

 **thermaline**



INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

WÄRMESCHRÄNKE

VOR GEBRAUCH LESEN!

DOC N° DE_82.8110.01
EDITION 5 | DE | 08-2017

 **Electrolux**



WE'RE THINKING OF YOU

Danke, dass Sie sich für ein Produkt von Electrolux entschieden haben. Ein Produkt, welches Jahrzehnte professioneller Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Ein durchdachtes Produkt mit intelligentem Design, entwickelt unter der Berücksichtigung Ihrer Bedürfnisse. Sie können sich sicher sein, wann immer Sie dieses Produkt benutzen, wird es großartige Ergebnisse liefern. Willkommen bei Electrolux.

KUNDENDIENST UND SERVICE

Wir empfehlen ausschließlich original Ersatzteile von Electrolux Professional zu verwenden. Bitte halten Sie diese Unterlagen bereit, wenn Sie den Kundenservice kontaktieren. Den PNC und die Modellbezeichnung finden Sie auf dem Typenschild an Ihren Gerät. Weitere Dokumente zu diesem Produkt erhalten Sie im Kundendienstzentrum:

Service Handbuch
Ersatzteilkatalog
Elektroschaltplan
Düsenliste (nur für Gasgeräte)



ACHTUNG!

Zeigt Gefahrensituationen, die zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen können.



HINWEIS

Wichtige Anweisungen, die stets zu befolgen sind.



UMWELT

Hinweise zum Umweltschutz

Electrolux Professional AG

Allmendstrasse 28
CH - 6210 Sursee

Sprache der Originalausgabe: deutsch

Die Installations- und Betriebsanleitung bezieht sich auf verschiedene Gerätemodelle. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung, dienen lediglich als Beispiel, sind nicht maßstabsgetreu und können von Ihrem Modell abweichen. Für eventuelle Druckfehler, Ungenauigkeiten oder Änderungen wird keine Haftung übernommen.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	
1.	SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE 6
1.1	Sicherheitshinweise für den Umgang mit elektrischen Geräten 6
1.2	Installation und Inbetriebnahme 7
1.3	Pflichten des Betreibers 7
1.4	Verwendung Wärmeschränke 7
1.5	Persönliche Schutzausrüstung 7
1.6	Restrisiken 8
1.7	Hauptschalter 8
TECHNISCHE DATEN	
2.	MODELLE 9
2.1	Wärmeschränke 9
2.2	Induktionsherde* mit Wärmeschrank 10
2.3	Elektro-Kochfelder* mit Wärmeschrank 10
2.4	Koch- und Bratplatten* mit Wärmeschrank 11
3.	PRÜFUNG / ZERTIFIKATE 11
4.	GERÄTEKENNZEICHNUNG 12
4.1	Typenschild des Geräts 12
5.	BAUWEISE DES GERÄTS 12
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
6.	VERPACKUNG 13
7.	VERANTWORTUNG / HAFTUNG 13
7.1	Haftung 13
7.2	Aufbewahrung der Betriebsanleitung 13
7.3	Zielgruppen 13
8.	KUNDENDIENST, REPARATUR UND WARTUNG 14
8.1	Wartungsfristen 14
9.	REINIGUNG 14
9.1	Behandlung von Edelstahl 14
9.2	Geeignete Reinigungsprodukte 15
9.3	Reinigung des Geräts 15
10.	TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG 16
10.1	Transport 16
10.2	Abladen 16
10.3	Anweisungen zum Handling 16
10.4	Bewegen der Geräte und Abstellen 16
10.5	Lagerung 16
MASSBILDER UND INSTALLATIONSPLÄNE	
11.	MASSBILDER FÜR BODENINSTALLATION 17
11.1	Aufstellungsarten für Standgeräte 17
12.	INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSPLAN 18
13.	ZUGANG ZUM GERÄTEINNEREN 19
MONTAGE	
14.	VORBEREITUNG 22
14.1	Gerätetypen 22
14.2	Abstände/Wände 22
14.3	Vorbereitung für Montage 22
15.	MONTAGE AUF FÜSSEN ODER SOCKEL 22
15.1	Aufstellung 22
15.2	Positionierung 22
15.3	Befestigung am Boden 24
16.	GERÄTEVERBINDUNGEN 25
17.	SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN 26

18.	BEFESTIGUNG DER SEITENBLENDEN	27
18.1	Blenden mit 12,5mm Überstand	27
18.2	Blenden ohne Überstand	28
19.	ABDICHTUNG	28

ELEKTRO-INSTALLATION

20.	NETZANSCHLUSS	29
20.1	Schutzschalter	29
20.2	Swiss Finish und Made to Measure	29
20.3	Potenzialausgleich	29
20.4	Potenzialfreier Kontakt	29

BETRIEBSANLEITUNG

21.	AUSSTATTUNG	30
22.	VERWENDUNG	30
23.	BEDIENUNG	30
23.1	Einschalten / Ausschalten	30
24.	REINIGUNG / ENTKALKEN	31
24.1	Stahloberflächen	31
24.2	Entkalken	31
24.3	Luftfilter (optional)	31
25.	AUSSERBETRIEBNAHME	32
25.1	Längerer Stillstand	32
25.2	Entsorgung des Geräts	32

FEHLERBEHEBUNG

SICHERHEIT

1. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Das Gerät ist nur für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen wie Restaurants, Krankenhäusern, Betriebskantinen, Fleischereien bzw. Nahrungsmittelproduktionsbetrieben bestimmt. Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann eine Gefährdung für Menschen und Tiere darstellen oder Sachschäden verursachen.
- Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen und Schutzvorrichtungen vorhanden, ordnungsgemäß installiert und voll funktionstüchtig sind.
- Das Gerät darf nur durch fachlich geschulte Personen beaufsichtigt und betrieben werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bzw. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und ungeschulte Personen geeignet, sofern diese nicht durch eine fachlich geschulte Person beaufsichtigt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Dämpfen betrieben werden.
- Geschlossene Behälter (Konserven, Büchsen, Flaschen, Tuben usw.) dürfen mit dem Gerät nicht erhitzt bzw. eingefroren werden. Explosionsgefahr!
- Die Verwendung von ätzenden, giftigen und brennbaren Materialien mit unseren Geräten ist ausdrücklich verboten.
- Die Leistungsdaten des Geräts dürfen nicht verändert werden.
- Bei Auftreten einer betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten. Wenn die Entstörungsliste darauf hinweist, der Fehler nicht beschrieben oder nicht ersichtlich ist oder Eingriffe mit Demontage von Verkleidungsteilen erforderlich sind, ist immer der autorisierte

Fachmann anzufordern. Bis die Störung behoben ist, darf das Gerät nicht mehr eingeschaltet werden und ist vom Versorgungsnetz zu trennen.

- Vor Beginn sämtlicher Service-, Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen die Geräte vom Stromnetz (Ausschalten des Hauptschalters oder Entfernen der Sicherungen in der Stromzuleitung) getrennt, die Gaszuleitung geschlossen und Trinkwasserleitungen abgesperrt werden.
- Vor Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden sowie vollständig abgekühlt sein, um das Risiko einer Verbrennung bzw. eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Das Abspritzen des Geräts oder Teilen davon mit einem Hochdruckreinigungsgerät oder einem Dampfreiniger kann Funktionsstörungen verursachen und ist zu unterlassen.

Unsere Geräte sind sachgerecht wärmegeklämt und isoliert. Durch die hohen Gartemperaturen in Großküchengeräten heizen sich bestimmte Komponenten sehr stark auf (z.B. Abdeckungen, Verkleidungen usw.). Diese Erhitzung ist nicht als Konstruktionsfehler zu betrachten, sondern als eine Folge der Wärmeleitfähigkeit von Edelstahl.

Der Geräuschpegel des Geräts ist vernachlässigbar gering. Die gesetzlichen Richtwerte sind eingehalten. Der Schalldruckpegel liegt unter 65dB (A).

Unsere Geräte sind nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.) ausgesetzt sind.

1.1 Sicherheitshinweise für den Umgang mit elektrischen Geräten



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Alle Arbeiten an den elektrischen Leitungen müssen gemäß den mitgelieferten Elektroschemen und unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen.

-  Das Gerät ist an den gekennzeichneten Stellen an ein Potentialausgleichssystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² / 0.016 inch² anzuschließen. Beim Aufstellen von Gerätegruppen sind alle Geräte als Potenzialausgleich miteinander zu verbinden.
- Bei Schäden an der bauseitigen Hauptleitung muss diese durch einen autorisierten Fachmann, gemäß den geltenden lokalen und landesspezifischen Vorschriften, ausgewechselt werden, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

1.2 Installation und Inbetriebnahme

Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität, Wasser und des Gases, sowie die Erstinbetriebnahme des Geräts, müssen vorschriftsmäßig nach dieser Anleitung erfolgen und dürfen nur durch konzessionierte Fachleute unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen. Sie tragen die Verantwortung.

1.3 Pflichten des Betreibers

Die Verantwortung und Gewährleistung einer beständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Komponenten liegt beim zuständigen Betriebsleiter. Ihre Funktionsfähigkeit muss mindestens einmal pro Kalenderjahr durch autorisierte Fachleute von Electrolux Professional überprüft und im Bedarfsfall ersetzt werden.

1.4 Verwendung Wärmeschränke

Diese Anleitung bezieht sich auf folgende Modelle:

M • 4 • • • • • • • •

Die Modellkennzeichnung (F.Mod.) finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Weitere Informationen dazu im Abschnitt 4 dieser Anleitung.

Der Wärmeschrank dient zum Erwärmen und Verstauen von Geschirr und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen von Speisen!



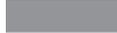
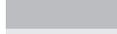
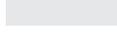
ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Das Geschirr im Wärmeschrank kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Schutzhandschuhe um Verletzungen zu vermeiden.
- Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf die im Inneren des Geräts vorherrschende Lufttemperatur, nicht auf die Temperatur des Geschirrs.

1.5 Persönliche Schutzausrüstung

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Anwendungsphasen des Geräts getragen werden muss.

	PSA zwingend vorgesehen
	PSA bereithalten, bei Bedarf tragen
	PSA nicht vorgesehen

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Transport		X			
Handling		X			
Auspacken		X			
Montage		X			
Normaler Maschinengebrauch	X	X	X		
Einstellungen		X			
Normale Reinigung		X	X		
Außerordentliche Reinigung		X	X		
Wartung		X	X		
Demontage		X			

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Verschrottung					
		X			

1.6 Restrisiken

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden können, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Bei der Installation der Maschine müssen ausreichend Freiräume um das Gerät gelassen werden, um die Restrisiken einzuschränken. Der Bereich um die Maschine muss immer frei von Hindernissen, sauber und trocken sowie gut beleuchtet sein.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Gefahr durch Verbrennungen oder Abschürfungen	Der Bediener kann sich verletzen, wenn Innenteile der Maschine ohne Schutzhandschuhe berührt werden.
Stromschlaggefahr	Bei Berührung von stromführenden, elektrischen Bauteilen z.B. während Wartungsarbeiten, wenn dabei nicht die Stromversorgung abgeschaltet wurde.
Kippgefahr von Lasten	Das Gerät kann beschädigt werden, wenn während Transport und Handling ungeeignete Hubmittel verwendet werden oder die Last falsch verteilt wird.
Gefahr durch chemische Substanzen	Verletzungen durch versehentliches Einatmen von Chemikalien (z.B. Kältegas) Beachten Sie immer die Hinweisschilder am Gerät!
Verletzungsgefahr bei Installations- und Wartungsarbeiten	Es können schwere Verletzungen auftreten, wenn bewegliche Teile wie z.B. Ventilatoren ohne geeignete Schutzkleidung berührt werden.

1.7 Hauptschalter

Unsere Geräte verfügen über ein Lüftungssystem, das elektronische Bauteile vor Überhitzung schützt. Abruptes Abschalten der Stromzufuhr kann daher zu gravierenden Schäden am Gerät führen.



