

---

Aufstellungs- Bedienungs  
und Wartungsanleitung

---

## **ELEKTROHERDE**

**ADN 646 · ADN 647 · ADN 648 ·  
ADN 649**

**ADN 616 · ADN 618 · ADN 617 ·  
ADN 622 · ADN 623**

**ADN 620 · ADN 614 · ADN 621**

**ADN 624**

---



---

## EIGENSCHAFTEN

---

Geliefert durch:

Datum:

Kundendienst:



FAX

E-Mail

---

# INHALTSVERZEICHNIS

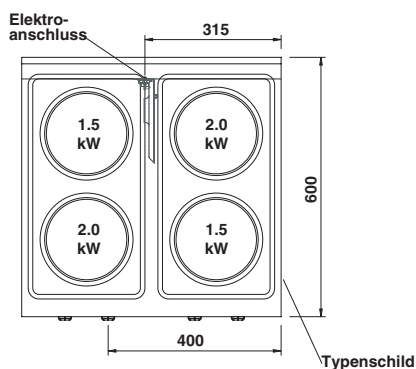
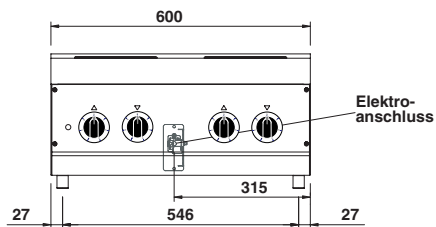
---

<b>1 Schematische Darstellung</b>	4
<b>2 Eigenschaften der Geräte</b>	7
<b>3 Technische Daten</b>	7
<b>4 Hinweise für die Aufstellungsarbeiten</b>	8
4.1 Sicherheitshinweise	8
4.2 Aufbau, Armaturen und Sicherheitsvorrichtungen der Geräte	8
4.2.1 Backofen	8
Elektro-Ausführung GN 1/1 mit Umluft	8
4.3 Montage	8
4.3.1 Installationsort	8
4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen	8
4.3.3 Installation	8
4.3.4 Elektroanschluss	8
4.3.5 Potentialausgleich	9
<b>5 Vorbereitung für den Betrieb</b>	9
5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung	9
5.1.1 Inbetriebsetzung	9
5.1.2 Aufklärung des Betreibers	9
5.2 Wartung	9
5.3 Ersetzen der Komponenten	9
5.3.1 Heizwiderstand Elektrobackofen GN 1/1	9
5.3.2 Ventilator Elektrobackofen GN 1/1	9
<b>6 Gebrauchsanweisung</b>	10
6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	10
6.2 Inbetriebsetzung	10
6.2.1 Elektrische platten und Glaskeramik	10
6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 1/1	11
6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen	11
6.4.1 Verhalten im Störfall	11
6.4.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs	11
6.5 Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung	11
6.6 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"	11
6.6.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"	11
6.6.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rostfreiem Edelstahl"	11
6.6.3 Richtlinie RAEE	12
<b>7 Anhang: Schaltpläne</b>	13-19

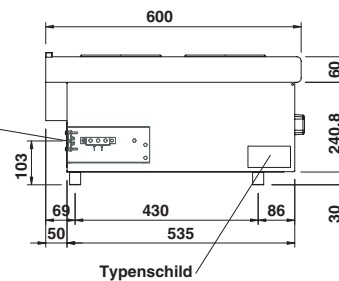
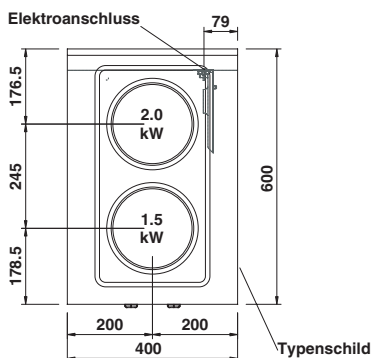
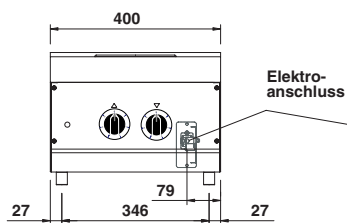


# 1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

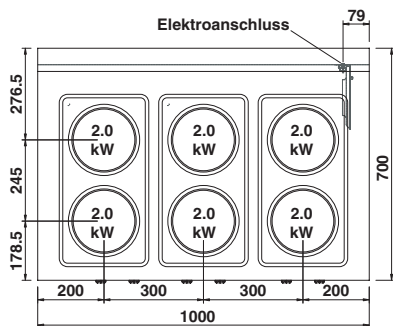
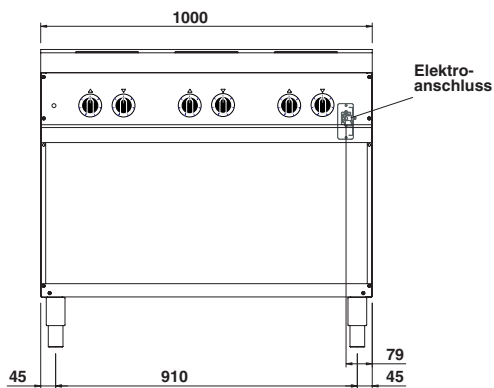
## ADN 647



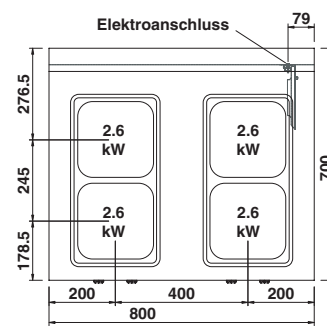
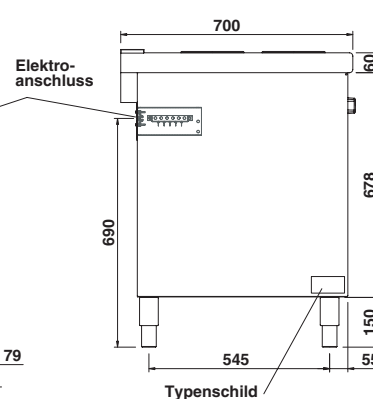
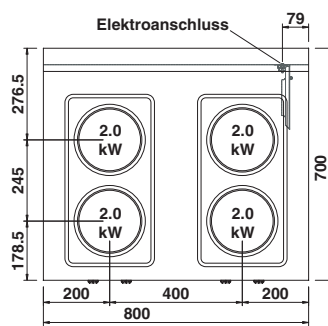
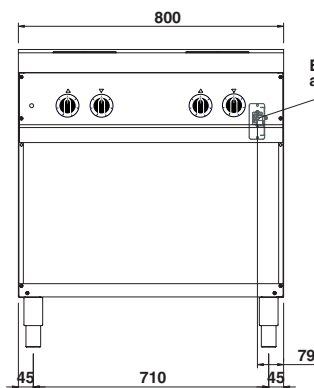
## ADN 646



## ADN 617

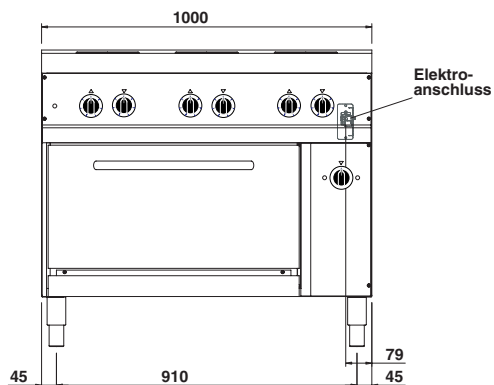


## ADN 616 - ADN 618

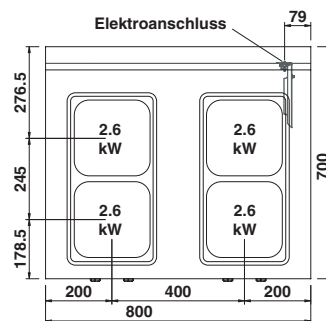
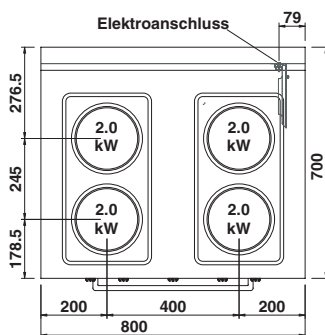
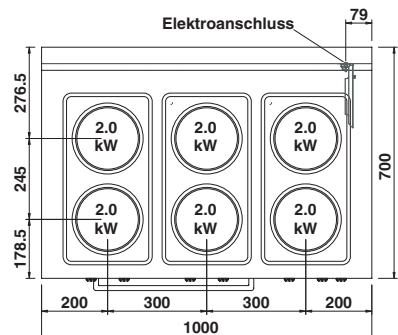
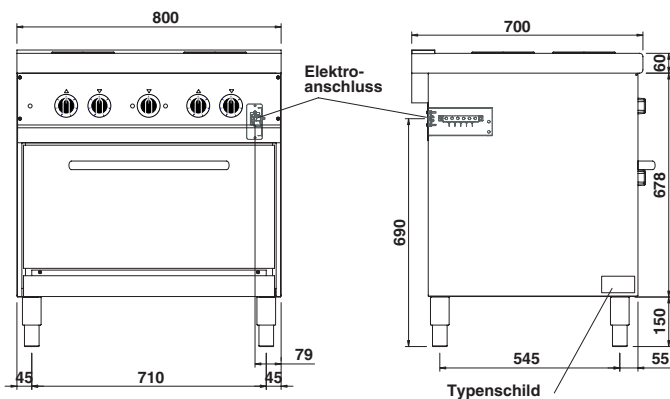


