

Betriebsanleitung

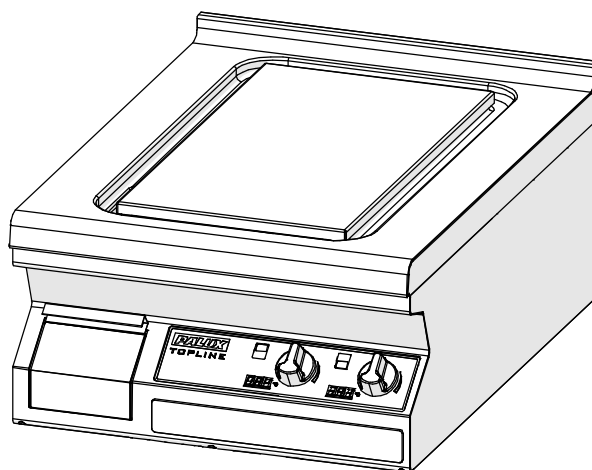
de - DE

Original-Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

PALUX Topline

Vario Herd CNS



1.	Benutzerhinweise	3
1.1	Hinweise zur Betriebsanleitung	3
1.2	Symbole vor dem Text	3
1.3	Warnzeichen	3
1.4	Signalwörter	3
1.5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.6	Fehlanwendungen	4
1.7	Typenschilddaten eintragen	4
2.	Sicherheitshinweise	5
3.	Gerätebeschreibung	6
4.	In Betrieb nehmen	7
4.1	Betriebsbereitschaft herstellen	7
4.2	Gerät einschalten	7
4.3	Anwendungshinweise	8
5.	Betriebsschluss	8
6.	Reinigung und Pflege	9
6.1	Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr)	9
6.2	Brat-/Kochfläche reinigen	9
6.2.1	Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung	9
6.2.2	Reinigen bei leichter Verschmutzung	10
6.2.3	Entfernen von Verkrustetem und Eingebrenntem	10
6.3	Edelstahlflächen reinigen	10
7.	Störungen und Störungsbehebungen	11
7.1	Typen „Standard“ und „Elektronik“	11
7.2	Störungsanzeige Elektronik	11
8.	Technische Daten	13
9.	Aufstellen und Anschließen	14
9.1	Gerät transportieren	14
9.2	Hinweise zum Aufstellort	14
9.3	Aufstellen	15
9.4	Frontblende öffnen	15
9.5	Elektrische Stromversorgung anschließen	16
9.6	Anschlussleitungen anklemmen	16
10.	Inspektion und Wartung	17
11.	Altgeräte entsorgen	17

1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma PALUX entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma PALUX haben.

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung


Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden!
- Das Gerät ist variabel einsetzbar, zum Kochen in Kochtöpfen, Braten in Pfannen oder zum Braten von Kurzbratstücken direkt auf der CNS-Brat-/Kochfläche.
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - mit eingesetztem Fett-Auffangbehälter,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Garantie, Gewährleistung und allgemeiner Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

1.6 Fehlanwendungen

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
 - Kindern,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - ungeschultem Personal.

1.7 Typenschilddaten eintragen

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgende Zeile ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____ Baujahr: _____ Serien-Nr.: _____

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! Brandgefahr

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Speisefett und Speiseöl nicht zu hoch erhitzen!
- Die Bratfläche kann Temperaturen von über 300°C erreichen. Auf die Brat-/Kochfläche nur wenig Speiseöl oder Speisefett auftragen! Das Speiseöl oder Speisefett könnte zu einem anderen Teil der Bratfläche fließen, das Sie höher aufgeheizt haben und sich somit entzünden.
- Bei Stromausfall Drehschalter sofort auf 0-Stellung drehen. Dies verhindert ein unkontrolliertes Aufheizen, nachdem der Stromausfall beseitigt wurde!

WARNUNG! Verletzungsgefahr



- Während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Verbrühungsgefahr durch spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett! Deshalb kein Wasser in erhitztes Speiseöl oder Speisefett hinzugeben.
- Nach der Befüllung ist der Fett-Auffangbehälter eventuell heiß! Zum Entnehmen des Fett-Auffangbehälters wasserdichte, vor Verbrennung schützende Schutzhandschuhe tragen!
- Gewicht befüllter Kochtöpfe und Pfannen beachten! Rückengerecht arbeiten!
- Rutschgefahr! Verschüttete Flüssigkeiten und Speisen auf dem Fußboden sofort beseitigen!

