite aus den Klemmedeckel abnehmen	Unterbautür öffnen, Filterhalter abnehmen und das den Unterbau schließende Blech abnehmen

Danach ist es durch die geeignete Klemme festzumachen.

Es müssen geeignete automatische Schutzschalter, mit einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Dieser Schalter muß in der ständigen Gebäudesanlage und in der angemessenen Leistung (siehe beiliegende Tabelle **T1**) installiert werden. Er muß eine ausreichende Sicherheit, gemäß den entsprechenden Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1 mA/kW).

2.5.1 Erdungs - und Potentialausgleichsanschlüsse

Die Elektrosicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn dasselbe einer wirksamen Erdungsanlage gemäß den gültigen Normen über der Elektrosicherheit korrekt angeschlossen ist. Die

Geräte müssen daher mittels der mit Symbol  markierten Klemme des Eingangs- Klembrett geerdet werden. Darüberhinaus ist die Metallkonstruktion aller installierten Elektro- Geräte an die

Klemme mit Symbol  anzuschliessen (Potentialausgleichssystem)

2.6 FUNKTIONSPRÜFUNG / BETRIEBSPRÜFUNG

Alle Knebel auf Position '0'

Den außerhalb des Gerätes gelegene Hauptschalter einschalten.

- Die Kontrolleuchten sollen nicht anschalten.
- Sowohl mit Töpfen als auch ohne Töpfen soll es keine Leistungsbedarf bestehen.

Ein Knebel nach dem anderei betätigen und für jede Kochzone überprüfen:

Knebel auf höchster Pos.	Ohne Topf	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Knebel auf höchster Pos	Mit Topf	Anzünden der grünen Signallampe	Höchster Leistungsbedarf
Knebel auf höchster Pos	Nach 5 Sekunden den Topf abnehmen	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Ohne Topf	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Mit Topf	Anzünden der grünen Signallampe	Verminderter Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Nach 5 Sekunden den Topf abnehmen	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf

Alle Knebel mit den Töpfen auf den Kochzonen auf Höchste bringen und das Geräte für mindestens 15 Minuten im Betrieb lassen und das Folgende überprüfen:

- Die grünen Signallampe sollen ständig angezündet sein.
- Der Kühllüfter soll sich regelmäßig ins Betrieb setzen (ohne Zittern und Geräusche).
- Die Speisespannung keine als 5% höhere Schwinkungen zwischen dem ausgelöschten Gerät und dem komplett funktionierenden Gerät (äußere Linie nicht zweckmässig).

2.7 ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Die korrekteste Verwendung-, Reinigungs- und Wartungsweise des Gerätes mit der Hilfe der Bedienungsanweisungen erklären und schulen.

2.8 gewöhnliche reinigung

Das Gerät braucht keine besondere Wartungen.

Wir empfehlen trotzdem das Folgende zu überprüfen:

- Den Anschlußzustand, vor allem auf der Klemme und Speisekabel.
- Die Funktionsüberprüfung wiederholen.
- Den Filter- und Kühllüfterzustand überprüfen.

Dem Kunden die Vorteile eines abschlusses eines Wartungsvertrages erklären.

2.9 ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNGSSUCHE

Vor einem Eingriff, überprüfen, dass die gefundenen Störungen nicht von einer nicht korrekten Topfverwendung abhängen. Deshalb eine Funktionsüberprüfung mit einem Topf sicherer und geprüfter Funktionstüchtigkeit ausführen.

TECHNISCHE AUSKUNFT

Das Generator-Kühlsystem ist mit einer Automatik ausgerüstet, die den Lüfter einschaltet, wenn die Gesamttemperatur 50°C ist.

Falls die Temperatur für irgendeinen Funktionsstörung bis zum 70°C weiterr steigt, fängt die Leistung automatisch an bis zu ihrer kompletten Ausschaltung zu senken.

Außerdem ist auch das System mit einer Selbstdiagnose seiner Gesamtheit ausgerüstet.

Ev. Funktionsstörungen werden durch die Blinkennummer der Signallampe.

Es gibt immer ein langes Blinken, das von der das verursachte Problem entsprechenden Blinkennummer gefolgt.

