

Betriebs- und Installationsanleitung

Operating and Installation Instructions
Notice d'utilisation et d'installation

FEH 330
KCF 0331

FEH 360
KCF 0370

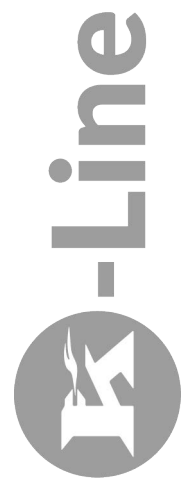
FEH 530
KCF 0354

FEH 560
KCF 0368

FEH 563
KCF 0365



Abb.: FEH560



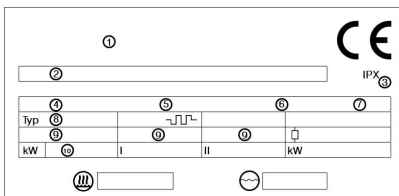
Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als
„**Originalbetriebsanleitung**“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.

Inhaltsverzeichnis

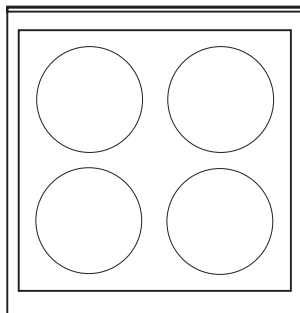
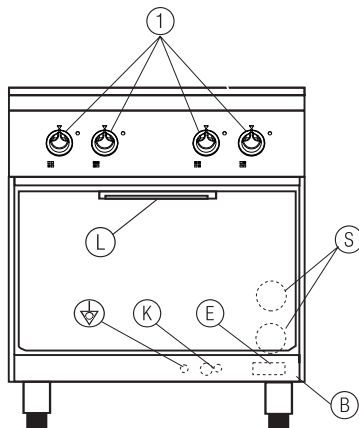
Das Gerät im Überblick	4	Aperçu général de l'appareil	28
Betriebsanleitung	5	Instructions de service	29
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	5	Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation	29
Bedienung der Kochstellen	6	Utilisation des zones de cuisson	30
Reinigung und Pflege	7	Nettoyage et entretien	31
Bedienung Elektro-Backöfen	7	Utilisation du four électrique	31
Reinigung Elektro-Backöfen	7	Nettoyage du four électrique	31
Garzeiten	8	Temps de cuisson	32
Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	12	Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles	36
Installationsanleitung	13	Instructions d'installation	37
Sicherheitshinweise	13	Consignes de sécurité	37
Transport	13	Transport	37
Aufstellen	13	Installation	37
Technische Daten	15	Caractéristiques techniques	39
The appliance at a glance	16	Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage	40
Operating instructions	17		
Safety instructions for operation, cleaning and repairs	17		
Operating the cooking zones	18		
Cleaning and care of the appliance	19		
Operating the electric oven	19		
Cleaning electric ovens	19		
Cooking times	20		
Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of "non-rust stainless steel"	24		
Installation instructions	25		
Safety instructions	25		
Transport	25		
Installation	25		
Technical data	27		



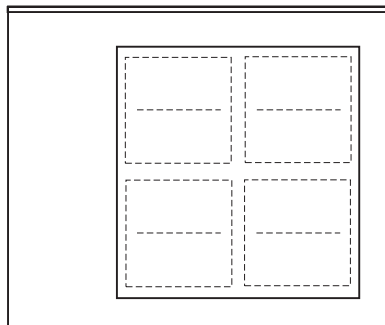
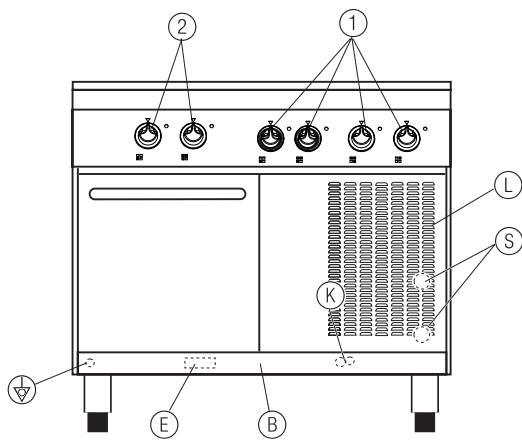
	Ⓓ	ⒼⒷ	Ⓕ Ⓑ
①	Hersteller	Manufacturer	Fabricant
②	Modell	Model	Modèle
③	Schutzklasse	Protection class	Classe de protection
F.Nr	Fabrikationsnummer	Manufacture no.	No de fabrication
④	Identnummer	Identification number	No. d'identification
⑤	Baujahr	Date of manufacture	Date de fabrication
⑥	Fabrik-Nr.	Factory no.	No. d'usine
⑦	Nr. des Schaltplanes	Wiring diagram number	No. du schéma câblage
Typ	Typ	Type	Type
⎓	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⏻	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Das Gerät im Überblick

Abb. zeigt FEH 530



FEH 563



Bedienung:

- ① Knebel Kochstellen
- ② Knebel Backofen
- Ⓛ Luftfilter mit Kühllufteingang für Induktionselement

Installation:

- Ⓔ Elektro-Anschlussklemmen*
- Ⓑ Blende Installationsraum
- Ⓚ Kabeleinführung*
- ⚡ Potentialausgleich*
- Ⓢ Segmente für Anschluss durch Rückwand 60 mm**

* Erreichbar nach Abnahme von Blende Ⓑ

** Nur bei Anschluss durch die Rückwand

Mitgeliefertes Zubehör

1 Pflegeset für Glaskeramik

EH 533 und FEH 563:

1 Backblech GN 2/1 (emailliert)

1 Bratrost GN 2/1 (verchromt)

Sonderzubehör gegen Mehrpreis

ZUB 008 Schutzstange vorn

ZUB 558 Flächen-Entkalker, anzuwenden zum Entfernen eines auftretenden Grauschleiers (Kalk) auf der Glaskeramik-Fläche. Dieses Mittel ist auch für Glaskeramik-Bratplatten zugelassen.

ZUB 559 Ersatzklingen für Glaskeramik-Reinigungsschaber

ZUB 560 Zusätzlicher Glaskeramik-Reinigungsschaber

ZUB 561 Pflegemittel für Glaskeramik

ZUB F50 1 Satz höhenverstellbare CNS-Füße

FEH 533 und FEH 563:


ZUB 200 zusätzliches Bratrost 530 x 650 mm


ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt, 325 x 530 mm

ZUB 220 zusätzliches Backblech, emailliert, 530 x 650 x 22 mm

Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

 Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

 Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
 - Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgut betreiben.
 - Herd nicht überlasten. Töpfe sollen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht viel größer als Kochplatten sein (max. 32 cm / 26 l das entspricht max. 30 kg).
 - Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionsfeld beeinträchtigt werden (Der Frequenzbereich des Induktionsfeldes ist 19-23 kHz).
 - Gerät nur für den beaufsichtigten Betrieb!
 - Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes Frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Kochstelle abschalten!
 - Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Glaskeramik führen!
 - Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramikfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Gerät allpolig vom Netz trennen. (z.B. durch Herausnehmen oder Ausschalten der Sicherungen).
 - Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Luftfilter betrieben werden. Der Luftfilter muss regelmäßig gereinigt werden.
 - Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochstellen legen.
 - Glaskeramik-Kochstellen nicht als Ablagefläche verwenden.
 - Metallgegenstände, wie z.B. Küchengeschirr, Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche der Induktionskochstelle belassen werden, weil diese heiß werden können.
 - Auf Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, ist zu achten, wenn sie in die unmittelbare Nähe der Induktionskochstelle geraten, da sie heiß werden können. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
 - Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochstellen in Berührung kommen.
 - Geräteteile oder Zubehöre, 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: Das Gerät abschalten!
 - 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. Sicherung).
- Magnetfeldempfindliche Gegenstände nicht auf dem Herd ablegen (z.B. elektronische Geräte, Kreditkarten, Disketten).
 - Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

Bedienung der Kochstellen

Hinweise zu den richtigen Geschirr (Glaskeramik)

Wir empfehlen nur Kochgeschirr zu verwenden, die vom Hersteller als für Glaskeramik geeignet ausgewiesen werden.

Verwenden Sie Geschirr mit ebenem und glattem Boden. Raue Topfböden verkratzen beim Verschieben die Glaskeramik-Kochfläche.

Hinweise zu den richtigen Geschirr (Induktion)

Die Induktionskochstelle erzeugt die Hitze nicht im Herd, sondern im Boden des Kochgeschirrs.

Dazu darf der Boden des Kochgeschirrs nicht aus ungeeignetem (nicht magnetisierbaren) Material sein.

Geprüft werden kann der Geschirrboden mit einem Magneten oder durch probeweises Aufsetzen auf die eingeschaltete Induktionskochstelle. Haftet der Magnet oder leuchtet die gelbe Lampe auf, ist das Geschirr geeignet.

Geeignet ist Geschirr mit Böden aus magnetisierbarem Stahl, Gußeisen und mit Mehrschichten-Böden. Hinweise der Hersteller beachten.

Ungeeignet ist reines Aluminium- oder Kupfergeschirr und keramisches Geschirr (Glas, Terrakotta etc.).

Minstdurchmesser des Geschirrs: 12 cm. Die volle Leistung wird bei einem Topfdurchmesser ab ca. 20 cm erreicht. Anders als bei anderen Kochstellen wird bei kleinerem Geschirr die weniger genutzte Energie aber nicht verschwendet.

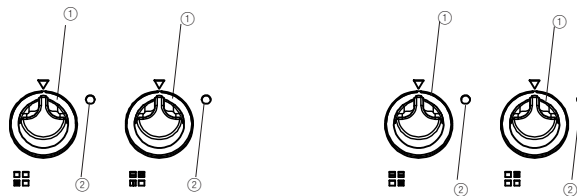
Geschirr mit dickerem Boden ist wegen der besseren Wärmeverteilung besser geeignet.

Offenes Fach im Unterbau

Das offene Fach kann zum Abstellen von Gegenständen benutzt werden. Aber:

☞ Da die Abluft des Induktionselementes durch den Unterbau geführt wird, darf das Fach nicht zugestellt werden. Dieses kann zu Abschaltung des Herdes führen.

⚠ Durch die Luftbewegung kommt es zu einer schnelleren Verschmutzung der abgestellten Gegenstände. Keine Lebensmittel im offenem Fach aufbewahren!



- ① Knebel für Kochstelle
- ② Leuchtmelder grün: Herd eingeschaltet

Induktionskochstellen

Die Induktionskochstellen haben eine automatische Topferkennung.

Die Induktionskochstelle wird durch Drehen des Knebels nach links auf Betriebsbereitschaft gestellt. Die grüne Lampe blinkt.

Wenn geeignetes Geschirr auf die Kochstelle gestellt wird: Kochstelle wird beheizt und die grüne Lampe leuchtet durchgehend. Hinweise zu den richtigen Töpfen beachten!

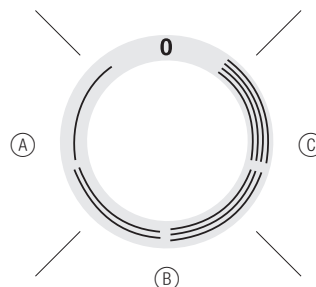
☞ Das Erkennen des Geschirrs kann mit einigen Sekunden Verzögerung geschehen, da das Induktionselement nur in kleinen Zeitabständen nach aufgestelltem Geschirr „sucht“.

Ankochen mit hoher Leistung, Fortkochen mit möglichst niedriger Leistung. Die benötigte Einstellung für das Fortkochen hängt von der Beschaffenheit des Geschirrs und der Menge des Gargutes ab.

⚠ Beim Braten ist die kürzere Aufheizzeit zu beachten, damit das Fett nicht überhitzt wird. Bei Pfannen mit dünnem Boden keine starke Heizleistung benutzen!

⚠ Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes Frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Kochstelle abschalten.

- Ⓐ Schwache Leistung
- Ⓑ 1/4 - 2/3 Leistung
- Ⓒ 2/3 - volle Leistung



Reinigung und Pflege

- ⚠ Für die Reinigung muss das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- ⚠ Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Edelstahloberflächen

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 12). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

Glaskeramik

Das Glaskeramik-Kochfeld ist leichter zu reinigen als herkömmliche Kochplatten, aber auch das Glaskeramik-Kochfeld braucht regelmäßige Pflege.