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

- Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Fett-Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten.
- Den Ablauf der Fett-Sammelrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen.
- Heißes Koch-/Bratgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 11 Kapitel 7. "Störungen und Störungsbehebung" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

3. Gerätebeschreibung

- Die Wärmezufuhr erfolgt über elektrische Heizkörper unter der Koch-/Bratfläche.
- Das Gerät verfügt entsprechend des Gerätetyps, über zwei bzw. vier getrennt regelbare Heizzonen.
- Die Heizkörper sind thermostatisch geregelt.
- Bei Überhitzung, zum Beispiel durch ein Bauteildefekt, erfolgt ein Abschalten durch den Sicherheits-Temperatur-Begrenzer.

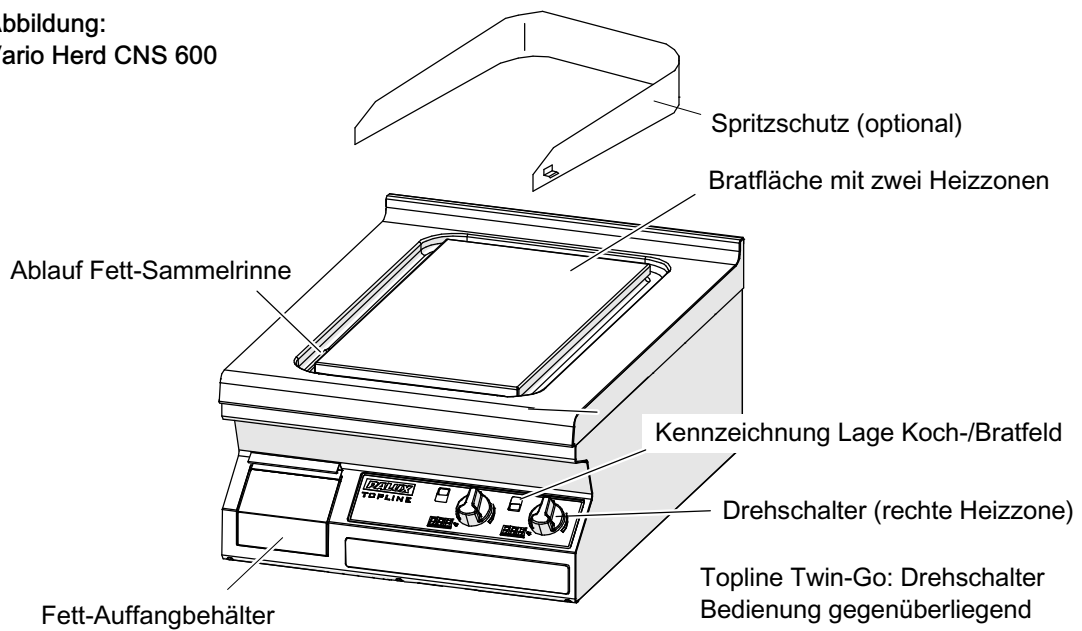
Geräte-Typ „Standard“ (Kapillarrohr-Regler):

- Die Kontrolllampen zeigen den Betriebszustand an.
 - Gerät ein -> die Netz-Kontrolllampe leuchtet
 - Gerät heizt -> die Heizungs-Kontrolllampe leuchtet

Geräte-Typ „Elektronik“ (elektronischer Regler):

- Die LED-Anzeige zeigt den Betriebszustand an.
 - Gerät ein -> die LED-Anzeige leuchtet
 - Temperatur
 - Gerät heizt -> Punkt in der LED-Anzeige leuchtet

Abbildung:
Vario Herd CNS 600



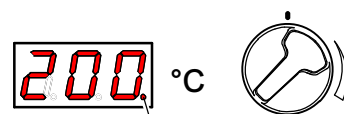
Ausstattungsvarianten - Standard / Elektronik

