



## **Bedienungsanleitung**

# **Elektro Cerankochfelder**

## **Multi-Line Serie 650**

MULTI Großküchen GmbH  
Industriestr. 22  
27356 Rotenburg

Telefon.: 04261 / 9494-0  
Fax: 04261 / 5486

Internet: [www.multi-gastro.de](http://www.multi-gastro.de)  
E-Mail: [info@multi-gastro.de](mailto:info@multi-gastro.de)

USt.- Ident. - Nr.  
DE 248 760 841

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 6855332

MULTI Großküchen GmbH  
Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg  
Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215  
Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

# INHALTSVERZEICHNIS

TABELLE TECHNISCHE DATEN	
INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 10
AUFSTELLUNG	Seite 11
RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN	Seite 11
INSTALLATION	Seite 11
ELEKTROANSCHLUß	Seite 11
POTENTIALAUSGLEICH	Seite 11
INBETRIEBNAHME	Seite 12
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	Seite 12
INBETRIEBSETZUNG	Seite 12
REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 13
VERHALTEN BEI LÄNGERER AUßERBETRIEBSETZUNG	Seite 13
VERHALTEN IM STÖRFALL	Seite 13
WARTUNG	Seite 13
ZUGÄNGLICHKEIT	Seite 13
ELEKTRISCHES SCHEMA	Seite 64

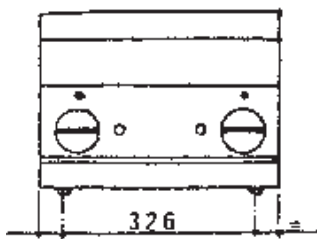
# TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELLE	PCC-4EM	PCC-6EM	PCC-4ET	PCC-6ET	
ABMESSUNGEN cm	40x60x30h	60x60x30h	40x60x30h	60x60x30h	
VERSORGUNG	230V 1 ~ 50Hz 240V 1 ~ 50Hz	230V 1 ~ 50Hz 240V 1 ~ 50Hz	400V 2N ~ 50Hz 415V 2N ~ 50Hz	400V 3N ~ 50Hz 415V 3N ~ 50Hz	
MAXIMALE AUFNAHME	17 A 18.5 A	34 A 37 A	9 A 10 A	15.5 A 16.5 A	
MAXIMALE LEISTUNG	3.9 kW 4.2 kW	7.8 kW 8.5 kW	3.9 kW 4.2 kW	7.8 kW 8.5 kW	
NETZKABEL	n 3x2.5 mm <sup>2</sup>	n 3x6 mm <sup>2</sup>	n 4x1 mm <sup>2</sup>	n 5x2.5 mm <sup>2</sup>	

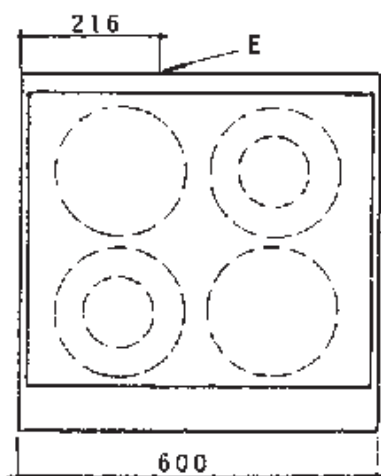
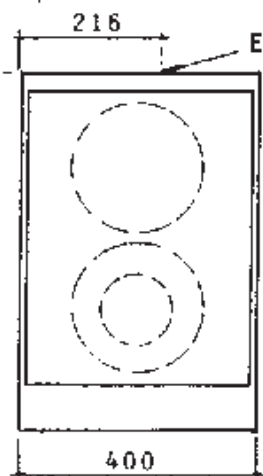
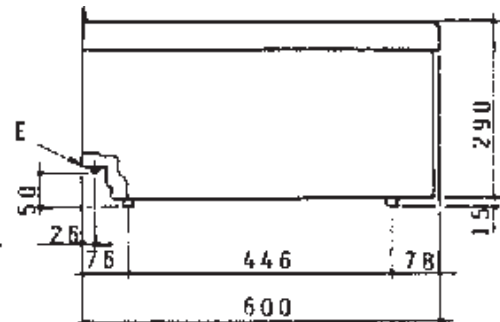
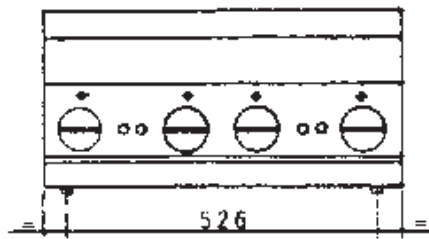
## TRANSFORMATION