Blinken-Nr.	STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ÜBERPRÜFUNGEN UND LÖSUNGEN
	KEINE HEIZUNG Ausgeschaltete Signallampe Alle Kochfelder	Keine Versorgung	Sicherungen und/oder Magnetothermik äußerer Schalter Die Spannung auf der Eingangsklemme messen
	KEINE HEIZUNG Ausgeschaltete Signallampe Nur einige Kochzonen	Schalter in der Kochzone	Die Spannung auf dem Schaltersausgang messen.
1	KEINE HEIZUNG	Ungeeignete oder unkorrekt gelegte Töpfe	Topfart oder seine Stellung nachprüfen
2	KEINE HEIZUNG WARME OBERPLATTE Hoher Strom auf dem Induktor	Die Töpfe sind ungeeignet	Topfart oder seine Stellung nachprüfen
3	HOHE TEMPERATUR DES GENERATORS	Der Filter ist verstopft	Den Filter reinigen
		Der Kühllüfter ist blockiert	Die Leistungsfähigkeit des Lüfters überprüfen.
4	HOHE TEMPERATUR IN DER KOCHZONE	Betrieb mit leerem Topf	Den Topf entfernen und das System abkühlen lassen
5	EINSTELLUNGS-SCHWIERIGKEIT	Defekte Bedienungen	Die Leistungsfähigkeit des Schalters/Potentiometers überprüfen
6	HOHE TEMPERATUR DES GENERATORS	Der Filter ist verstopft	Den Filter reinigen
		Der Kühllüfter ist blockiert	Die Leistungsfähigkeit des Lüfters überprüfen
7	SENSORE TEMPERATURA DELLA ZONA DI COTTURA	Sensore difettoso	Controllare efficienza sensore
10	ERRORE SUI COLLEGAMENTI	Rottura/sconnessione/cortocircuito del cablaggio	Controllare efficienza cablaggio

3 BEDIENUNGSANWEISUNGEN

3.1 HINWEISE

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Speisespannung (wenn vorgesehen) darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden den Hauptschalter für die Versorgung abschalten. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, reinigen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

3.2 BETRIEB

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS KOCHEN

Wie mit jedem neuen Arbeitssystem, ist auch die Verwendung der Induktions-Kochzonen so zu lernen, dass die eigenen Gewohnheiten an das System selber anzupassen sind.

Mann muß sich immer daran erinnern, dass das Induktions-System die Energie direkt an den Topfboden zuführt/überträgt. Deshalb wenn man das Gerät abschaltet, unterbricht sich sofort das Kochen (das kann man auch mit einem Topf voll Wasser überprüfen: während des Betriebes des Gerätes gibt es ein hohes Sieden, das sofort verschwindet, wenn man das Gerät abschaltet).

Man muß besonders beachten, wenn man leere Töpfe verwendet, dann beheizt sie das Induktions-System sehr schnell.

Im Fall von Fett- oder Ölheizung den Kochablauf ständig beachten, um Überhitzungen oder Fett- oder Ölverbrennungen zu vermeiden.

TÖPFE POSITIONIEREN

Die Töpfe konzentrisch auf dem Kochfeld legen: auf diese Weise ist die Heizung des Topfboden gleichförmig.

Falls man ungleichförmige Temperaturzonen auf dem Boden will, ist der Topf zu rücken in bezug auf den Kochzonen-Zentrum. In diesem Fall wird die Leistung nicht voll sein.

Mehrere Töpfe können auf dieselbe Kochzone gelegt werden: auch in diesem Fall setzt sich das System im Betrieb, aber die Töpfe keine gleichförmige Bodenheizung haben werden.

Ein übertriebenes Topfrücken im Vergleich zu dem Kochzonen-Zentrum hat zum Folge, dass das System die Topfanwesenheit nicht anerkennt und deshalb schaltet sich die Heizung ab.

TÖPFE

Die Induktions-Kochzonen funktionieren optimal wenn geeignete Töpfe verwendet werden.

Ungeeignete Töpfe können niedrigere Leistungen haben, oder sogar nicht funktionieren.

Um zu überprüfen, ob ein Topf geeignet ist oder nicht, kann man ein Magnet verwenden: dieser soll sich dem Topfboden einfach haften.

TOPFANERKENNUNG

Die Induktions-Kochzonen gibt Energie nur ab, wenn auf der Heizzone ein Topf vorhanden ist.

Das innere Automatik-System prüft jede 2 Sekunden, ob ein Topf darauf steht: dieser Zeitabstand immer beachten, wenn man einen Topf auf der Oberplatte legt.

Auch wenn der Topf weggenommen wird, wartet das System 5 Sekunden, bevor die Versorgung abzugeben.

