

 **therma**line



INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

ELEKTRO KOCHFELDER
ELEKTRO KOCHFELDER MIT BACKOFEN
ELEKTRO KOCHFELDER MIT WÄRMESCHRANK

VOR GEBRAUCH LESEN!

DOC N° DE_82.8120.01
EDITION 5 | DE | 06-2017

 **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 Elektro Kochfelder 7
1.5	Persönliche Schutzausrüstung 7
1.6	Restrisiken 8
1.7	Hauptschalter 8
TECHNISCHE DATEN	
2.	MODELLE 9
2.1	Elektro Kochfelder 9
2.2	Elektro Kochfelder mit Backofen (Units)* 11
2.3	Elektro Kochfelder mit Wärmeschrank (Units)* 12
3.	PRÜFUNG / ZERTIFIKATE 13
4.	GERÄTEKENNZEICHNUNG 14
4.1	Typenschild des Geräts 14
5.	BAUWEISE DES GERÄTS 14
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
6.	VERPACKUNG 15
7.	VERANTWORTUNG / HAFTUNG 15
7.1	Haftung 15
7.2	Aufbewahrung der Betriebsanleitung 15
7.3	Zielgruppen 15
8.	KUNDENDIENST, REPARATUR UND WARTUNG 16
8.1	Wartungsfristen 16
9.	REINIGUNG 16
9.1	Behandlung von Edelstahl 16
9.2	Geeignete Reinigungsprodukte 17
9.3	Reinigung des Geräts 17
10.	TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG 18
10.1	Transport 18
10.2	Abladen 18
10.3	Anweisungen zum Handling 18
10.4	Bewegen der Geräte und Abstellen 18
10.5	Lagerung 18
MASSBILDER UND INSTALLATIONSPLÄNE	
11.	MASSBILDER FÜR BODENINSTALLATION 19
11.1	Aufstellungsarten für Standgeräte 19
12.	INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSPLAN 20
12.1	Kochplatten ohne Unterbauschrank einseitig bedienbar 20
12.2	Kochplatten ohne Unterbauschrank beidseitig bedienbar 21
12.3	Kochplatten mit Unterbauschrank einseitig bedienbar 22
12.4	Kochplatten mit Unterbauschrank beidseitig bedienbar 23
12.5	Kochplatten mit Wärmeschrank einseitig bedienbar 24
12.6	Kochplatten mit Wärmeschrank beidseitig bedienbar 25
12.7	Kochplatten mit Backofen einseitig bedienbar 26
12.8	Kochplatten mit Backofen beidseitig bedienbar 27
13.	ZUGANG ZUM GERÄTEINNEREN 28
13.1	Kochplatten 28
13.2	Wärmeschrank 30
13.3	Backofen 31

MONTAGE	
14.	VORBEREITUNG 32
14.1	Gerätetypen 32
14.2	Abstände/Wände 32
14.3	Vorbereitung für Montage 32
15.	MONTAGE AUF FÜSSEN ODER SOCKEL 32
15.1	Aufstellung 32
15.2	Positionierung 32
15.3	Befestigung am Boden 34
16.	WANDMONTAGE 34
16.1	Aufstellung 34
16.2	Vorbereitung der Aufhängung 34
16.3	Positionierung 35
16.4	Befestigen und Ausrichten 35
17.	GERÄTEVERBINDUNGEN 36
18.	SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN 37
19.	BEFESTIGUNG DER SEITENBLENDEN 38
19.1	Blenden mit 12,5mm Überstand 38
19.2	Blenden ohne Überstand 39
20.	ABDICHTUNG 39
ELEKTRO-INSTALLATION	
21.	NETZANSCHLUSS 40
21.1	Schutzschalter 40
21.2	Swiss Finish und Made to Measure 40
21.3	Potenzialausgleich 40
21.4	Potenzialfreier Kontakt 40
BETRIEBSANLEITUNG	
22.	AUSSTATTUNG 41
23.	GLAS-DISPLAY 41
24.	VERWENDUNG 41
25.	ERSTE INBETRIEBNAHME 42
26.	BEDIENUNG 42
26.1	Einschalten / Ausschalten 42
26.2	Standby-Funktion 42
27.	REINIGUNG / ENTKALKEN 43
27.1	Stahloberflächen 43
27.2	Kochfläche 43
27.3	Auffangbehälter im Unterbau 43
27.4	Sammelbehälter 43
27.5	Entkalken 43
27.6	Luftfilter (optional) 44
28.	AUSSERBETRIEBNAHME 44
28.1	Längerer Stillstand 44
28.2	Entsorgung des Geräts 44

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 Elektro Kochfelder

Diese Anleitung bezieht sich auf folgende Modelle:

M • L • • • • • • • •

M • V • • • • • • • •

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

Das Gerät dient zum indirekten Garen von Speisen aller Art unter Verwendung von Kochgeschirr und darf ausschließlich hierfür benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



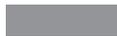
ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Keine anderen Gegenstände als Kochgeschirr auf das Kochfeld legen, da sich diese bei Betrieb erwärmen. Brand- und Verbrennungsgefahr!
- Die Berührung der heißen Kochfelder kann zu Verbrennungen führen.

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			
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 Elektro Kochfelder

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder

PNC	F. Mod.	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588000	MALAAEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588001	MALABEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588002	MALACEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588003	MALBAEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588004	MALBABEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588005	MALBACEOAO	70	6	400 V / 3N	50/60	13
588006	MALCAHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588007	MALCABHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588008	MALCACHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588009	MALDAHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588010	MALDABHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588011	MALDACHOAO	115	12	400 V / 3N	50/60	26
588338	MALAEADAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588339	MALAEBEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588340	MALAECEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588341	MALBEADAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588342	MALBEBEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588343	MALBECEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588344	MALCEADAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588345	MALCEBHD	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588346	MALCECHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588347	MALDEADAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588348	MALDEBHD	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588349	MALDECHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588350	MALFAADAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588351	MALAFBEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588352	MALAFCEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588353	MALBFAADAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588354	MALBFBEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588355	MALBFCEDAO	93	6	400 V / 3N	50/60	13
588356	MALCFAHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588357	MALCFBHD	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588358	MALCFCHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588359	MALDFAHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588360	MALDFBHD	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588361	MALDFCHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588500	MBLABEOAO	73	6	400 V / 3N	50/60	13
588501	MBLBBEOAO	73	6	400 V / 3N	50/60	13
588502	MBLCBBHOAO	120	12	400 V / 3N	50/60	26
588503	MBLDBBHOAO	120	12	400 V / 3N	50/60	26
588680	MBLAGBEDAO	90	6	400 V / 3N	50/60	13

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder

PNC	F. Mod.	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588681	MBLBGBEDAO	90	6	400 V / 3N	50/60	13
588682	MBLCGBHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
588683	MBLDGBHDAO	145	12	400 V / 3N	50/60	26
589000	MCLAAEAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589001	MCLAABEOAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589002	MCLAACEOAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589003	MCLBAEOAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589004	MCLBABEOAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589005	MCLBACEOAO	75	6	400 V / 3N	50/60	13
589006	MCLCAJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589007	MCLCABJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589008	MCLCACJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589009	MCLDAJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589010	MCLDABJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589011	MCLDACJOAO	160	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589508	MCLAEADAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589509	MCLAEBEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589510	MCLAECEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589511	MCLBEADAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589512	MCLBEBEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589513	MCLBECEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589514	MCLCEAJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589515	MCLCEBJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589516	MCLCECJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589517	MCLDEAJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589518	MCLDEBJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589519	MCLDECJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589520	MCLAFAEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589521	MCLAFBEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589522	MCLAFCEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589523	MCLBFAEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589524	MCLBFBEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589525	MCLBFCEDAO	98	6	400 V / 3N	50/60	13
589526	MCLCFAJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589527	MCLCFBJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589528	MCLCFCJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589529	MCLDFAJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589530	MCLDFBJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8
589531	MCLDFCJDAO	193	16	400 V / 3N	50/60	34,8

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder für Marine

PNC	F. Mod.	Gewicht Kg	Hygiene- klasse	Elektrische Leistung kW	Spannung V / Phase	Frequenz Hz	Stromstärke A
589866*	MCLAAEODM	75	-	6	440 V / 3	60	14
589867*	MCLAACEODM	75	-	6	440 V / 3	60	14
589868*	MCLBAEODM	75	-	6	440 V / 3	60	14
589869*	MCLBACEODM	75	-	6	440 V / 3	60	14

* Auf Anfrage auch erhältlich mit 400V/3~/50Hz und/oder mit H2 Unterbauten

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder für Marine

PNC	F. Mod.	Gewicht Kg	Hygiene-klasse	Elektrische Leistung kW	Spannung V / Phase	Frequenz Hz	Stromstärke A
589870*	MCLCAAJODM	160	-	16	440 V / 3	60	40
589871*	MCLCACJODM	160	-	16	440 V / 3	60	40
589872*	MCLDAAJODM	160	-	16	440 V / 3	60	40
589873*	MCLDACJODM	160	-	16	440 V / 3	60	40
589874*	MCLVEAE1DM	98	H3	6	440 V / 3	60	14
589875*	MCLVECE1DM	98	H3	6	440 V / 3	60	14
589876*	MCLWEAE1DM	98	H3	6	440 V / 3	60	14
589877*	MCLWECE1DM	98	H3	6	440 V / 3	60	14
589878*	MCLXEAJ1DM	193	H3	16	440 V / 3	60	40
589879*	MCLXECJ1DM	193	H3	16	440 V / 3	60	40
589880*	MCLYEAJ1DM	193	H3	16	440 V / 3	60	40
589881*	MCLYECJ1DM	193	H3	16	440 V / 3	60	40

* Auf Anfrage auch erhältlich mit 400V/3~/50Hz und/oder mit H2 Unterbauten

2.2 Elektro Kochfelder mit Backofen (Units)*

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder mit Backofen

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588411	MALLEAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588412	MALLEBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588413	MALNECH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588414	MALMEAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588415	MALMEBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588416	MALOECH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588417	MALLFAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588418	MALLFBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588419	MALNFCH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588420	MALMFAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588421	MALMFBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588422	MALOFCH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588694	MBLLGBH8AO	1-seitig	223	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
588695	MBLMGBH8AO	1-seitig	223	17.3	400 V / 3N	50/60	31.7
589649	MCLLEAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589650	MCLLEBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589651	MCLNECJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589652	MCLMEAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589653	MCLMEBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589654	MCLOECJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589655	MCLLFAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589656	MCLLFBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589657	MCLNFCJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589658	MCLMFAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589659	MCLMFBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3
589660	MCLOFCJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50/60	40.3

* Informationen zum Backofen finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8130.01** oder im Servicehandbuch **82.8300.02**.