# 1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

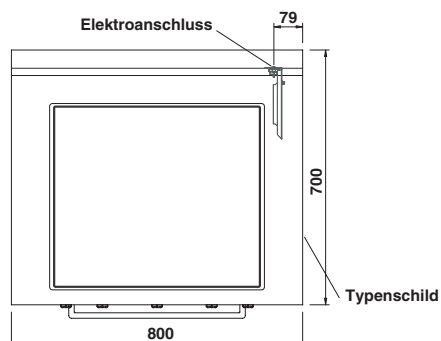
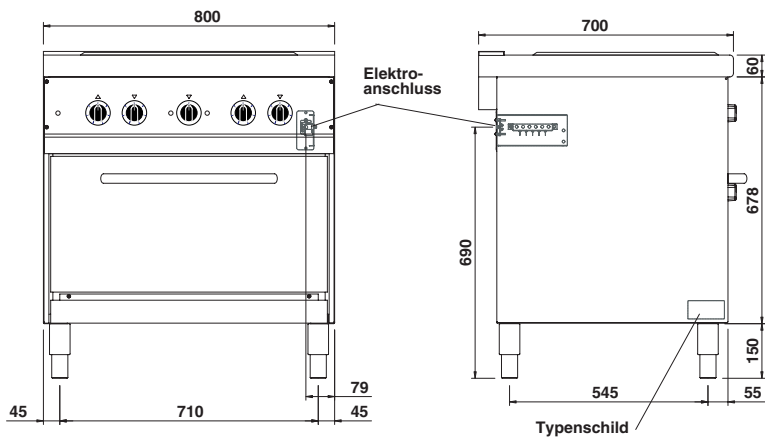
## ADN 621



## ADN 620 - ADN 614

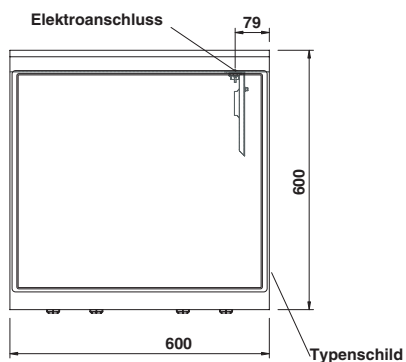
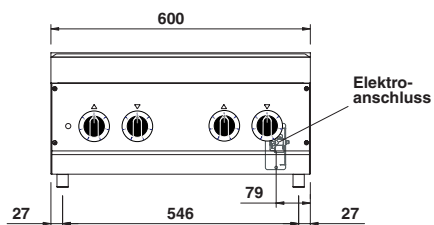


## ADN 624

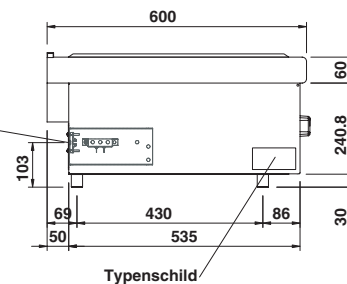
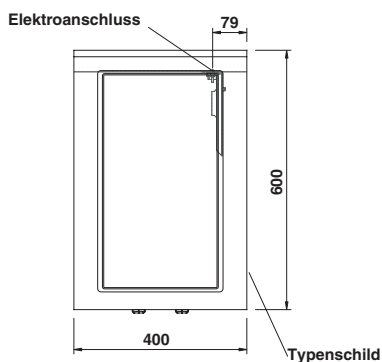
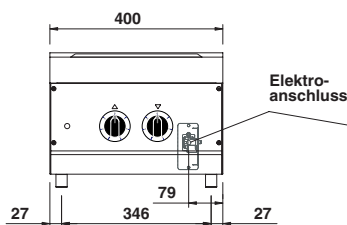


# 1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

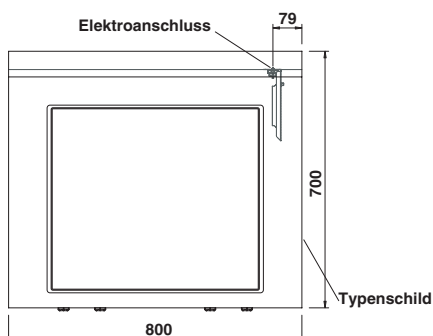
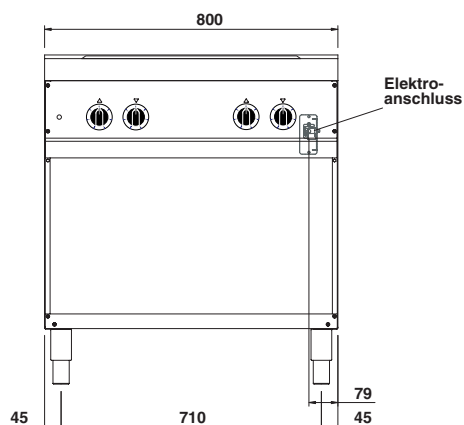
## ADN 649



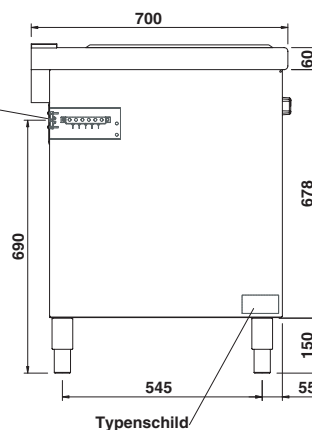
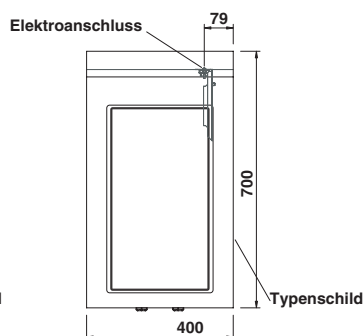
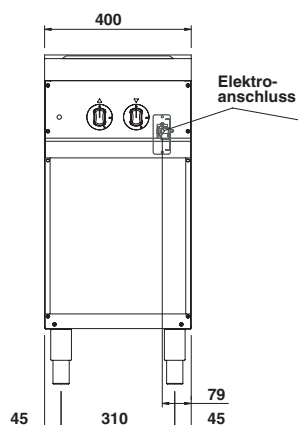
## ADN 648



## ADN 623



## ADN 622



## 2 - EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE

Diese Geräte sind für den professionellen Einsatz konzipiert.

Installation, Reparaturen und Gebrauch müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Typenschild befindet sich auf des Gerätes und beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

Gerät nur für beabsichtigten Betrieb.

	CATIKAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
CE	I12L3B/P	P mbar	28	37	20	-						
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>					
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>					
TIPO/TYP	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
MOD.	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
ART.	I12E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
CE N.	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
N.	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
Σ Qn kW	I12B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
MOD.	I12+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:												
VAC	kW		Hz		MADE IN ITALY							

DAS GERÄT MUß ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN NORMEN ANGESCHLOSSEN UND IN EINEM GUT BELÜFTETEM RAUM AUFGESTELLT WERDEN. DAS BEDIENUNGSHANDBUCH IST VOR DEN INSTALLATION UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES DURCHZULESEN. DAS GERÄT MUß VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL INSTALLIERT WERDEN.