Typ „Standard“: Kontrolllampen

Kontrolllampen leuchten,
wenn Gerät eingeschaltet,
während des Aufheizvor-
gangs



Typ „Elektronik“: LED-Anzeige



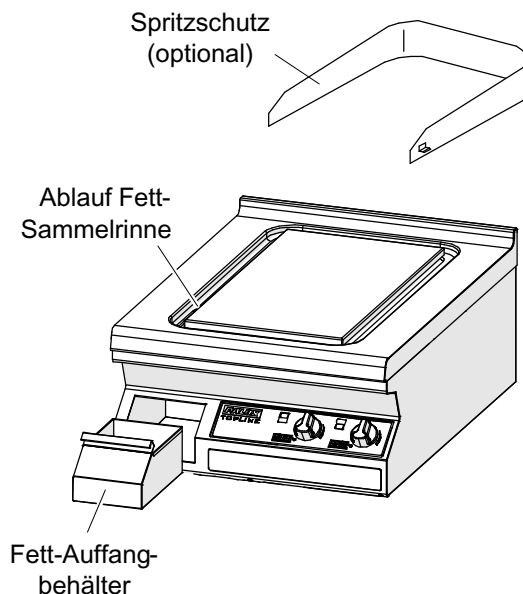
Punkt

leuchtet während des Aufheizvorgangs

4. In Betrieb nehmen

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung siehe Seite 9 Kapitel 6.

4.1 Betriebsbereitschaft herstellen



- ☞ Den Spritzschutz aufsetzen (optional).
- ☞ Nur bei der Anwendung "Braten": Damit Bratrückstände nicht antrocknen, den Fett-Auffangbehälter ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllen.
- ☞ Fett-Auffangbehälter einsetzen.
- Fett- und Bratrückstände können von der umlaufenden Fett-Sammelrinne in den Fett-Auffangbehälter ablaufen.
- Füllhöhe des Fett-Auffangbehälters regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.

4.2 Gerät einschalten



VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!

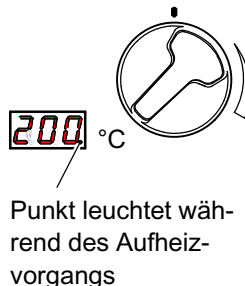
Verbrennungsgefahr!

- Wasserdichte, vor Verbrennung schützende Schutzhandschuhe tragen!
- Topflappen verwenden!
- Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

Typ „Standard“



Typ „Elektronik“



- ☞ Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät einschalten.
- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.

Geräte-Typ „Standard“:

- Die Netz-Kontrolllampe leuchtet.
- Die Heiz-Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorgangs.

Geräte-Typ „Elektronik“:

- Die eingestellte Temperatur wird angezeigt.
- Der rechte Punkt in der LED-Anzeige leuchtet während des Aufheizvorgangs.

Nur bei Geräte-Typ „Elektronik“: Nachfolgende „Hinweise zum Einschalten“ beachten!

Geräte-Typ „Elektronik“: Hinweise zum Einschalten

Wird der Drehschalter beim Einschalten sehr schnell auf eine beliebige Position gedreht, wird die kleinste einstellbare Temperatur angezeigt. Es erfolgt kein Heizvorgang.

Erfolgt innerhalb ca. 30 Sekunden keine weitere Einstellung am Drehschalter, wird das Zeichen „P“ in der LED-Anzeige angezeigt.

Anzeige „P“ deaktivieren

☞ Drehschalter mindestens $\frac{1}{4}$ Umdrehung verdrehen.

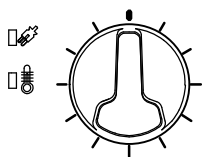
- Die Temperatur wird angezeigt.

4.3 Anwendungshinweise

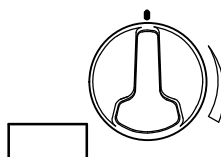
- Nur bei der Anwendung „Braten“: Frisches Speisefett oder Speiseöl nach Bedarf auf die Bratfläche geben und verteilen.
- Nur Kurzbratstücke auf der Brat-/Kochfläche braten. Bratvorgänge die einen längeren Zeitbedarf erfordern, dürfen nur in Pfannen oder Töpfen gebraten werden!
- Wenn nach dem Braten mit Koch- und Bratgeschirr gearbeitet werden soll, muss zuvor die Brat-/Kochfläche gründlich gereinigt werden!
- Durch die getrennt regelbaren Heizzonen können Sie gleichzeitig verschiedene Garvorgänge anwenden, zum Beispiel auf dem vorderen Teil der Kochfläche kochen und auf der hinteren Teil pochieren.
- Verwenden Sie nur Töpfe aus Edelstahl mit dickem, planebenen Boden und passenden Deckel.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Temperaturen einstellen.

5. Betriebsschluss

Typ „Standard“



Typ „Elektronik“



☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.

- Die Anzeigen/Kontrolllampen erlöschen.
- Das Gerät abkühlen lassen.

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. „Reinigung und Pflege“.

☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten.