HINWEIS

Befolgen Sie diese Anweisungen

- **Sollte das Gerät mit einem Hauptschalter ausgerüstet sein, darf dieser frühestens 30 Minuten nach dem Ausschalten des Gerätes betätigt werden.**

TECHNISCHE DATEN

2. MODELLE

2.1 Wärmeschränke

Gerätemodelle Thermaline Wärmeschränke

PNC	F. Mod.	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588305	MA4GCAEOAO	21	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588306	MA4GCAFOAO	22	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588307	MA4HCAHOAO	28	2	400 V / 3N	50/60	5
588308	MA4HCAJOAO	30	2	400 V / 3N	50/60	5
588309	MA4JCCEAOAO	25	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588310	MA4JCCFOAO	26	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588311	MA4KCCHOAO	32	2	400 V / 3N	50/60	5
588312	MA4KCCJOAO	34	2	400 V / 3N	50/60	5
588313	MA4GDAEOAO	23	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588314	MA4GDAFOAO	24	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588315	MA4HDAHOAO	30	2	400 V / 3N	50/60	5
588316	MA4HDAJOAO	32	2	400 V / 3N	50/60	5
588317	MA4JDCEAOAO	27	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588318	MA4JDCFOAO	28	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588319	MA4KDCHOAO	34	2	400 V / 3N	50/60	5
588320	MA4KDCJOAO	36	2	400 V / 3N	50/60	5
588651	MB4GCAEOAO	22	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588652	MB4GCAFOAO	23	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588653	MB4HCAHOAO	29	2	400 V / 3N	50/60	5
588654	MB4HCAJOAO	31	2	400 V / 3N	50/60	5
588655	MB4CCAEOAO	22	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588656	MB4CCAFOAO	23	1	400 V / 3N	50/60	2,5
588657	MB4DCAHOAO	29	2	400 V / 3N	50/60	5
588658	MB4DCAJOAO	31	2	400 V / 3N	50/60	5
589479	MC4GCAEOAO	23	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589480	MC4GCAFOAO	24	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589481	MC4HCAHOAO	30	2	400 V / 3N	50/60	5
589482	MC4HCAJOAO	32	2	400 V / 3N	50/60	5
589483	MC4JCCEAOAO	27	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589484	MC4JCCFOAO	28	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589485	MC4KCCHOAO	34	2	400 V / 3N	50/60	5
589486	MC4KCCJOAO	36	2	400 V / 3N	50/60	5
589487	MC4GDAEOAO	25	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589488	MC4GDAFOAO	26	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589489	MC4HDAHOAO	32	2	400 V / 3N	50/60	5
589490	MC4HDAJOAO	34	2	400 V / 3N	50/60	5
589491	MC4JDCEAOAO	29	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589492	MC4JDCFOAO	30	1	400 V / 3N	50/60	2,5
589493	MC4KDCHOAO	36	2	400 V / 3N	50/60	5
589494	MC4KDCJOAO	38	2	400 V / 3N	50/60	5

2.2 Induktionsherde* mit Wärmeschrank

Gerätemodelle Thermaline Induktionsherde mit Wärmeschrank

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588433	MAIQEAH4AO	1-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588434	MAIQEBH4AO	1-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588435	MAIRECH4AO	2-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588436	MAIQFAH4AO	1-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588437	MAIQFBH4AO	1-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588438	MAIRFCH4AO	2-seitig	72	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588698	MBIQGBH4AO	1-seitig	73	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
588703	MBI1GBH4AO	1-seitig	73	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589671	MCIQEAJ4AO	1-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589672	MCIQEBJ4AO	1-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589673	MCIRECJ4AO	2-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589674	MCIQFAJ4AO	1-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589675	MCIQFBJ4AO	1-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6
589676	MCIRFCJ4AO	2-seitig	132	22.3	400 V / 3N	50/60	35.6

* Informationen zu Induktionsherden finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8080.01** oder im Servicehandbuch **82.8302.02**.

2.3 Elektro-Kochfelder* mit Wärmeschrank

Gerätemodelle Thermaline Elektro-Kochfelder mit Wärmeschrank

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588457	MALPEAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588458	MALPEBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588459	MALRECH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588460	MALQEAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588461	MALQEBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588462	MALSECH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588463	MALPFAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588464	MALPFBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588465	MALRFCH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588466	MALQFAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588467	MALQFBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588468	MALSFCH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588704	MBLPGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588705	MBLQGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588706	MBLTGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
588707	MBLUGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50/60	30.5
589695	MCLPEAJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589696	MCLPEBJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589697	MCLRECJ4AO	2-seitig	197	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589698	MCLQEAJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589699	MCLQEBJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1

Gerätemodelle Thermaline Elektro-Kochfelder mit Wärmeschrank

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
589700	MCLSECJ4AO	2-seitig	197	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589701	MCLPFAJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589702	MCLPFBJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589703	MCLRFCJ4AO	2-seitig	197	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589704	MCLQFAJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589705	MCLQFBJ4AO	1-seitig	193	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1
589706	MCLSFCJ4AO	2-seitig	197	18.3	400 V / 3N	50/60	39.1

* Informationen zu Elektro-Kochfeldern finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8120.01** oder im Servicehandbuch **82.8301.02**.

2.4 Koch- und Bratplatten* mit Wärmeschrank

Gerätemodelle Thermaline Koch- und Bratplatten mit Wärmeschrank

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588469	MATHEAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588470	MATHEBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588475	MATKECH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588471	MATHFAH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588472	MATHFBH4AO	1-seitig	143	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588476	MATKFCH4AO	2-seitig	147	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588708	MBTHGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
588709	MBTIGBH4AO	1-seitig	149	14.3	400 V / 3N	50 / 60	30.5
589707	MCTHEAJ4AO	1-seitig	258	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1
589708	MCTHEBJ4AO	1-seitig	258	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1
589713	MCTKECJ4AO	2-seitig	261	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1
589709	MCTHFAJ4AO	1-seitig	258	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1
589710	MCTHFBJ4AO	1-seitig	258	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1
589714	MCTKFCJ4AO	2-seitig	261	18.3	400 V / 3N	50 / 60	39.1

* Informationen zu Koch- und Bratplatten finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8125.01** oder im Servicehandbuch **82.8301.02**.

3. PRÜFUNG / ZERTIFIKATE

Alle Geräte sind nach einschlägigen Normen und anerkannten Regeln der Technik durch international anerkannte Prüfstellen geprüft und zertifiziert. Somit ist gewährleistet, dass alle international erforderlichen Qualitäts- und Sicherheitsstandards eingehalten wurden.

alle Bestandteile nach Installation, Reparaturen und Wartungseingriffen korrekt montiert werden.

Die Geräte sind auf dem Typenschild mit der CE-Kennzeichnung versehen. Alle Geräte haben die Prüfung für die Schutzart IP X5 (Spritzwasserschutz) bestanden. Um einen langfristigen Erhalt der Schutzart zu gewährleisten, müssen alle Dichtungen stets in einwandfreiem Zustand sein und

4. GERÄTEKENNZEICHNUNG

4.1 Typenschild des Geräts

Electrolux Profesional AG - Allmendstrasse 28, CH - 6210 Sursee F.Mod. MBHNBHPO Comm.Mod. MBHNBHPO Made in Switzerland 9-2013 PNC 9CHG 58537 00 Ser.No. 33810003 CE0051 EL: ~ Hz 0 kW 0 A SVGW No Setted Gas: Natural Gas G20 (20mbar) Working Pressure: / G30 1.58 kg/h G31 1.55 kg/h G20 2.12 m³/h Cert.Group: G25/G 25.1 2.46 m³/h G110 5.16 m³/h G120 4.05 m³/h THFTG Qn(Hi) / 20 kW Max Pressure bar (Double Jacket) Tipe-Bauart-Tipo A1  2013 0051 EN 203		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>DE</td> <td>FR/BE</td> <td>NL</td> <td>AT/CH</td> <td>HU</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>I12ELL3B/P</td> <td>I12E+3+</td> <td>I12L3B/P</td> <td>I12H3B/P</td> <td>I12HS3B/P</td> </tr> <tr> <td>P mbar</td> <td>20;50</td> <td>20;25;28-30/37</td> <td>25;30</td> <td>20;50</td> <td>25;30</td> </tr> <tr> <td></td> <td>GB,IT,ES,PT,IE,GR EE,SI,SK,LV,LT,CZ</td> <td>CZ,EE,LT SK,LV,NO,SI</td> <td>FI,BG,RO TR,DK,SE,HR</td> <td>LU</td> <td>PL</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>I12H3+</td> <td>I12H3P/B</td> <td>I12H3B/P</td> <td>I2E</td> <td>I12E3B/P</td> </tr> <tr> <td>P mbar</td> <td>20;28-30/37</td> <td>20;30</td> <td>20;30</td> <td>20</td> <td>20;37</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CY,IS,MT</td> <td>DK</td> <td>SE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>I3B/P</td> <td>I3P</td> <td>I11a2H3B/P</td> <td>I11ab2H3B/P</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P mbar</td> <td>30</td> <td>50</td> <td>8;20-30</td> <td>8;20-30</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>P mbar</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		DE	FR/BE	NL	AT/CH	HU	Cat.	I12ELL3B/P	I12E+3+	I12L3B/P	I12H3B/P	I12HS3B/P	P mbar	20;50	20;25;28-30/37	25;30	20;50	25;30		GB,IT,ES,PT,IE,GR EE,SI,SK,LV,LT,CZ	CZ,EE,LT SK,LV,NO,SI	FI,BG,RO TR,DK,SE,HR	LU	PL	Cat.	I12H3+	I12H3P/B	I12H3B/P	I2E	I12E3B/P	P mbar	20;28-30/37	20;30	20;30	20	20;37		CY,IS,MT	DK	SE			Cat.	I3B/P	I3P	I11a2H3B/P	I11ab2H3B/P		P mbar	30	50	8;20-30	8;20-30		Cat.						P mbar					
	DE	FR/BE	NL	AT/CH	HU																																																															
Cat.	I12ELL3B/P	I12E+3+	I12L3B/P	I12H3B/P	I12HS3B/P																																																															
P mbar	20;50	20;25;28-30/37	25;30	20;50	25;30																																																															
	GB,IT,ES,PT,IE,GR EE,SI,SK,LV,LT,CZ	CZ,EE,LT SK,LV,NO,SI	FI,BG,RO TR,DK,SE,HR	LU	PL																																																															
Cat.	I12H3+	I12H3P/B	I12H3B/P	I2E	I12E3B/P																																																															
P mbar	20;28-30/37	20;30	20;30	20	20;37																																																															
	CY,IS,MT	DK	SE																																																																	
Cat.	I3B/P	I3P	I11a2H3B/P	I11ab2H3B/P																																																																
P mbar	30	50	8;20-30	8;20-30																																																																
Cat.																																																																				
P mbar																																																																				
F.Mod MBHBBHPO PNC 9CHG5853700 Ser.No 33810003	F.Mod MBHBBHPO PNC 9CHG5853700 Ser.No 33810003	F.Mod MBHBBHPO PNC 9CHG5853700 Ser.No 33810003																																																																		

Die Abbildung zeigt das Beispiel eines unbeschrifteten Typenschildes und kann von dem Typenschild auf Ihrem Gerät abweichen.

Das Typenschild ist einmal gut ersichtlich auf der Außenseite des Geräts angebracht. Außerdem findet man das Typenschild im Geräteinneren nach Demontage der Verkleidungsteile.

Die genaue Bezeichnung Ihres Geräts finden Sie unter dem Hinweis PNC.

Die achtstellige Seriennummer (Ser. No.) auf dem Typenschild enthält folgende Informationen:

3	38	1	0003
----------	-----------	----------	-------------

- 3. Gerät mit diesem PNC, das in Kalenderwoche 38 produziert wurde
- Dritte Ziffer der Jahreszahl (201**3**)
- Kalenderwoche (**38**)
- Vierte Ziffer der Jahreszahl (201**3**)

Bedeutung der aufgeführten Daten:

F. Mod.	Herstellerbezeichnung	A	Stromaufnahme
Comm. Mod.	Handelsbezeichnung	SVGW num	SVGW-Kennung
PNC	Produktionscode	CE	CE-Kennzeichnung
Ser. No.	Seriennummer		WEEE-Symbol
EL	Anschlussspannung ~ Phase	P mbar	Gasdruck
Hz	Netzfrequenz	Working Pressure	Druckbereich
kW	Maximale Leistungsaufnahme	Max Pressure	Maximaler Betriebsdruck

5. BAUWEISE DES GERÄTS

Die äußeren und inneren Strukturteile des gesamten Geräts sind aus hochwertigem Nickel-Chromstahl (AISI 304) gefertigt.

Die Oberfläche des Geräts ist feingepolier und gewährt höchste Hygiene, universelle Einsatzfähigkeit sowie leichte Reinigung und vermeidet Geschmacksübertragung in das Kochgut.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

6. VERPACKUNG



UMWELT

Helfen Sie unsere Umwelt zu schützen

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Diese können gefahrlos gelagert, einem Recycling zugeführt oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Kunststoffteile, die dem Recycling zugeführt werden, sind gekennzeichnet:



Polyethylen:

Äußere Verpackungshülle, Schutzhülle der Gasdüsen



Polypropylen:

Obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder



Hartschaum:

Schutzdecken

7. VERANTWORTUNG / HAFTUNG

7.1 Haftung

Der Hersteller ist in den folgenden Fällen von jeder Haftung für das Produkt freigestellt:

- Missachtung der Anweisungen in der vorliegenden Installations- und Betriebsanleitung
- Missachtung der landesspezifischen Vorschriften
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör kann den Gerätebetrieb nachhaltig beeinträchtigen)
- Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker
- Ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- Nachlässige Instandhaltung
- Unsachgemäßer Gerätegebrauch
- Außergewöhnliche, unvorhersehbare Umstände
- Benutzung der Maschine durch ungeschulte Personen
- Nichtbeachtung der im Land des Gerätebenutzers gültigen Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen des Benutzers oder des Kunden verursacht sind. Der Arbeitgeber oder die für die Anlagensicherheit verantwortliche Person haftet für die Wahl der Personenschutz-ausrüstung, die dem Personal gemäß den im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften zur Verfügung gestellt wird.