## 3 - TECHNISCHE DATEN

Modelle	Beschreibung	Maße in mm. (BxTxM)
ADN 646	Elektro-Herd 2 Platten	400 x 600 x 270
ADN 647	Elektro-Herd 4 Platten	600 x 600 x 270
ADN 648	Elektro-Herd mit 2 Ceran-Kochfeldern	400 x 600 x 270
ADN 649	Elektro-Herd mit 4 Ceran-Kochfeldern	600 x 600 x 270
ADN 616	Elektro-Herd 4 Platten - Offener unterbau	800 x 700 x 900
ADN 617	Elektro-Herd 6 Platten - Offener unterbau	1000 x 700 x 900
ADN 620	Elektro-Herd 4 Platten - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	800 x 700 x 900
ADN 621	Elektro-Herd 6 Platten - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	1000 x 700 x 900
ADN 618	Elektro-Herd 4 eckigen Platten - Offener unterbau	800 x 700 x 900
ADN 614	Elektro-Herd 4 eckigen Platten - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	800 x 700 x 900
ADN 622	Elektro-Herd mit 2 Ceran-Kochfeldern - Offener unterbau	400 x 700 x 900
ADN 623	Elektro-Herd mit 4 Ceran-Kochfeldern - Offener unterbau	800 x 700 x 900
ADN 624	Elektro-Herd mit 4 Ceran-Kochfeldern - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	800 x 700 x 900

TABELLE 1

Modelle	Widerstand (W)			Platten		Platten eckigen 2600 W	Ofen 2500 W	Nennauf- nahme	Nennspannung	Anschlusskabel Querschnitt
	1200	1800	2300	1500 W	2000 W					
ADN 646	-	-	-	1	1	-	-	3.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 647	-	-	-	2	2	-	-	7.0 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 648	1	-	1	-	-	-	-	3.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 649	2	1	1	-	-	-	-	6.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 616	-	-	-	-	4	-	-	8.0 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 4 mm <sup>2</sup>
ADN 617	-	-	-	-	6	-	-	12.0 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 6 mm <sup>2</sup>
ADN 620	-	-	-	-	4	-	1	10.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 4 mm <sup>2</sup>
ADN 621	-	-	-	-	6	-	1	14.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 6 mm <sup>2</sup>
ADN 618	-	-	-	-	-	4	-	10.4 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 4 mm <sup>2</sup>
ADN 614	-	-	-	-	-	4	1	12.9 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 6 mm <sup>2</sup>
ADN 622	1	-	1	-	-	-	-	3.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 623	2	1	1	-	-	-	-	6.5 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
ADN 624	2	1	1	-	-	-	1	9.0 kW	400V 3N oder 230V 3	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 4 mm <sup>2</sup>

○ Platten ø18

□ Platten eckigen 22x22

---

## 4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

---

### 4.1 Sicherheitshinweise

---

- Gasinstallation und -anschluss dürfen nur durch einen vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Bedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens für den Gasanschluss müssen genauestens eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muss. Weiterhin muss ein hochempfindlicher Fehlerstromschutzschalter installiert werden, der einen zuverlässigen Schutz vor direktem oder indirektem Kontakt mit unter Spannung stehenden Teilen und vor Erdschlussströmen gewährleistet (die maximal von den Normen zugelassene Stromdispersion beträgt 1 mA/kW).
- Die Installationswand kann mit Hilfe eines speziellen Anschlusspunktes an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Anschluss muss gemäß der Vorschriften VDE 0100 T 410 erfolgen.
- Bitte, elektrische Schema beachten! Daten von technischem Datenblatt mit diesen der Gebrauchsanweisung vergleichen. Elektrische Anschluß prüfen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass kein Kontakt mit heißen Teilen entstehen kann.
- Der Netzanschluss muss mindestens mit einer Anschlussleitung vom Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Die voll ummantelte Anschlussleitung muss durch die am Gerät angebrachte Kabelschelle oder -klemme in das Gerät eingeführt werden.
- Die Auslegung von raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. muss überprüft werden, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit feuerfestem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutzvorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

### 4.2 Aufbau, Ausstattung und Sicherheitsvorrichtungen des Geräts

---

Robuster Stahlrahmen mit 4 höhenverstellbaren Füßen.  
Außenverkleidung aus Stahl.  
Elektrische runde platten aus Gusseisen oder Glaskeramik.

#### 4.2.1 Backofen

---

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.  
Blechkhalter aus verchromten Rundstahl.  
Herausnehmbarer Backofenrost aus verchromten Rundstahl.  
Die doppelwandige Tür ist wärmeisoliert und verfügt über einen isolierten Griff und ein Scharnier mit ausgewuchteter Feder.  
Der Backraum ist mit Felsenwolle wärmeisoliert.

#### Elektro-Ausführung GN 1/1 mit Umluft

Der Heizwiderstand befindet sich am Becken bei dem Ventil herum, und es ist von einer Schottwand geschützt. Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 300°C erfolgt mit Hilfe eines Thermostats in Verbindung mit einem Schalter.  
Das Einschalten der Heizwiderstände wird von 2 Signalleuchte angezeigt.

### 4.3 Montage

---

#### 4.3.1 Installationsort

---

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum installiert werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe Arbeitsblatt DVGW G634).

Das Gerät kann allein oder zusammen mit ähnlichen Geräten aufgestellt werden.

Falls Wände aus brennbarem Material vorhanden sind, muss ein Mindestabstand von 150 mm seitlich und an der Rückwand eingehalten werden.

Falls diese Abstände nicht eingehalten werden können, müssen entsprechende Hitzeschutz-Maßnahmen ergriffen werden, wie z.B. Kacheln der Installationsoberflächen, Anbringen einer Schutzvorrichtung vor Wärmeabstrahlungen (siehe DVGW – TRGI).

#### 4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen

---

Bei der Inbetriebsetzung müssen folgende Normen befolgt werden:

- Einschlägige gesetzliche Vorschriften;
- Regional geltende Bauvorschriften und Erlasse zum Thema Verbrennung;
- Arbeitsblatt DVGW G600 (TRGI) "Technische Bestimmungen für über die Gasleitung versorgte Gasgeräte";
- Arbeitsblatt TRF "Technische Bestimmungen für Flüssiggas";
- Arbeitsblatt DVGW G634 "Installation von Gasverbrauchern im Bereich von Großküchen";
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- Maßnahmen des Gasversorgungsunternehmens;
- Bauvorschriften und örtlich geltende Brandschutzbestimmungen.

#### 4.3.3 Installation

---

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch sachkundiges Personal durchgeführt werden.

Sämtliche Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, die auf eine schlechte Funktion durch fehlerhafte Installation zurückzuführen ist.

#### 4.3.4 Elektroanschluss

---

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob:

- die Netzspannung den auf dem Geräteschild angegebenen Werten entspricht;
- die Erdung gewährleistet ist;
- das Anschlusskabel für die Stromentnahme des Gerätes geeignet ist (siehe Tabelle 1 auf Seite 7) und typgenehmigt. Das Kabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

Der Schutzleiter muss so lang sein, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht werden kann.

Außerdem muss vor dem Gerät eine Vorrichtung vorhanden sein, die über eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm verfügt und es ermöglicht, das Gerät allpolig abzuschalten.

Für diesen Zweck können zum Beispiel Sicherheitsschütze eingesetzt werden.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.




---

## 4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

---

### 4.3.5 Potentialausgleich

Das Gerät ist an ein Potentialausgleichsystem anzuschließen. Die dafür vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleintritts und sie ist durch eine Platte mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnete .



Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtung für Schäden die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

---

## 5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

---

### 5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung

Vor der Inbetriebsetzung müssen alle vorhandenen Schutzfolien entfernt werden.

Anschließend werden alle Arbeitsflächen und Außenteile sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubert, wobei ein feuchtes Tuch verwendet wird. Auf diese Weise werden eventuell noch vorhandene Reste an Rostschutzmitteln, wie sie in der Werkstatt angebracht werden, vollständig entfernt. Zum Abschluss wird alles mit einem sauberen Tuch trocken gerieben.

#### 5.1.1 Inbetriebsetzung

Installation überprüfen und das Gerät gemäß der Anweisung in Betrieb setzen.

#### 5.1.2 Aufklärung des Betreibers

- Der Betreiber muss die nötigen Informationen für den Umgang mit dem Gerät erhalten, außerdem wird ihm die entsprechende Gebrauchsanweisung übergeben.
- Er muss davon in Kenntnis gesetzt werden, dass alle baulichen Veränderungen, Restaurierungen oder sonstige Änderungen am Gebäude, die die Versorgung mit Verbrennungsluft beeinflussen können, eine Wiederholung der Funktionskontrolle erforderlich machen.

### 5.2 Wartung



**Achtung! Bevor Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden, muss das Gerät vom Netz getrennt werden.**

- Kochplatten nie ohne Topf laufen lassen!
- Der gewählte Topf sollte einen flachen Boden und der Kochplatte angemessenen Durchmesser haben, d.h. nie kleiner als die Kochplatte.

### 5.3 Ersetzen der Komponenten



**Diese Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden!**

Um die folgenden Teile zu ersetzen, müssen zuerst die Knebel abgezogen, die Bedienungsblende entfernt (nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden) und das Zündkabel herausgezogen werden.

#### 5.3.1 Heizwiderstand Elektrobackofen GN 1/1

Das Gerät vom Netz trennen!