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder mit Backofen** für Marine

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / Phase	Frequenz Hz	Stromstärke A
589882*	MCLLEAJ8DM	1-seitig	258	21.3	440 V / 3	60	40
589883*	MCLNECJ8DM	2-seitig	261	21.3	440 V / 3	60	40
589884*	MCLMEA8DM	1-seitig	258	21.3	440 V / 3	60	40
589885*	MCLOECJ8DM	2-seitig	261	21.3	440 V / 3	60	40

* Auf Anfrage auch erhältlich mit 400V/3~/50Hz

** Informationen zum Backofen finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8130.01** oder im Servicehandbuch **82.8300.02**.

2.3 Elektro Kochfelder mit Wärmeschrank (Units)*

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
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 zum Wärmeschrank finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8110.01** oder im Servicehandbuch **82.8300.02**.

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.

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

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) Type-Bauart-Tipo A1 		<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>CH-DE FR,HU,NL</td> <td>DK</td> <td>SE</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	CH-DE FR,HU,NL	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	CH-DE FR,HU,NL	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 (2013)
- 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!

- 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 Elektroschaltplänen 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.

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

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 Fremdrost (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

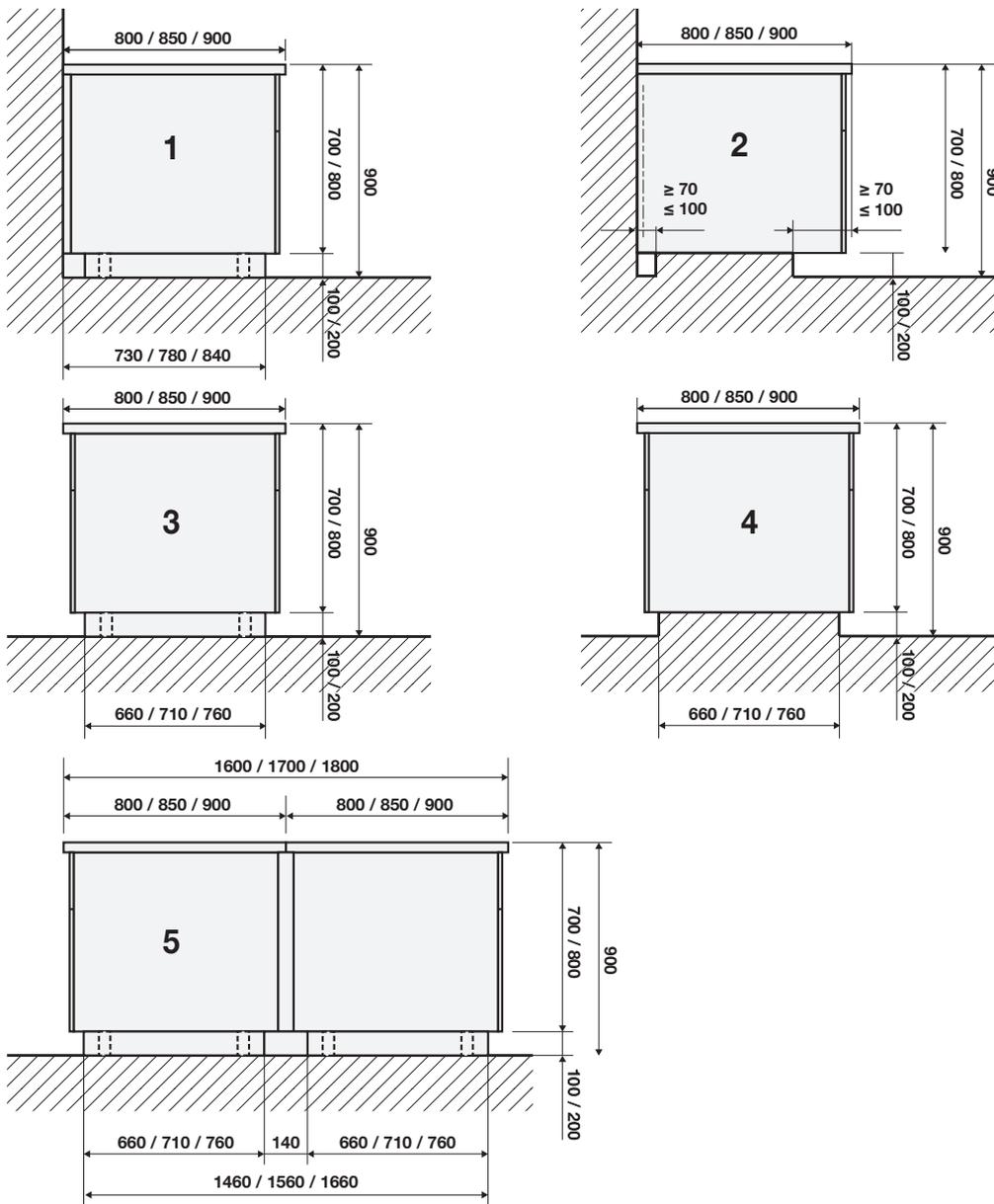
- 1 An Wand auf Stahlsockel oder Stellfüßen
- 2 An Wand auf Mauersockel
- 3 Freistehend auf Stahlsockel oder Stellfüßen
- 4 Freistehend auf Mauersockel
- 5 Rücken an Rücken



HINWEIS

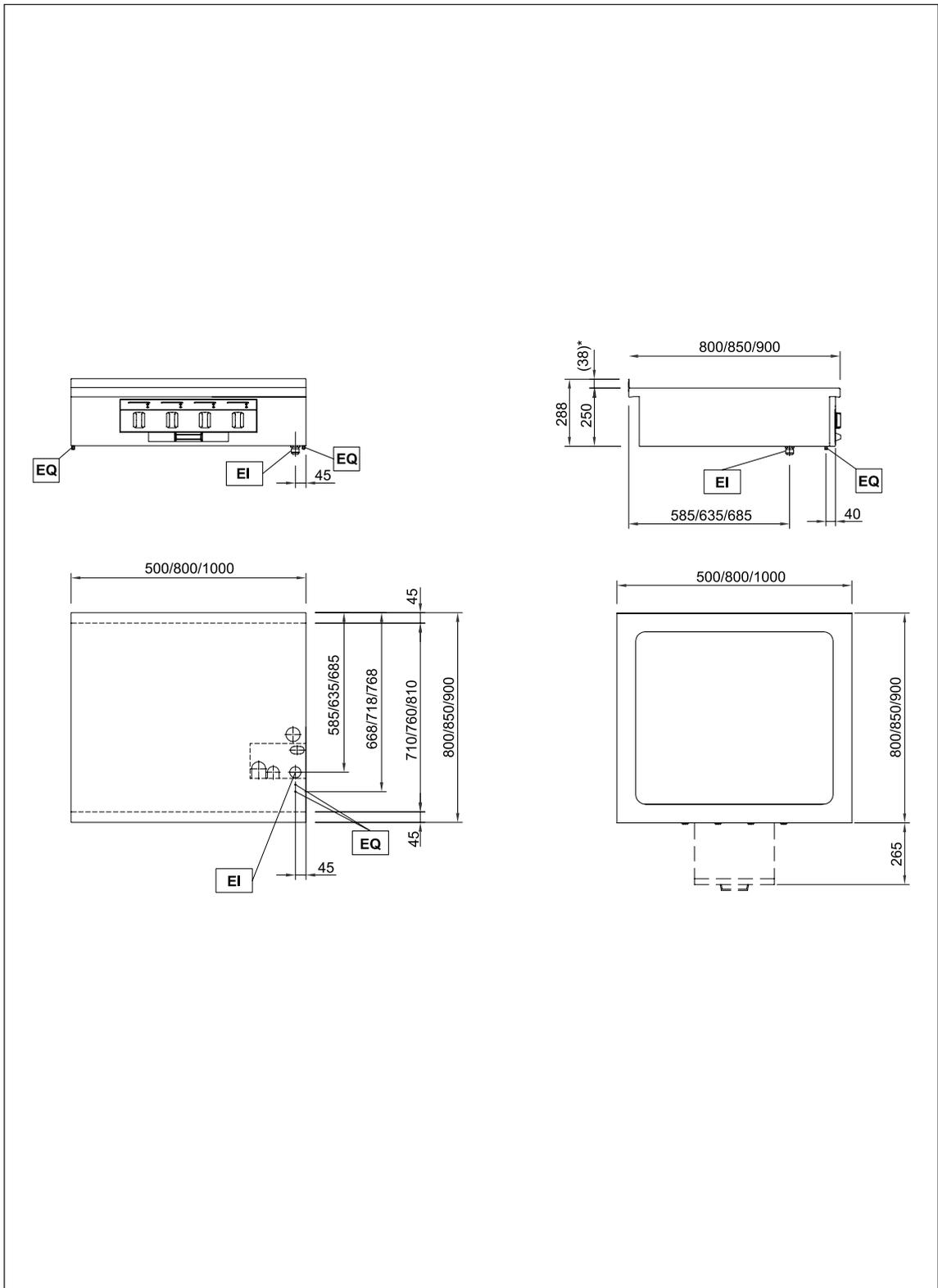
Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- 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