7.2 Aufbewahrung der Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung muss unversehrt für den gesamten Lebenszyklus des Geräts bis zu ihrer Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Betriebsanleitung das Gerät immer begleiten.

Bewahren Sie die Unterlagen so auf, dass sie allen Benutzern stets zugänglich sind.

Zusätze und Nachträge zur Installations- und Betriebsanleitung, die Electrolux Professional dem Kunden ggf. zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

7.3 Zielgruppen

Die Betriebsanleitung richtet sich an:

- Für Transport und Handling zuständige Personen
- Installateure, die das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen
- Arbeitgeber der Gerätebenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz
- Bedienungspersonal der Geräte
- Fachtechniker des Kundendienstes
- Entsorgungsbeauftragten

8. KUNDENDIENST, REPARATUR UND WARTUNG

Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten sind nur durch Electrolux Professional oder Electrolux Partner Fachbetriebe auszuführen. Dabei sind die geltenden lokalen und landesspezifischen Vorschriften zu beachten. Dies gilt insbesondere für Sicherheits- und Regeleinrichtungen. Der Abschluss eines Wartungsvertrages wird empfohlen.

Vor Beginn sämtlicher Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen die Geräte vom Stromnetz (Ausschalten des Hauptschalters oder Entfernen der Sicherungen in der Stromzuleitung) getrennt, die Gaszuleitung geschlossen und Trinkwasserleitungen abgesperrt werden.

Auszutauschende Teile müssen durch Originalteile von Electrolux Professional ersetzt werden.

Die an den Geräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder sind vom Fach- und Kundendienstpersonal genau zu befolgen und dürfen nicht entfernt oder verändert werden!

Während Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen Ablenkungen und Stressfaktoren vermieden werden. Unbefugte Personen sind indes vom Gerät fernzuhalten. Servicearbeiten auf Schiffen dürfen nicht bei Seegang durchgeführt werden.



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Bei Inbetriebnahme des Geräts und bei Wartungsarbeiten muss unbedingt berücksichtigt werden, dass sich im Innenbereich des Geräts bewegliche Teile, wie Ventilatoren befinden können. Erhöhte Vorsicht ist geboten!

9. REINIGUNG

9.1 Behandlung von Edelstahl

Bei den für Großküchengeräten verwendeten Edelstahlsorten handelt es sich um sehr edle, bewährte und geprüfte Materialien. Dank seiner positiven Eigenschaften ist Edelstahl ein idealer Werkstoff für die Lebensmittelzubereitung.

Der Grund für die Korrosions- und Rostbeständigkeit von Edelstahl ist eine Passivschicht, die sich bei Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Hierzu reicht der in der Luft vorhandene Sauerstoff aus. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkung oder chemische

- Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.
- Die eventuell vorhandene, interne elektrische Verdrahtung im Gerät sowie die Anschlüsse an den Erdleiter entsprechen den jeweiligen Elektro Schaltplänen und dürfen nicht abgeändert werden. Alle Metallteile, auf denen sich elektrische Anschlüsse befinden müssen geerdet bleiben.
- Nach Beendigung der Wartungs- und Reparaturarbeiten muss vom Servicedienst eine Prüfung durchgeführt werden, wobei alle Betriebszustände sämtlicher Funktions- und Sicherheitskomponenten gemäß Betriebsanleitung zu prüfen sind.

8.1 Wartungsfristen

Die Geräte dieser Bau- und Betriebsart sind baumustergeprüft. Sie werden im Herstellerwerk einer den Vorschriften entsprechenden Funktionsprüfung unterzogen.

Abhängig von der Gebrauchshäufigkeit und der Intensität der Beanspruchung soll die Wartung und Überprüfung von Funktionsteilen konsequent in regelmäßigen Abständen eintreten, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr erfolgen.

Substanzen verletzt und ihre Neubildung durch Sauerstoffabschluss verhindert, kann es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden kommen.

Eine beschleunigte Ausbildung oder Neubildung der Passivschicht tritt durch Behandlung mit fließendem, sauerstoffhaltigem Wasser ein. Sauerstoff verbrauchende Angriffsmittel wie salzsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate, Senf, Essigessenzen, Würztabletten und Kochsalzlösungen können in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur zu einer chemischen

Schädigung oder Störung der Passivschicht führen.

Weitere Schäden können durch Fremdstoff (Eisenpartikel), die Bildung von galvanischen Elementen und Sauerstoffmangel entstehen. Wird das Gerät in einer Umgebung aufgestellt in der sich korrosive Substanzen befinden (z.B. Chlor), ist es ratsam auf die gereinigten Edelstahloberflächen einen dünnen Schutzfilm aus Vaselineöl aufzutragen.



HINWEIS

Befolgen Sie diese Anweisungen

- Die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten.
- Deckel von Geräten in unbenutztem Zustand geöffnet halten, damit Luftzutritt ermöglicht wird.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweiß-Schichten regelmäßig durch Reinigen entfernen, sonst kann Korrosion entstehen. Das Entkalken kann mit 10%-iger Essigsäure, 10%-iger Phosphorsäure oder mit im Handel erhältlichen, geeigneten Entkalkungsmitteln durchgeführt werden.
- Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit Säuren, Gewürzen, Salzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind mit frischem Wasser nachzuspülen. Dies gilt insbesondere nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln oder Reis in salzhaltigem Wasser.
- Die Oberfläche des nichtrostenden Stahls soll möglichst nicht mechanisch verletzt werden, insbesondere nicht durch andere Metalle. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltigem Wasser) in Berührung, kann dies die Ursache von Korrosion sein.

9.2 Geeignete Reinigungsprodukte



UMWELT

Helfen Sie unsere Umwelt zu schützen

- Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen das Gerät ausschließlich mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind.

Die Geräte sind mit handelsüblichen lebensmittelverträglichen Reinigungsmitteln zu säubern. Es dürfen dabei keine bleichenden, chlorhaltigen, leicht entflammaren, körnigen oder schleifenden

Reinigungsmittel zur Gerätereinigung benutzt werden.

9.3 Reinigung des Geräts



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Vor Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden sowie vollständig abgekühlt sein, um das Risiko einer Verbrennung bzw. eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit brennbaren Flüssigkeiten gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder Eis gekühlt werden, da dies zu Verformungen führt.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Oberflächen unserer Geräte sind mit heißem Wasser und milden Reinigungsmitteln abzuwaschen. Nach dem Reinigen müssen die Oberflächen gründlich mit Wasser nachgespült und trocken gerieben werden.

Zubehöerteile wie Körbe und Behälter sind außerhalb des Geräts zu reinigen.



HINWEIS

Befolgen Sie diese Anweisungen

- Das Abspritzen des Geräts oder Teilen davon mit einem Hochdruckreinigungsgerät oder einem Dampfreiniger kann Funktionsstörungen verursachen und ist zu unterlassen.
- Die Reinigung darf nicht mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen und ähnlichen Produkten erfolgen!

10. TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

Der Transport, das Handling und die Lagerung der Geräte dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden, die:

- Über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügen
- Die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen ihres Fachbereichs kennen
- Über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügen
- Fähig sind, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden

Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung der Geräte zuständig ist, muss für den Gebrauch von Hubmitteln geschult sein und über ausreichende Kenntnisse für die Verwendung von individuellen Schutzmitteln für die auszuführende Arbeit verfügen (z.B. Arbeitskleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme).

10.1 Transport

Der Transport (Ortswechsel) und das Handling (Verstellen im Betrieb) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.

Der Gerätetransport kann per Lkw, Bahn, Schiff oder Flugzeug durchgeführt werden. Vom Straßentransport abgesehen, wird das Gerät in einem Container zusammen mit anderen Geräten versandt. Das Verladen der Geräte im Container kann vom Hersteller oder von dem beauftragten Spediteur vorgenommen werden.

Angesichts der Geräteabmessungen ist es unzulässig, die Geräte beim Transport übereinander zu stapeln. Der Hersteller haftet in diesem Fall nicht für eventuelles Umkippen der Last.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Transportschäden oder Schäden an der Verpackung.

10.2 Abladen

Vor dem Entfernen der Transportverankerungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von den Verankerungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann.

Es ist verboten, sich während des Ladens und Abladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.

10.3 Anweisungen zum Handling

Für eine sichere Handhabung der Geräte sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Verwenden Sie geeignete Hebemittel mit ausreichender Tragkraft (z.B. Gabelstapler oder Hubwagen).
- Decken Sie die Kanten ab.
- Überprüfen Sie die Hubgabeln und halten Sie sich an die Hinweise auf der Verpackung.
- Vor dem Anheben:
- Vergewissern Sie sich, dass sich alle Mitarbeiter in ausreichendem Sicherheitsabstand befinden und Unbefugte keinen Zutritt zum Arbeitsbereich haben.
- Kontrollieren Sie die Stabilität der Last.
- Stellen Sie sicher, dass während des Anhebens keine Güter herunterfallen können, vermeiden Sie abrupte Bewegungen und Stöße.
- Heben Sie das Gerät während des Verfahrens so wenig wie möglich an.
- Geräte dürfen nicht an abnehmbaren oder an nicht ausreichend tragenden Gerätekomponenten (Schutzverkleidungen, Kabelführungen usw.) angehoben werden.

10.4 Bewegen der Geräte und Abstellen

Der Führer des Hebemittels muss einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben und seine Manöver bei Gefahr jederzeit unterbrechen können.

Prüfen Sie vor dem Abstellen der Last, dass keine Hindernisse vorhanden sind, der Boden eben und für das Gewicht der Last ausgelegt ist.

10.5 Lagerung

Die Geräte und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von 5°C / 41°F bis 50°C / 122°F gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine horizontale, ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Geräte oder Beschädigungen der Stellfüße zu vermeiden.

Die mit den Geräten gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

MASSBILDER UND INSTALLATIONSPLÄNE

11. MASSBILDER FÜR BODENINSTALLATION

11.1 Aufstellungsarten für Standgeräte

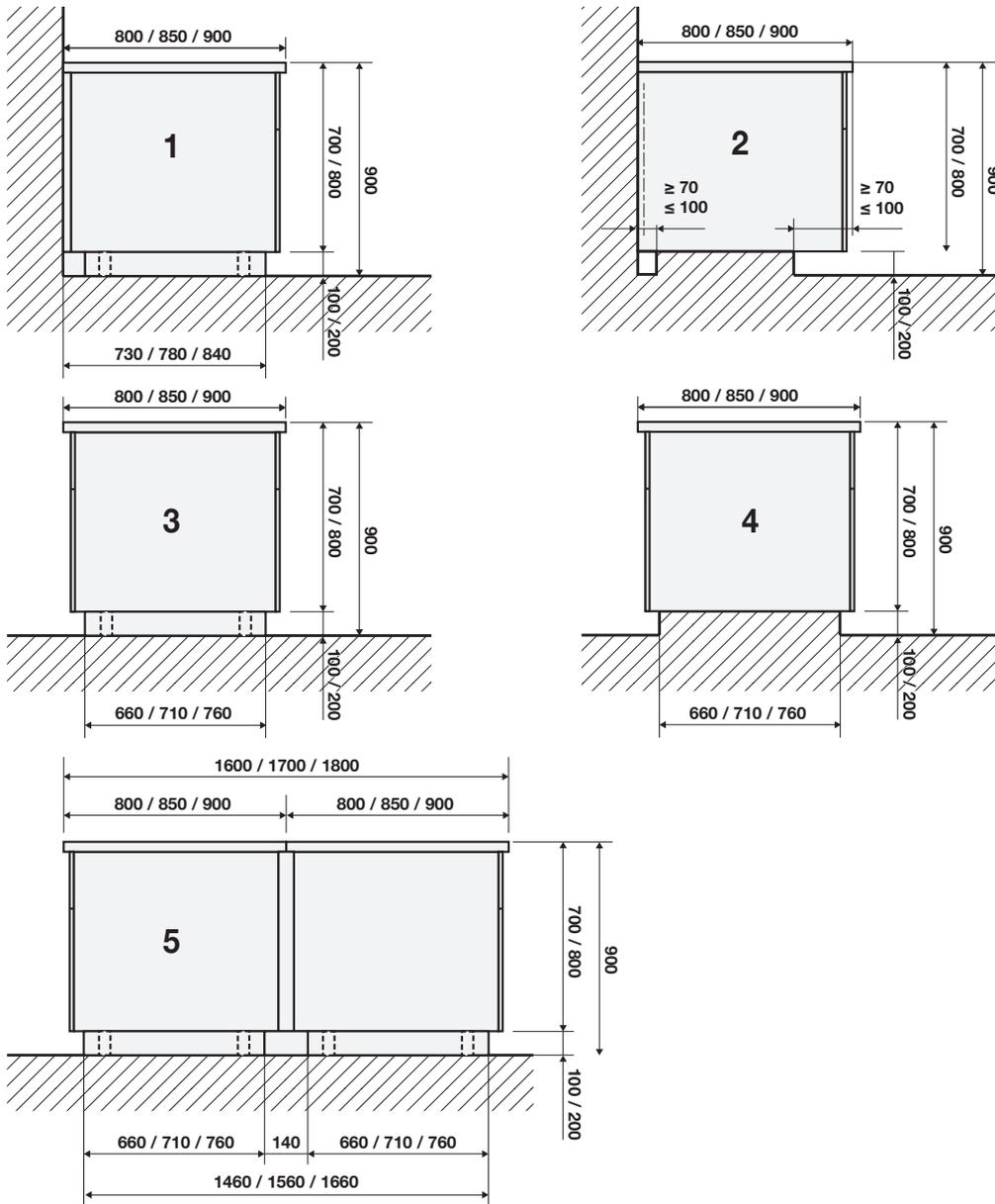
- 1 An Wand auf Stahlsockel oder Stellfüßen
- 2 An Wand auf Mauersockel
- 3 Freistehend auf Stahlsockel oder Stellfüßen
- 4 Freistehend auf Mauersockel
- 5 Rücken an Rücken