- ☞ Zum Entfernen von groben Verschmutzungen unbedingt ZUB 560 Glaskeramik-Reinigungsschaber benutzen. Durch ungeeignete Reinigungsschaber oder Spachtel wird die Glaskeramik und die umlaufende Silikondichtung beschädigt!

Übergekochtes oder Verschüttetes sofort aufwischen, bevor sich möglicherweise feste Verkrustungen bilden können.

Von der heißen Kochstelle alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Angeschmolzenes umgehend (noch im heißen Zustand) mit dem Glaskeramik-Reinigungsschaber von der Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.

Reinigen Sie das Kochfeld mehrmals täglich, auf jedem Fall bei Betriebsende. Bei leichter Verschmutzung reichen ein wenig Handspülmittel und ein feuchtes Tuch. Bei stärkerer Verschmutzung zuerst mit dem Glaskeramik-Reinigungsschaber die Kochfläche von groben Verunreinigungen befreien. Anschließend mit feiner Scheuermilch, Wurzelbürste oder verseifter Stahlwatte (z.B. Ako-pads, Abrazzo) Kochfläche von Verkrustungen befreien.

Auf keinem Fall Kunststoffschwämme mit eingebetteten Sandkörnern oder Stahlwolle verwenden!


Sandkörner, die vom Salatputzen oder Kartoffelschälen auf die Glaskeramikplatte gelangt sind, können beim Verschieben von Töpfen und Pfannen Kratzer erzeugen. Mit viel Wasser wegschwemmen.

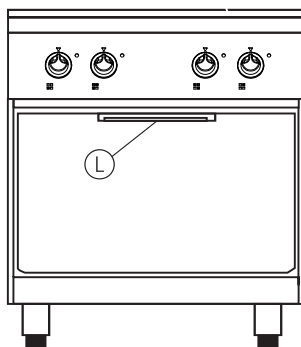
Eventuell auftretenden Grauschleier (Kalkablagerung) mit verdünnter Essiglösung oder Flächenentkalker beseitigen.

Regelmäßige Pflege mit Glaskeramik-Pflegemitteln erhält den Glanz des Glaskeramik-Kochfeldes und mindert den Verschleiß. Gebrauchsanweisung des Herstellers beachten!

Luftfilter reinigen

FEH 330, 360, 530, 560

- Der Luftfilter  befindet sich oben im offenen Fach. Die Luftfilter liegen lose auf und können einfach herausgezogen werden. Reinigung in der Spülmaschine oder im Spülbecken mit handelsüblichen Spülmitteln. Nach der Reinigung den Luftfilter trocknen und wieder ganz in die Öffnung hineinschieben.

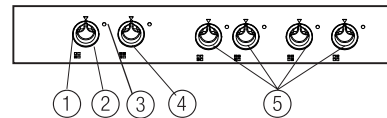


Wir empfehlen folgende Hilfsmittel:





- ZUB 558 Flächen-Entkalker, anzuwenden zum Entfernen eines auftretenden Grauschleiers (Kalk) auf der Glaskeramik-Fläche. Dieses Mittel ist auch für Glaskeramik-Bratplatten zugelassen.
- ZUB 559 Ersatzklingen für Glaskeramik-Reinigungsschaber
- ZUB 560 Glaskeramik-Reinigungsschaber
- ZUB 561 Pflegemittel für Glaskeramik-Flächen in Herden. Nicht für Glaskeramik-Bratplatten verwendbar! (Nicht gesundheitlich unbedenklich nach LMBG, für Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.)

Bedienung Elektro-Backöfen

FEH 536



Ober- und Unterhitze sind getrennt thermostatisch geregelt:

- Oberhitze: Backofen Temperatur Knebel  mit Aufheizanzeige  (gelbe Leuchte oben).
- Unterhitze: Backofen Temperatur Knebel  mit Aufheizanzeige  (gelber Leuchte unten).

In dieser Betriebsart immer nur mit einem Einschub arbeiten.

Ausnahme: Braten auf Rost mit Fettpfanne darunter. In der Regel den mittleren Einschub nutzen.

Durch den Kipphelb an der Backofentür kann die Feuchte im Backofen reduziert werden.

Backofen immer vorheizen. Wenn die gelbe Aufheizanzeige erlischt ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Reinigung Elektro-Backöfen

Zur Vermeidung von Betriebsstörungen und aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Zur leichteren Reinigung:

Die seitlichen Auflagen für die Behälter können losgeschraubt und herausgenommen werden.

Der Backofenboden kann ebenfalls herausgenommen werden. Der Heizkörper der Unterhitze kann angehoben werden.

Die seitlichen Auflagen und Backbleche können in der Spülmaschine gereinigt werden

Abwarten, bis das Gerät auf mindestens 60 – 80 °C abgekühlt ist!

Tragroste und Garraum mit dem Spezialreiniger „Combi-Clean“ einsprühen und ca. 10 – 20 Min. bei geschlossener Backofentür im Ruhezustand einwirken lassen.

Danach mit grobem Schwamm putzen und mit klarem Wasser ausspülen.

- ☞ Beachten Sie bitte die „Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus Edelstahl rostfrei“.

- ⚠ Bei Reinigung Thermostatfühler und Heizkörper nicht verbiegen oder verschieben!
- ⚠ Nach Reinigungsende Backofentür mit Kipphelb aufstellen, damit der Backofen auslüften kann!
- ⚠ Das Gerät nicht mit Wasser, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- ⚠ Vermeiden Sie körnige Putzmittel.

Garzeiten

Gargut	Bemerkung	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Einschubebenen mit Blechen oder GN-Behälter 2/1	Stück oder kg pro GN-Behälter 2/1
Kurzgebratenes					
Rumpsteaks	einfetten	8 - 10	270	Blech	24 Stück à 150 g
Kotelett	einfetten	12	270	Blech	20 Stück à 150 g
Schnitzel paniert	einfetten	10	270	Blech	20 Stück à 160 g
Frikadellen	einfetten	15	250	Blech	24 Stück à 140 g
Bratwurst	einfetten	18	220	Blech	40 Stück à 100 g
Braten					
Rinderbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	150	140	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	12 - 14 kg
Rinderrouladen	würzen, einfetten, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	120	160	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	40 Stück
Roastbeef	würzen, einfetten	30	200	Blech	12 - 14 kg
Kalbsbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	100	160	Blech	12 - 14 kg
Schweine-nackenbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	90	180	Blech	12 - 14 kg
Schweinehexen	Schwarte ziselieren, würzen, einfetten	90	160	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	18 Stück
Kasseler	einfetten	50	200	Blech	12 - 14 kg
Hackbraten	Bleche befeuchten, Hackbraten leicht einritzen	50	180	Blech	6 Stück à 2 kg
Lammbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	80	160	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	12 - 14 kg
Wild					
Hasenkeulen	spicken, Gewürz einreiben, einfetten, zwischendurch begießen u. Sauce ziehen	70	160	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	24 Stück
Rehrücken	spicken, würzen, einfetten	25	245	Blech	4 Stück
Geflügel					
Hähnchenkeulen	mit Gewürz einreiben und einfetten	18	240	Blech o. Rose	24 Stück à 180 g
ganze Hähnchen	mit Gewürz einreiben und einfetten	35	240	Rost und Fettpfanne	12 Stück
Putenbrust	mit Gewürz einreiben und einfetten	90	160	Blech	12 - 14 kg
Enten	mit Gewürz einreiben und einfetten	80	160	Blech	6 Stück à 2 kg
Gänse	mit Gewürz einreiben und einfetten	120	160	Blech	4 Stück à 4 kg
Fisch					
Schollen paniert	einfetten, helle Seite nach oben legen	15	270	Blech	12 Stück
Forelle Müllerin	würzen, mehlieren, einfetten	15	270	Blech	16 Stück
Heilbutt natur	würzen, einfetten, Weißwein oder Zitronenwasser, Garnitur z.B. Tomatenscheibe oder Gemüsestreifen	15	140	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	20 Stück

Gargut	Bemerkung	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Einschubebenen mit Blechen oder GN-Behälter 2/1	Stück oder kg pro GN-Behälter 2/1
Sonstiges					
gefüllte Paprikaschoten	frisch oder TK-Ware	50	180	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	40 Stück
gefüllte Kohlrouten	Kohlblätter gut blanchieren oder TK-Ware	60	180	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	50 Stück
Schinken in Brotteig	Schinken mit Brotteig einschlagen	120	180	Blech	5 - 6 kg
Toast		5	270	Blech o. Rost	30 Stück
Ragout fin	warm in Koketten portioniert, mit Sauce Hollandaise napieren	6	270	Blech o. Rost	6 Kokotten
Blumenkohl gratiniert	vorgegarten Blumenkohl in Behälter geben, mit Käse bestreuen oder Sauce Monay napieren	10	270	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	10 kg
Bratkartoffeln	gegarte Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen, Speck mit Zwiebeln auslassen dazugeben, gleichmäßig verteilen	12	270	Blech	4 kg
Folienkartoffeln	große rohe Kartoffeln mit Gewürz und Kräuterbutter in Alufolie einhüllen	45	200	Blech o. Rost	40 Stück
Sahne-Kartoffeln gratiniert	rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen, Butter, Käse, Sahne, Eigelb dazugeben	40	200	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	10 kg
Gemüseauflauf	vorgegartes Gemüse mit Gewürz, Sahne, Eigelb, Käse und Butter in Behälter geben	40	180	GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	8 kg
Kuchen und Brot					
Sandkuchen	Kastenform	50	160	Blech o. Rost	4 Formen
Hefezopf	mit Eigelb einstreichen	40	170	Blech	6 Stück
Croissants	vorher gären	30	180	Blech	20 Stück
Baguette	vorher gären	30	180	Blech	6 Stück
Pflaumenkuchen	wenn möglich Schwarz- oder emaillierte Bleche verwenden	60	160	Blech	5 kg
Bisquitböden	Springform oder ungelochte Behälter 40–65 mm tief	30	180	Blech o. Rost	4 Form
TK-Fertigmenues regenerieren					
Tiefkühl-Menüschaalen	Ungeteilt, 227 x 178 x 35 mm außen, L x B x H, 945 ml Inhalt	50 - 70	170	Rost	6 Schalen
	2 geteilt, 227 x 178 x 35 mm außen, L x B x H, 820 ml Inhalt	50 - 70	170	Rost	6 Schalen
	3 geteilt, 227 x 178 x 35 mm außen, L x B x H, 800 ml Inhalt	50 - 70	170	Rost	6 Schalen
Tiefkühl-Mehrportionsschaalen	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm außen, L x B x H, 5200 ml Inhalt	70 - 90	170	Rost	2 Schalen
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm außen, L x B x H, 2450 ml Inhalt			Rost	4 Schalen
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm außen, L x B x H, 1700 ml Inhalt			Rost	6 Schalen

Wartung

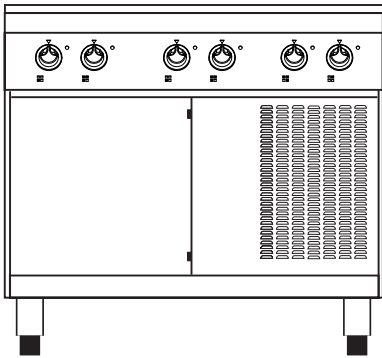
Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

- ⚠ Für Wartungsarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherung).
- ⚠ Wartungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

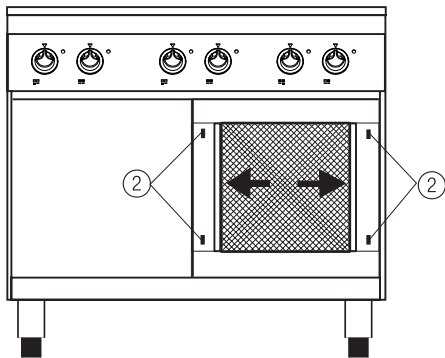
Wartung FEH 533 und FEH 563

Der Luftfilter befindet sich hinter der Blende ②.

- Backofentür öffnen und Schrauben ① lösen. Blende entfernen.