Um den Heizwiderstand (pos. 6 Abb. 2), zu entfernen, die Rückwand abmontieren, die Schrauben, die den Heizwiderstand des Backofens halten, herausdrehen, anschließend die Heizwiderstand mit den dazugehörigen Kabeln nach vorne ziehen.

Die Kabel entfernen und den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

#### 5.3.2 Ventilator Elektrobackofen GN 1/1

Das Gerät vom Netz trennen!














Um den Ventilator zu ersetzen, die Rückwand abmontieren, indem die sichtbaren Schrauben losgeschraubt werden; die Elektrokabel vom Motorventilator abtrennen; vom Inneren der Kammer aus die Rückwand/Lüfterradabdeckung und das Lüfterrad (pos. 1 Abb. 2) entfernen, indem die Sperrmutter (pos. 2 Abb. 2 "NB. Das Gewinde der Mutter ist linksdrehend") losgeschraubt wird.

Die Bolzen (pos. 3 Abb. 2) halten, die den Motor (pos. 4 Abb. 2) im Ofen und von der Rückseite herausziehen. Umgekehrt wieder montieren und die Schutzisolierung (pos. 5 Abb. 2) und die Spannungsversorgung wieder korrekt anbringen.



**Nach allen Wartungs- oder Reparaturarbeiten die untere Blende und die Bedienungsblende wieder anbringen.**

### 6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

-  • Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch qualifiziertes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes technisches Fachpersonal durchgeführt werden.
-  • Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der internen Vorschriften bekannt zu machen.
-  • Achtung! Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb!
-  • Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter ständiger Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
-  • Herd nicht überlasten. Töpfe sollen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht viel größer als Kochplatten sein.
-  • Geräte- oder Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
-  • Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen!
-  • Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird, muss das Gerät vorher abgeschaltet werden!
-  • Gerät muss bei der Reinigung außer Betrieb sein.
-  • Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
-  • Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
-  • Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
-  • Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

#### WARNUNG


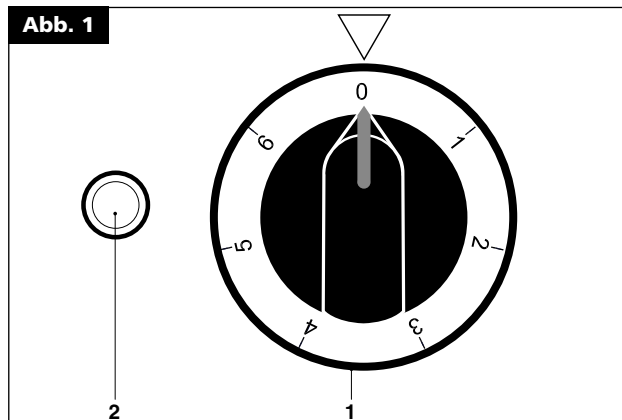
-  **Achtung!** Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Übersetzungs- und Druckfehler in dieser Gebrauchsanweisung ab. Er behält sich weiterhin das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder sinnvoll erachtet, ohne dass dadurch dessen Eigenschaften wesentlich verändert werden. Der Hersteller lehnt jegliche

Abb. 1



Verantwortung ab, wenn die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

### 6.2 Inbetriebsetzung

#### 6.2.1 Elektrische platten und Glaskeramik

Bauseits installierten Hauptschalter einschalten.

Den Knebel (pos. 1 Abb. 1) der gewählten Platte in die gewünschte Position von 1 bis 6 drehen. Die Grüne Signalleuchte (pos. 2 Abb. 1) zeigt an, dass der Widerstand eingeschaltet ist.

Stellung in Betrieb zu setzen und sobald die Temperatur erreicht ist den Bedienungsknopf auf eine kleinere Stufe zurückzudrehen.

Das Ausschalten jeder Platte erfolgt mit Einstellung des Knebel auf Position "0".

- 6** zum Beginn des Kochens max. 5/10 Min;
- 5** zum Kochen bei hoher Temperatur;
- 4** zum Kochen bei mittlerer Temperatur;
- 3** zum Weiterkochen grosser Mengen;
- 2** zum Weiterkochen geringer Mengen;
- 1** zum Warmhalten oder Butterschmelzen;
- 0** Platte ausgeschaltet.

Abb. 2

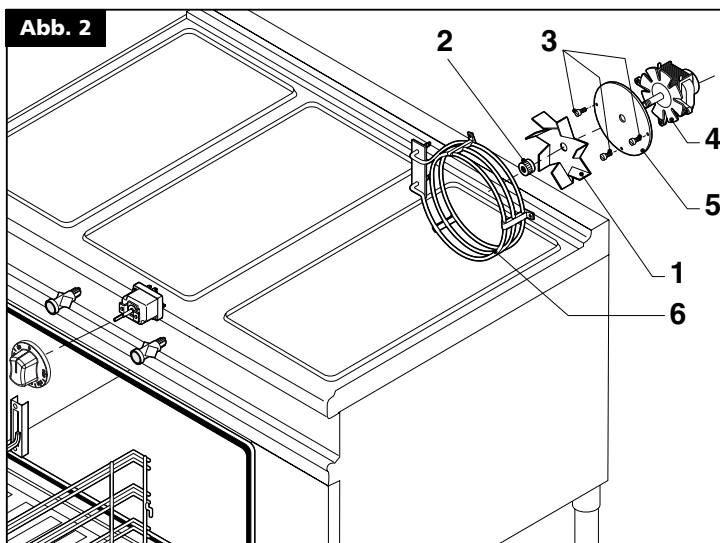
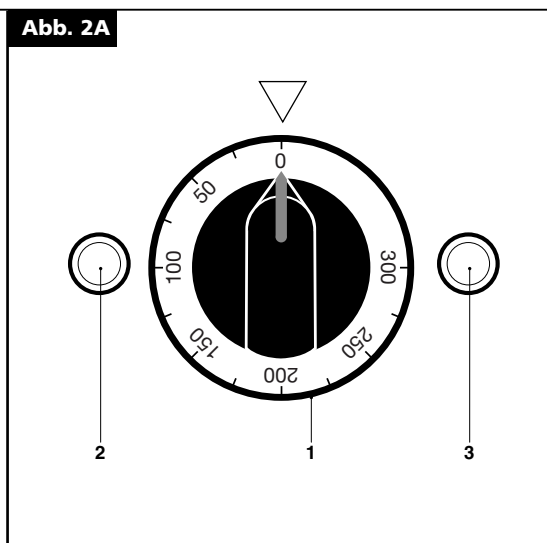


Abb. 2A



### 6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 1/1

Mit Knebel (pos. 1 Abb. 2A) Geräteschalter von "0" auf die gewünschte Position von 50°C bis 300°C drehen; die beiden Signalleuchte leuchten auf; die grüne Signalleuchte (pos. 2 Abb. 2A) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe Signalleuchte (pos. 3 Abb. 2A) zeigt an, dass die Heizwiderstände in Betrieb sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Signalleuchte.

Um den Backofen auszustellen die Knebel auf die Position "0" drehen.

### 6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen

#### 6.4.1 Verhalten im Störfall

Im Fall von Defekt oder nicht ordnungsgemäßem Betrieb die Platten und den Backofen ausschalten. Die Stromversorgung unterbrochen werden. Technischer Kundendienst anrufen.

#### 6.4.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht betrieben wird, muss es gründlich gereinigt werden gemäß Kapitel 6.5 "Pflege des Gerätes und Zeitalstände für die Wartung", die Stromversorgung unterbrochen werden.

### 6.5 Pflege des Gerätes und Zeitalstände für die Wartung



**Achtung! Bei der Reinigung darf das Gerät weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger gewaschen werden!**

**Die Reinigung darf nur bei kaltem Gerät erfolgen.**

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes nach dem Ausstellen gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Die Komponenten aus rostfreiem Stahl sind mit einem in Wasser und Reinigungsmittel getränktem Tuch zu säubern; es dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel eingesetzt werden.

Es darf keine Stahlwolle verwendet werden, da sie die Bildung von Rost hervorrufen kann.

Aus dem gleichen Grund sollte auch der Kontakt mit eisenhaltigen Materialien vermieden werden. Bei der Reinigung kein Schleifpapier oder Papier mit Schmiermittel verwenden.

In besonderen Fällen kann ein Pulver aus Bimsstein eingesetzt werden.

Bei hartnäckiger Verschmutzung wird empfohlen, Kunststoffschwämme (z.B. Scotchbrite-Schwamm) zu verwenden.

Nach der Reinigung mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch abreiben.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.

Das Gerät muss mindestens einmal jährlich überprüft werden; aus diesem Grund wird der Abschluss eines Wartungsvertrages empfohlen.