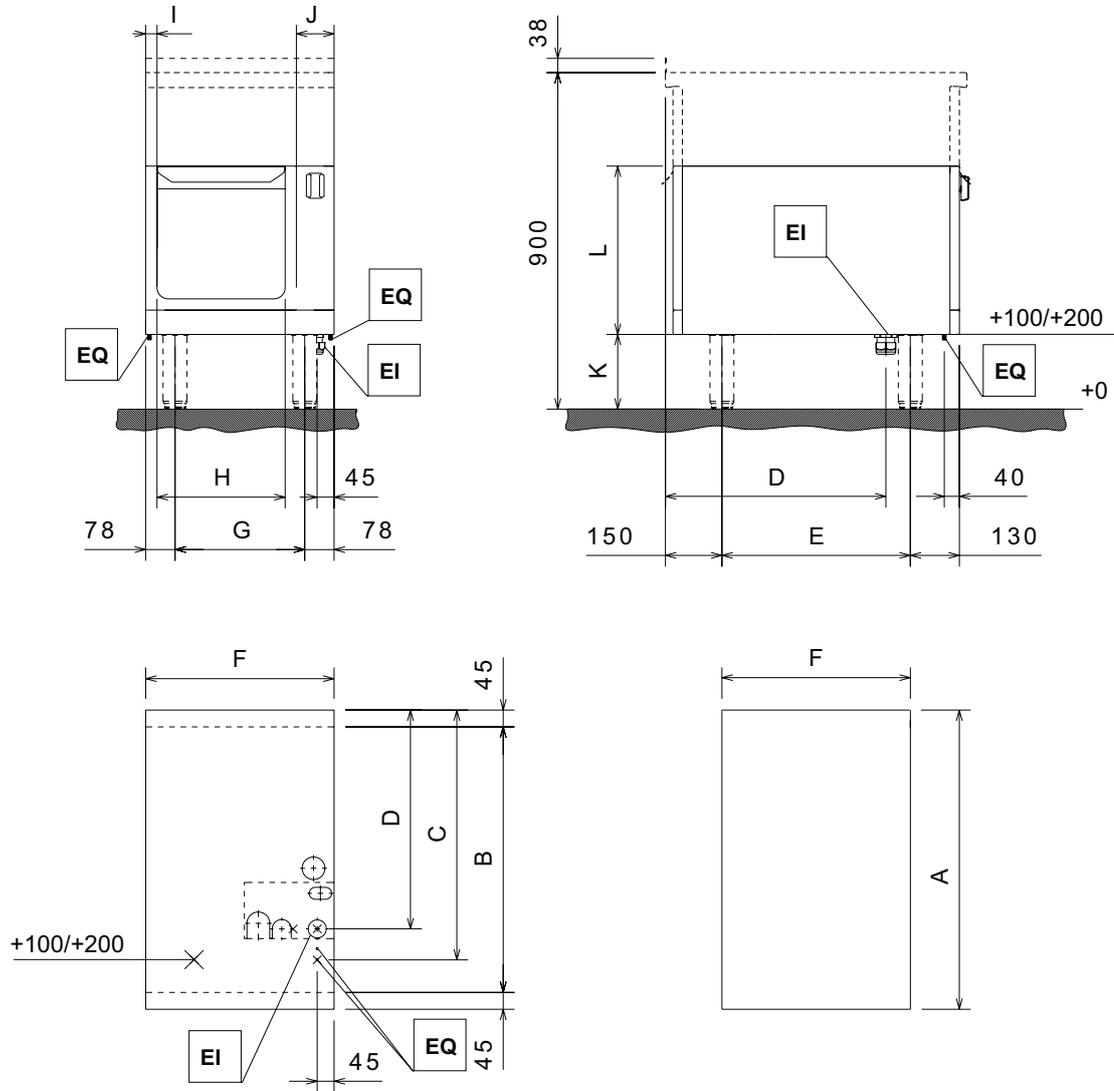
HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Bei der Aufstellung auf einem Mauersockel muss der Mauerrücksprung mindestens 70mm/2.76“ betragen, darf jedoch eine Tiefe von 100mm/3.94“ nicht überschreiten, damit eine fachgerechte Befestigung am Boden erfolgen kann.
- Beachten Sie bei der Planung, dass nicht alle Modelle in den dargestellten Tiefen erhältlich sind.



12. INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSPLAN



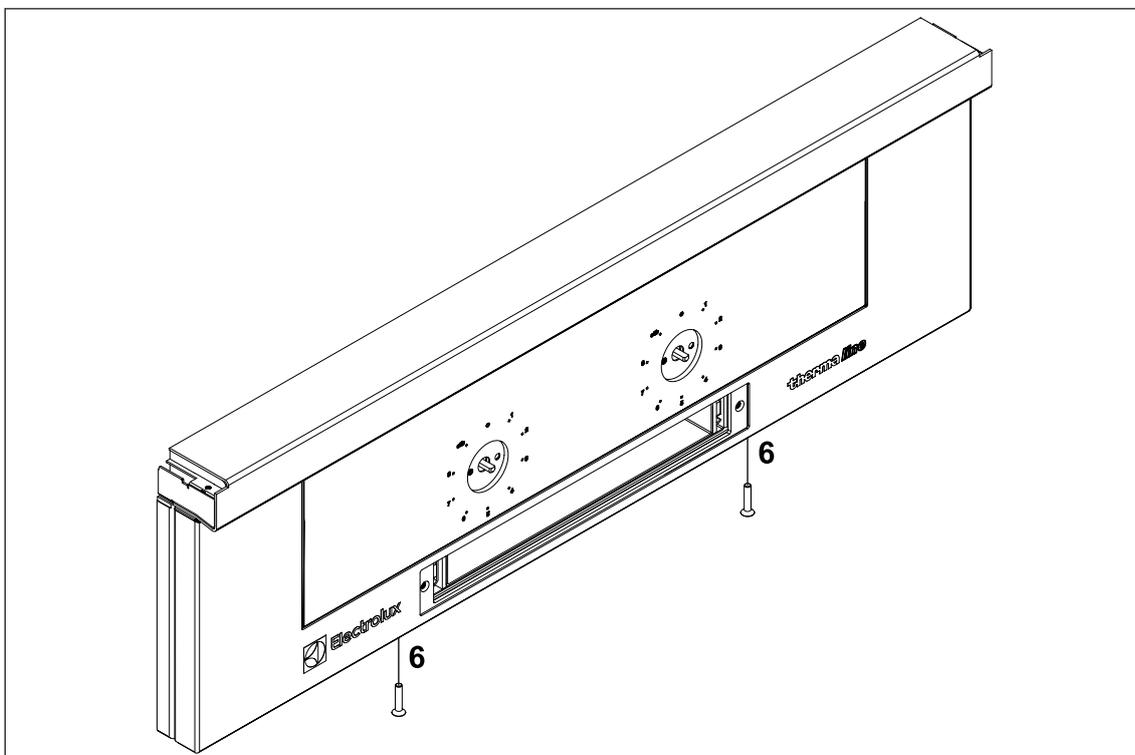
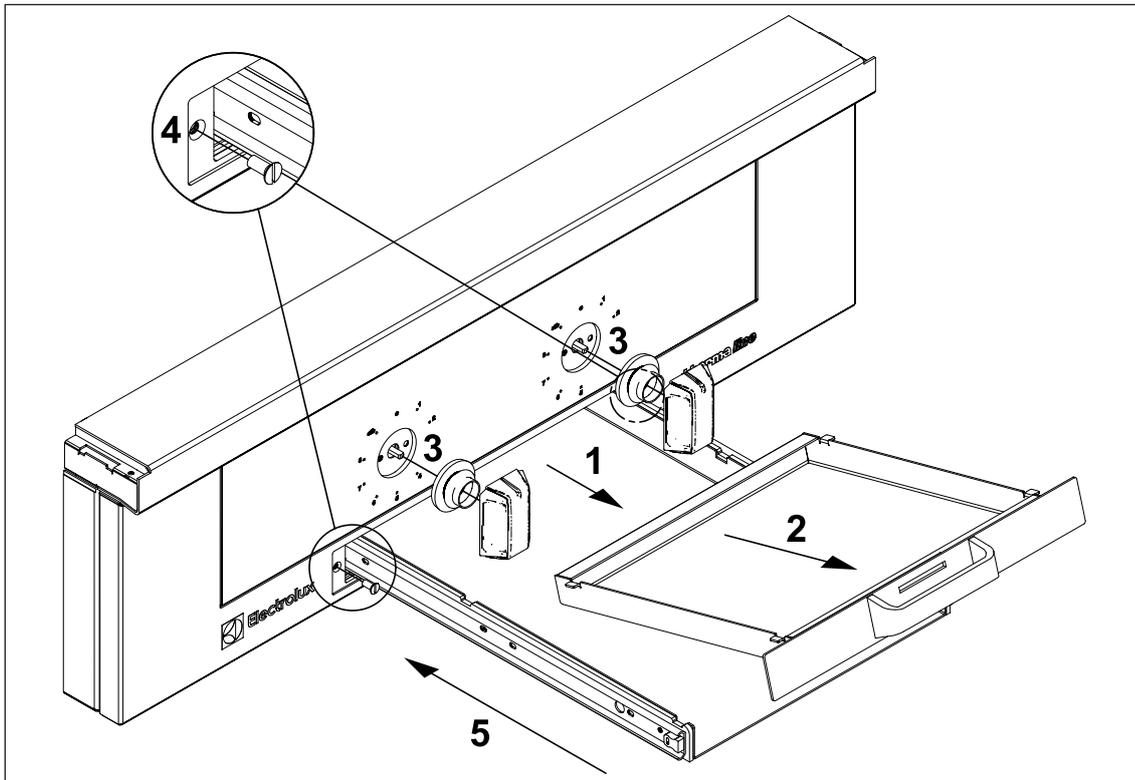
A	B	C	D	E
800	710	668	585	500
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