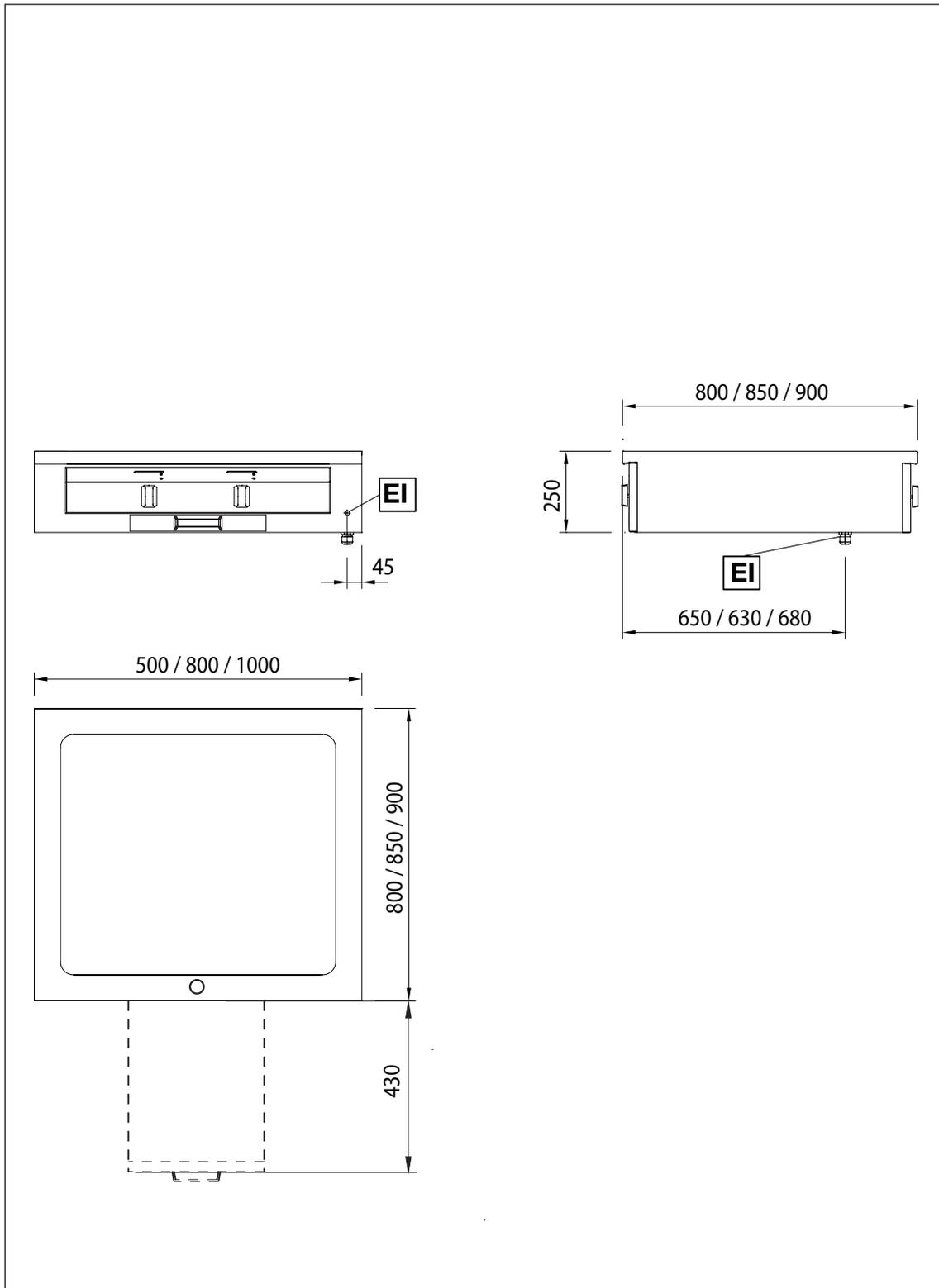
12.1 Kochplatten ohne Unterbauschrank einseitig bedienbar