### 6.6 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"

#### 6.6.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"

Großküchengeräte werden üblicherweise aus "rostfreien Edelstählen" mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 oder 1.4511 = magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571 = nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle weisen günstige wärmetechnische Eigenschaften auf. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstige korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der rostfreien Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird.

Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt.

Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl chemisch stark beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel chemisch geschädigt oder gestört werden, wenn diese konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdstoff (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

#### 6.6.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rostfreiem Edelstahl"

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus "rostfreiem Stahl" immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser und trocknen Sie anschließend die Oberfläche gut ab.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von "rostfreiem Edelstahl".
- Insbesondere bei Kesseln und Kombigeräten ist es ist nicht emp-

fehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken.

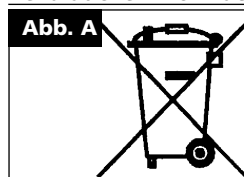
Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigem Gemüse.

- Vermeiden Sie es, die Oberfläche des rostfreien Stahls zu verletzen, insbesondere mit anderen Metallen. Durch Fremdmittelreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte der Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt rostfreier Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Für die mechanische Reinigung wird daher empfohlen, nur Stahlwolle oder Bürsten mit Naturhaar-, Kunststoff- oder Stahlborsten zu verwenden. Stahlwolle und Bürsten aus Edelstahl führen durch Abrieb zu Fremdrost. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.

**! Achtung! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!**

### 6.6.3 Richtlinie 2002/96/EC (RAEE):

#### Verbraucherinformationen



Diese Informationen richten sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die das Symbol (Abb. A) auf dem Aufkleber mit den technischen Daten aufweisen, der auf dem Produkt selbst angebracht ist (Typenschild).

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nach den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät nach der EU-Richtlinie 2002/96 (RAEE) anzusehen ist und daher am Ende seines Lebenszyklus vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss; es muss daher speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden oder beim Kauf eines neuen gleichwertigen Gerätes an den Händler zurückgegeben werden.

Der Benutzer haftet für die ordnungsgemäße Entsorgung des Gerätes am Ende seines Lebenszyklus und anderenfalls können die gesetzlich vorgesehenen Strafen verhängt werden.

Die angemessene getrennte Entsorgung für die anschließende Zerlegung für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltverträgliche Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Baustoffe des Produkts.

Wenden Sie sich für detaillierte Informationen zu den verfügbaren Entsorgungssystemen an die lokalen Sammelstellen oder an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

Der Hersteller und die Importeure erfüllen ihre Pflicht zum Recycling, zur Aufbereitung sowie zur umweltverträglichen Entsorgung sowohl direkt, als auch durch Beteiligung an einem kollektiven System.

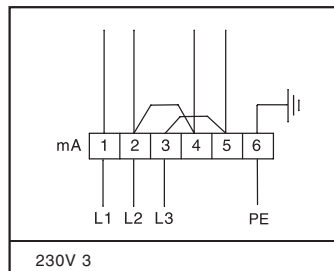
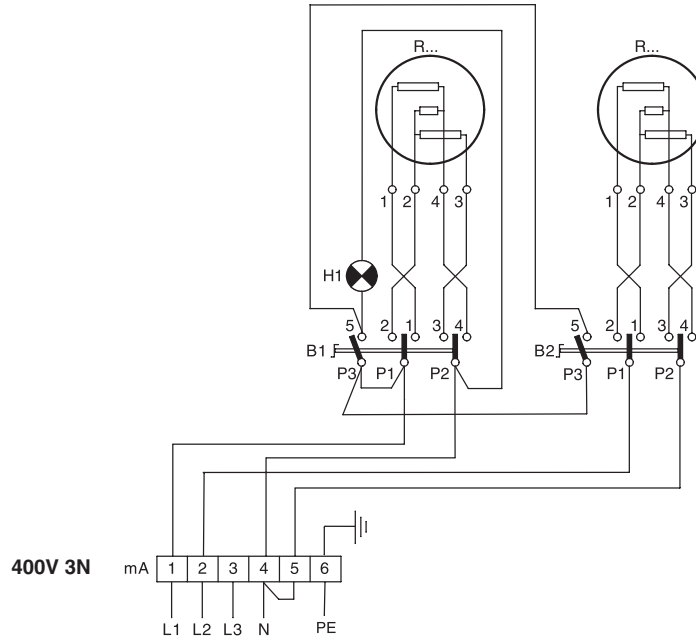
## ANMERKUNGEN

## 7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE

**ADN 646 - 1xR1 + 1xR2**

**ADN 648 - 1xR3 + 1xR4**

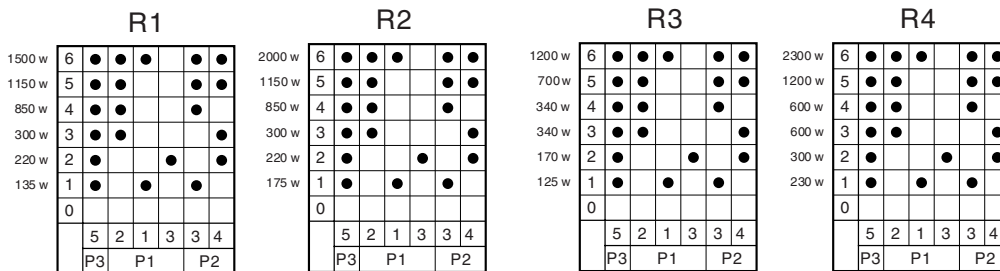
**ADN 622 - 1xR1 + 1xR2**



### Position Platten

**B1** Platte hinter

**B2** Platte vorderer



- mA** Klemmleiste
  - B1** Umschalter Platte hinter
  - B2** Umschalter Platte vorderer
  - H1** Grüne Signalleuchte
  - R1** Heizwiderstand 1500 W
  - R2** Heizwiderstand 2000 W
  - R3** Heizwiderstand 1200 W Glaskeramik
  - R4** Heizwiderstand 2300 W Glaskeramik
- Gesamtleistung: 3.5 kW

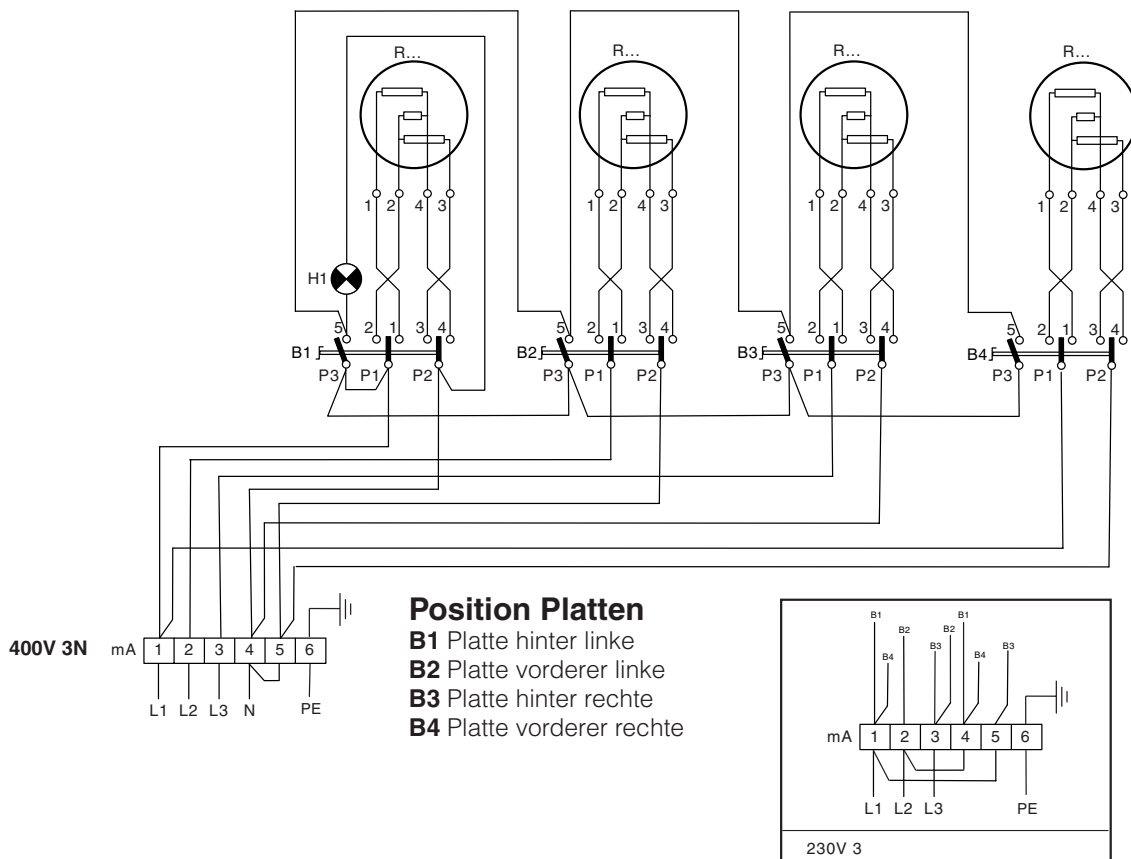
## 7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE