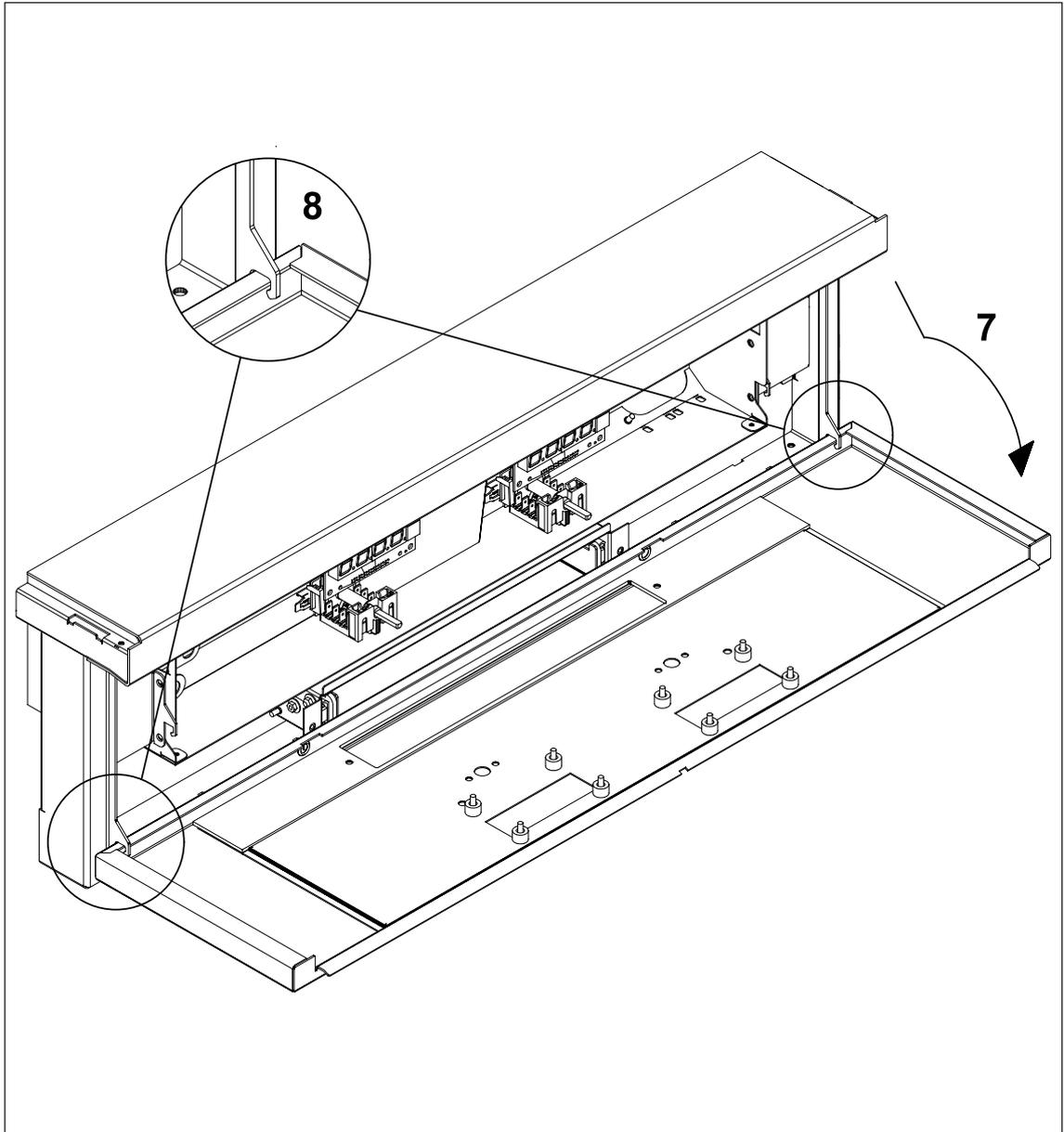
F	G	H	I	J
500	344	340	/	100
600	444	340	100	100
800	644	580	60	100
1000	844	680	130	130

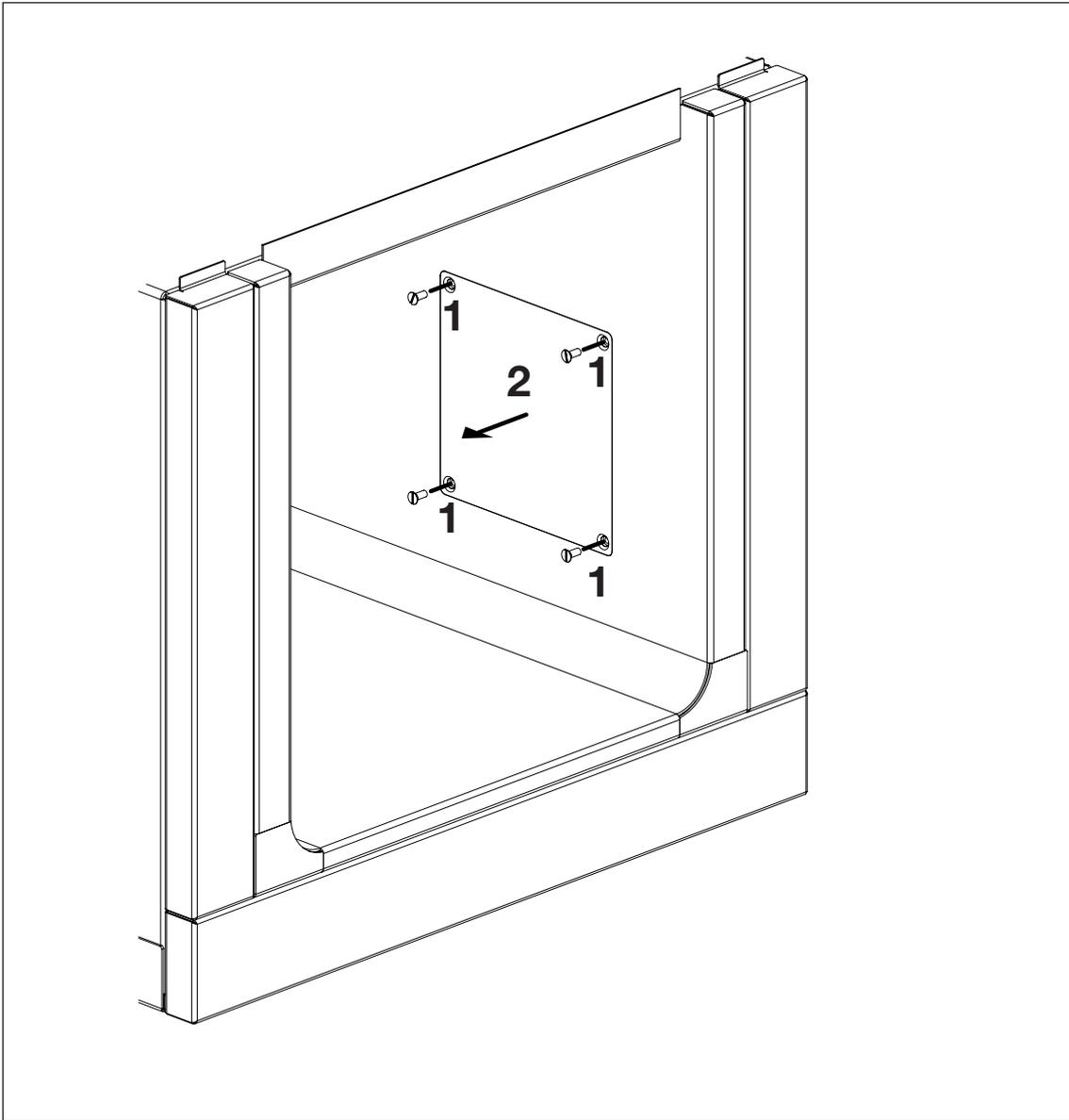
K	L
100	550
200	450

EI = Elektroanschluss
EQ = Potenzialausgleich
(x)* = Aufkantung

13. ZUGANG ZUM GERÄTEINNEREN



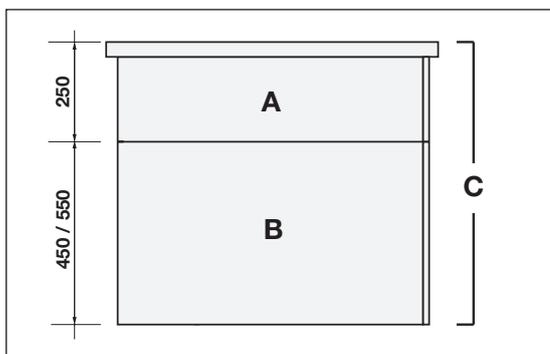




MONTAGE

14. VORBEREITUNG

14.1 Gerätetypen



Bei unseren Geräten unterscheiden wir zwischen Oberbau-Modulen **A**, Unterbau-Modulen **B** und werkseitig vormontierten Einheiten **C**. Ober- und Unterbau-Module können untereinander frei kombiniert oder separat aufgestellt werden.

Grundsätzlich muss das Gerät am vorgesehenen Standort entsprechend den gültigen Installations- und Anschlussplänen (Abschnitt 13) befestigt werden. Das Gerät ist für den Anschluss an fest verlegte Leitungen vorgesehen. Für das Gerät sind folgende Aufstellungen möglich:

- Standmontage mit Stellfüßen
- Standmontage mit Stahlsockel
- Standmontage auf Mauersockel

Die Geräte sind geeignet zum Aufstellen als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe. Sie können frei im Raum, Seite an Seite, seitlich und/oder hinten gegen eine Wand oder Rücken an Rücken aufgestellt werden. Bei der Aufstellung Seite an Seite werden die Geräte mit einer Verbindungsschiene verbunden. Bei der Aufstellung gegen eine Wand werden verschiedene Wandzargen verwendet.

15. MONTAGE AUF FÜSSEN ODER SOCKEL

15.1 Aufstellung

Der Transport des Geräts zum Aufstellungsort erfolgt gemäß Abschnitt 7. Die Verpackung sollte erst unmittelbar vor Montage des Geräts entfernt werden. Dabei werden der Reihe nach alle seitlichen und oberen Verpackungsteile sowie die Befestigungselemente weggenommen. Das Gerät bleibt auf der Transportpalette bis zum Transport unmittelbar an den Aufstellungsort.

Für die Beurteilung bzw. Planung einer sicherheitstechnisch richtigen Belüftung ist der Lüftungs-Installateur verantwortlich.

14.2 Abstände/Wände

Die Aufstellung darf nicht an brennbare Wände erfolgen. Wird das Gerät neben temperaturempfindliche Möbel oder dergleichen auf- oder angestellt, so ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50mm/1.97“ einzuhalten oder eine wärmedämmende Isolierung anzubringen.

Bei Aufstellung des Geräts in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material ausgeführt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem, nicht brennbarem Material verkleidet oder verfließt werden.

Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.

14.3 Vorbereitung für Montage

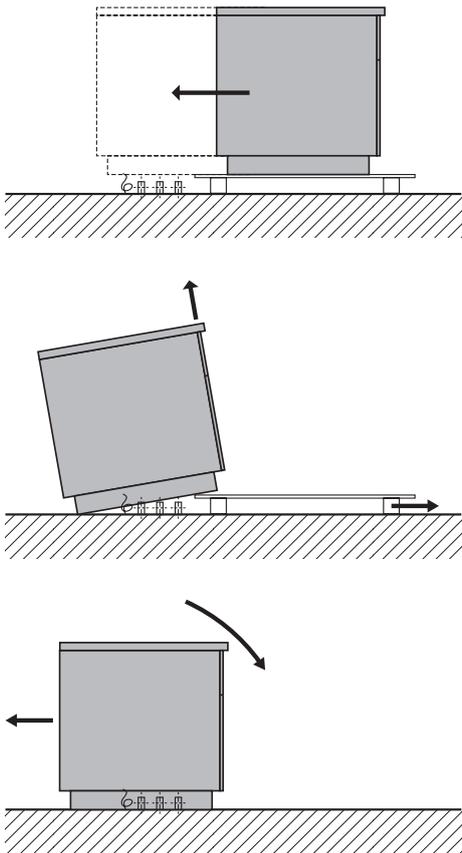
Bevor das Gerät an die richtige Stelle gebracht und positioniert wird, müssen je nach Gerätetyp folgende Anschlusspunkte vorbereitet werden:

- Befestigungs-Elemente, d.h. Löcher bohren und Dübel setzen. Erklärungen dazu sind in den jeweiligen Abschnitten «Befestigung» beschrieben.
- Wasser-, Gas- bzw. Elektro-Anschlüsse vorbereiten und eventuell ein Absperrventil montieren.

15.2 Positionierung

Bei Aufstellung auf einem Stahlsockel oder auf Stellfüßen, müssen diese vor der Aufstellung immer schon am Gerät anmontiert sein. Für das Herunternehmen von der Transportpalette und Positionieren am Aufstellungsort gibt es keine Hilfsmittel. Es ist reine Handarbeit, wobei je nach Gerätegröße zwei bis vier Männer erforderlich sind.

15.2.1 Geräte auf Stahlsockel oder Stellfüßen



1. Gerät auf Transportpalette genau vor die Aufstellungsposition transportieren. Die aus dem Boden herausstehenden Installationsanschlüsse sollen seitlich möglichst nahe an der Transportpalette liegen.

2. Entfernen der vorgestanzten Platte am Boden des Geräts. (Zugang siehe Abschnitt 14)

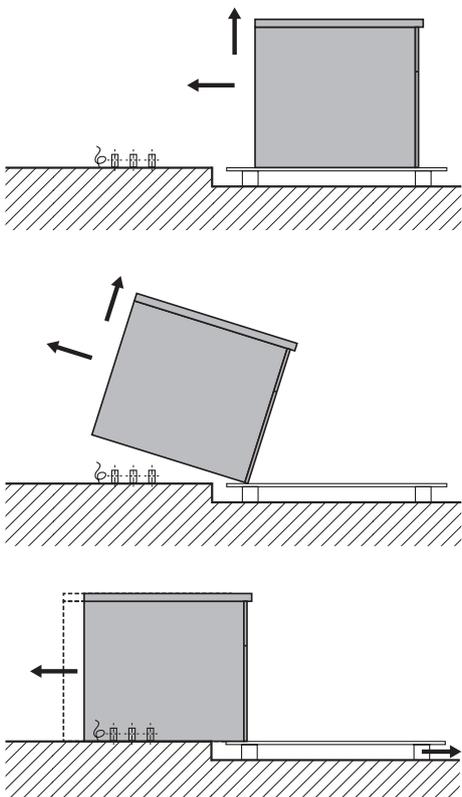
3. Verschieben Sie das Gerät auf der Transportpalette so, dass alle Installationsanschlüsse innerhalb des Geräts liegen.