(x)* = Aufkantung

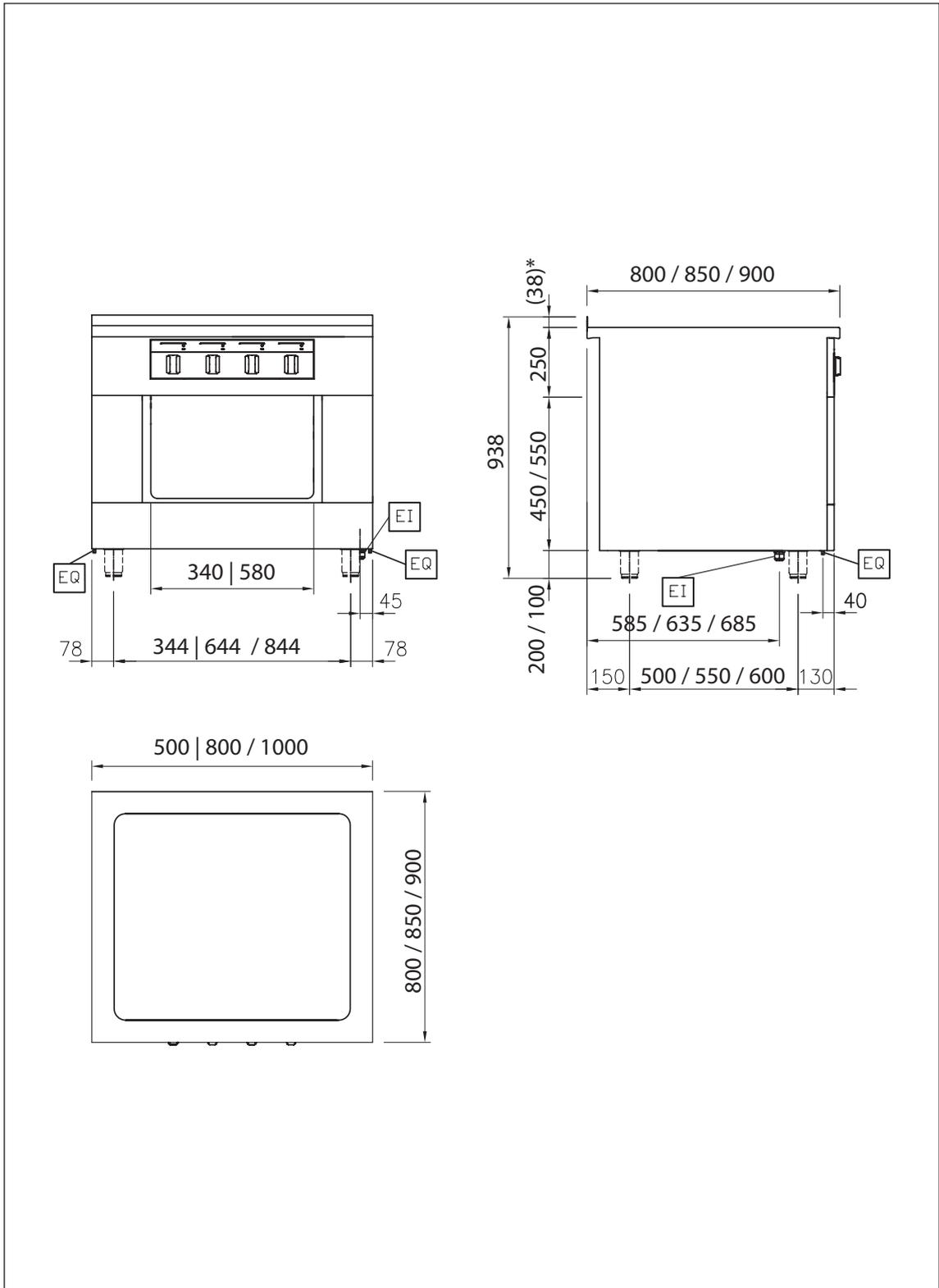
EI = Elektroanschluss

12.2 Kochplatten ohne Unterbauschrank beidseitig bedienbar



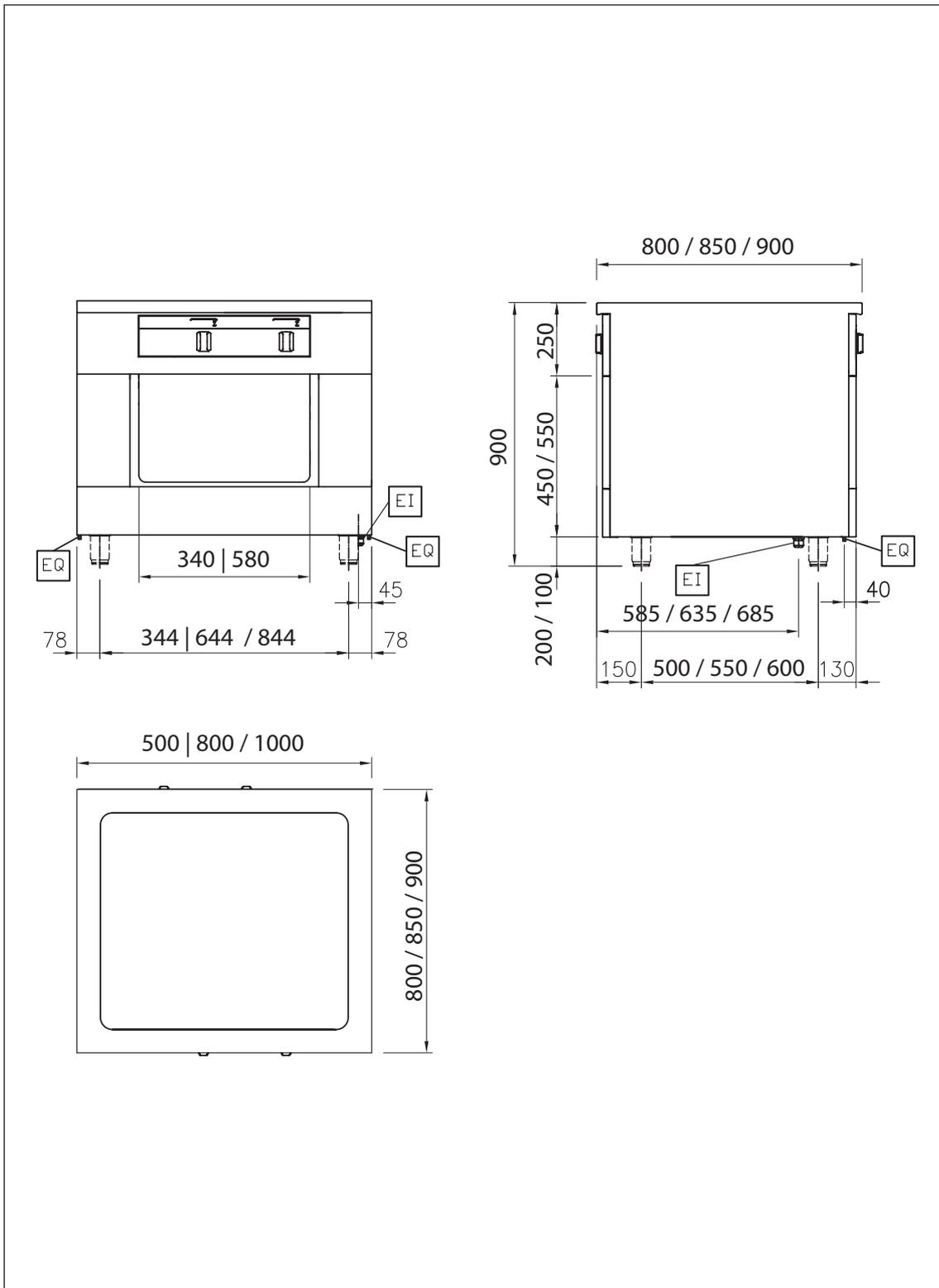
EI = Elektroanschluss

12.3 Kochplatten mit Unterbauschrank einseitig bedienbar



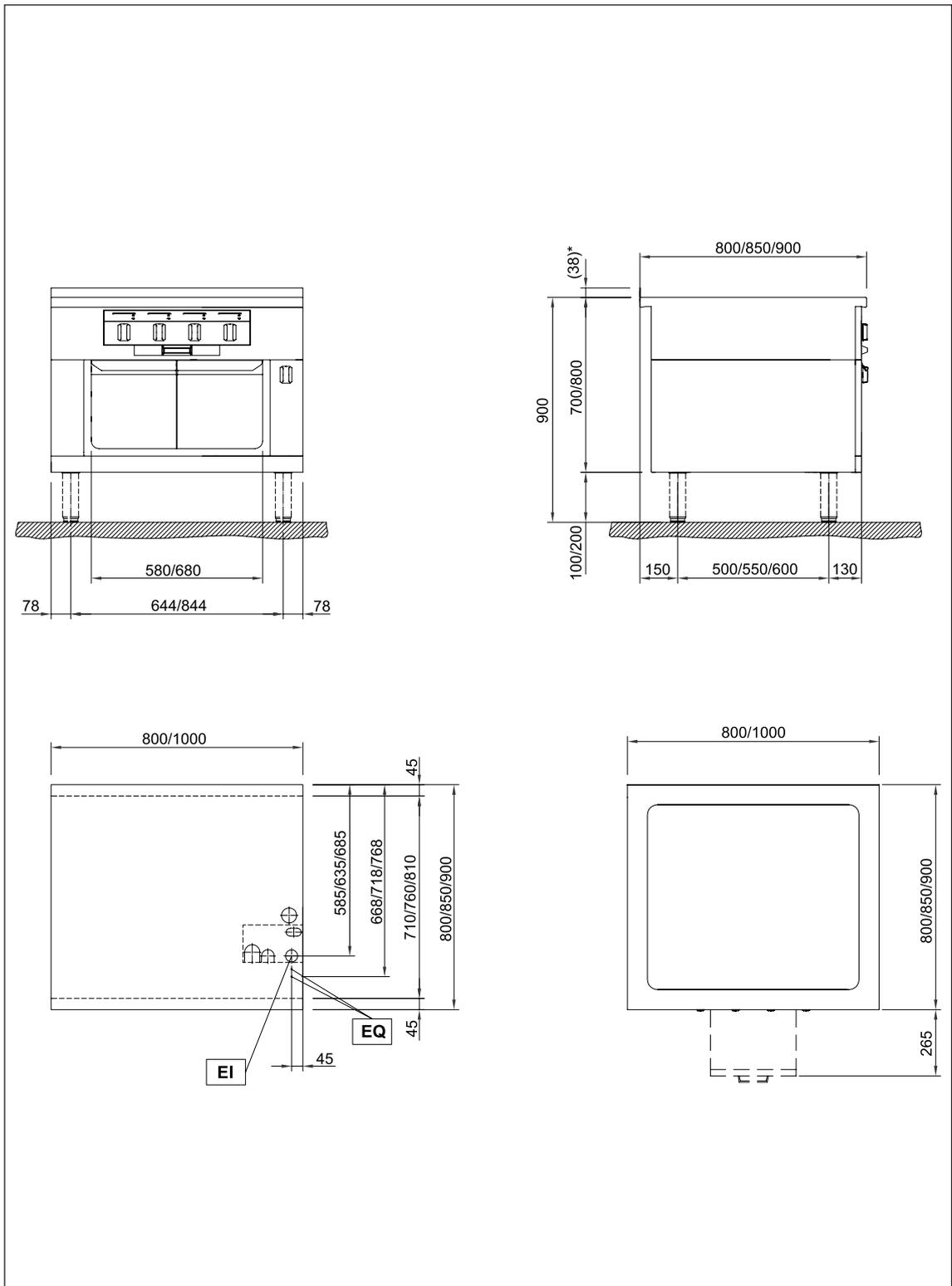
(x)* = Aufkantung
 EI = Elektroanschluss
 EQ = Potenzialausgleich

12.4 Kochplatten mit Unterbauschränk beidseitig bedienbar



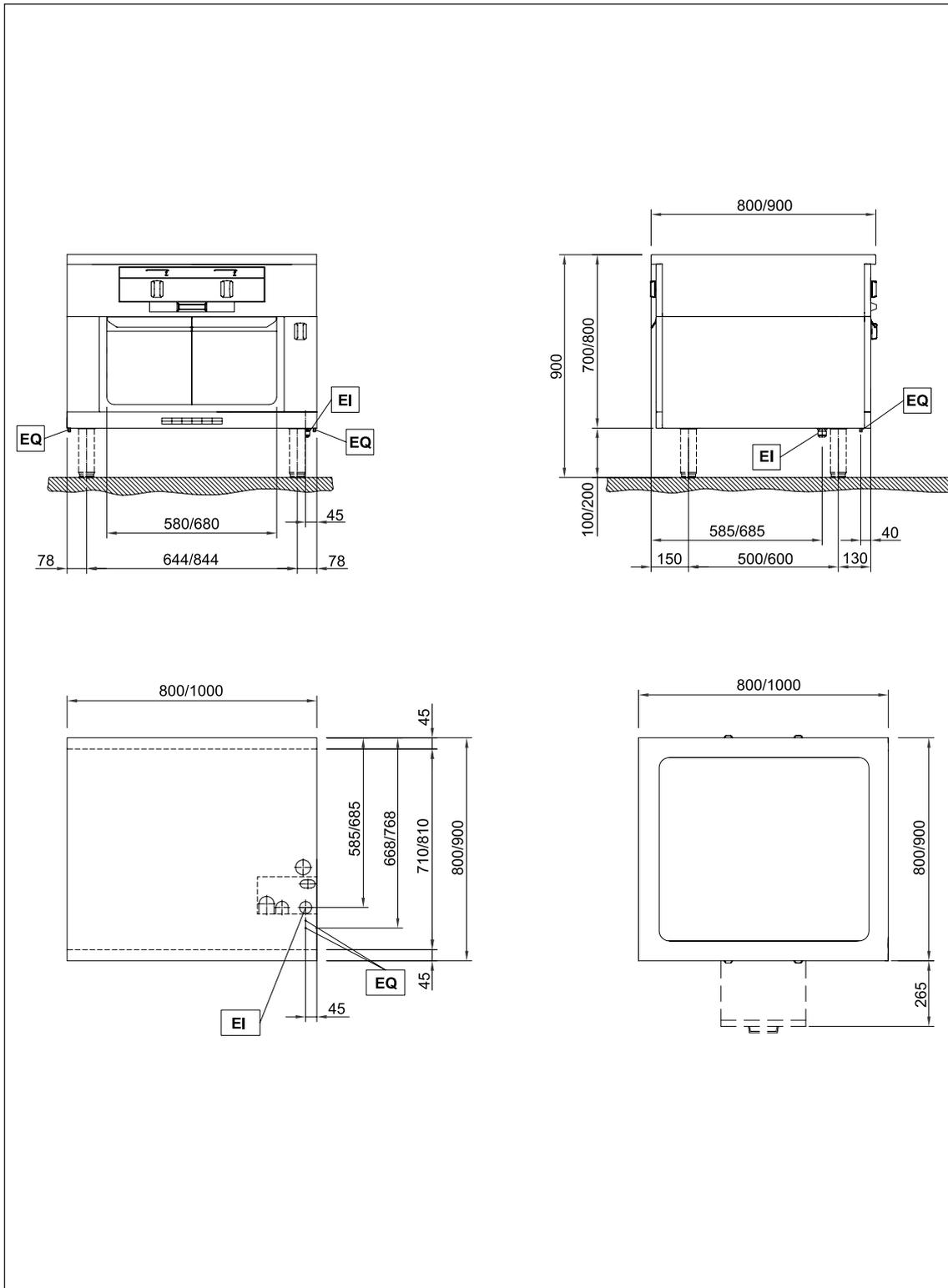
EI = Elektroanschluss
EQ = Potenzialausgleich