Das System erkennt Töpfe mit einem als 120 mm niedrigeren Durchmesser nicht an.

FELDERERHITZUNG

Während des Betriebes erhitzt sich die Oberplatte nicht, aber wenn man lang kochen soll, dann kann es passieren, dass die Platte von dem heizten Topf geheizt wird.

VERMEIDEN SIE ALSO, DIE KOCHZONE NACH LANGEN KOCHABLAUFEN ZU BERÜHREN.

BEDIENUNGSBESCHREIBUNG

Jeder Schalter steuert eine Kochzone an.

Der auf dem Knebel vorhandene Zeiger/Index gibt das Kochfeld an (hinteres oder vorderes).

Hauptschalter/ Leistungsregler

Position „0“: abgeschaltet.

Position 1: niedrigste Leistung

Position 2-9: mittlere Leistungen

Position 10: höchste Leistung

Grüne Signallampe

Gewöhnliches Betrieb

- Ständige Einschaltung wenn der Topf auf dem Kochfeld ist.
- Blinkend wenn auf dem Kochfeld kein Topf vorhanden ist.

INBETRIEBNAHME

Den Schalter auf die gewünschte Position drehen.

Die grüne Signallampe schaltet ein und aus.

Das Gerät ist für den Betrieb fertig; das Topflegen auf das Kochfeld setzt die Heizung automatisch ins Betrieb und die grüne Signallampe bleibt ständig eingeschaltet.

3.3 ANORMALER BETRIEB

3.3.1 Keiner betrieb

Das Gerät hat ein eigenes Schutzsystem und meldet jene Fällen, wenn es nicht korrekt funktioniert.

Diese Funktionsfehler werden durch ein taktmäßiges Blinken der Signallampe gemeldet.

SIEHE ABSATZ 2.9: ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN.

Mögliche Ursachen:

- Lange Verwendung der leeren Töpfe.
- Lange Verwendung von nicht geeigneten Töpfen.
- Lange Verwendung von Töpfen, die Fett oder Öl enthalten, die gefährliche Temperaturen erreicht haben.
- Überhitzung des Leistungsmoduls wegen schlechter Belüftung (schmutziger Filter).

Nachdem diese Ursachen beseitigt werden, das Gerät abkühlen lassen, die betreffende Kochzone mit dem Schalter abschalten und dann wieder probieren.

Falls die Ceranplatte Absplitterungen oder mit einem Kundendienst Kontakt nehmen.

IN ZWEIFELFÄLLEN DAS GERÄT AUSSCHALTEN UND MIT EINEM KUNDENDIENST KONTAKT NEHMEN

3.4 REINIGUNG

3.4.1 Allgemeine hinweisen

Die Reinigung kann nur erfolgen, wenn der Hauptschalter außerhalb des Gerätes ausgeschaltet ist.

Die Flächen aus rostfreiem Stahl täglich mit Seifenwasser, aber nicht mit Scheuermitteln reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Dafür auf keinen Fall Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden.

WICHTIG !: DAS GERÄT MIT WASSERSTRAHLEN ABSOLUT NICHT SPÜLEN.

3.4.2 Tägliche reinigung

Es wird empfohlen, die Ceranplatte vor jedem Kochverfahren sorgfältig reinigen, da in der Heizungsphase können Rostbildungen auftreten, die die Ceranoberfläche unersetzlich beschädigen können.

Weiche Tücher und geeignete Reinigungsmitteln (nicht Scheuermitteln) verwenden.

Für einen festeren und beständigeren Schmutz den geeigneten Klingschaber verwenden.

Das Gerät trocken und geeignete Schutzwachs streichen.

3.4.3 Aussergewöhnliche reinigung

Falls das Gerät über einen langen Zeitraum nicht verwendet wird, ist dasselbe sorgfältig zu reinigen, perfekt zu trocken und spezifische Schutzmitteln zu verwenden (Wachs, Öl u.d.w.).

3.4.3.1 Filter

Das Gerät ist mit einem Filter am Eingang der Kühlöffnung (innerhalb des Faches) ausgerüstet.

Eine Verstopfung dieses Filters verursacht ein schlechtes Betriebs des Gerätes oder seine Abschaltung sogar.

Deshalb empfehlen wir, das Filter monatlich reinigen oder austauschen.

Dieser Zeitraum wird kürzer, wenn das Gerät sehr oft benutzt wird und/oder wenn der Raum besonders staubig ist und deshalb das Gerät beschmutzen.