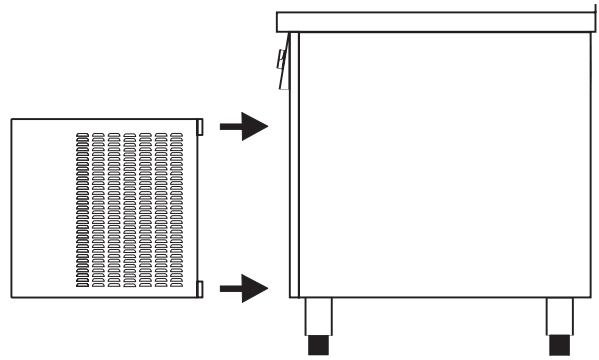


- Schrauben ② am linken oder rechten Winkel lösen. Filter leicht anheben und nach rechts bzw. links herausschieben.

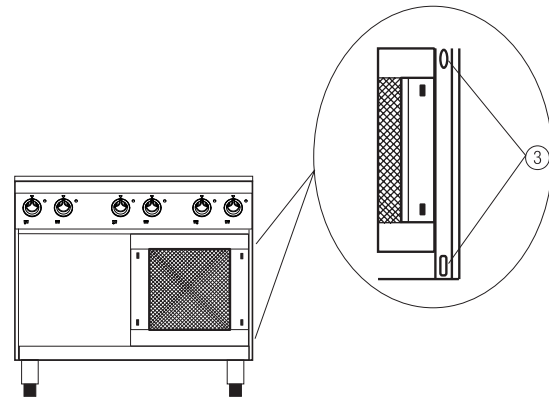


- Reinigung in der Spülmaschine oder im Spülbecken mit handelsüblichen Spülmitteln. Nach der Reinigung den Luftfilter trocknen und wieder in die Winkel einsetzen.

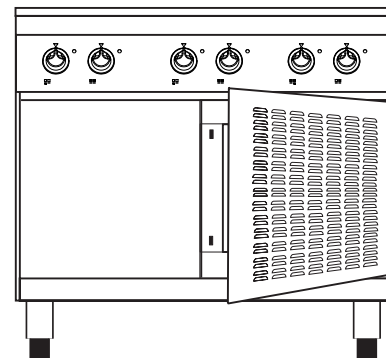
- Blende seitlich zwischen Gerätewand und Filterwinkel einsetzen.



- Metalllaschen der Blende in die vorgesehenen Öffnungen ③ am Gerät einführen.



- Blende rechts an das Gerät drücken und nach links zuklappen.



Hilfe bei Störungen



Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

Einige Störungen können Sie ohne den Kundendienst zu rufen beheben. Dieses kann Zeit und Geld sparen.

Störung	Ursache	Maßnahme
Kochstelle eingeschaltet, grüne Kontrollleuchte für Betrieb leuchtet nicht	Bauseitige Sicherung defekt Netzanschluss unterbrochen Gerät defekt	Sicherungen kontrollieren Netzanschluss kontrollieren Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Beim Einschalten des Gerätes schalten die bauseitigen Sicherungen wiederholt ab	Falsche bauseitige Sicherungen Gerät defekt	Sicherungen austauschen Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Kochstelle eingeschaltet, Kochfeld heizt nicht	Ungeeignetes Kochgeschirr, Topfbodendurchmesser ist kleiner als 12 cm	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochstelle eingeschaltet, Kochstelle heizt zu wenig	Ungeeignetes Kochgeschirr Bauseitige Sicherung defekt	Geeignetes Kochgeschirr verwenden Sicherung austauschen
Kochstelle heizt immer mit maximaler Leistung	Knebelschalter defekt	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Kleine Metallgegenstände lassen das Gerät in Betrieb Kontrollleuchte der Kochstelle leuchtet statt zu blinken	Topferkennung defekt	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Leeres Kochfeld ist in Betrieb Kontrollleuchte der Kochstelle leuchtet statt zu blinken	Topferkennung defekt	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Fehler werden auch durch die Kochstellenkontrollleuchte angezeigt. Nachdem sie 1-mal lange und 1-mal mittellange aufgeleuchtet hat, werden durch x-maliges Blinken die Fehler angezeigt. Die Anzahl des Blinkens entspricht dem Fehlercode. Z.B. : ■■■■■ ■■■■ ■■■■ ■■■■ ■■■■		
1- bis 2-maliges Blinken	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
3- oder 6-maliges Blinken	Schlechte Belüftung der Elektronik Lüftungswege verstopft	Zu- und Abluftöffnungen müssen frei sein Filter in Luftansaugbereich reinigen
4-maliges Blinken	Kochstellentemperatur zu hoch. Kochgeschirr leergekocht	Kochgeschirr von Kochstelle nehmen Kochstelle ausschalten
Nachdem sie 1-mal lange und 2-mal mittellange aufgeleuchtet hat, werden durch x-maliges Blinken die Fehler angezeigt. Die Anzahl des Blinkens entspricht dem Fehlercode. Z.B. ■■■■■ ■■■■ ■■■■ ■■■■ ■■■■		
2-maliges Blinken	Knebelschalter defekt	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen
Andere Blinkfolgen	Defekte im Induktionsmodul	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

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

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

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

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden 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 stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.


Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie 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:

- Fremdrost (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).


Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“


 Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem 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 (z.B. Pril Supra) verwendet werden.

Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.

 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 „Edelstahl rostfrei“.

 Insbesondere bei Kesseln und Kombigarern ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.

 Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. 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.


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

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluss dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlussbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig 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.
- Anschlussmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem vorhanden. Anschluss gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Der Netzanschluss muss mindestens mit einer Anschlussleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluss vorgesehen, Anschluss über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden.
- Die Auslegung von Raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

Transport

-  Gerät nicht an Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.


Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

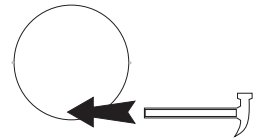
Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

Die Anschlüsse können

- durch den Geräteboden von unten
- oder von hinten erfolgen.

-  Anschluss durch die Rückwand nur, wenn der Anschluss aus einem geschlossenem Installationsraum erfolgt!

Für den Anschluss durch die Geräte-rückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet. Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die kreisrunde Platte herausbricht.



Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen. Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.

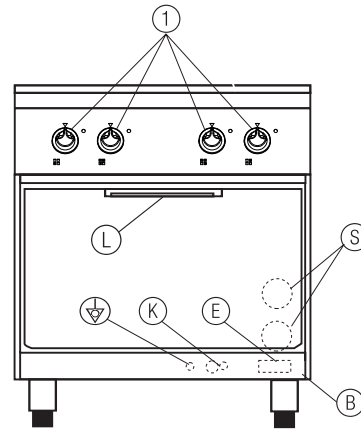
Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

Anschluss

Für die Elektroinstallation muss der Anschlussraum zugänglich gemacht werden.

- Untere Frontblende (B) entfernen: Schrauben (1) lösen und das Blech nach unten abziehen.



Elektro

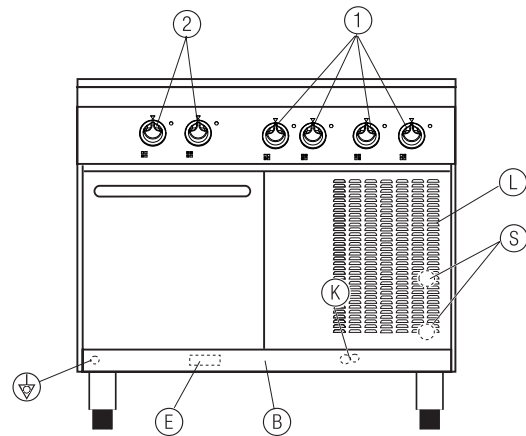
Der Anschlusskasten (E) ist von vorn zu erreichen. Er befindet sich hinter den Frontblenden (B).

- ⚠ Anschluss nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen. Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne der Grundauführung sind Bestandteil dieser Anleitung. Schaltpläne von Sonderanfertigungen befinden sich im Anschlussraum des Gerätes.

Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen. Bei Sonderausführungen Schaltpläne zusammen mit dieser Anleitung aufbewahren und die nicht gültigen Schaltpläne als solche kennzeichnen!

- ⚠ Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpolige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.



Funktion prüfen

Kochstellen einzeln in Betrieb nehmen. Der grüne Leuchtmelder muss jedesmal leuchten.

Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FEH	330	360	530	560	533	563
Breite	400		800		1200	
Tiefe	850					
Korpushöhe*	750					

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.

Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen Füßen aus Kunststoff (± 25 mm).

Bauseitig vorzusehen:

Schütze	–
Lastleitungen	1
Bauseitige Signalisierung	3 x 1,5 mm ²
Leistungsoptimierungsanlage	5 x 1,5 mm ²

Modell FEH	330	360	530	560	533	563
Approbation						
Prüfzeichen	CE					
Strahlwasserschutz	IPX5					

Anwendungsspezifische Daten						
Kochstellen (gesamt)	2 x 3,5 kW	2 x 7 kW (je 2 x 3,5 kW)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (je 2 x 3,5 kW)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (je 2 x 3,5 kW)
VAR 957	2 x 5,0 kW	-	4 x 5,0 kW	-	4 x 5,0 kW	-
Kochzonen	2 x je \varnothing 280 mm	2 x je 280 x 280 mm	4 je \varnothing 280 mm	4 x je 280 x 280 mm	4 je \varnothing 280 mm	4 x je 280 x 280 mm
Offener Schrankraum B x T x H	333 x 700 x 280 (nutzbar) mm		730 x 700 x 280 (nutzbar) mm		-	-

Backofen						
B x T x H	-			538 x 690 x 370 mm		
Backblech B x T	-			530 x 650 mm GN 2/1 optional auch GN 1/1		
Leistung Ober- / Unterhitze	-			2 kW / 2 kW		
Regelbereich Thermostat	-			50 – 300 °C		

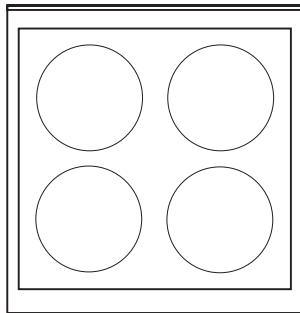
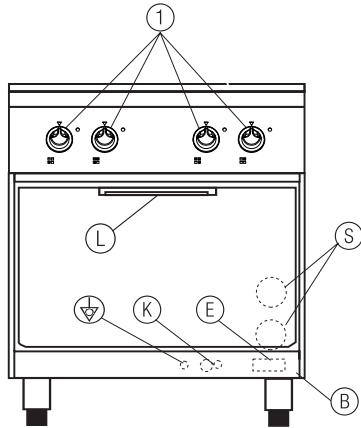
Anschlussdaten							
Elektro:	Nennaufnahme	7,0 kW	14,0 kW	14,0 kW	28,0 kW	18,0 kW	32,1 kW
	VAR 957	10,0 kW	-	20,0 kW	-	24,0 kW	-
	Anschluss	400 V 3N AC 50 Hz					
	Absicherung	16 A	25 A	25 A	50 A	32 (35) A*	63 A
	VAR 957	16 A	-	32 (35) A*	-	40 A	-
	Anschlussklemmen	4 mm ²	16 mm ²				

Ergänzende technische Daten							
Frequenz des Induktionsfelds		18 - 22 kHz					
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	0,69 kW	1,37 kW	1,37 kW	2,74 kW	3,41 kW	4,79 kW
	sensibel	0,49 kW	0,98 kW	0,98 kW	1,96 kW	2,38 kW	3,36 kW
	latent	0,2 kW	0,39 kW	0,39 kW	0,78 kW	1,03 kW	1,42 kW
	Dampfabgabe	0,29 kg/h	0,58 kg/h	0,58 kg/h	1,16 kg/h	1,52 kg/h	2,09 kg/h
VAR 957	gesamt	0,98 kW	-	1,96 kW	-	4,00 kW	-
	sensibel	0,70 kW	-	1,40 kW	-	2,80 kW	-
	latent	0,28 kW	-	1,56 kW	-	1,20 kW	-
	Dampfabgabe	0,41 kg/h	-	0,83 kg/h	-	1,77 kg/h	-

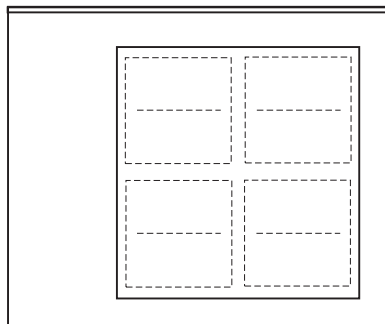
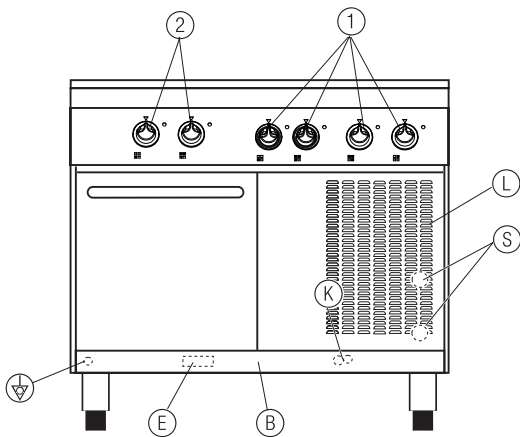
* 32 A = Automat, 35 A = Schmelzsicherung

The appliance at a glance

Illustration shows FEH 530 as an example



FEH 563



Operation:

- ① Control knobs of the cooking zones
- ② Control knobs oven
- Ⓛ Air filter with cooling air opening for induction element

Installation:

- ⓔ Electric connection terminals*
- ⓑ Installation room panel
- Ⓚ Cable inlet*
- ⚡ Equipotential bonding*
- Ⓢ Segments for connection through the rear panel 60 mm**

* Accessible by removing panel ⓑ

** Only for connection through the rear panel

Standard accessories

1 cleaning set for glass ceramic hob

FEH 533 and FEH 563:

1 baking tray GN 2/1 (enamelled)

1 grid GN 2/1 (chrome-plated)

Optional accessories at extra charge

ZUB 008 Front protection bar

ZUB 558 Use the surface decalcifying agent to remove any grey fog (calcium deposits) on the glass ceramic surface. This agent is also permissible for use on glass ceramic frying plates.