12.5 Kochplatten mit Wärmeschrank einseitig bedienbar



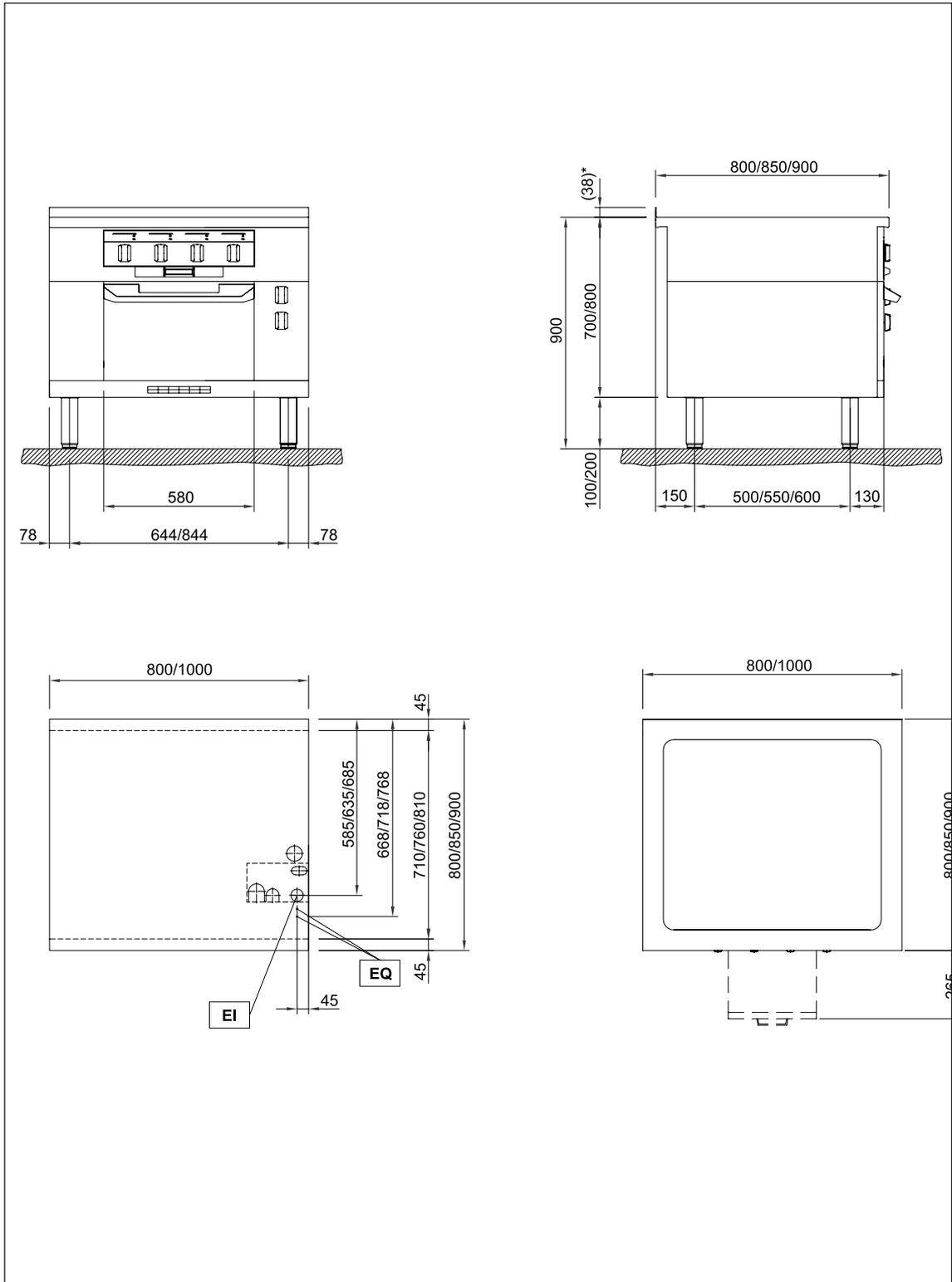
(x)* = Aufkantung
 EI = Elektroanschluss
 EQ = Potenzialausgleich

12.6 Kochplatten mit Wärmeschrank beidseitig bedienbar



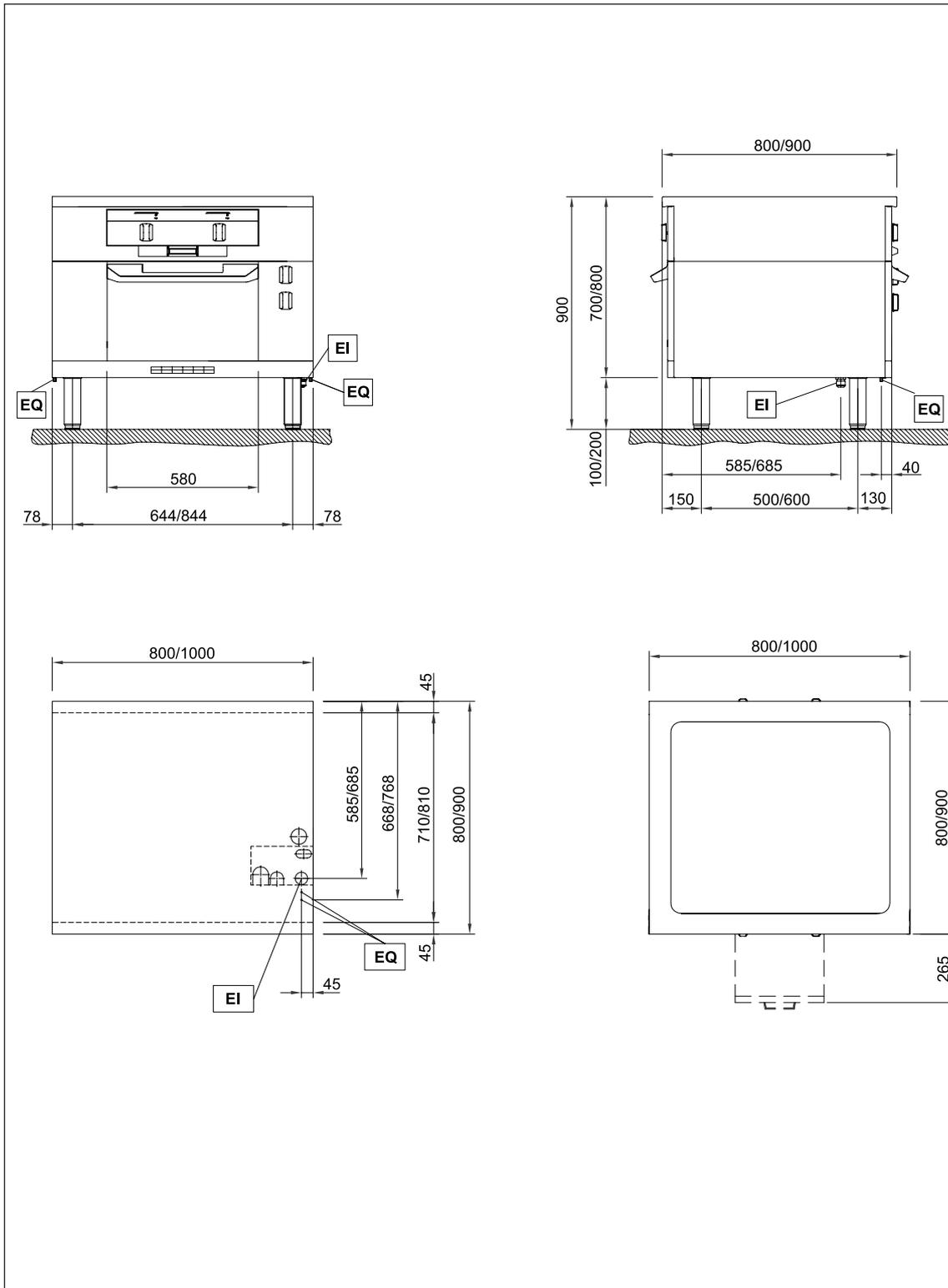
EI = Elektroanschluss
EQ = Potenzialausgleich