4. Abkippen des Geräts bis es auf dem Boden aufsteht. Heben Sie dann die Frontseite an und entfernen Sie die Transportpalette.

5. Stellen Sie das Gerät vorsichtig ab und verschieben Sie es dann in die richtige Endposition.

6. Die äußere Schutzfolie und die Kantenabdeckungen entfernen und darauf achten, die Geräteoberfläche dabei nicht zu zerkratzen. Die auf die Edelstahlfächen geklebte Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Eventuelle Klebstoffreste mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel entfernen. Die Stelle danach spülen und sorgfältig abtrocknen.

15.2.2 Geräte auf Mauersockel



1. Gerät auf der Transportpalette genau vor die Aufstellungsposition transportieren.

2. Entfernen der vorgestanzten Platte am Boden des Geräts. (Zugang siehe Abschnitt 14)

3. Einseitiges Hochheben des Geräts, sodass alle Installationsanschlüsse innerhalb des Geräts liegen.

4. Stellen Sie das Gerät vorsichtig ab und verschieben Sie es dann in die richtige Endposition. Entfernen Sie zum Schluss die Transportpalette.

5. Die äußere Schutzfolie und die Kantenabdeckungen entfernen und darauf achten, die Geräteoberfläche dabei nicht zu zerkratzen. Die auf die Edelstahlfächen geklebte Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Eventuelle Klebstoffreste mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel entfernen. Die Stelle danach spülen und sorgfältig abtrocknen.

15.3 Befestigung am Boden

15.3.1 Gerät auf Mauersockel

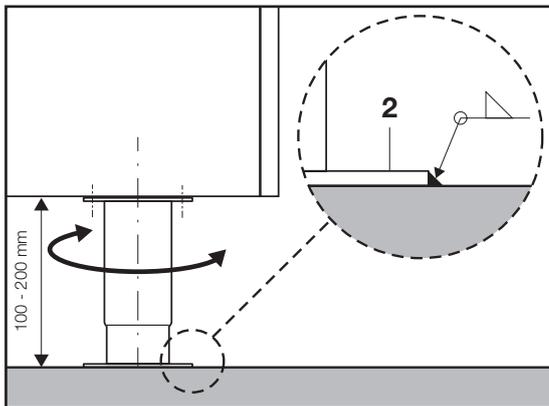
Achten Sie auf die Einhaltung des Mindestrücksprunges von 70mm zur Außenkante des Geräts, um eine ausreichende Belüftung des Geräteinneren zu gewährleisten.

15.3.2 Gerät auf Stellfüßen

Sollte eine Befestigung am Boden nötig sein, wird das Gerät mit den entsprechenden Stellfüßen geliefert. Der Stellfuß ist durch Drehen zwischen 100mm und 200mm regulierbar. Wir empfehlen, die Stellfüße so zu regulieren, dass eine Arbeitshöhe von 900mm erreicht wird. Nivellieren Sie das Gerät mit einer Wasserwaage.

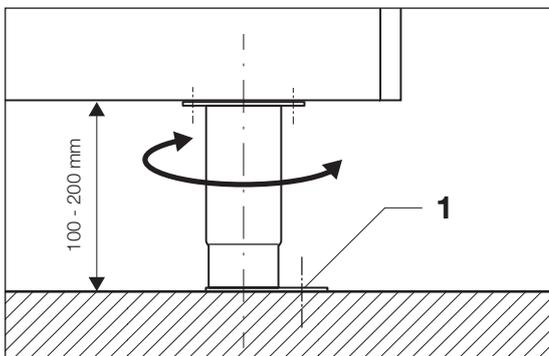
Variante 1: Befestigung durch Schweißen

Die Metallplatte **2** an der Unterseite der Füße muss mit einer umlaufenden Kehlnaht am Boden angeschweißt werden.



Variante 2: Befestigung mit Schrauben

An den Füßen befindet sich eine metallische Platte die am Boden mit einer Schraube **1** angeschraubt wird.



16. GERÄTEVERBINDUNGEN

1. Entfernen Sie die untere Blende **A** indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.

2. Schieben Sie die Geräte aneinander. Verbinden Sie die Geräte unten mit Schraube, Unterlegscheibe und Mutter **B**. Befestigen Sie die Blende **A** wieder mit den Befestigungsschrauben.

3. Bringen Sie die Geräte mithilfe der Stellschrauben an den Füßen auf die selbe Höhe und nivellieren Sie sie. Brechen Sie mithilfe eines stabilen Werkzeugs die Klemmkeile **C** aus der Verbindungsschiene **D**. Fügen Sie die Verbindungsschiene **D** in den Spalt zwischen den Arbeitsflächen, achten Sie darauf das die Markierung **E** nach vorn zeigt.

Verbinden Sie die Geräte indem Sie die Klemmkeile **C** in die dafür vorgesehenen Vertiefungen schlagen.



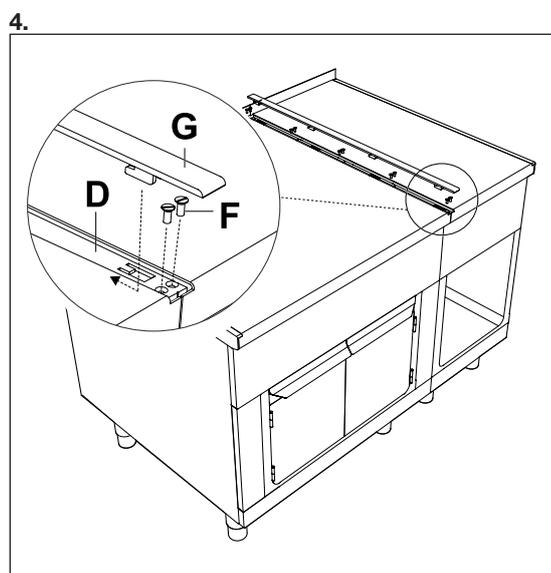
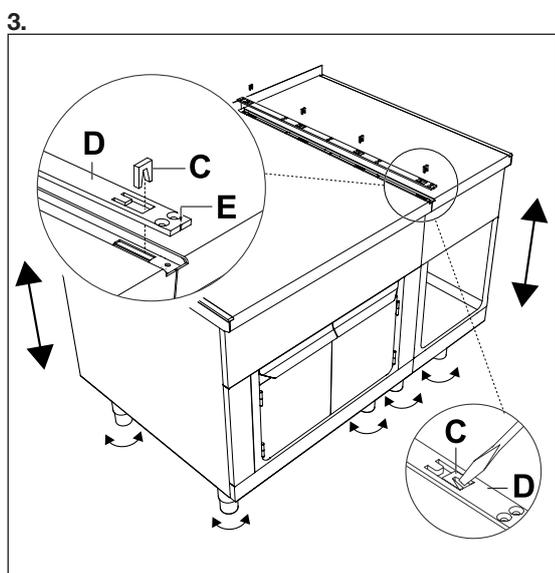
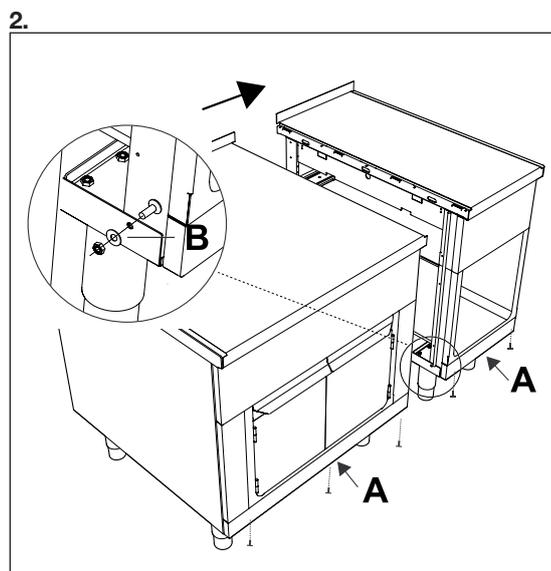
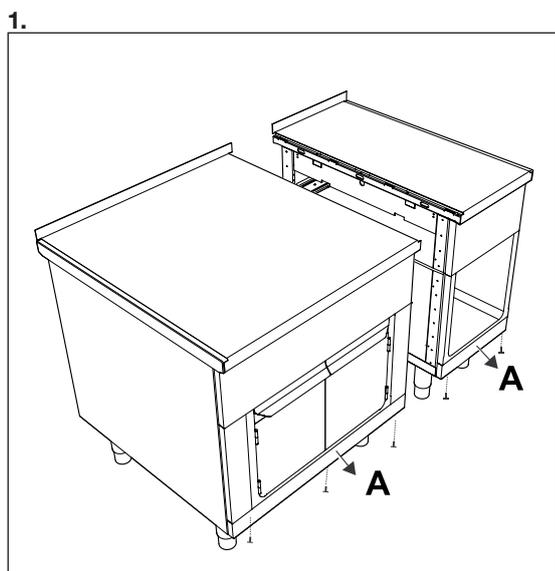
HINWEIS

Befolgen Sie diese Anweisungen

- Wenn keine entsprechende Vertiefung in den Seitenprofilen der Geräte ist, werden die Klemmkeile **C** nicht benötigt.

4. Dichten Sie die Verbindungsstelle mit dauerelastischer Silikon-Masse ab. Befestigen Sie die Schiene **D** mit den beiliegenden Schrauben **F**.

Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Abdeckung **G** in die Ösen der Verbindungsschiene ein und verschieben Sie die Abdeckung **G** nach hinten um sie einzurasten.



17. SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN

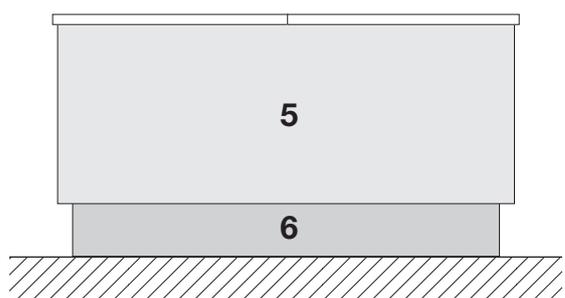
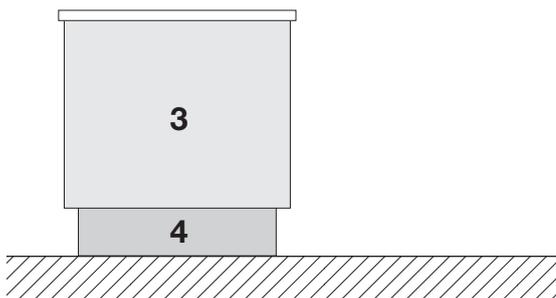
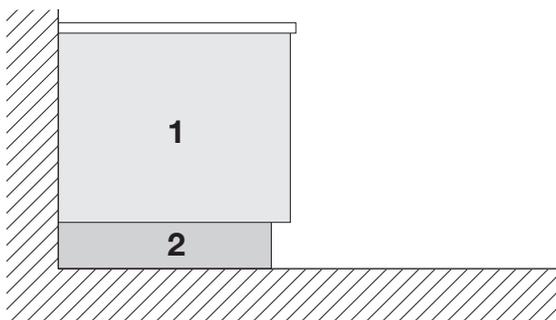
Alle Seitenblenden sind in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich.

Die Befestigung der Blenden an den Geräteverschaltungen erfolgt beim Aufstellen.

- **Seitenblende mit 12.5mm Überstand** zur Montage an freiliegenden Seiten.
- **Seitenblende ohne Überstand** zur Montage an verdeckten Seiten.

Die für die jeweilige Aufstellungsart benötigten Blenden müssen als optionales Zubehör bestellt werden.