ZUB 559 Replacement blades for glass ceramic cleaning scraper

ZUB 560 Additional scraper for glass ceramic hob

ZUB 561 Cleaning agent for glass ceramic hob

ZUB F50 1 set of height-adjustable nickel-chromium steel feet

FEH 533 and FEH 563:

ZUB 200 Additional grid GN 2/1 (chrome-plated), 530 x 650 mm


ZUB 201 Grid GN 1/1, (chrome-plated), 325 x 530 mm


ZUB 220 Additional baking tray GN 2/1 (enamelled), 530 x 650 x 22 mm

ZUB 265 Grease drip tray (enamelled), 530 x 650 x 40 mm

Operating instructions

Safety instructions for operation, cleaning and repairs

 The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

 These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.

- Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Put on the lid, switch off the heat and carefully withdraw the pan from the hot cooking zone.
 - Do not operate the cooking zones without cooking something.
 - Do not overheat the hob. Pans used for their intended purpose should not be much larger than the hot plates (max. 32 cm / 26 l equivalent to max. 30 kg).
 - Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction field (the frequency range of the induction field is 19-23 kHz).
 - The appliance must not be left unattended when in operation!
 - Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. Never leave food with fat and oil, e.g. French fries, unattended when they are being prepared. Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
 - The glass ceramic surface is very resistant, but nevertheless avoid dropping hard objects onto it. Impact from a concentrated load can cause the glass ceramic surface to break!
 - The appliance must immediately be switched off if any cracks, chinks or signs of breakage appear on the glass ceramic surface. Disconnect the appliance from the mains at all poles (e.g. by removing or switching off the fuses).
 - The appliance may only be used with the air filter supplied. The air filter must be cleaned regularly.
 - Do not place any aluminium foil or plastic on the cooking zones.
 - Do not use glass ceramic cooking zones as a place for depositing objects.
 - Metal objects, e.g. kitchen utensils, cutlery, must not be left on the surface of the induction hob as they can become hot.
 - Take care with metal objects which are worn on the body if they come into the direct vicinity of the induction hob as they can become hot. Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
 - Be careful when working with additional appliances! The connection cables must not come into contact with the hot cooking zones.
 - Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.
 - Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! Switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
 - The appliance must not be in operation during cleaning.
 - Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
 - Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
 - When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse).
- Do not place magnetorsensitive objects on the hob (e.g. electronic devices, credit cards, discs).
 - The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

Operating the cooking zones

Information on the right type of cookware (glass ceramic)

We recommend that you only use cookware which the manufacturers have specified as being suitable for glass ceramic hobs.

Use cookware with a smooth and even base. Saucepans with rough bases scratch the glass ceramic cooking surface when they are moved.

Information on the right type of cookware (glass ceramic)

The induction cooking zone does not generate heat in the hob; it is generated on the base of the cookware used.

The base of the cookware must hence be made of a suitable material (magnetic).

The base of the cookware can be tested with a magnet or by placing it on an induction cooking zone that has been switched on. Cookware will be suitable if the magnet sticks to the cooking zone or if the yellow lamp lights up.

Cookware with a base made of magnetic steel or cast iron or with a multi-layer base is suitable. Please observe the manufacturer's instructions.

Cookware made of pure aluminium or copper or ceramic cookware is unsuitable (glass, terracotta, etc.).

The minimum diameter of the cookware: 12 cm. The maximum power level is achieved when the pan diameter is 20 cm. Unlike for small cookware on other types of cooking zones, the lower consumption of energy is not wasted.

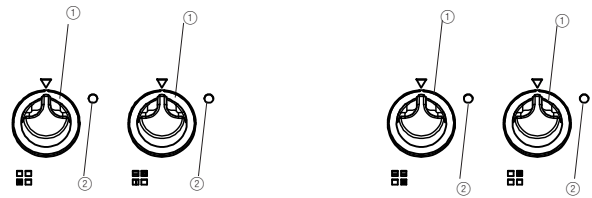
Cookware with a thick base is more suitable since the heat is distributed better.

Open compartment in the bottom unit

The open compartment can be used for storing items. However,

⚠ since the outgoing air of the induction element is lead through the bottom unit, the compartment may not be closed up, since this may result in the hob being switched off.

⚠ The flow of air will result in items stored in the unit becoming soiled more quickly. Do not store any food in the open compartment.



- ① Control knob of the cooking zone
- ② Green pilot light: hob switched on

Induction cooking zones

The induction cooking zones have an automatic pan detection device. An induction cooking zone is switched on ready for operation by turning the knob anti-clockwise. The green lamp blinks.

If suitable cookware is placed on the cooking zone: the cooking zone will be heated up and the green lamp will remain on. Information on the right types of saucepan!

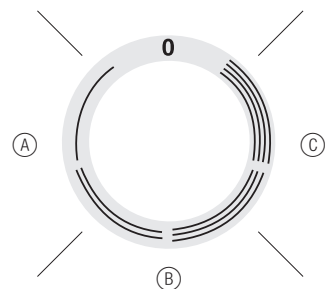
⚠ It may take a few seconds for the cookware to be recognised, since the induction element only attempts to detect cookware that has been placed on the cooking zone in small time „intervals“.

Parboiling on a high flame and simmering on as low a flame as possible. The required setting for simmering depends on the type of kitchenware and the quantity of food to be cooked.

⚠ The heating up time must be shorter for frying since the fat will otherwise become overheated. Do not use any high power settings for pans with a thin base.

⚠ Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. Never leave food with fat and oil, e.g. French fries, unattended when they are being prepared. Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

- Ⓐ Low setting
- Ⓑ 1/4 - 2/3 power setting
- Ⓒ 2/3 - full power setting



Cleaning and care of the appliance

- ⚠ Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to sufficiently cool down.
- ⚠ Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.

Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 24). Avoid abrasive cleaning agents.

Glass ceramic

The glass ceramic cooking surface is easier to clean than traditional hobs, but even the glass ceramic cooking surface requires regular care.

- ✎ If the glass ceramic surface is heavily soiled, use the glass ceramic cleaning scraper ZUB 560. Unsuitable cleaning scrapers or spatulas can damage the glass ceramic surface and the surrounding silicone seal!

Food which has boiled over or been spilled should be immediately wiped away before it can become encrusted and stick with possible permanent effects.

Keep anything that can melt away from the hot cooking zone, e.g. plastics, foil, in particular sugar and very sugary food. To avoid damage to the glass ceramic cooking surface, immediately scrape away anything that has started to melt (while it is still hot) using the glass ceramic cleaning scraper.

Clean the hob several times a day and always after the appliance has been switched off. If the appliance is not particularly dirty, a little hand washing-up liquid and a damp cloth will be sufficient. If the hob is heavily soiled, first scrape away the worst parts with the glass ceramic cleaning scraper. Then, using a fine liquid scouring agent, a fine brush or soapy, very fine scouring pads clean away any encrusted remains from the cooking surface.

On no account should you use any plastic sponges with embedded grains of sand or steel wool!

Grains of sand from washing lettuce or peeling potatoes that drop onto the glass ceramic cooking surface can cause it to become scratched when saucepans and frying pans are moved across it. Wash away with a generous quantity of water.

Remove any grey fog (deposits of calcium) with a diluted solution of vinegar or surface decalcifying agent.

Regular care with a product specially intended for glass ceramic surfaces reduces wear and tear. Observe the handling instructions of the manufacturer!

Cleaning the air filter

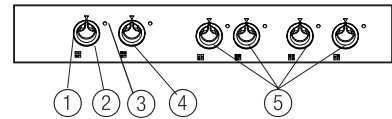
The air filter is located at the top in the open compartment. The air filters are not fastened and can simply be pulled out. Clean them in the dishwasher or in the sink with commercially-available detergents. After they have been cleaned, dry the air filters and push them right back into the opening.

We recommend using the following aids:

- ZUB 558 Use the surface decalcifying agent to remove any grey fog (calcium deposits) on the glass ceramic surface. This agent is also permissible for use on glass ceramic frying plates.
- ZUB 559 Replacement blades for glass ceramic cleaning scraper
- ZUB 560 Scraper for glass ceramic hob
- ZUB 561 Cleaning agent for glass ceramic hobs.
Do not use for glass ceramic frying plates!
(Under the German Food Act a possible health hazard if the appliance parts concerned come into contact with food.)

Operating the electric oven

FEH 563



The top heat and the bottom heat are controlled by separate thermostats:

- Top heat: oven temperature knob ② with heating up indicator ③ (top yellow pilot light).
- Bottom heat: oven temperature knob ④ with heating up indicator ③ (bottom yellow pilot light).

In this operation mode you can only use one rack. Exception: Roasting on the grid with a drip pan underneath. It is customary to use the middle rack.

Any humidity in the oven can be reduced by activating the lever on the oven door.

Always preheat the oven. When the yellow heating up indicator goes out, this means that the set temperature has been reached.

Cleaning electric ovens

To avoid trouble during operation and for reasons of hygiene, the appliance should be cleaned every day after being used.

To facilitate cleaning:

The side supports for the containers can be unscrewed and removed. The oven base can also be removed. The heating element providing the bottom heat can be lifted up.

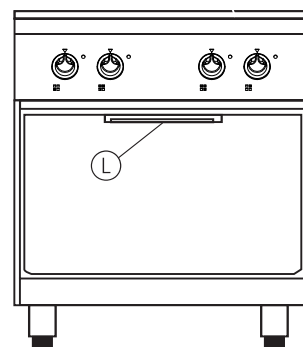
The side supports and the baking trays can be washed in a dishwasher. Wait until the appliance has cooled down to at least 60-80 °C!

Spray the support grids and the oven cavity with the special cleaning agent "Combi-Clean" and allow it to act for approx. 10-20 mins. with the oven door closed and the appliance in idle mode.

Then clean with a coarse sponge and rinse with clear water.

- ✎ Please observe our "Recommendations for looking after large-scale kitchen appliances made of stainless steel".