12.7 Kochplatten mit Backofen einseitig bedienbar



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

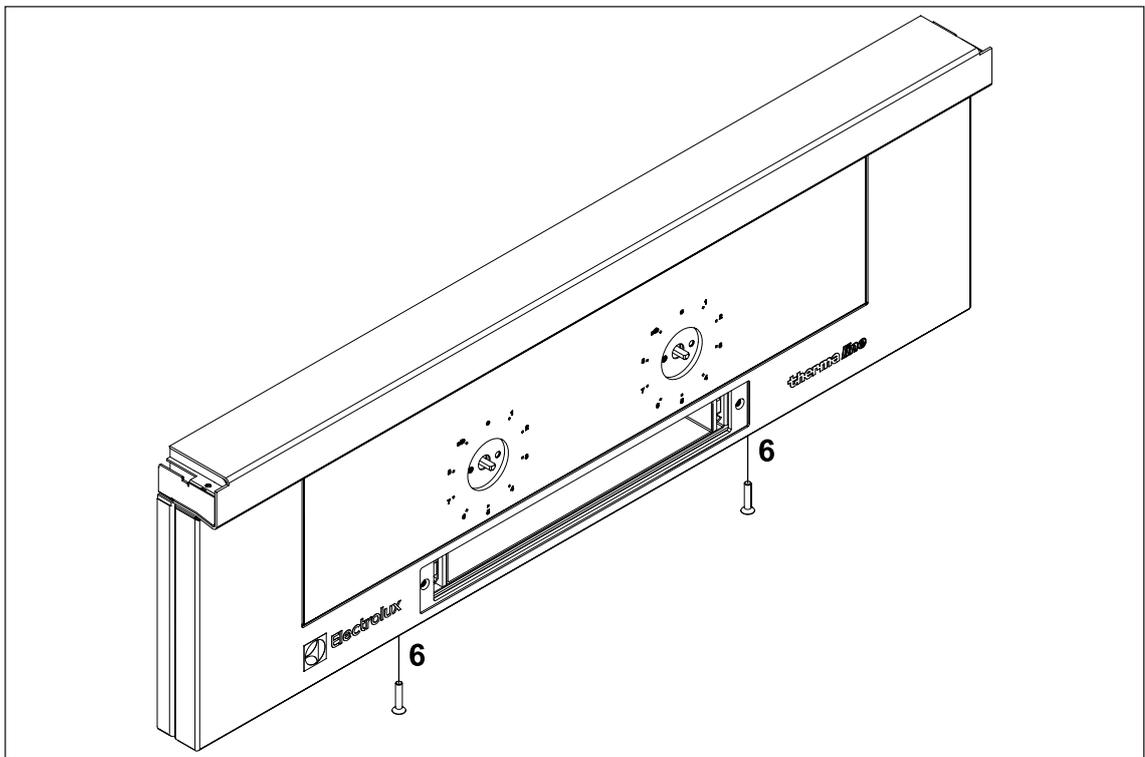
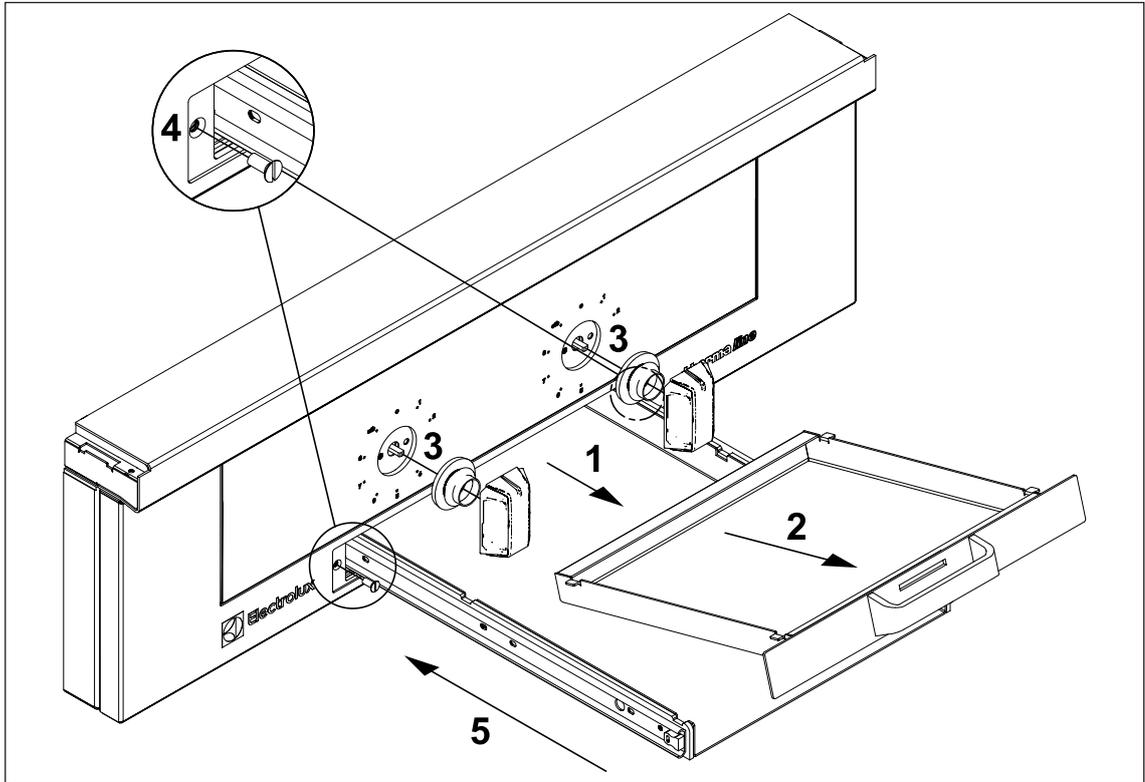
12.8 Kochplatten mit Backofen beidseitig bedienbar