6. Reinigung und Pflege

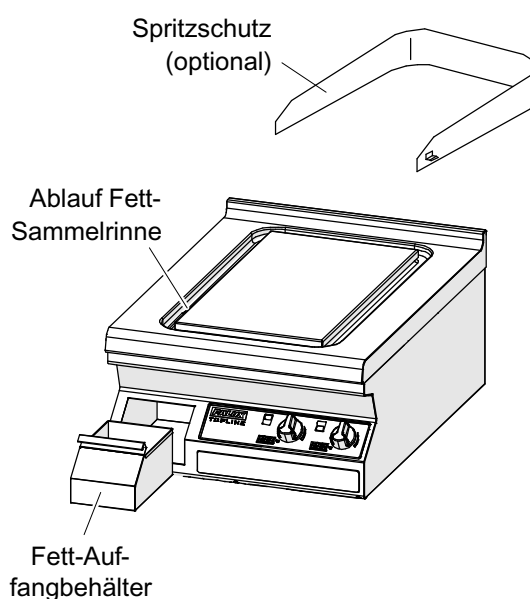
- **Achtung!** Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Geräteinnere! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten. Zur Reinigung und zum Nachreinigen mit klarem Wasser immer ein Spültuch verwenden!
- Keine ätzenden Reiniger auf Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.

6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr)

- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung sofort wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie zum Beispiel Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion zum Beispiel Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

6.2 Brat-/Kochfläche reinigen

6.2.1 Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung




- Den Ablauf der Fett-Sammelrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere eindringen.
- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Ein großer Topf mit kaltem Wasser auf der Brat-/Kochfläche verkürzt die Abkühldauer.
- ☞ Den Fett-Auffangbehälter einsetzen.
- ☞ Spritzschutz abnehmen. Vorsicht heiß!
- ☞ Grobe Brat-, Backrückstände mit einem Reinigungsschaber entfernen.
- Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!

6.2.2 Reinigen bei leichter Verschmutzung

- Während der Reinigung die Füllhöhe des Fett-Auffangbehälters regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.
- ☞ Bratrückstände mit Wasser, etwas Spülmittel und einem Edelstahl-Spiralschwamm entfernen.
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Putzschwamm entfernen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch gründlich abwischen.
- ☞ Gereinigte Flächen mit weichem fusselfreiem Tuch trockenreiben.

6.2.3 Entfernen von Verkrustetem und Eingebanntem

	<p>WARNUNG! Ätzende Stoffe! Verätzungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none">• Grillreiniger mit entsprechender Vorsicht anwenden!• Grillreiniger nicht auf heißen Flächen aufbringen!• Für gute Belüftung des Raumes sorgen.
---	---

- ☞ Die verkrustete Bratfläche mit verdünntem Grillreiniger einsprühen und ca. 10 bis 15 Min. einwirken lassen. Anleitung des Reinigungsmittel-Herstellers für Edelstahlflächen beachten!
- Während der Reinigung die Füllhöhe des Fett-Auffangbehälters regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.
- ☞ Die Brat-/Kochfläche, die Fett-Sammelrinne und das Ablaufrohr reinigen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch gründlich abwischen.
- ☞ Gereinigte Flächen mit weichem fusselfreiem Tuch trockenreiben.
- ☞ Brat-/Kochfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

6.3 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch gründlich abwischen.
- ☞ Gereinigte Flächen mit weichem fusselfreiem Tuch trockenreiben.

7. Störungen und Störungsbehebungen

7.1 Typen „Standard“ und „Elektronik“

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Nach dem Einschalten leuchtet die Netz-Kontrolllampe/ LED-Anzeige nicht.	Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die bauseitige Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht.	Eine vorgeschaltete Energieoptimierungs-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Energieoptimierungs-Anlage kontrollieren.
	Der Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat wegen Überhitzung abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