- ⚠ When cleaning the appliance, do not bend or displace the thermostat sensors and the heating elements!
- ⚠ When you have finished cleaning the appliance, open the oven door using the lever to allow sufficient ventilation!
- ⚠ Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners.
- ⚠ Avoid gritty cleaning agents




Cooking times


Food	Note	Cooking time in minutes	Temperature in °C	Rack levels with trays or GN 2/1 containers	Pieces or kg per GN 2/1 container
Quick roasts					
Rump steak	grease	8 - 10	270	tray	24 pc., 150 g each
Chops	grease	12	270	tray	20 pc., 150 g each
Escalope in breadcrumbs	grease	10	270	tray	20 pc., 160 g each
Rissoles	grease	15	250	tray	24 pc., 140 g each
Sausages	grease	18	220	tray	40 pc., 100 g each
Roasting					
Joint of beef	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	150	140	unperforated GN container 65 mm deep	12 - 14 kg
Beef roulade	season, grease, baste occasionally and make gravy	120	160	unperforated GN container 65 mm deep	40 pieces
Roast beef	season, grease	30	200	tray	12 - 14 kg
Roast veal	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	100	160	tray	12 - 14 kg
Neck of pork	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	90	180	tray	12 - 14 kg
Knuckle of pork	prepare crackling, season, grease	90	160	unperforated GN container 65 mm deep	18 pieces
Smoked pork loin	grease	50	200	tray	12 - 14 kg
Meat loaf	moisten trays, make slight indent into meat loaf	50	180	tray	6 pieces, 2 kg each
Roast lamb	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	80	160	unperforated GN container 65 mm deep	12 - 14 kg
Game					
Haunch of rabbit	lard, rub in seasoning, grease, baste occasionally and make gravy	70	160	unperforated GN container 65 mm deep	24 pieces
Saddle of venison	lard, season, grease	25	245	tray	4 pieces
Poultry					
Leg of chicken	rub in seasoning and grease	18	240	tray or grid	24 pc., 180 g each
Whole chickens	rub in seasoning and grease	35	240	grid and drip pan	12 pieces
Breast of turkey	rub in seasoning and grease	90	160	tray	12 - 14 kg
Duck	rub in seasoning and grease	80	160	tray	6 pc., 2 kg each
Goose	rub in seasoning and grease	120	160	tray	4 pc., 4 kg each
Fish					
Plaice in breadcrumbs	grease, place light side upwards	15	270	tray	12 pieces
Trout meunière	season, coat in flour, grease	15	270	tray	16 pieces
Halibut au naturel	season, grease, white wine or diluted lemon juice, dressing such as sliced tomatoes of julienne strips	15	140	unperforated GN container 65 mm deep	20 pieces

Food	Note	Cooking time in minutes	Temperature in °C	Rack levels with trays or GN 2/1 containers	Pieces or kg per GN 2/1 container
Miscellaneous					
Stuffed peppers	fresh or deep frozen	50	180	unperforated GN container 65 mm deep	40 pieces
Stuffed cabbage rolls	blanch cabbage leaves well or use a frozen product	60	180	unperforated GN container 65 mm deep	50 pieces
Ham in pastry	wrap ham in pastry	120	180	tray	5 - 6 kg
Toast		5	270	tray or grid	30 pieces
Gourmet ragout	fill while still warm into cocottes, dress with hollandaise sauce	6	270	tray or grid	6 cocottes
Cauliflower cheese	place cooked cauliflower in container, top with cheese or a cheese sauce	10	270	unperforated GN container 65 mm deep	10 kg
Fried potatoes	cook potatoes and slice, season, add generous portion of bacon and onions, distribute evenly	12	270	tray	4 kg
Baked potatoes	wrap large potatoes raw in aluminium foil together with seasoning and herb butter	45	200	tray or grid	40 pieces
Mashed potatoes au gratin	slice raw potatoes, season, add butter, cheese, cream, yolk of egg	40	200	unperforated GN container 65 mm deep	10 kg
Vegetable soufflé	cook vegetables and place in container with seasoning, cream, yolk of egg, cheese and butter	40	180	unperforated GN container 65 mm deep	8 kg
Cake and bread					
Madeira cake	rectangular tin	50	160	tray or grid	4 tins
Plaited bun	coat with yolk of egg	40	170	tray	6 pieces
Croissants	allow to rise first	30	180	tray	20 pieces
Baguette	allow to rise first	30	180	tray	6 pieces
Plumtart	if possible use black or enamelled trays	60	160	tray	5 kg
Sponge bases	spring form or unperforated containers 40–65 mm deep	30	180	tray or grid	4 tins
Regenerating ready-to-serve deep frozen dishes					
Serving dishes for deep-frozen food	undivided, 227 x 178 x 35 mm outer, L x W x H, capacity 945 ml	50 - 70	170	grid	6 dishes
	2 divided, 227 x 178 x 35 mm outer, L x W x H, capacity 820 ml	50 - 70	170	grid	6 dishes
	3 divided, 227 x 178 x 35 mm outer, L x W x H, capacity 800 ml	50 - 70	170	grid	6 dishes
Multi-portion dishes for deep-frozen food	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm outer, L x W x H, capacity 5200 ml	70 - 90	170	grid	2 dishes
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm outer, L x W x H, capacity 2450 ml			grid	4 dishes
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm outer, L x W x H, capacity 1.700 ml			grid	6 dishes

Maintenance


Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

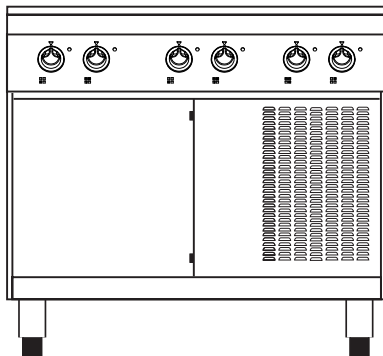
 When carrying out maintenance work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse).


 Maintenance work should only be carried out by qualified personnel.

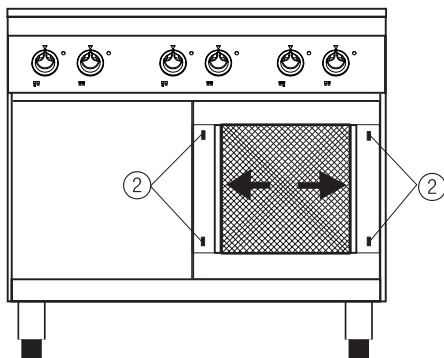
FEH 533 and FEH 563 maintenance

The air filter is located behind the panel .

- Open the oven door and loosen the screws . Remove the panel.

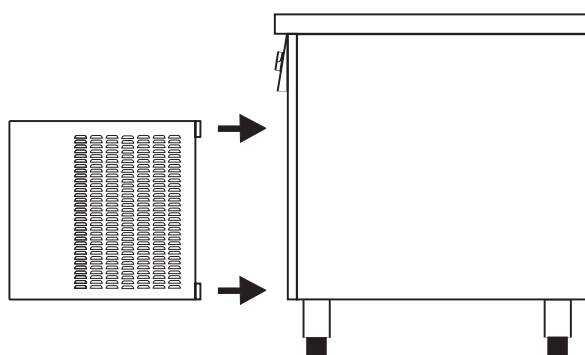


- Loosen the screws  on the left-hand or the right-hand bracket. Slightly lift the filter and push it out to the right or to the left.

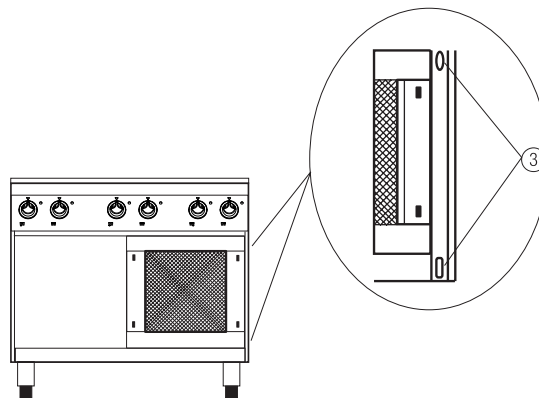


- Clean in the dishwasher or in the sink with commercially-available detergents. After cleaning, dry the air filter and reinsert it into the brackets.

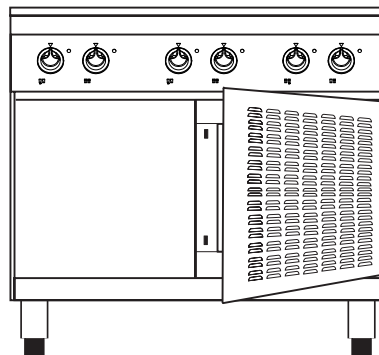
- Insert the side panel between the appliance wall and the filter bracket.



- Insert the metal lugs on the panel into the openings  provided on the appliance.



- Press the panel to the right-hand side of the appliance and close it towards to left.





Help in case of faults

 Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.

Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

Some problems can be solved without calling the customer service. This can save time and money.

Problem	Cause	Remedy
Cooking zone is switched on; green pilot light for operation does not light up.	Customer fuse defect. Mains connection interrupted. Appliance defect.	Check the fuses. Check the mains connection. Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
The customer fuses repeatedly trip when the appliance is switched on.	Wrong fuses installed at customer. Appliance defect.	Replace the fuses. Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
Cooking zone is switched on; hob does not heat up.	Unsuitable cookware; Diameter of the cooking pan base is less than 12 cm.	Use suitable cookware.
Cooking zone is switched on; cooking zone does not heat up sufficiently.	Unsuitable cookware; Customer fuse defect.	Use suitable cookware. Replace the fuse.
Cooking zone always heats up at the maximum power level.	Control knobs defect.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
Small metal items keep the appliance in operation. The pilot lamp of the cooking zone lights up instead of blinking.	Pan recognition device defect.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
The hob operates without any cookware placed on it. The pilot lamp of the cooking zone lights up instead of blinking.	Pan recognition device defect.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
<p>Errors are also displayed on the cooking zone pilot lamp. Errors are shown by x number of blinks after having lit up once for a long time and once for a medium-long time. The number of blinks is equivalent to the error code. E.g. : </p>		
One or two blinks	Unsuitable cookware.	Use suitable cookware.
Three or six blinks	Electronic unit poorly ventilated Air duct blocked.	The inlet and exhaust air openings must not be blocked. Clean the filter in the air intake area.
Four blinks	Cooking zone temperature too high. Cookware has boiled dry	Remove the cookware from the cooking zone and switch it off.
<p>Errors are also displayed on the cooking zone pilot lamp. Errors are shown by x number of blinks after having lit up once for a long time and twice for a medium-long time. The number of blinks is equivalent to the error code. E.g. : </p>		
Two blinks	Control knobs defect.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.
Other blink sequences	Induction module defects.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer Service.

Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or re-formed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.






The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:


- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust
(e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen
(e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).

Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”

-  Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.
-  Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used. If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods. If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used. After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.
-  Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.
-  It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.
-  Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting. Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:


 **Caution!** This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!

Installation instructions

Safety instructions

- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be closely observed.
- On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.
- Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connector box.
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- If the appliance is installed in the direct vicinity of a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panels etc., it is recommended that these are made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered with suitable, non-flammable, heat-insulating material. The fire protection regulations must be strictly observed.

Transport

-  Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.


Installation

Preconditions on the customer side

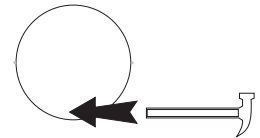
Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back.

-  Connection should only be made through the rear wall when there is an enclosed installation space!

In the rear wall of the appliance circular holes have been provided for connection. Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a skew position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be 50 mm.

Installation on legs

At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

Installation on customer base

Unscrew the legs.

The dimensions of the customer base must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.

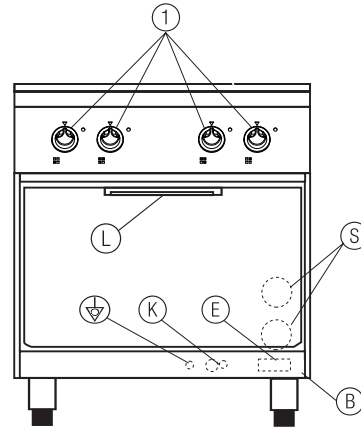
Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

Connection

For the electrical installation, the connection space must be made accessible.

- Remove the lower front panel (B): undo screws (1) and pull the metal sheet downwards.



Electric

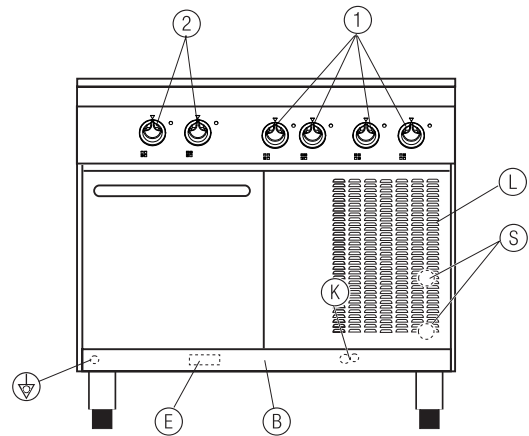
The terminal box (E) is accessible from the front. It is located behind the front panels (B).