**ADN 647 - 2xR1 + 2xR2**

**ADN 649 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5**

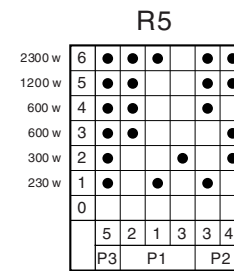
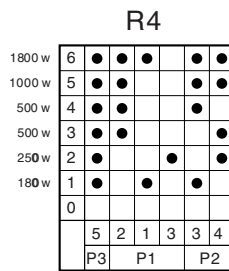
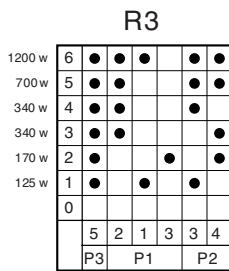
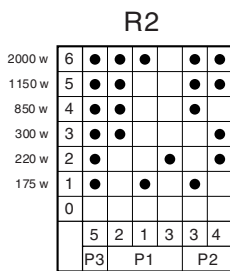
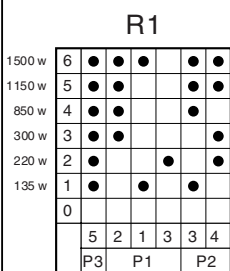
**ADN 616 - 4xR2**

**ADN 623 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5**



### Position Platten

- B1** Platte hinter linke
- B2** Platte vorderer linke
- B3** Platte hinter rechte
- B4** Platte vorderer rechte



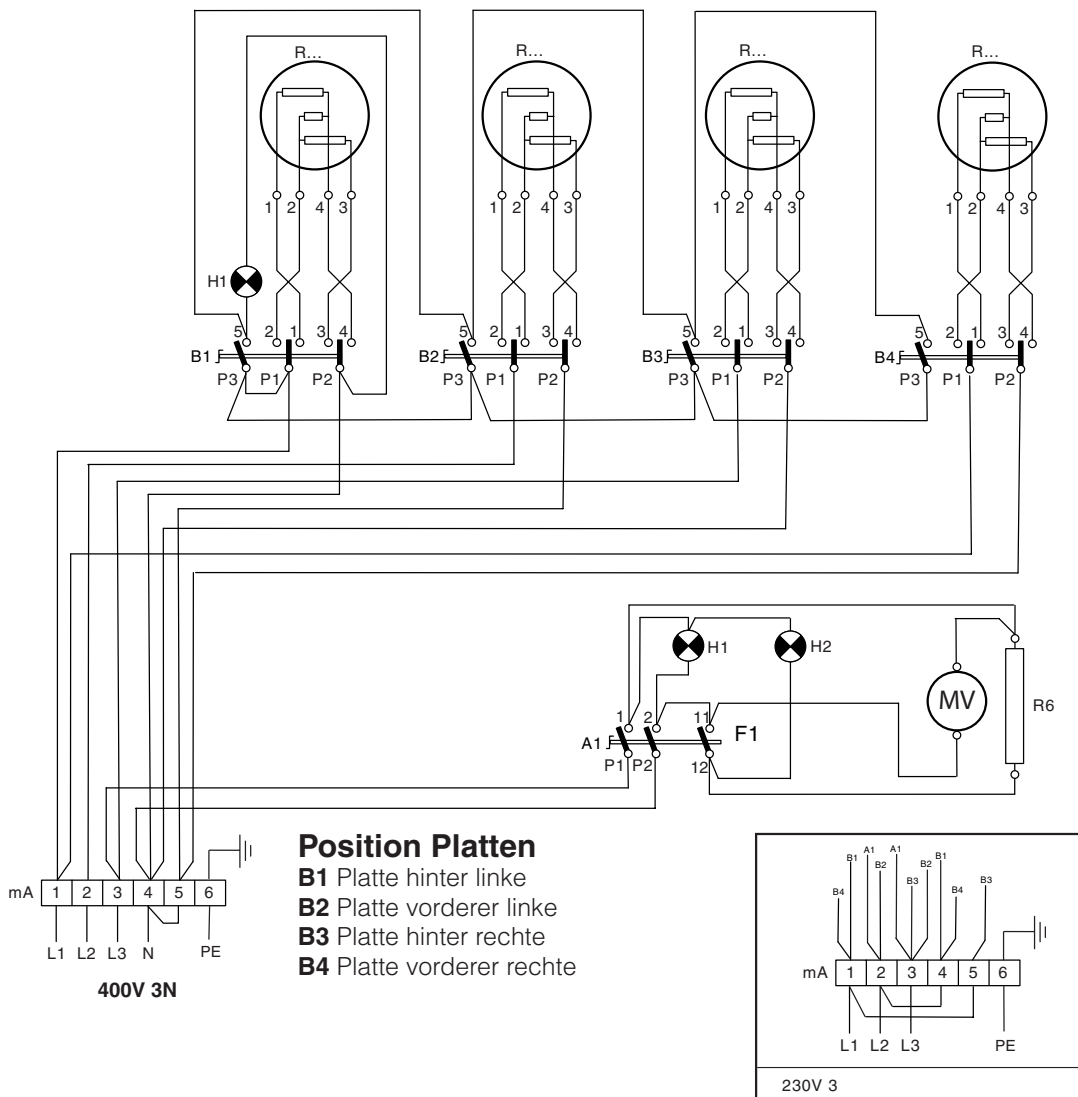
- mA** Klemmleiste
- B1** Umschalter Platte hinter linke
- B2** Umschalter Platte vorderer linke
- B3** Umschalter Platte hinter rechte
- B4** Umschalter Platte vorderer rechte
- H1** Grüne Signalleuchte
- R1** Heizwiderstand 1500 W
- R2** Heizwiderstand 2000 W
- R3** Heizwiderstand 1200 W Glaskeramik
- R4** Heizwiderstand 1800 W Glaskeramik
- R5** Heizwiderstand 2300 W Glaskeramik

Gesamtleistung: ADN 647 7.0 kW  
 ADN 649 - ADN 623 6.5 kW  
 ADN 616 8.0 kW

# 7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE

**ADN 620 - 4xR1 + 1xR6**

**ADN 624 - 2xR3 + 1xR4 + 1xR5 + 1xR6**



- mA** Klemmleiste
- B1** Umschalter Platte hinter linke
- B2** Umschalter Platte vorderer linke
- B3** Umschalter Platte hinter rechte
- B4** Umschalter Platte vorderer rechte
- A1** Schalter Backofen
- F1** Thermostat Backofen
- H1** Grüne Signalleuchte
- H2** Gelbe Signalleuchte
- MV** Motorventilator
- R1** Heizwiderstand 2000 W
- R3** Heizwiderstand 1200 W Glaskeramik
- R4** Heizwiderstand 1800 W Glaskeramik
- R5** Heizwiderstand 2300 W Glaskeramik
- R6** Heizwiderstand 2500 W Backofen

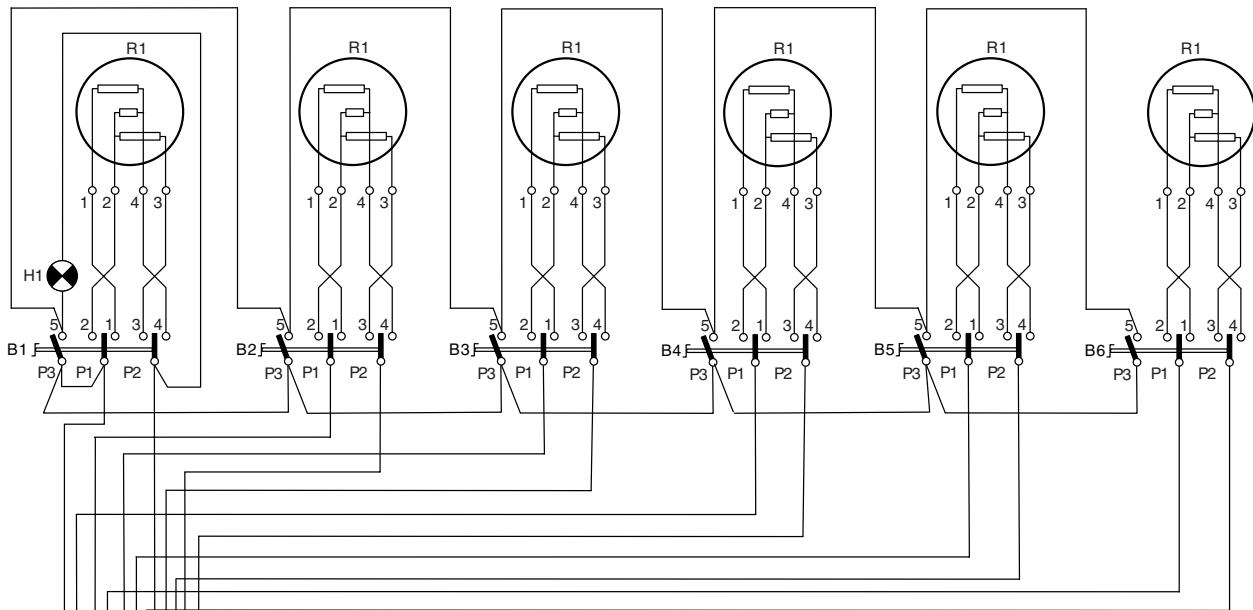
Gesamtleistung: ADN 620 10.5 kW  
 ADN 624 9.0 kW