7.2 Störungsanzeige Elektronik

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Fehler-Nr.: E03 Das Gerät heizt nicht.	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch. Unter dem Gerät befindet sich eine Wärmequelle.	Gerät abkühlen lassen. Wärmequelle unter dem Gerät beseitigen. Die Fehler-Anzeige erlischt automatisch und die Heizung wird freigeschaltet, wenn die Temperatur im Gerät abgesunken ist. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
Fehler-Nr.: E04 Das Gerät heizt nicht.	Überschreitung der Maximaltemperatur am Fühler.	Gerät abkühlen lassen. Die Fehler-Anzeige erlischt automatisch und die Heizung wird freigeschaltet, wenn die Maximaltemperatur unterschritten ist. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Fehler-Nr.: E05 Das Gerät heizt nicht.	Unterbrechung / Fehler in der Elektronik	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
Fehler-Nr.: E13 Das Gerät heizt nicht.	Fühlerunterbrechung / Fühlerkurzschluss	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
Fehler: P Das Gerät heizt nicht.	<p>Sicherheitsschaltung bei Netztrennung/Stromausfall, wenn das Gerät nicht ausgeschaltet wurde.</p> <p>Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung ist die Heizung nicht mehr aktiv.</p> <p>Wurde unmittelbar nach einer Netztrennung der Drehschalter nicht erneut gedreht, erscheint nach ca. 30 Sekunden das Zeichen „P“.</p>	<p>Drehschalter mindestens $\frac{1}{4}$ Umdrehung drehen.</p> <p>Siehe auch „Hinweise zum Einschalten“ Seite 7 Kapitel 4.2!</p>

8. Technische Daten

	Vario Herd 1	Vario Herd 2
Artikel-Nr. Topline	687200, 889606 D 686409 703095, 889608 D 709816, 890492 D 709263 (230V)	690600, 889609 D 688363 703109, 889611D 709824 709271 (230V) 881401 (230V)
Gesamtanschlusswert	7 kW	14 kW Backofen 4,6 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz 230 V 3 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz 230 V 3 50/60 Hz
Absicherung	400 V 2 Anschlussklemmen, je 3 x 16 A 230 V 2 Anschlussklemmen, je 3 x 32 A	400 V 2 Anschlussklemmen, je 3 x 16 A (Gerät mit Backofen 3 Anschluss- klemmen, je 3 x 16 A) 230 V 2 Anschlussklemmen, je 3 x 32 A
Wärmeabgabe sensi- bel	1,40 kW	2,80 kW mit Backofen 4,41 kW
Wärmeabgabe latent	0,56 kW	1,12 kW
Dampfabgabe	0,83 kg / h	1,65 kg / h mit Backofen 2,37 kg / h
Brat-/Kochfläche	347 x 617 mm	651 x 617 mm
Außenmaße (LxTxH)	600 x 800 x 320/355 mm Twin-Go: 600 x 838 x 320 mm	800 x 800 x 320/355 mm Twin-Go: 800 x 838 x 320 mm
Gewicht:	ca. 65 kg	ca. 105 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4	IP X4
Gerätegeräusch:	kleiner als 70dB (A)	kleiner als 70dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom autorisierten Kundendienst durchführen.

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten! Rückengerecht arbeiten!

📦 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

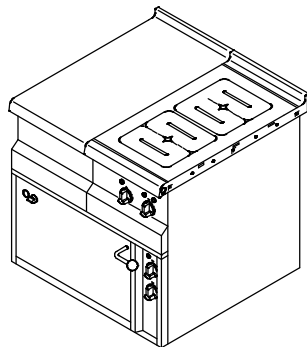
9.2 Hinweise zum Aufstellort

Allgemeine Aufstellbedingungen

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Ceranherde: Seitlich 100 mm Abstand zu Wänden einhalten.

Aufstellbedingungen für Induktionsgeräte

- Die angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 40°C sein.
- Induktionsgeräte dürfen nur über PALUX-Backöfen platziert werden. Die PALUX-Backöfen sind für die Anordnung unter Induktionsgeräten mit einer speziellen Belüftung ausgestattet.



Backofen unter dem Induktionsherd

- Induktionsherd mit der Breite 400 mm rechtsbündig auf den Backofen aufstellen.
- Induktionsherd mit der Breite 800 mm mittig über dem Backofen aufstellen.
- Die Backofen-Tür muss während des Betriebes geschlossen bleiben.
- Während dem Betrieb des Induktionsherdes die Tür des heißen Backofens nicht zum Abkühlen öffnen.

Aufstellbedingungen für Fritteusen und Geräte die Wasser beinhalten können

- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert eventuell besondere Brandschutzvorkehrungen!
- Fritteusen und Bräter nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
- Wasserbad, Kocher, Pastakocher nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutteinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.

9.3 Aufstellen

Aufstellen

- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flamschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.