- ⚠ Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram. The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams for the basic version are part of these instructions. Wiring diagrams for special versions are provided in the connection space of the appliance.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate. For special versions keep the wiring diagrams with these instructions and identify the wiring diagrams which do not apply accordingly!

- ⚠ After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.



Function check

Start up each cooking zone individually. The green pilot light must come on every time.

If this is not the case, check the installation.

Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time. See operating instructions.

Technical data

Appliance dimensions

Model FEH/PEH	330	360	530	560	533	563
Width	400		800		1200	
Depth	850					
Height of body*	750					

* Without feet to counter top.

All appliances with standard height-adjustable plastic feet
150 mm high (± 25 mm).

To be provided by customer:

Contactors	–
Load cables	1
Customer's signalling devices	3 x 1.5 mm ²
Output optimisation system	5 x 1.5 mm ²

Model FEH	330	360	530	560	533	563
Approbation						
Test marks	CE					
Hose-proofed	IPX5					

Data specific to application						
Cooking zones (in total)	2 x 3.5 kW	2 x 7 kW (2 x 3.5 kW each)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (2 x 3.5 kW each)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (2 x 3.5 kW each)
VAR 957	2 x 5.0 kW	-	4 x 5.0 kW	-	4 x 5.0 kW	-
Cooking zones	2 x je \varnothing 280 mm	2 x 280 x 280 mm	4 x \varnothing 280 mm	4 x 280 x 280 mm	4 x \varnothing 280 mm	4 x 280 x 280 mm
Open cupboard W x D x H	333 x 700 x 280 (usable) mm		730 x 700 x 280 (usable) mm		-	-

Oven						
W x D x H in mm	-				538 x 690 x 370	
Baking tray W x D	-				530 x 650 mm GN 2/1 optional also GN 1/1	
Output top/bottom heat	-				2 kW / 2 kW	
Thermostat range	-				50 - 300 °C	

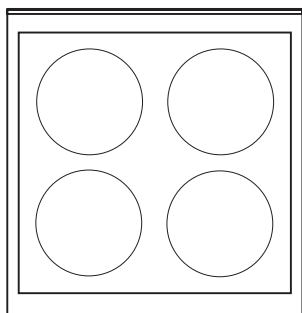
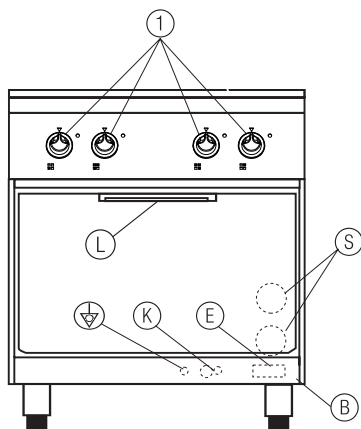
Connections	330	360	530	560	533	563	
Electrics:	Nominal consumption	7.0 kW	14.0 kW	14.0 kW	28.0 kW	18.0 kW	32.1 kW
	VAR 957	10.0 kW	-	20.0 kW	-	24.0 kW	-
	Connection	400 V 3N AC 50 Hz					
	Customer fuse	16 A	25 A	25 A	50 A	32 (35) A*	63 A
	VAR 957	16 A	-	32 (35) A*	-	40 A	-
Connection terminals	4 mm ²		16 mm ²				

Supplementary technical data							
Induction hob frequency	18 - 22 kHz						
Heat loss (VDI 2052)	in total	0.69 kW	1.37 kW	1.37 kW	2.74 kW	3.41 kW	4.79 kW
	sensitive	0.49 kW	0.98 kW	0.98 kW	1.96 kW	2.38 kW	3.36 kW
	latent	0.2 kW	0.39 kW	0.39 kW	0.78 kW	1.03 kW	1.42 kW
	steam release	0.29 kg/h	0.58 kg/h	0.58 kg/h	1.16 kg/h	1.52 kg/h	2.09 kg/h
VAR 957	in total	0.98 kW	-	1.96 kW	-	4.00 kW	-
	sensitive	0.70 kW	-	1.40 kW	-	2.80 kW	-
	latent	0.28 kW	-	1.56 kW	-	1.20 kW	-
	steam release	0.41 kg/h	-	0.83 kg/h	-	1.77 kg/h	-

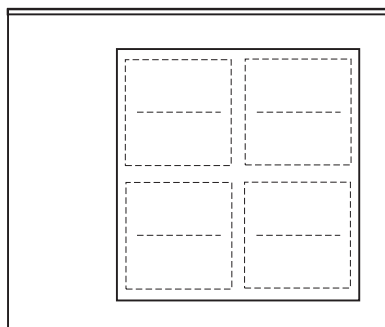
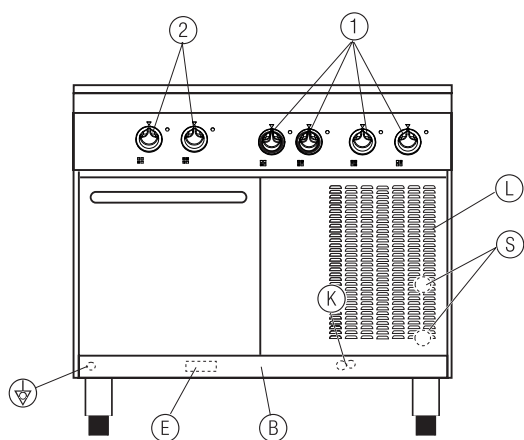
* 32 A = machine, 35 A = safety fuse

Aperçu général de l'appareil

L'illustration présente le modèle FEH 530



FEH 563



Utilisation:

- ① Boutons zones de cuisson
- ② Bouton Four
- Ⓛ Filtre d'air avec arrivée d'air de refroidissement pour inducteur

Installation:

- Ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓑ Panneau Boîte de raccordement
- Ⓚ Passage de câbles*
- ⚡ Compensation de potentiel*
- Ⓢ Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière 60 mm**

* Accessible en démontant le panneau Ⓑ

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Accessoires standard

1 set d'entretien pour vitrocéramique

FEH 533 et FEH 563:

1 tôle de cuisson émaillée GN 2/1

1 grille chromée GN 2/1

Accessoires à supplément

ZUB 008 Barre protectrice à l'avant

ZUB 558 Détartrant de surfaces, utilisable pour éliminer les dépôts de calcaire sur une surface vitrocéramique. Ce produit est également admis pour les plaques grillade vitrocéramiques.

ZUB 559 Lames de rechange pour racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques

ZUB 560 Racloir de nettoyage supplémentaire pour vitrocéramique

ZUB 561 Produit de nettoyage pour vitrocéramique

ZUB F50 1 jeu de pieds en acier CrNi, réglables en hauteur

FEH 533 et FEH 563:

ZUB 200 Grille supplémentaire, 530 x 650 mm

ZUB 201 Grille GN 1/1, chromée mat, 325 x 530 mm

ZUB 220 Tôle de cuisson émaillée supplémentaire, 530 x 650 x 22 mm

Instructions de service

Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

⚠ Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

⚠ Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Mettre le couvercle, arrêter la zone de cuisson et retirer la casserole de la zone chaude.
- Ne jamais utiliser les zones de cuisson sans récipients.
- Ne pas surcharger le fourneau. Lors de l'utilisation conforme, les récipients de cuisson ne doivent pas être plus grands que les zones de cuisson (32 cm / 26 l max, ceci correspond à 30 kg max).
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas la bonne marche de leurs implants (la plage de fréquences de la table à induction se situe entre 19 et 23 kHz).
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Les plats devant être préparés avec de l'huile ou des graisses, comme par ex. les frites, ne doivent l'être que sous surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Reposez le couvercle et coupez la zone de cuisson!
- La plaque vitrocéramique est très robuste. Evitez néanmoins de laisser tomber des objets durs sur la surface. Des coups ponctuels peuvent faire briser la plaque vitrocéramique!
- En cas de fissures, de fentes ou de cassure, mettre immédiatement l'appareil hors service. Débrancher l'appareil sur tous les pôles. (p.ex. en retirant ou en coupant les fusibles).
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec le filtre d'air livré. Le filtre d'air doit être remplacé à intervalles réguliers.
- Ne pas couvrir les zones de cuisson de feuilles d'aluminium ou de matières plastiques.
- Ne pas utiliser les plaques de cuisson vitrocéramiques comme surfaces de stockage.
- Les objets métalliques tels que vaisselle et couverts ne doivent pas être laissés sur la surface de la table à induction, car ils pourraient s'échauffer.
- Prenez garde aux objets métalliques que vous pourriez porter sur vous et qui pourraient s'échauffer à proximité de la table à induction. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétiques, tels que bagues en or ou en argent.
- Attention lorsque vous travaillez avec d'autres appareils électriques! Les câbles ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou au nettoyeur haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre l'appareil hors tension!
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de liquides inflammables.

- Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.
- En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client p.ex. fusible).
- Ne pas déposer sur l'appareil d'objets sensibles aux champs magnétiques (p.ex. appareils électroniques, cartes de crédit, disquettes).
- Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée en vertu de certaines prescriptions de sécurité nationales.

Utilisation des zones de cuisson

Conseils concernant la vaisselle adaptée (vitrocéramique)

Il est recommandé de n'utiliser que de la vaisselle de cuisine conçue pour les surfaces vitrocéramiques (voir notice du fabricant). N'utiliser que des casseroles à fonds lisses et plans. Un fond rugueux risque de rayer la surface de cuisson vitrocéramique lorsque vous déplacez la casserole.

Conseils concernant la vaisselle adaptée (induction)

La zone de cuisson à induction ne génère pas la chaleur dans l'appareil mais dans le fond du récipient de cuisson.

C'est pour cela que le fond de la vaisselle de cuisine ne doit pas être en matériau inadapté (non magnétisable).

Il est possible de contrôler le fond des récipients avec un aimant ou en testant le récipient sur la zone de cuisson à induction en marche. Si l'aimant adhère ou si le voyant jaune s'allume, le récipient est alors adapté.

La vaisselle de cuisson adaptée possède un fond en acier ou en fonte magnétisable, ainsi que des fonds multicouches. Tenir compte des remarques des fabricants.

Sont inadaptés les fonds en aluminium pur ou en cuivre, ainsi que la vaisselle en céramique (verre, terre cuite, etc.).

Diamètre minimum de la vaisselle: 12 cm. L'efficacité maximum sera obtenue avec un diamètre de récipients à partir d'env. 20 cm. A la différence des autres zones de cuisson, en cas de récipients plus petits, l'énergie moins utilisée ne sera pas gaspillée.

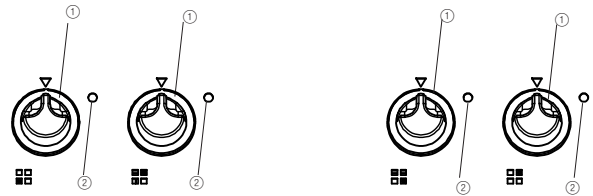
Les récipients présentant des fonds épais sont plus adaptés en raison d'une meilleure répartition de la chaleur.

Compartiment ouvert dans l'armoire inférieure

Le compartiment ouvert peut être utilisé pour y déposer des objets. Mais:

☞ Comme l'évacuation d'air de l'inducteur passe par l'armoire inférieure, ce compartiment ne doit pas être obturé. Ceci peut entraîner la coupure de l'appareil.

⚠ Les déplacements d'air peuvent entraîner une salissure plus rapide des objets déposés. Ne pas stocker d'aliments dans le compartiment ouvert!



- ① Bouton pour zone de cuisson
- ② Voyant lumineux vert: fourneau en marche

Zones de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction disposent d'un système automatique de détection de présence de récipients.

La zone de cuisson à induction sera mise en marche en tournant le bouton vers la gauche. Le voyant vert clignote.

Lorsqu'un récipient adapté est déposé sur la zone de cuisson: la zone de cuisson monte en température et le voyant vert s'allume en continu. Tenir compte des remarques concernant les récipients adaptés!

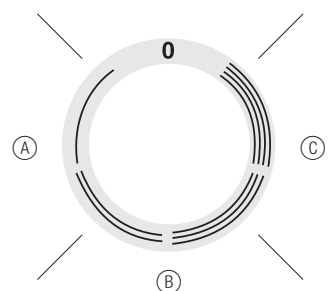
☞ La détection de la présence de récipients peut durer quelques secondes puisque l'inducteur ne „recherche” la présence de récipients déposés qu'à brefs intervalles.