R1		R3	
2000 w	6	1200 w	6
1150 w	5	700 w	5
850 w	4	340 w	4
300 w	3	340 w	3
220 w	2	170 w	2
175 w	1	125 w	1
	0		0
	5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4
	P3 P1 P2		P3 P1 P2

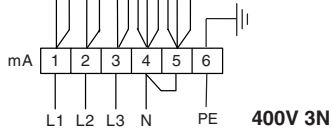
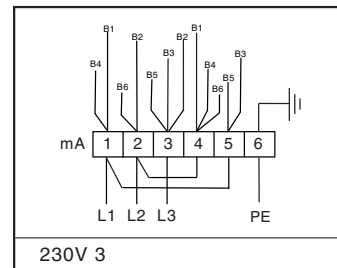
R4		R5	
1800 w	6	2300 w	6
1000 w	5	1200 w	5
500 w	4	600 w	4
500 w	3	600 w	3
250 w	2	300 w	2
180 w	1	230 w	1
	0		0
	5 2 1 3 3 4		5 2 1 3 3 4
	P3 P1 P2		P3 P1 P2

## ADN 617 - 6xR1



### Position Platten

- B1** Platte hinter linke
- B2** Platte vorderer linke
- B3** Platte hinter zentral
- B4** Platte vorderer zentral
- B5** Platte hinter rechte
- B6** Platte vorderer rechte



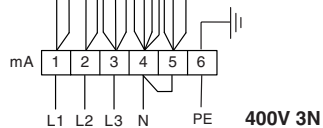
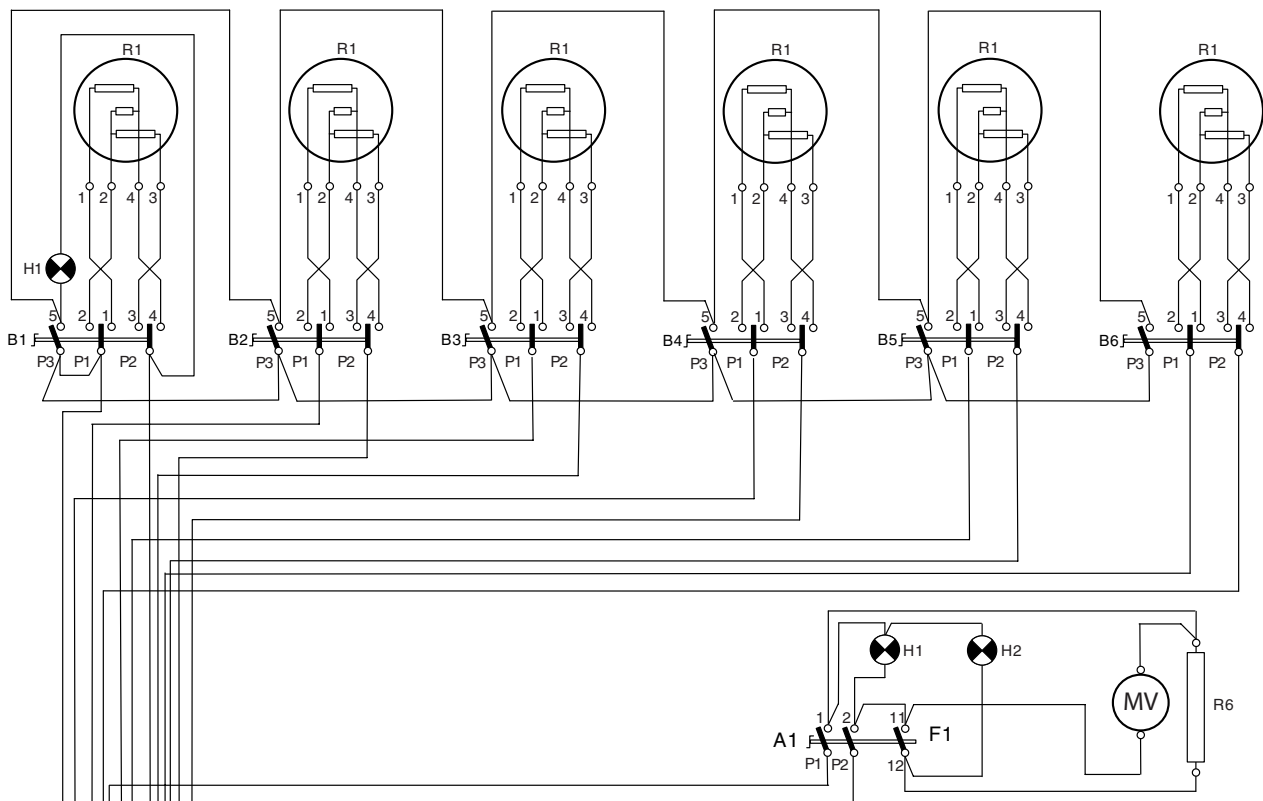
### R1

2000 w	6	●	●	●	●	●
1150 w	5	●	●	●	●	●
850 w	4	●	●	●	●	●
300 w	3	●	●	●	●	●
220 w	2	●	●	●	●	●
175 w	1	●	●	●	●	●
0						
		5	2	1	3	3
		P3	P1	P2		

- mA** Klemmleiste
  - B1** Umschalter Platte hinter linke
  - B2** Umschalter Platte vorderer linke
  - B3** Umschalter Platte hinter zentral
  - B4** Umschalter Platte vorderer zentral
  - B5** Umschalter Platte hinter rechte
  - B6** Umschalter Platte vorderer rechte
  - H1** Grüne Signalleuchte
  - R1** Heizwiderstand 2000 W
- Gesamtleistung: 12.0 kW

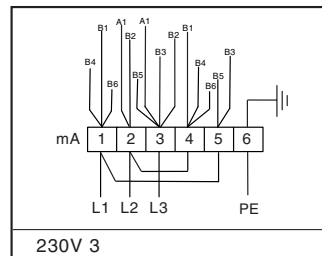


## ADN 621 - 6xR1 + 1xR6



### Position Platten

- B1** Platte hinter linke
- B2** Platte vorderer linke
- B3** Platte hinter zentral
- B4** Platte vorderer zentral
- B5** Platte hinter rechte
- B6** Platte vorderer rechte