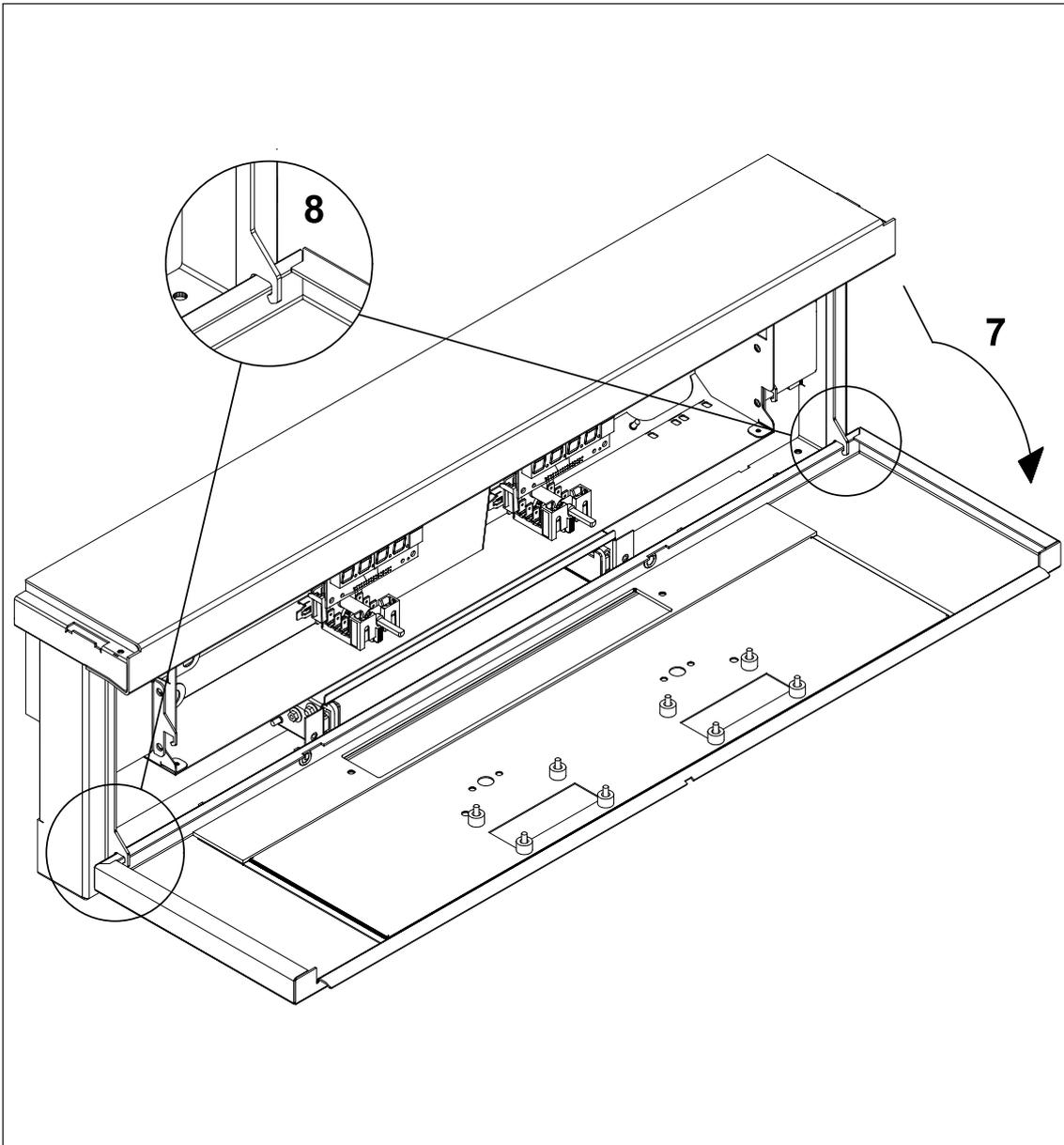


EI = Elektroanschluss
EQ = Potenzialausgleich

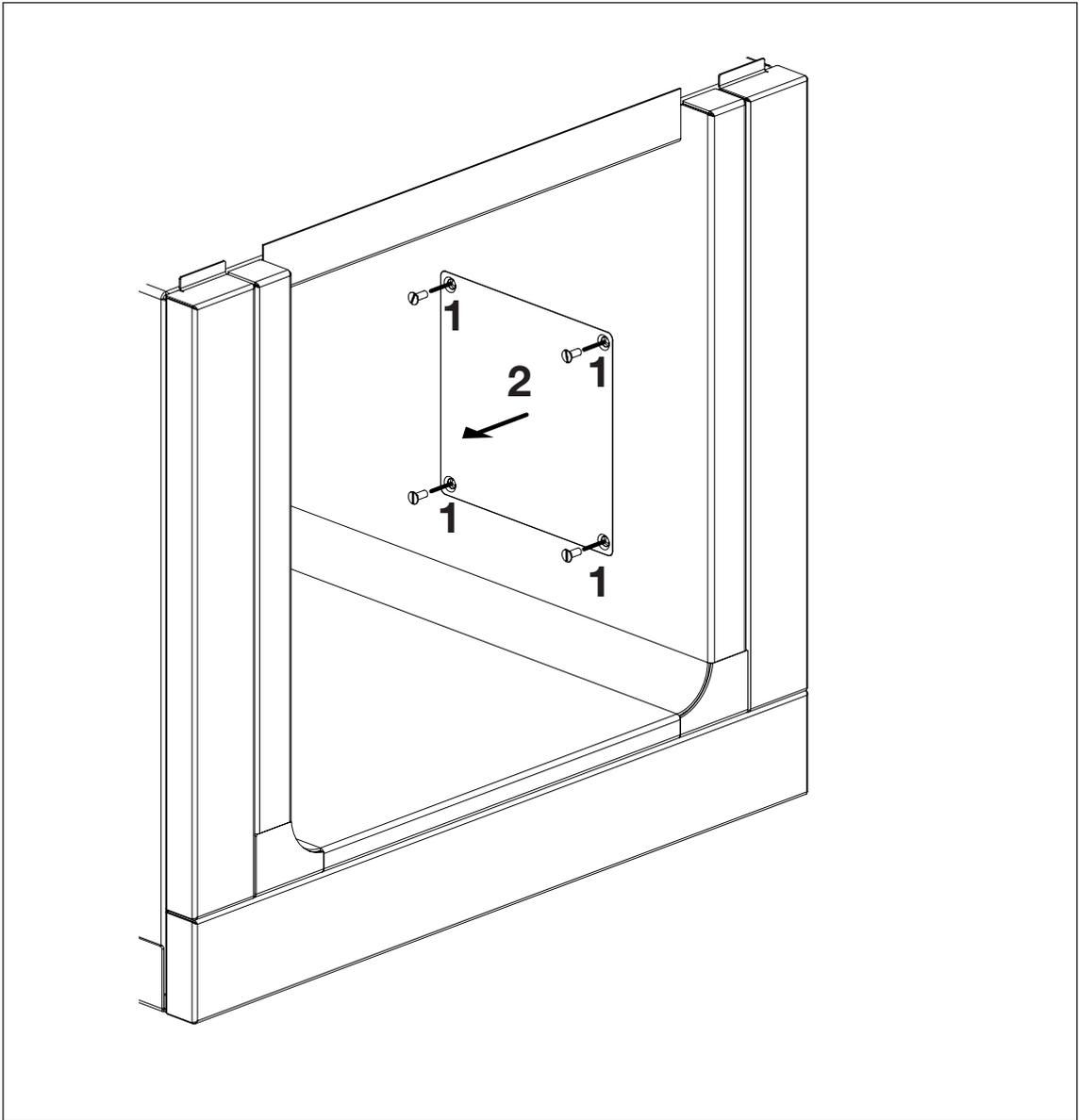
13. ZUGANG ZUM GERÄTEINNEREN

13.1 Kochplatten

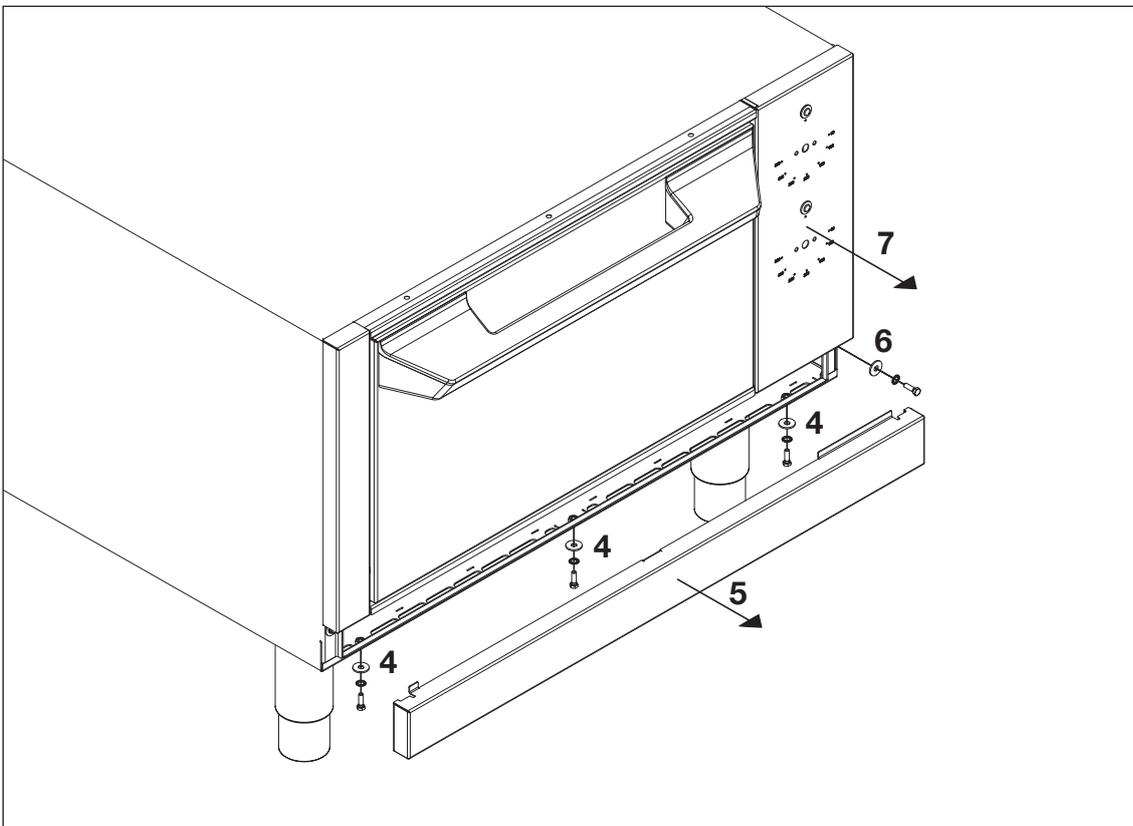
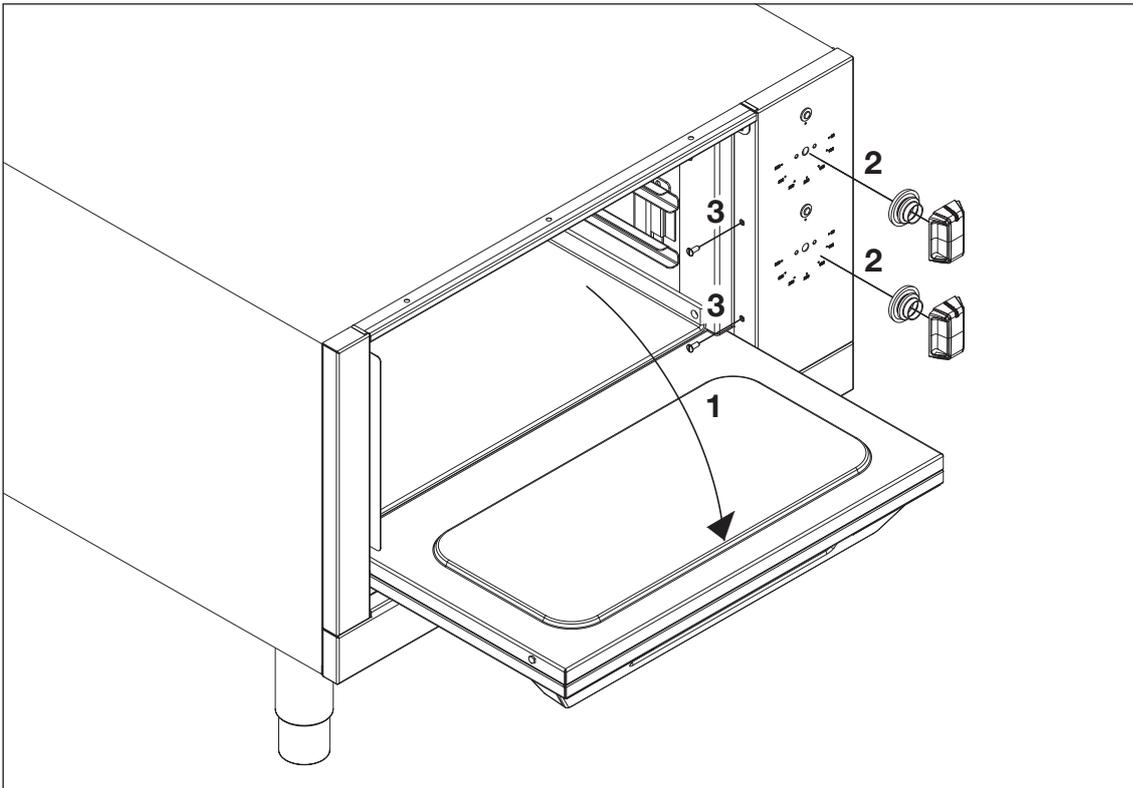