VERSORGUNG			230V 3 ~50Hz	230V 3 ~50Hz	
MAXIMALE BELASTUNG			15 A	22 A	
MAXIMALE LEISTUNG			3.9 kW	7.8 kW	
NETZKABEL			n 4x1.5 mm <sup>2</sup>	n 4x4 mm <sup>2</sup>	

**PCC - 4ET  
PCC - 4EM**



**PCC - 6ET  
PCC - 6EM**



E - Netzkabel-Eingang

# INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Das Typenschild befindet sich hinten an der Rückwand (siehe Abb. unter Punkt Elektroanschluß) und beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

## AUFSTELLUNG

Das Gerät muß bei der Aufstellung waagrecht stehen, kleinere Unebenheiten können durch die höhenverstellbaren Füßchen des Gerätes (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Der Hauptschalter bzw. die Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, damit eine schnelle Dampfabführung sichergestellt wird. Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, dekorativen Verkleidungen u.s.w., wird empfohlen, daß dies aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Brandschutzvorschriften muß sichergestellt sein.

## Rechtsverordnungen, Technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- einschlägige VDE - Vorschriften

## Installation

Die 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 bei schlechtem Betrieb, der auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen ist, jegliche Verantwortung ab.

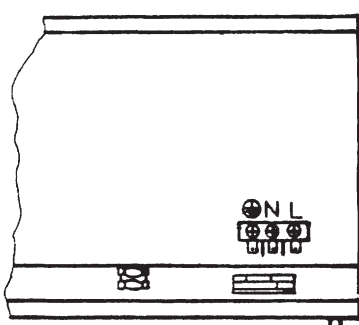
**Achtung:** Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluß des Gerätes eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm allpolig vom Netz zu trennen.

## Elektroanschluß

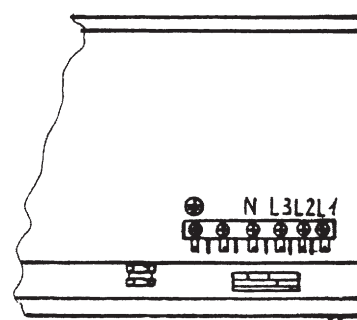
Das Gerät wird einschließlich Anschlußkabel geliefert. Sollte dieses Kabel ausgetauscht werden müssen, ist wie folgt vorzugehen:

- Stromzufuhr schließen bzw. ausschalten
- die Rückwand abnehmen
- Kabel vom Anschlußklemmenbrett lockern, das sich auf der Gerätehinterseite befindet
- Kabelpresse lockern und das Kabel herausziehen
- das neue Anschlußkabel in die Kabelpresse führen und die Leiter an die entsprechenden Klemmen des Klemmenbretts schließen und daran befestigen
- das Kabel mit der Kabelklemme fixieren und die Rückwand wieder montieren. Die Erdleitung muß länger als die anderen Leitungen sein, damit sie bei Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Stromkabeln ausgesteckt wird.

**N.B.:** Das Anschlußkabel muß den folgenden Eigenschaften entsprechen: Es muß mindestens vom Typ H05 RN-F sein und sein Querschnitt muß der Leistung des Gerätes entsprechen (siehe Tabelle "Technische Daten").




PCC - 4EM  
PCC - 6EM



PCC - 4ET  
PCC - 6ET

# Potentialausgleich

Das Gerät ist in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Geräterückwand und ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

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

## Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes und somit des ersten Kochvorgangs ist das Gerät sorgfältig zu reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege").

Geräteanschluß überprüfen und laut Anweisungen in Betrieb setzen.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

- Achtung:**
- Gerät nur unter Beaufsichtigung betreiben!
  - Es ist darauf zu achten, daß die Temperatur der Kristalloberfläche der Glaskeramikkochmulde während des Betriebs in Kochstellennähe erheblich steigt.
  - Es ist ratsam, Kochtöpfe mit flachem Boden zu benutzen, da konkave oder ausgebeulte Böden die Kochzeit verlängern und den Stromverbrauch erhöhen.

- Anweisungen:**
- Jede Platte ist an einen Energieregler geschlossen, mit dem 6 verschiedene Temperaturen eingestellt werden können. Am Kochbeginn ist es ratsam, höhere Temperaturen zu wählen.
  - Jede Platte ist mit einem Temperaturbegrenzer versehen, der dann eingreift, wenn die erreichte Temperatur die Glasplatte beschädigen könnte.
  - Bei Erhitzen der Glasplatte leuchtet die der Platte entsprechende Restwärme-Kontrolleuchte auf. Diese Leuchte leuchtet so lange die Glasplatte, auch wenn sie ausgeschaltet ist, eine hohe Temperatur beibehält. Diese Vorrichtung soll eventuelle Verbrennungen vermeiden.