N°	Bezeichnung	Höhe mm	Breiten mm	Erhältlich für Gerätetiefe (mm):		
				800	850	900
1	Seitenblenden für Wandinstallation	400			•	•
		700		•	•	•
		800		•		•
2	Sockelblende oder Edelstahlsockel für Wandinstallation	100	300 - 2500	•		•
		200	300 - 2500	•	•	•
3	Seitenblenden für freistehende Geräte	700		•	•	•
		800		•		•
4	Sockelblende oder Edelstahlsockel für freistehende Geräte	100	300 - 2500	•		•
		200	300 - 2500	•	•	•
5	Seitenblenden für Rücken-an-Rücken-Aufstellung	700		•	•	•
		800		•		•
6	Sockelblende oder Edelstahlsockel für Rücken-an-Rücken-Aufstellung	100	300 - 2500	•		•
		200	300 - 2500	•	•	•



18. BEFESTIGUNG DER SEITENBLENDEN

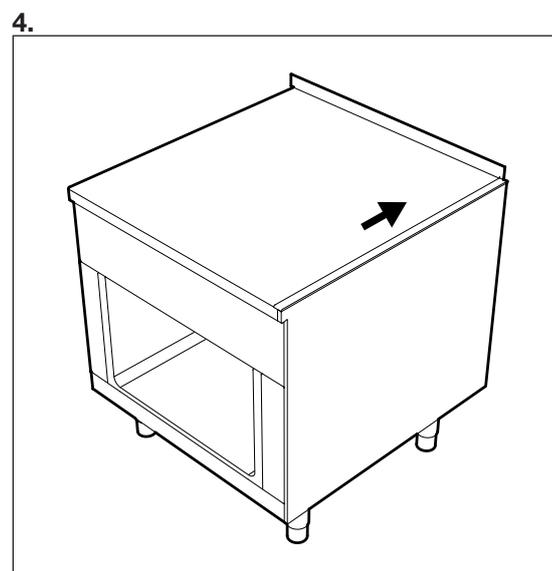
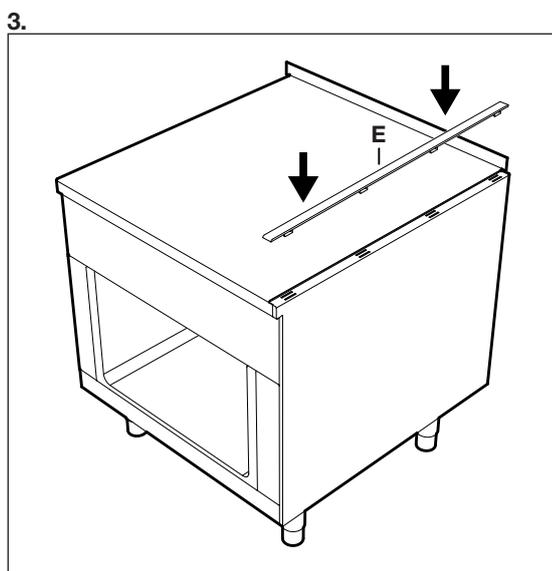
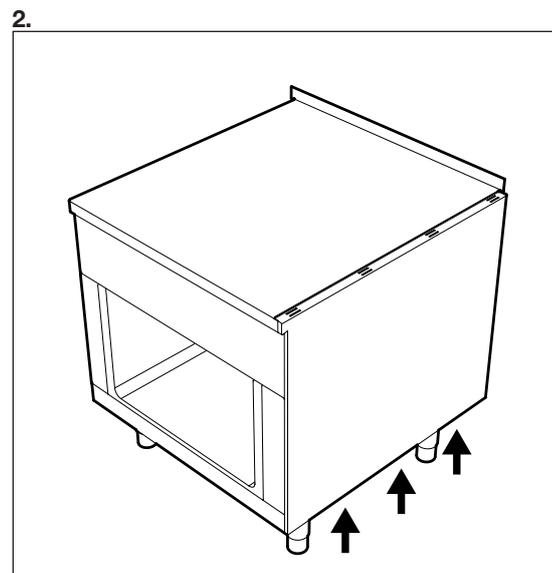
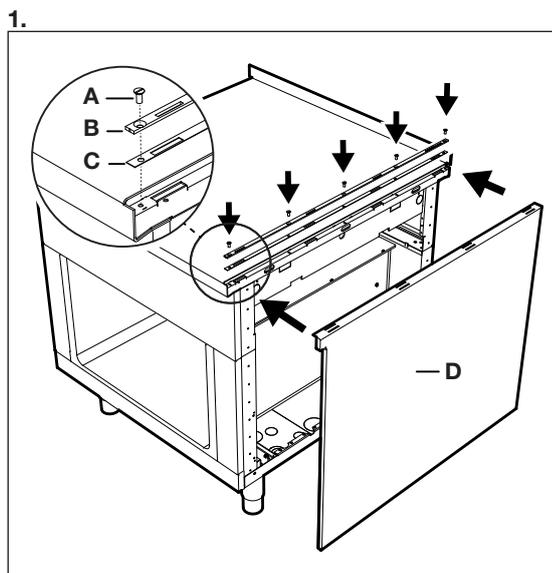
18.1 Blenden mit 12,5mm Überstand

1. Dichten Sie die Verbindungsstelle mit dauerelastischer Silikon-Masse ab. Befestigen Sie die Verbindungsschienen **B** und **C** mit den beiliegenden Schrauben **A**. Achten Sie darauf das die Markierungskerbe an der Schiene **B** nach vorn zeigt. Bringen Sie dann die Seitenblende **D** in Position.

2. Ziehen Sie die drei Schraubverbindungen auf der Unterseite der Blende fest an.

3. Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Endschiene **E** in die Ösen der Verbindungsschiene ein.

4. Verschieben Sie die Endschiene **E** in Pfeilrichtung um sie einzurasten.



18.2 Blenden ohne Überstand

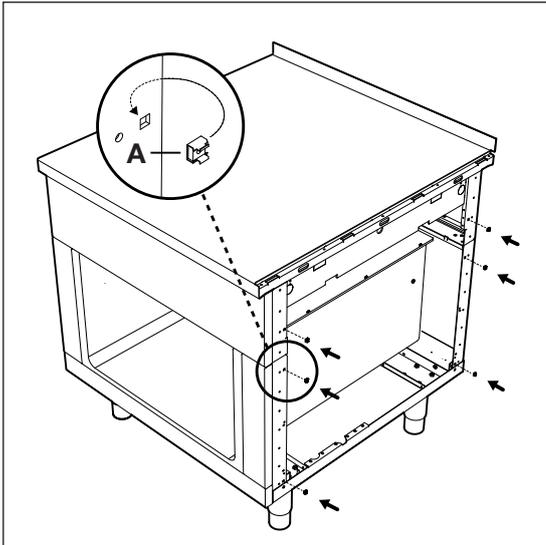
1. Klicken Sie die 6 Käfigmuttern in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Rahmen.

2. Befestigen Sie die Verbindungsschienen **C** und **D** mit den beiliegenden Schrauben **B**. Achten Sie darauf dass die Markierungskerbe an der Schiene **C** nach vorn zeigt. Bringen Sie dann die Seitenblende **E** in Position. Dichten Sie die Verbindungsstelle mit dauerelastischer Silikon-Masse ab.

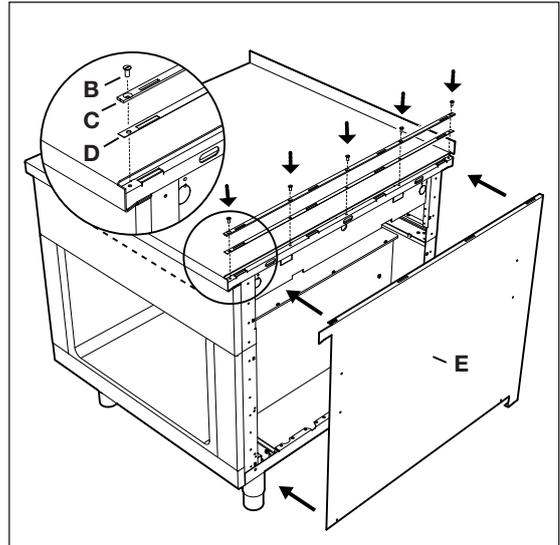
3. Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Endschiene **F** in die Ösen der Verbindungsschiene ein. Befestigen Sie die Seitenblende **E** mit den 6 beiliegenden Senkkopfschrauben.

4. Verschieben Sie die Endschiene **F** in Pfeilrichtung um sie einzurasten.

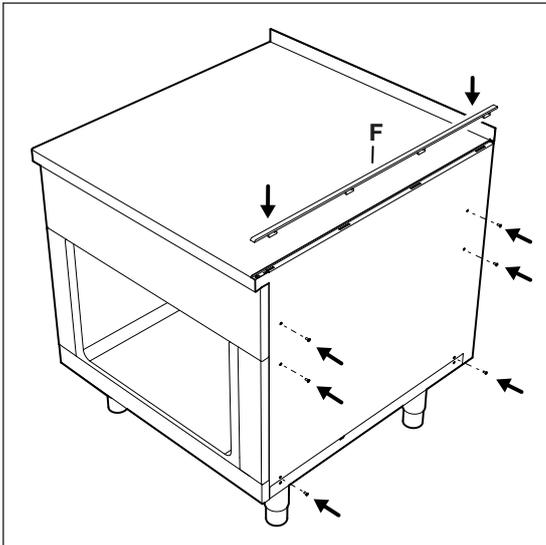
1.



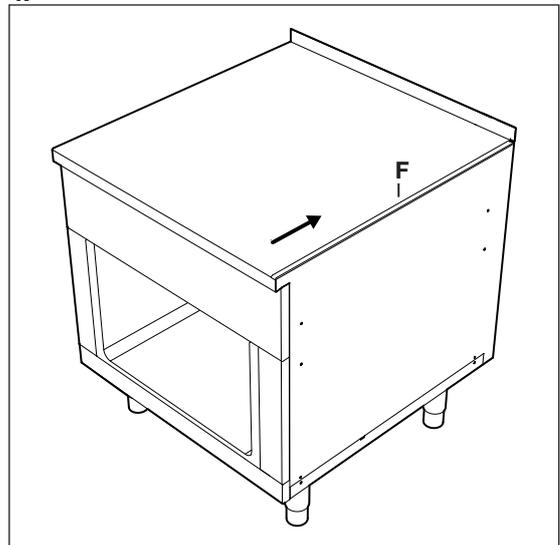
2.



3.

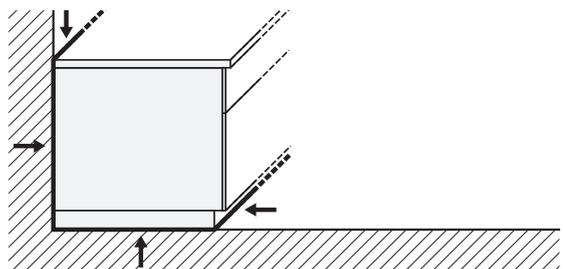


4.



19. ABDICHTUNG

Um das Eindringen von Wasser und anderen Stoffen unter das Gerät aus hygienischen Gründen zu vermeiden, müssen die Fugen zwischen Gerät und Wand bzw. Boden umlaufend mit dauerelastischer Silikon-Masse abgedichtet werden.



ELEKTRO-INSTALLATION

20. NETZANSCHLUSS

Die Elektro-Installation darf nur durch einen autorisierten Fachmann erfolgen. Die elektrischen Anschlüsse haben den örtlichen Hausinstallationsvorschriften zu entsprechen und dürfen nicht verändert werden.



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Vor dem Anschluss muss geprüft werden, ob die vorliegende Netzspannung und Netzfrequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Es sind die gültigen, landesbezogenen, lokalen Vorschriften der zuständigen Überwachungsstellen der Elektrizitätsversorgung zu beachten.

Jedem Gerät liegt ein gerätespezifischer Elektro-schaltplan bei. Daraus sind die technischen Daten (elektrische Leistung, Spannung, Stromstärke usw.) zu entnehmen. Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummi-Isolierung entspricht, verwenden.

Der Netzanschluss erfolgt über ein bauseitig installiertes Kabel, welches ca. 1,5 m aus dem Boden oder der Wand ragt.

Die Position der Anschlussklemme entnehmen Sie dem Installations- und Anschlussplan (Abschnitt 13). Um Zugang zu der Anschlussklemme im Geräteinneren zu erhalten, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt 14.

Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Elektroschaltplan mit Einbau einer Zugentlastung an die Anschlussklemme an.

20.1 Schutzschalter

Zwischen Netzkabel und Stromnetz ist ein Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter zu installieren. Dieser muss der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme entsprechenden. Der Schutzschalter muss eine vollständige Trennung vom Stromnetz, entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleisten.

Es muss möglich sein, die Vorrichtung in geöffneter Stellung zu Wartungszwecken zu blockieren, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu verhindern.

20.2 Swiss Finish und Made to Measure

Bei Swiss-Finish-Blöcken oder M2M-Sonderbauten, können die Geräte bereits werkseitig angeschlossen und einzeln durch FI-Schutzschalter abgesichert werden. Die gesamte Elektroinstallation wird dann in einem Installationsunterbauschrank zusammengeführt.

Bauseits ist ein Netzkabel je Installationsunterbauschrank zu verlegen. Dem Installationsunterbauschrank liegt ein gesonderter Schaltplan bei.



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Der Elektro-Installationsschrank ist aus Sicherheitsgründen verschlossen und darf nur durch autorisierte Personen geöffnet werden.

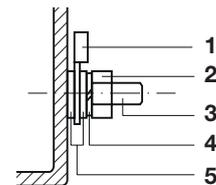
20.3 Potenzialausgleich



Das Gerät ist an den gekennzeichneten Stellen an ein Potentialausgleichssystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschließen.

Beim Aufstellen von Gerätegruppen sind alle Geräte als Potenzialausgleich miteinander zu verbinden.