Cuisson à feu vif, cuisson/mijotage avec la puissance la plus basse possible. Le réglage nécessaire pour le mijotage ou la cuisson à feu doux dépend des caractéristiques de la vaisselle utilisée et de la quantité d'aliment à cuire.

⚠ Lors du braisage, respecter la durée de chauffage plus courte afin que la graisse ne soit pas surchauffée. Ne pas utiliser une forte puissance de cuisson pour les poêles à fond mince!

⚠ Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Les plats devant être préparés avec de l'huile ou des graisses, comme par ex. les frites, ne doivent l'être que sous surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Posez rapidement le couvercle et arrêtez la zone de cuisson.

- (A) Faible puissance
- (B) Puissance 1/4 - 2/3
- (C) 2/3 - Pleine puissance



Nettoyage et entretien

- ⚠ Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi.
- ⚠ Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 36). Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

Surface vitrocéramique

Bien que le plan de cuisson vitrocéramique soit plus facile à entretenir que les tables de cuisson traditionnelles, lui aussi demande un entretien régulier.

- 🧽 Pour éliminer de fortes salissures, utiliser impérativement le racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques ZUB 560. En utilisant des racloirs ou des spatules inadéquats vous risquerez d'endommager la surface vitrocéramique et la garniture au silicium qui l'entoure!

Éliminer immédiatement les restes d'aliments ou les aliments ayant débordés avant qu'ils ne brûlent ou s'incrustent.

Tenir à l'écart de la zone de cuisson chaude tout élément qui risque de fondre, p.ex. du plastique, du sucre ou des aliments contenant une quantité importante de sucre. Afin d'éviter un endommagement de la surface vitrocéramique, éliminer immédiatement les matières fondues (tant qu'elles sont encore chaudes) à l'aide du racloir de nettoyage. La zone de cuisson devrait être nettoyée plusieurs fois par jour, en tout cas en fin de service. De petites salissures peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide additionné de produit vaisselle. Pour de grosses salissures, utiliser d'abord le racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques. Enlever les incrustations ensuite à l'aide d'une brosse, d'une crème à récurer ou d'une éponge métallique savonneuse. N'utiliser en aucun cas des éponges plastiques contenant des grains de sable ou de la laine d'acier!

Lorsque vous lavez de la salade ou que vous épluchez des pommes de terre évitez que des grains de sable ne se posent sur la surface vitrocéramique car ils pourraient entraîner des rayures quand vous maniez vos casseroles. Les éliminer avec de l'eau.

Des dépôts de calcaire peuvent être éliminés à l'aide d'une solution diluée à base de vinaigre ou d'un détartrant de surfaces.

Un entretien régulier avec des produits conçus pour surfaces vitrocéramiques vous garantit une table de cuisson reluisante tout en réduisant le risque de l'usure. Respecter le mode d'emploi du fabricant!

Nettoyer le filtre d'air

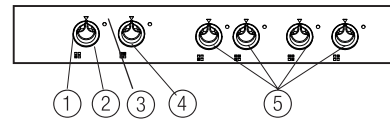
Le filtre d'air se trouve en haut du compartiment ouvert. Les filtres d'air reposent librement et peuvent être retirés aisément. Nettoyage au lave-vaisselle ou à la main avec un produit vaisselle conventionnel. Après le nettoyage, sécher les filtres d'air et les insérer de nouveau dans leur logement.

Nous vous conseillons les accessoires suivants:

- ZUB 558 Détartrant de surfaces, utilisable pour éliminer les dépôts de calcaire sur une surface vitrocéramique. Ce produit est également admis pour les plaques grillade vitrocéramiques.
- ZUB 559 Lames de rechange pour racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques
- ZUB 560 Racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques
- ZUB 561 Produit d'entretien pour surfaces vitrocéramiques. A ne pas utiliser pour des plaques grillade vitrocéramiques! (Pas admissible selon la loi alimentaire en ce qui concerne les parties d'appareil étant en contact avec les aliments.)

Utilisation du four électrique

FEH 563



Les chauffages de voûte et de sole sont réglables individuellement par thermostat:

- Chaleur de voûte: Bouton de température du four ② avec indication de préchauffage ③ (lampe jaune en haut).
- Chaleur de sole: Bouton de température du four ④ avec indication de préchauffage ③ (lampe jaune en bas).

Dans ce mode d'utilisation, n'utiliser qu'un niveau d'enfournement.

Exception: Braiser sur grille avec lèche-frite en-dessous. En règle générale, utiliser le niveau d'enfournement du milieu.

Grâce à un levier basculant placé sur la porte du four, l'hygrométrie à l'intérieur du four peut être réduite.

Toujours préchauffer le four. La lampe de préchauffage jaune s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Nettoyage du four électrique

Afin d'éviter des pannes et également pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.

Pour faciliter le nettoyage :

Les supports latéraux des récipients peuvent être dévissés et retirés du four.

La sole du four peut aussi être enlevée. Le corps de chauffe du chauffage de sole peut être soulevé.

Les panneaux latéraux et les tôles de cuisson peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

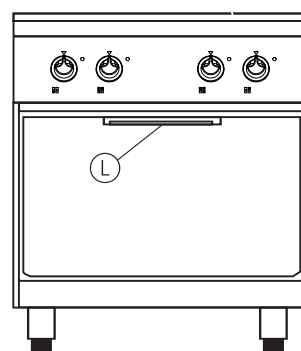
Attendez que l'appareil se soit refroidi à au moins 60 à 80 °C!

Pulvérisez sur les grilles de support et l'espace de cuisson le produit nettoyant spécial «Combi-Clean» et laissez agir pendant 10 à 20 minutes environ en laissant la porte du four fermée.

Ensuite, nettoyer avec une grosse éponge et rincer à l'eau claire.

- 🧽 Veuillez prendre connaissance des «Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en acier inoxydable pour cuisines industrielles».

- ⚠ Lors du nettoyage ne pas plier ou déplacer le palpeur de thermostat et le corps de chauffe!
- ⚠ Une fois le nettoyage terminé, actionner le levier basculant et le fixer de façon à ce que l'intérieur du four soit ventilé!
- ⚠ Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression.
- ⚠ Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.



Temps de cuisson

Aliment	Remarques	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Niveaux d'enfournement munis de tôles ou de bacs GN 2/1	Nombre de morceaux ou kg par bac GN 2/1
Rôti à cuisson courte					
Rumpsteaks	graisser	8 - 10	270	tôle	24 morceaux à 150 g
Côtelettes	graisser	12	270	tôle	20 morceaux à 150 g
Escalope panée	graisser	10	270	tôle	20 morceaux à 160 g
Boulettes	graisser	15	250	tôle	24 morceaux à 140 g
Saucisse	graisser	18	220	tôle	40 morceaux à 100 g
Rôtir					
Rôti de bœuf	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	150	140	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	12 - 14 kg
Roulades de bœuf	assaisonner, graisser, arroser entre-temps et monter la sauce	120	160	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	40 morceaux
Roastbeef	assaisonner, graisser	30	200	tôle	12 - 14 kg
Rôti de veau	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	100	160	tôle	12 - 14 kg
Rôti d'échine de porc	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	90	180	tôle	12 - 14 kg
Jambonneau de porc	entailler la couenne, assaisonner, graisser	90	160	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	18 morceaux
Côtelette fumée à la mode de Cassel	graisser	50	200	tôle	12 - 14 kg
Rôti de viande hachée	mouiller les tôles, entailler légèrement le rôti	50	180	tôle	6 morceaux à 2 kg
Rôti de mouton	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	80	160	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	12 - 14 kg
Gibier					
Cuisse de lièvre	larder, frotter d'épices, graisser, arroser entre-temps et monter la sauce	70	160	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	24 morceaux
Râble de chevreuil	larder, assaisonner, graisser	25	245	tôle	4 morceaux
Volailles					
Cuisses de poulet	frotter d'épices et graisser	18	240	tôle ou grille	24 morceaux à 180 g
Poulets entiers	frotter d'épices et graisser	35	240	grille et lèche-frite	12 morceaux
Poitrine de dindonneau	frotter d'épices et graisser	90	160	tôle	12 - 14 kg
Canards	frotter d'épices et graisser	80	160	tôle	6 morceaux à 2 kg
Oies	frotter d'épices et graisser	120	160	tôle	4 morceaux à 4 kg
Poissons					
Carrelet pané	graisser, tourner le côté clair vers le haut	15	270	tôle	12 morceaux
Truite meunière	assaisonner, enfariner, graisser	15	270	tôle	16 morceaux
Flétan nature	assaisonner, graisser, un peu de vin blanc ou de jus de citron, garniture p.ex. tranches de tomate ou julienne de légumes	15	140	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	20 morceaux

Aliment	Remarques	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Niveaux d'enfournement munis de tôles ou de bacs GN 2/1	Nombre de morceaux ou kg par bac GN 2/1
Divers					
Poivrons farcis	frais ou surgelés	50	180	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	40 morceaux
Roulades de choux farcis	blanchir les feuilles de chou ou produit surgelé	60	170	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	50 morceaux
Jambon en croûte	enrober le jambon avec de la pâte à pain	120	170	tôle	5 - 6 kg
Toast		5	270	tôle ou grille	30 morceaux
Bouchées à la reine	chaudes, napper de sauce hollandaise	6	270	tôle ou grille	6 bouchées
Choux-fleur au gratin	choux-fleur précuit dans le récipient, recouvrir de fromage ou napper de sauce Mornay	10	270	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	10 kg
Pommes de terre sautées	couper les pommes de terre cuites en rondelles, assaisonner, réduire du lard avec des oignons et les ajouter, répartir régulièrement.	12	270	tôle	4 kg
Pommes de terre au four	enrober de grosses pommes de terre crues avec des épices et du beurre aux fines herbes dans une feuille d'aluminium	45	200	tôle ou grille	40 morceaux
Gratin de pommes de terre à la crème	couper des pommes de terre crues en rondelles, assaisonner, ajouter beurre, fromage, crème et des jaunes d'oeuf	40	200	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	10 kg
Gratin de légumes	placer des légumes précuits et assaisonnés avec de la crème, des jaunes d'oeuf, du fromage et du beurre dans les récipients	40	180	bacs GN non-perforés 65 mm de profondeur	8 kg
Gâteaux et pain					
Gâteau sablé	forme carrée	50	160	tôle ou grille	4 moules
Gâteau brioché	badigeonner de jaune d'oeuf	40	170	tôle	6 morceaux
Croissants	faire lever avant	30	180	tôle	20 morceaux
Baguette	faire lever avant	30	180	tôle	6 morceaux
Tarte aux prunes	utiliser si possible des moules noirs ou émaillés	60	160	tôle	5 kg
Fond de gâteau en biscuit	moule ou récipient non-perforé 40–65 mm de profondeur	30	180	tôle ou grille	4 moules
Régénération des plats tout prêts surgelés					
Plats tout prêts surgelés	sans séparation, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 945 ml	50 - 70	170	grille	6 plats
	séparé en 2, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 820 ml	50 - 70	170	grille	6 plats
	séparé en 3, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 800 ml	50 - 70	170	grille	6 plats
Plats surgelés à plusieurs portions	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm extérieur, L x l x H, cont. 5200 ml	70 - 90	170	grille	2 plats
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm extérieur, L x l x H, cont. 2.450 ml			grille	4 plats
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm extérieur, L x l x H, cont. 1.700 ml			grille	6 plats

Entretien

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

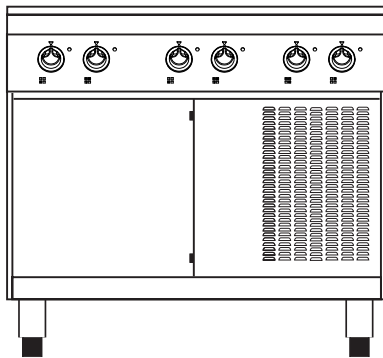
⚠ Pour les travaux d'entretien, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client, p. ex. fusible).

⚠ Les travaux d'entretien devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

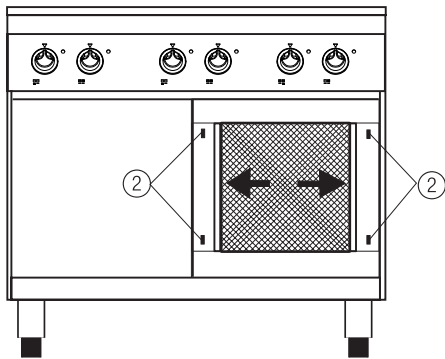
Entretien FEH 533 et FEH 563

Le filtre à air se trouve derrière le panneau ①.