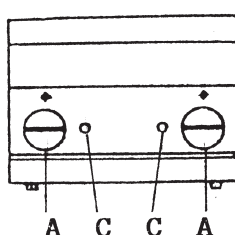
- Hinweise:**
- Gebrauchen Sie keine Kochtöpfe oder andere Behälter mit Aluminiumboden oder Zinnüberzug. Gebrauchen Sie keine Tontöpfe, da diese kaputt gehen oder reißen - und dadurch unhygienisch werden - können. Es wird empfohlen, Edeltahltöpfe mit flachem, glattem Boden und mit einem der Kochplatte entsprechenden Durchmesser zu gebrauchen.
- Bei Gebrauch von Kochtöpfen aus Gußeisen ist darauf zu achten, daß diese nicht auf der Platte verrutschen, damit keine Kratzer entstehen. Vor dem Aufsetzen ist darauf zu achten, daß der Boden der Behälter trocken ist. Es ist zu vermeiden, daß die Glasplatte mit spitzen oder scharfen Gegenständen getroffen wird. Weiters ist darauf zu achten, daß die Glasplatte während dem Betrieb nie mit Alufolie oder ähnlichem verdeckt wird.

Bei den Glaskeramik-Kochfeldern handelt es sich um Geräte, die ein Garen von Verschiedensten Speisen (Fleisch, Fisch, Eiern, Hülsenfrüchten, Reis, Gemüse usw.) ermöglichen, vorausgesetzt es werden die passenden Töpfe verwendet.

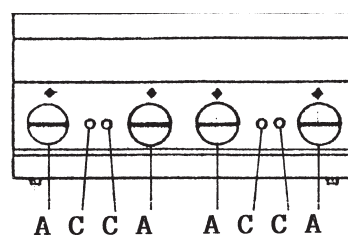
## Inbetriebsetzung

Den bauseits installierten Hauptschalter betätigen. Den der Platte entsprechenden Drehschalter (A) von "0" auf die gewünschte Position zwischen 1 und 6 drehen. Die Kontrolleuchte (C) zeigt an, daß das Gerät unter Spannung steht. Zum Ausschalten des Gerätes den Drehschalter auf Position "0" zurückdrehen. Die vordere Platte bei Modell PCC - 4ET sowie die vordere linke und hintere rechte Platte bei Modell PCC - 6ET bestehen aus einem Kern und einem äußeren Ring. Wird der Drehschalter gemäß der oberen Beschreibung betätigt, schaltet sich nur der Kern der Platte ein; wird der Drehschalter jedoch über Position "6" hinaus gedreht, so schaltet sich auch der äußere Ring ein und die Temperatur kann wiederum von Position "1" bis Position "6" geregelt werden.

PCC - 4EM  
PCC - 4ET



PCC - 6EM  
PCC - 6ET



## REINIGUNG UND PFLEGE

**Achtung: Zur Reinigung darf daß Gerät von außen keinesfalls mit einem direktem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Jeden Abend, nach Betriebsende, muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung gewährleistet den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes.

Vor der Reinigung muß das Gerät ausgesteckt werden. Die Geräteteile aus Edelstahl sind mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen und danach gründlich zu spülen, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Danach mit einem trockenen Lappen nachwischen. Keine kratzenden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden.

### **Reinigung der Kristallplatte:**

Die Kristallplatte muß mit flüssigen, fettlösenden, sauren Mitteln gereinigt werden, die auf Essig- oder Zitronenbasis bestehen und zur Reinigung von Keramik und Kristall geeignet sind.

Es ist ratsam, die Reinigung bei lauwarmer Platte durchzuführen, da eventuelle, noch warme Speisereste, verbrannte Fette u.ä. mit einem nassen Lappen erweicht und mit einem handelsüblichen Schaber entfernt werden können, wobei die Abnutzung der Glasplatte vermieden wird.

Keine Kratzenden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden.

## Verhalten bei längerer Außerbetriebsetzung

Das Gerät nach Anleitung sorgfältig reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schließen bzw. ausschalten.

## Verhalten im Störfall

Im Störfall sollte das Gerät außer Betrieb gesetzt, die Stromzufuhr unterbrochen und der Kundendienst benachrichtigt werden.

## WARTUNG (nur für Fachpersonal)

Alle Wartungsarbeiten sind ausschließlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Vor Wartungsbeginn ist der Stecker aus der Dose zu ziehen bzw. der Hauptschalter auszuschalten.

## Zugänglichkeit

Um an das Anschlußklemmenbrett zu gelangen, ist die Rückwand des Gerätes abzunehmen.

Die Bedienungselemente können über die vordere Blende erreicht werden. Dazu sind die Befestigungsschrauben der Bedienungsblende auszusrauben und diese letztere abzunehmen.