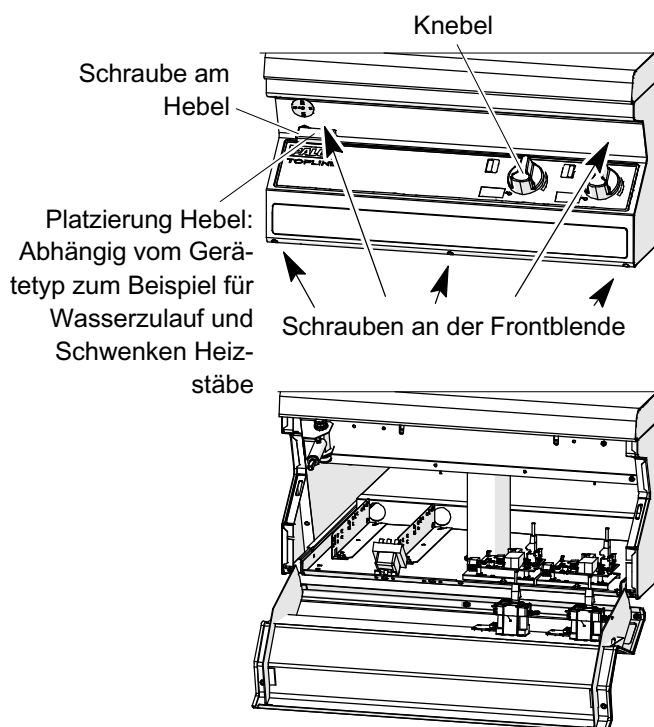
- Brandschutzvorschriften müssen beachtet werden!

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, zum Beispiel durch Festschrauben an der Wand.

9.4 Frontblende öffnen

Zusätzliche Montagehinweise, siehe separate Topline Montageanleitung!



Das Öffnen der Frontblende darf nur durch einen autorisierten Kundendienst oder durch einen Elektroinstallateur durchgeführt werden!

☞ Abhängig vom Gerätetyp oder Ausstattung: Gewindestift lösen und Hebel abziehen.

☞ Nur bei Gasgeräten: Knebel abziehen.

☞ An der Frontblende drei Schrauben unten und zwei Schrauben oben entfernen.

- Die Anzahl der Schrauben ist abhängig von der Gerätegröße.


☞ Frontblende nach unten schwenken.

- Keine Kabel/Steckverbindungen abziehen.

Frontblende schließen

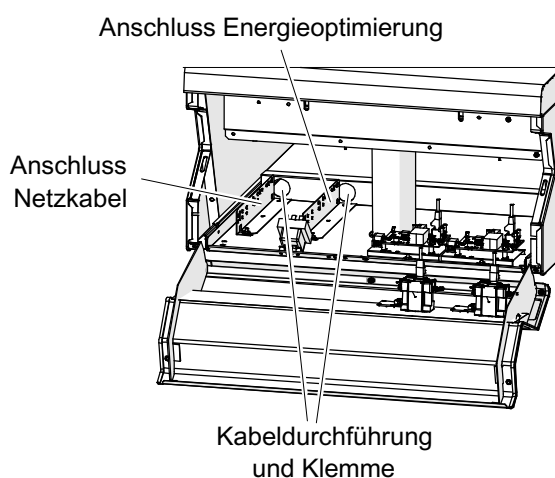
Während dem Schließen der Frontblende beachten, dass die Dichtungen nicht beschädigt werden und ordnungsgemäß anliegen.

9.5 Elektrische Stromversorgung anschließen

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körpverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	--

- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Das Gerät in das Potentialausgleichssystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Ein elektrischer Hauptschalter muss leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer (zum Beispiel Brandgefahr) gefahrlos ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter ≥ 30 mA verwenden.
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann die Spannungsversorgung herstellen.

9.6 Anschlussleitungen anklemmen



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Kabelführung beachten!


Während dem Schließen der Frontblende darauf achten, dass keine Kabel eingeklemmt werden!

- Elektrokabel nicht entlang von heißen Oberflächen oder scharfen Kanten verlegen!

☞ Netzanschlussleitung bauseits fest anklemmen.

- Keine Netzstecker verwenden!

10. Inspektion und Wartung

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>🔧 Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	--

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden! Bezug von Ersatzteilen/Reparatur erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem autorisierten Kundendienst abzuschließen.

11. Altgeräte entsorgen

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Bauseitige Abstellhähne an Versorgungsleitungen schließen. Versorgungsleitungen demontieren.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.





Ihr PALUX-Partner

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Germany

Telefon: +49 7931 55 0
Telefax: +49 7931 55 88 600

Internet: www.palux.de
E-mail: info@palux.de

The PALUX logo consists of the word "PALUX" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid red rectangular background.