- Ouvrir la porte du four et dévisser les vis ①. Enlever le panneau.

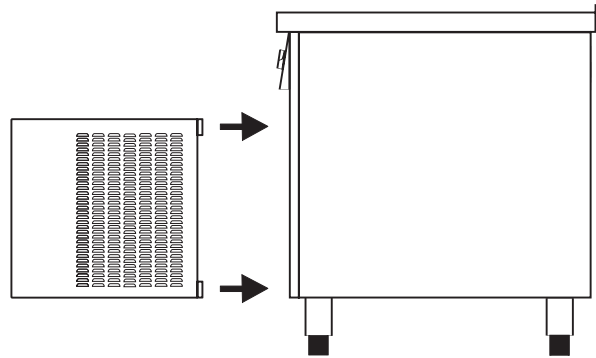


- Dévisser les vis ② dans les équerres gauche ou droite. Soulever légèrement le filtre et le retirer vers la droite ou la gauche.

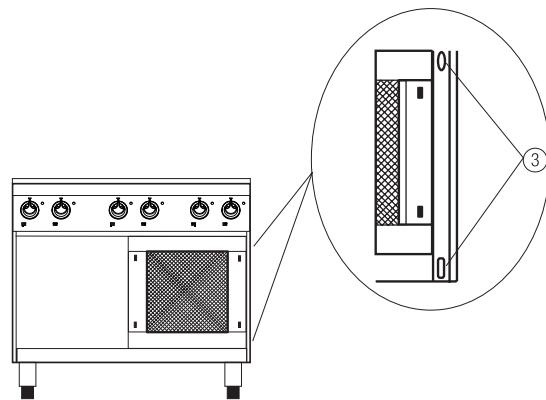


- Nettoyage au lave-vaisselle ou à la main avec un produit vaisselle conventionnel. Après le nettoyage, sécher le filtre à air et le remettre en place dans l'équerre.

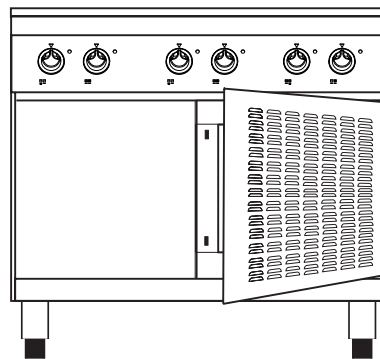
- Mettre en place le panneau entre la paroi de l'appareil et l'équerre de filtre.




- Introduire les languettes métalliques du panneau dans les ouvertures prévues à cet effet ③ sur l'appareil.



- Appuyer sur le panneau à droite sur l'appareil et le faire pivoter vers la gauche.





Aide en cas de panne

 Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

Vous pouvez éliminer certains défauts ou causes de pannes sans faire appel au service après-vente. Cela économise du temps et de l'argent.

Anomalie	Cause	Mesures
Zone de cuisson en marche, le voyant vert de marche n'est pas allumé.	Fusible côté client défectueux. Raccordement réseau interrompu. Appareil défectueux.	Contrôler les fusibles. Contrôler le raccordement réseau. Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client déclenchent de manière répétée.	Fusibles côté client incorrects. Appareil défectueux.	Remplacer les fusibles. Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Zone de cuisson en marche, la zone de cuisson ne chauffe pas.	Vaisselle de cuisson inadaptée, le diamètre du fond du récipient est inférieur à 12 cm.	Utiliser de la vaisselle de cuisson adaptée.
Zone de cuisson en marche, la zone de cuisson ne chauffe pas assez.	Vaisselle de cuisson inadaptée. Fusible côté client défectueux.	Utiliser de la vaisselle de cuisson adaptée. Remplacer le fusible.
La zone de cuisson chauffe toujours à puissance maximum.	Bouton défectueux.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Les petits objets en métal mettent l'appareil en marche. Les voyants de contrôle des zones de cuisson s'allument au lieu de clignoter.	Système de détection de présence de récipients défectueux.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
La zone de cuisson est en fonctionnement. Les voyants de contrôle des zones de cuisson s'allument au lieu de clignoter.	Système de détection de présence de récipients défectueux.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Les erreurs sont affichées par les voyants de contrôle des zones de cuisson. Lorsqu'elles se sont allumées 1 fois de manière longue et 1 fois de manière moyen longue, elles indiquent l'erreur en clignotant x fois. Le nombre de clignotement correspond au code d'erreur. Par exemple : 		
Clignotement 1 à 2 fois	Vaisselle de cuisson inadaptée.	Utiliser de la vaisselle de cuisson adaptée.
Clignotement 3 à 6 fois	Mauvaise ventilation du système électronique. Voies de ventilation colmatées.	Les orifices d'entrée et de sortie de ventilation doivent être libres. Nettoyer le filtre dans la zone d'aspiration.
Clignotement 4 fois	Température de zone de cuisson trop élevée. Vaisselle de cuisson vide.	Retirer la vaisselle de cuisson de la zone de cuisson, couper la zone de cuisson.
Les erreurs sont affichées par les voyants de contrôle des zones de cuisson. Lorsqu'elles se sont allumées 1 fois de manière longue et 2 fois de manière moyen longue, elles indiquent l'erreur en clignotant x fois. Le nombre de clignotement correspond au code d'erreur. Par exemple : 		
Clignotement 2 fois	Bouton défectueux.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Autres types de clignotement	Défauts du module d'induction.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.

Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.


La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:


- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»


 Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.


 Eliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.


Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.

Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvres en chlorures (p.ex. Pril Supra).


Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.

 Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».

 Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.

 Evitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.

On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:


 Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

Instructions d'installation

Consignes de sécurité

- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être confiés exclusivement à un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les réglementations légales reconnues (VDE pour l'Allemagne, ÖVE pour l'Autriche, SEV pour la Suisse, etc.), ainsi que les conditions de raccordement du fournisseur local d'électricité doivent être scrupuleusement respectées.
- Le client est tenu de prévoir un dispositif de coupure sur tous les pôles, p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, par lequel l'appareil peut être déconnecté du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
- Possibilité de branchement sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales en vigueur.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des arêtes vives.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Le branchement au réseau doit être réalisé avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise est interdit.
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordements.
- La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- En cas d'installation de l'appareil à proximité immédiate d'un mur, de parois de séparation, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc. il est recommandé que ceux-ci soient réalisés dans un matériau ininflammable. Sinon, ils doivent alors être revêtus d'un matériau ininflammable d'isolation thermique. Les prescriptions de protection contre l'incendie doivent être scrupuleusement respectées.

Transport

-  Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.


Installation

Dispositions à la charge du client

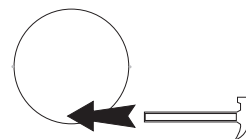
Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombe au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

Les branchements peuvent s'effectuer

- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière.

 Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.



Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors du branchement par le bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

Installation sur pieds

Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds.

Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.

Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.

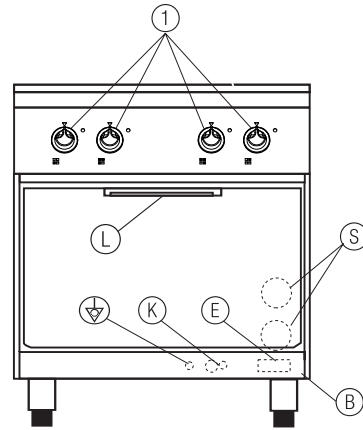
Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'une installation dans des cuisines de marques différentes, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

Raccordement


Pour l'installation électrique, la boîte de raccordement doit être accessible.

- Retirer le panneau frontal (B) : dévisser les vis (1) et retirer la tôle vers le bas.




Electrique

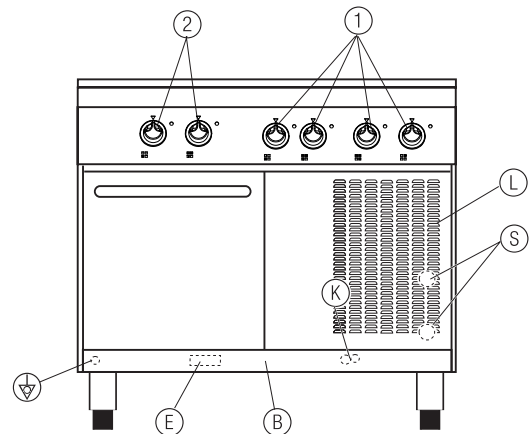
Le boîtier de raccordement (E) est accessible par l'avant. Il se trouve derrière le panneau frontal (B).

-  Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable. Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (cf. page 2).

Les schémas de câblage du modèle de base font partie de ces instructions. Les schémas de câblage pour les modèles spéciaux se situent dans l'espace de raccordement de l'appareil.

Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique. En cas de modèles spéciaux, conserver les schémas de câblage avec ces instructions et marquer les schémas de câblage qui ne sont pas valables!

-  A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).



Vérifier le fonctionnement

Mettre en marche chaque zone de cuisson l'une après l'autre. Le voyant lumineux vert doit s'allumer à chaque fois.

Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil : voir instructions de service.

Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FEH	330	360	530	560	533	563
Largeur	400		800		1200	
Profondeur	850					
Hauteur du corps*	750					

* Sans pieds jusqu'au plan de travail.

Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique (± 25 mm).

A prévoir par le client:

Contacteurs	-
Conduites de charge	1
Pour signalisation côté client	3 x 1,5 mm ²
Installation d'optimisation des performances	5 x 1,5 mm ²

Modèle FEH	330	360	530	560	533	563
------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Approbation						
Marques de contrôle	CE					
Protection contre les projections d'eau	IPX5					

Caractéristiques relatives à l'utilisation						
Zones de cuisson (total)	2 x 3,5 kW	2 x 7 kW (2 x 3,5 kW chacune)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (2 x 3,5 kW chacune)	4 x 3,5 kW	4 x 7 kW (2 x 3,5 kW chacune)
VAR 957	2 x 5,0 kW	-	4 x 5,0 kW	-	4 x 5,0 kW	-
Zones de cuisson	2 x je \varnothing 280 mm	2 x 280 x 280 mm	4 x \varnothing 280 mm	4 x 280 x 280 mm	4 x \varnothing 280 mm	4 x 280 x 280 mm
Armoire inférieure ouverte L x P x H	333 x 700 x 280 (utiles) mm		730 x 700 x 280 (utiles) mm		-	-

Four						
L x P x H en mm	-			538 x 690 x 370		
Tôle de cuisson L x P	-			530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1		
Puissance chaleur de voûte/de sole	-			2 kW / 2 kW		
Plage de réglage du thermostat	-			50 - 300 °C		

Branchements							
Système électrique:	Consommation nominale	7,0 kW	14,0 kW	14 kW	28,0 kW	18,0 kW	32,1 kW
	VAR 957	10,0 kW	-	20,0 kW	-	24,0 kW	-
	Branchement	400 V 3N AC 50 Hz					
	Fusible du client	16 A	25 A	25 A	50 A	32 (35) A*	63 A
	VAR 957	16 A	-	32 (35) A*	-	40 A	-
Bornes de raccordement	4 mm ²	16 mm ²					

Caractéristiques techniques supplémentaires							
Fréquence de l'inducteur		18 - 22 kHz					
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	0,69 kW	1,37 kW	1,37 kW	2,74 kW	3,41 kW	4,79 kW
	sensible	0,49 kW	0,98 kW	0,98 kW	1,96 kW	2,38 kW	3,36 kW
	latent	0,2 kW	0,39 kW	0,39 kW	0,78 kW	1,03 kW	1,42 kW
	émission de vapeur	0,29 kg/h	0,58 kg/h	0,58 kg/h	1,16 kg/h	1,52 kg/h	2,09 kg/h
VAR 957	total	0,98 kW	-	1,96 kW	-	4,00 kW	-
	sensible	0,70 kW	-	1,40 kW	-	2,80 kW	-
	latent	0,28 kW	-	1,56 kW	-	1,20 kW	-
	émission de vapeur	0,41 kg/h	-	0,83 kg/h	-	1,77 kg/h	-

* 32 A = Coupe-circuit automatique, 35 A = Fusible

Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!
Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!

Gerät



Ihr Partner