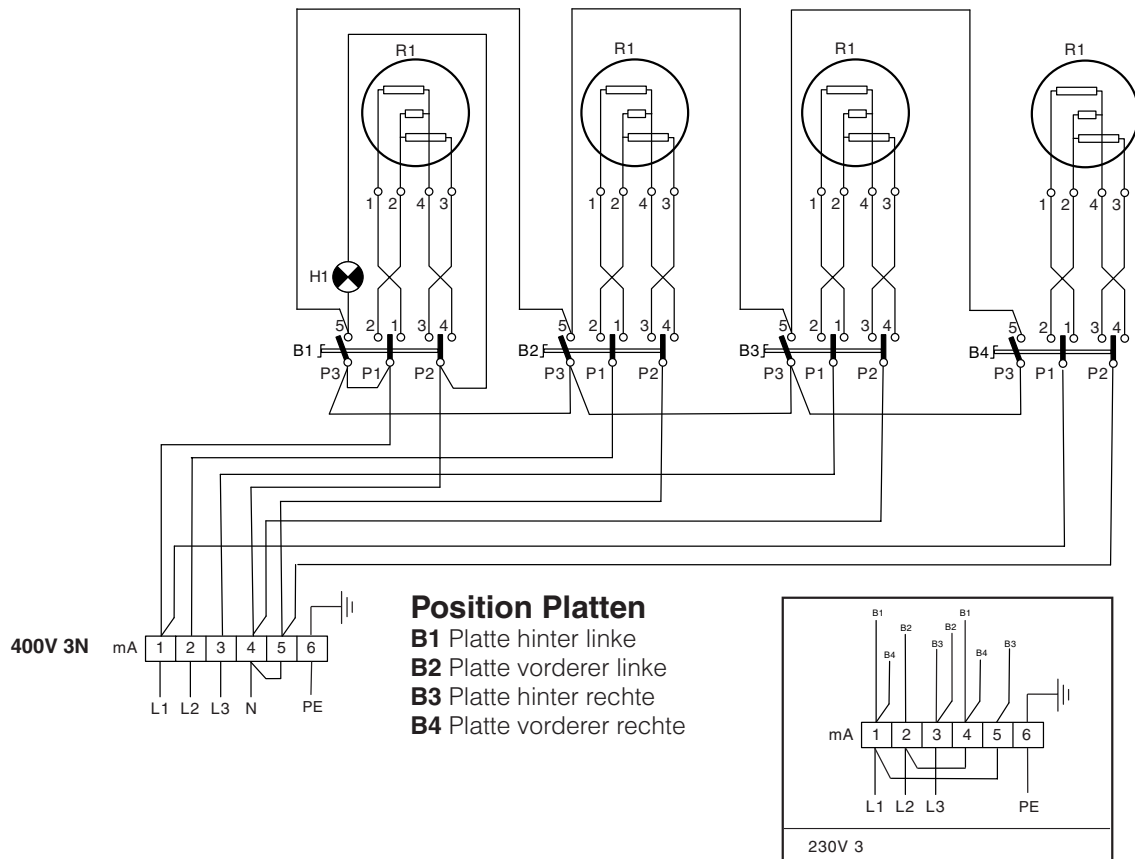


- mA** Klemmleiste
  - B1** Umschalter Platte hinter linke
  - B2** Umschalter Platte vorderer linke
  - B3** Umschalter Platte hinter zentral
  - B4** Umschalter Platte vorderer zentral
  - B5** Umschalter Platte hinter rechte
  - B6** Umschalter Platte vorderer rechte
  - A1** Schalter Backofen
  - F1** Thermostat Backofen
  - H1** Grüne Signalleuchte
  - H2** Gelbe Signalleuchte
  - MV** Motorventilator
  - R1** Heizwiderstand 2000 W
  - R6** Heizwiderstand 2500 W Backofen
- Gesamtleistung: 14.5 kW

### R1

2000 w	6	●	●	●	●	●
1150 w	5	●	●	●	●	●
850 w	4	●	●	●	●	●
300 w	3	●	●	●	●	●
220 w	2	●	●	●	●	●
175 w	1	●	●	●	●	●
0	0					
		5	2	1	3	3
		P3	P1	P2		

## ADN 618 - 4xR1



### R1

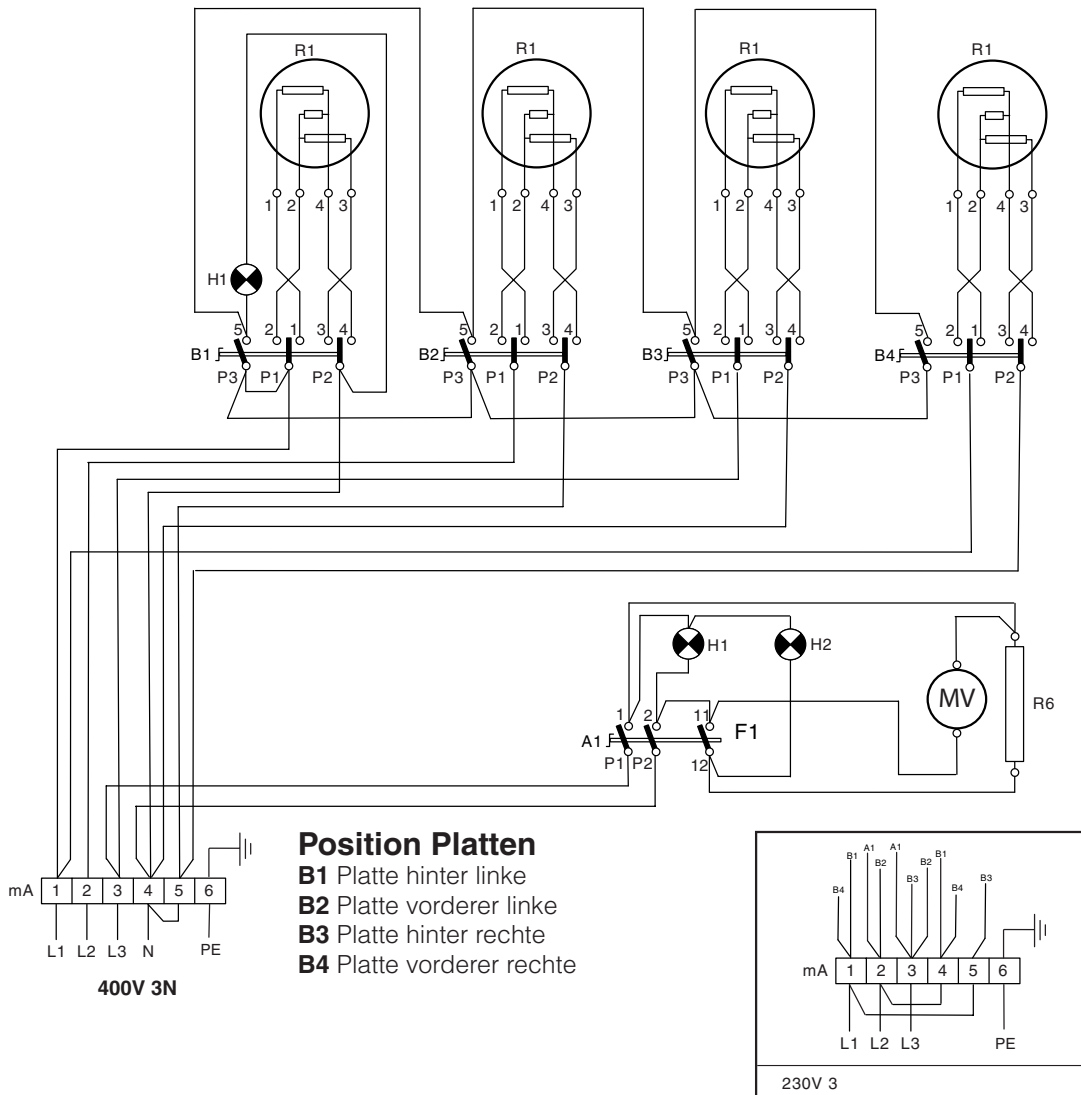
2600 w	6	•	•	•	•	•	•
1800 w	5	•	•	•	•	•	•
1200 w	4	•	•	•	•	•	•
600 w	3	•	•	•	•	•	•
400 w	2	•	•	•	•	•	•
270 w	1	•	•	•	•	•	•
0	0	•	•	•	•	•	•
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

- mA** Klemmleiste
- B1** Umschalter Platte hinter linke
- B2** Umschalter Platte vorderer linke
- B3** Umschalter Platte hinter rechte
- B4** Umschalter Platte vorderer rechte
- H1** Grüne Signalleuchte
- R1** Heizwiderstand 2600 W

Gesamtleistung: 10.4 kW

# 7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE

## ADN 614 - 4xR1 + 1xR6



### Position Platten

- B1** Platte hinter linke
- B2** Platte vorderer linke
- B3** Platte hinter rechte
- B4** Platte vorderer rechte

- mA** Klemmleiste
  - B1** Umschalter Platte hinter linke
  - B2** Umschalter Platte vorderer linke
  - B3** Umschalter Platte hinter rechte
  - B4** Umschalter Platte vorderer rechte
  - A1** Schalter Backofen
  - F1** Thermostat Backofen
  - H1** Grüne Signalleuchte
  - H2** Gelbe Signalleuchte
  - MV** Motorventilator
  - R1** Heizwiderstand 2600 W
  - R6** Heizwiderstand 2500 W Backofen
- Gesamtleistung: 12.9 kW

### R1

2600 w	6	●	●	●	●	●
1800 w	5	●	●		●	●
1200 w	4	●	●		●	
600 w	3	●	●			●
400 w	2	●		●		●
270 w	1	●		●	●	
0	0					
	B1	5	2	1	3	3
		P3	P1	P2		

**WARNUNG:**

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDLICHE  
UNGENAUIGKEITEN IN DER VORLIEGENDEN  
BROSCHÜRE DURCH ÜBERTRAGUNGS- ODER  
DRUCKFEHLER AB.

SIE BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM  
PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE FÜR  
PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DADURCH  
SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU VERÄNDERN

**DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDLICHE  
VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER  
BETRIEBSANWEISUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN  
NICHT STRENGSTENS EINGEHALTEN WERDEN.**