- 1 Kabelschuh 6mm
- 2 Mutter M6
- 3 Gewindebolzen M6
- 4 Federring M6
- 5 Unterlegscheiben M6

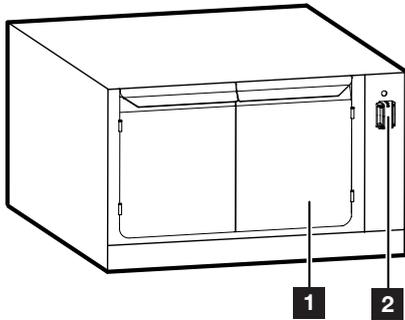


20.4 Potenzialfreier Kontakt

Ein Potenzialfreier Kontakt wird benötigt, um auf einem externen Schalttableau anzuzeigen, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Klemmen sind mit 21 und 22 beschriftet.

BETRIEBSANLEITUNG

21. AUSSTATTUNG



- 1** **Türen**
alternativ Schubladen
- 2** **Temperaturregler**
mit Anzeigeleuchte

22. VERWENDUNG

Der Wärmeschrank dient zum Erwärmen und Verstauen von Geschirr und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen von Speisen!

Der Zugang zum Wärmeschrank kann einseitig oder beidseitig erfolgen.

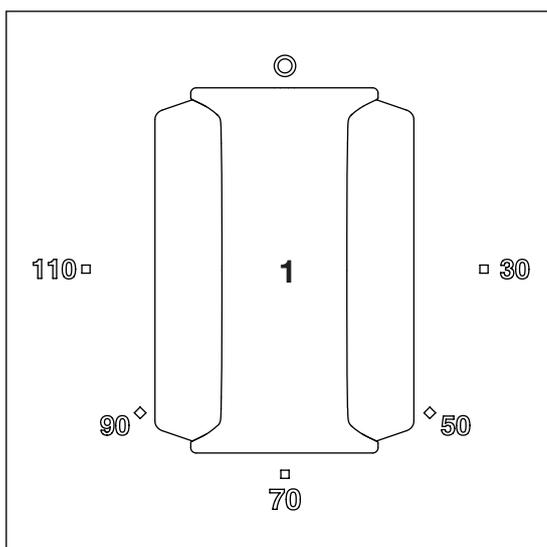


ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Das Geschirr im Wärmeschrank kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Schutzhandschuhe um Verletzungen zu vermeiden.
- Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf die im Inneren des Geräts vorherrschende Lufttemperatur, nicht auf die Temperatur des Geschirrs.

23. BEDIENUNG



Temperaturregler **1**

⊙	Aus
30 - 110	Temperaturbereich

23.1 Einschalten / Ausschalten

Um das Gerät einzuschalten drehen Sie den Temperaturregler **1** im Uhrzeigersinn. Sie können die Temperatur zwischen 30°C und 110°C einstellen.

Eine Anzeigeleuchte oberhalb des Reglers leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Regler **1** auf die Position ⊙.

24. REINIGUNG / ENTKALKEN



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Die Schubladen dürfen nur gereinigt werden, nachdem das Gerät vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigungsarbeiten dürfen nur vorgenommen werden, wenn das Gerät ausgekühlt ist.

24.1 Stahloberflächen

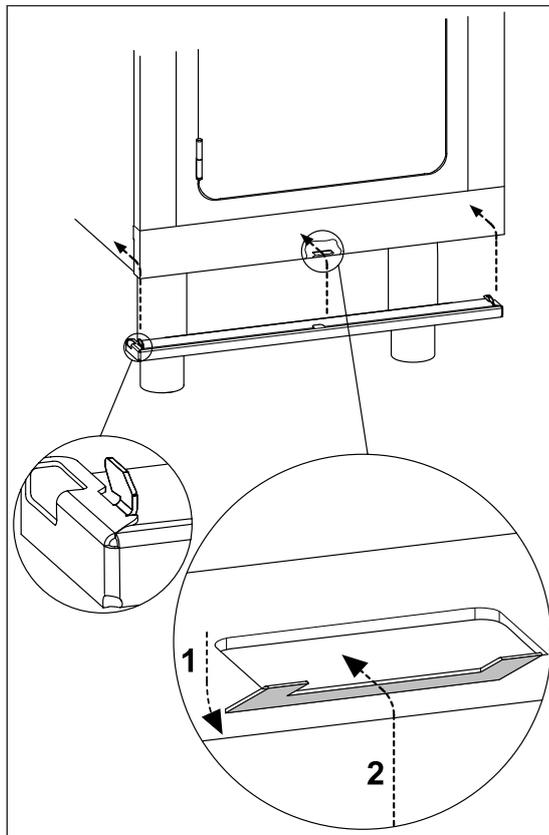
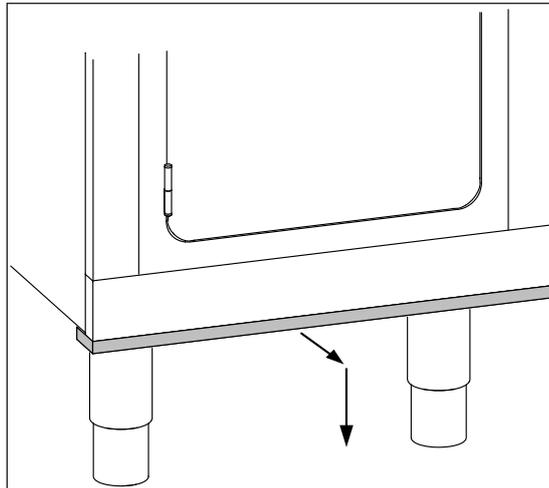
Die Stahloberflächen müssen täglich gereinigt werden. Schmutz, Speisereste und Fett werden mit Seifenwasser und einem Tuch oder einem weichen Schwamm entfernt. Arbeiten Sie dabei immer in Richtung der Satinierung um die Stahloberfläche nicht zu beschädigen.

24.2 Entkalken

Kalkablagerungen auf den Stahloberflächen können mit 10%-iger Essiglösung entfernt werden. Auf keinen Fall Stahlwolle oder andere schleifende Hilfsmittel verwenden, welche die Oberfläche des Edelstahls zerkratzen können.

24.3 Luftfilter (optional)

Der eventuell vorhandenen Luftfilter soll mindestens einmal im Monat unter dem Anschlussdeckel herausgezogen und mit Wasser und einem Reinigungsmittel für die manuelle Reinigung von Geschirr und Oberflächen gesäubert werden.



Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden, verliert der Filter seine Wirkung und kann zu Störungen im Gerät führen.

25. AUSSERBETRIEBNAHME

25.1 Längerer Stillstand

- Das Gerät ist vollständig vom Versorgungsnetz (Strom, Wasser, Gas) zu trennen.
- Das Gerät nie an Orten lagern wo die Temperatur unter 0 °C sinken kann.
- Das Gerät gründlich reinigen und trocknen da es sonst zu Korrosion kommen kann.
- Schubladen und Türen immer geöffnet lassen, damit die Sauerstoffzirkulation gewährleistet ist.
- Alle Chromnickelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einreiben.
- Den Aufstellungsort regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor erneuter Verwendung überprüft werden.



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Müllentsorgung.
- Demontagearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät muss unbrauchbar gemacht werden. (Entfernen des Stromkabels)
- Schubladen und Schließvorrichtungen entfernen.
- CE-Kennzeichnung, die vorliegende Anleitung und alle anderen Dokumente zu diesem Gerät vernichten.

25.2 Entsorgung des Geräts



Das WEEE-Symbol am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen des Landes so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierte Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben. Beim Demontieren des Gerätes die Bestandteile nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen und dem Recycling zuführen.

Wenn Sie zur Entsorgung dieses Geräts weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

FEHLERBEHEBUNG

Elektronik

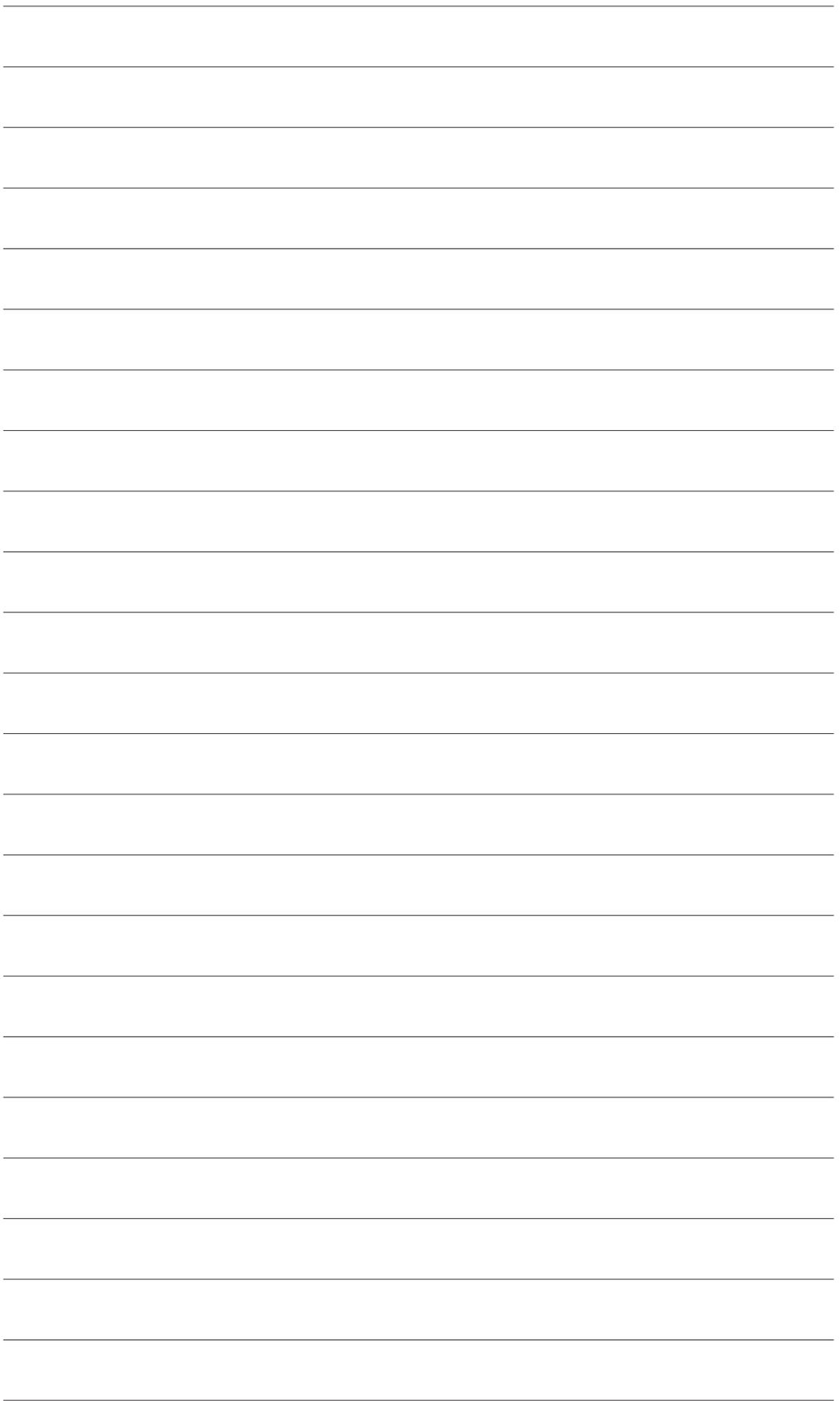
Störung	Ursache	Behebung
Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptleitung bauseitig führt keinen Strom 	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptsicherung einschalten
E_13	<ul style="list-style-type: none"> • Übertemperatur Steuerung • Display • Lüfter 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abkühlen lassen • Lüftungsöffnungen reinigen bzw. frei machen • Filter reinigen • Frischluftzufuhr sicherstellen • Bei wiederholtem Auftreten Kundendienst verständigen



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Die vorliegende Liste ist lediglich eine kurze Beschreibung, detaillierte Informationen finden Sie im Wartungshandbuch.
- Falls bei der Wartung ein hoher Anteil von Störungen an sicherheitsrelevanten Bauteilen festgestellt wird, kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst von Electrolux Professional.
- Sollte keine der oben aufgeführten Maßnahmen die Störung beheben oder ein Fehler auftreten, der hier nicht beschrieben ist, trennen Sie das Gerät vom Versorgungsnetz (Gas, Wasser, Strom) und wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst von Electrolux Professional.





Electrolux Professional AG

Allmendstrasse 28

CH - 6210 Sursee

www.electrolux-professional.ch

MODELLE

588305	588313	588651	589479	589487
588306	588314	588652	589480	589488
588307	588315	588653	589481	589489
588308	588316	588654	589482	589490
588309	588317	588655	589483	589491
588310	588318	588656	589484	589492
588311	588319	588657	589485	589493
588312	588320	588658	589486	589494