13.2 Wärmeschrank



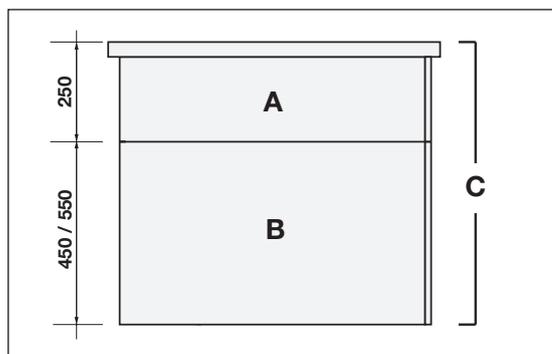
13.3 Backofen



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

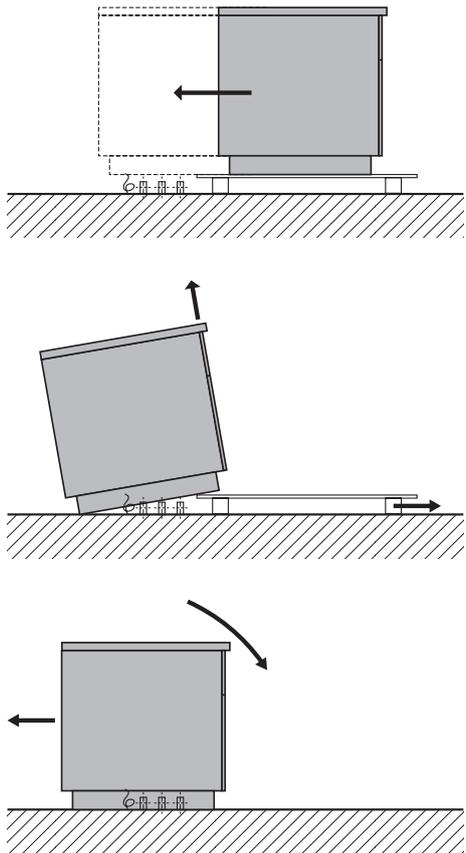
Bevor das Gerät an die richtige Stelle gebracht und positioniert wird, müssen je nach Gerätetyp folgende Anschlusspunkte vorbereitet werden:

- 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)

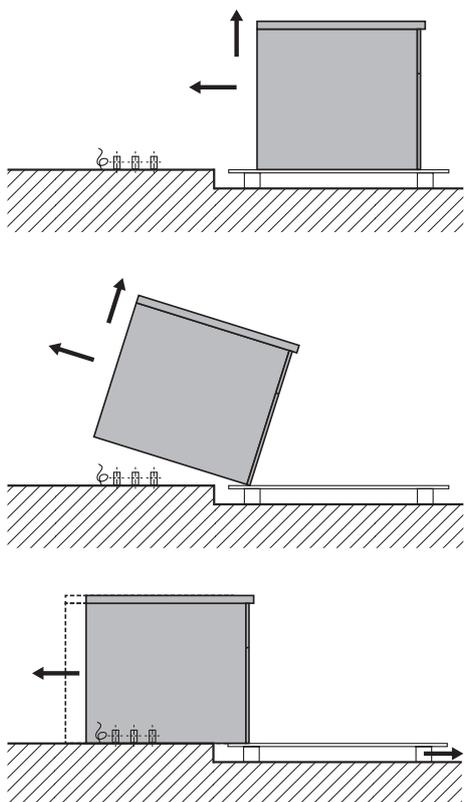
3. Verschieben Sie das Gerät auf der Transportpalette so, dass alle Installationsanschlüsse innerhalb des Geräts liegen.

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

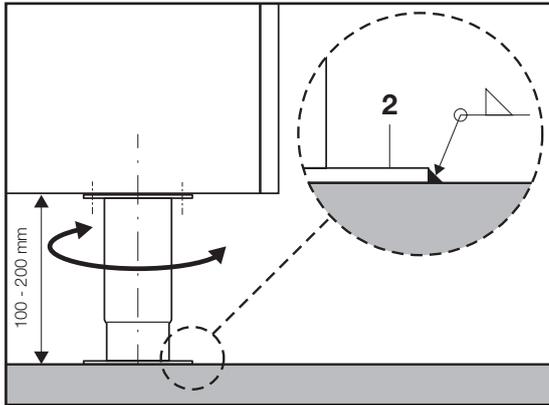
Achten Sie auf die Einhaltung des Mindestrückstranges von 70mm zur Außenkante des Geräts, um eine ausreichende Belüftung des Geräteinneren zu gewährleisten.

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.

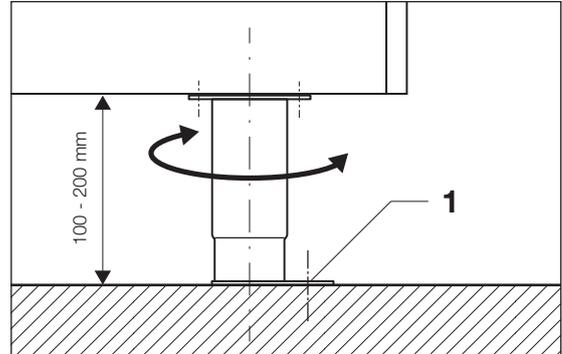
Variante 1: Befestigung durch Schweißen

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. WANDMONTAGE

16.1 Aufstellung

Der Transport des Geräts zum Aufstellungsort erfolgt gemäß Abschnitt 7. Alle Geräte für Wandmontage sind auf der Transportpalette so positioniert, dass der an die Wand zu befestigende Teil der Konsole auf der Transportpalette aufliegt.

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 zum Transport bis unmittelbar an den Aufstellungsort.

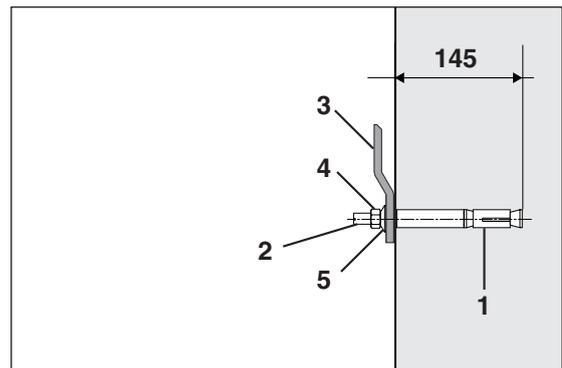
16.2 Vorbereitung der Aufhängung

Vorab müssen die Befestigungsbohrungen an der Wand nach den Vorgaben des Installationsdiagramms angezeichnet werden.

1. Die mitgelieferten Wandanker **1** mit den Gewindestangen **2** setzen. Die Bohrungen müssen einen Durchmesser von 18mm und eine Mindestdiefe von 145mm aufweisen.

2. Das Auflageprofil **3** aufstecken und die Muttern **4** zusammen mit den Spanscheiben **5** anbringen.

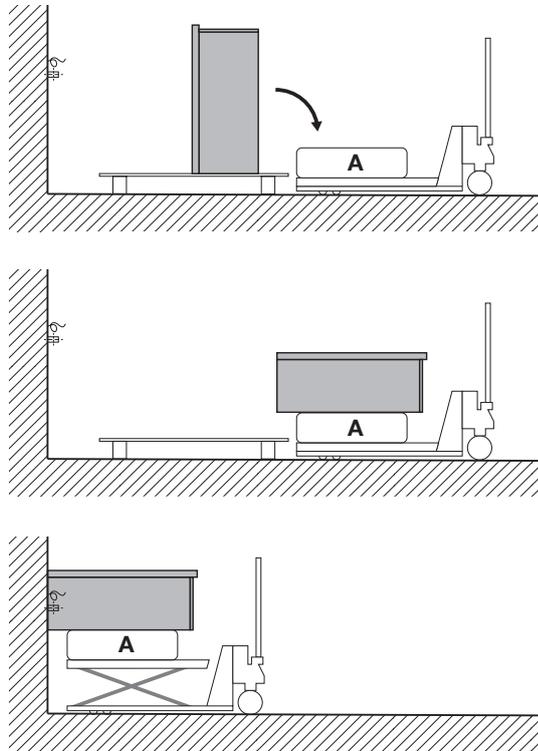
3. Das Auflageprofil **3** mithilfe einer Wasserwaage in Höhe und Flucht ausrichten.



16.3 Positionierung

Für das Herunternehmen von der Transportpalette und Positionieren am Aufstellungsort wird am besten ein Hubwagen benutzt, auf den eine stabile Ablage gelegt wird. Das Kippen des Geräts

auf den Hubwagen ist reine Handarbeit, wobei je nach Gerätegröße zwei oder mehr Personen erforderlich sind.



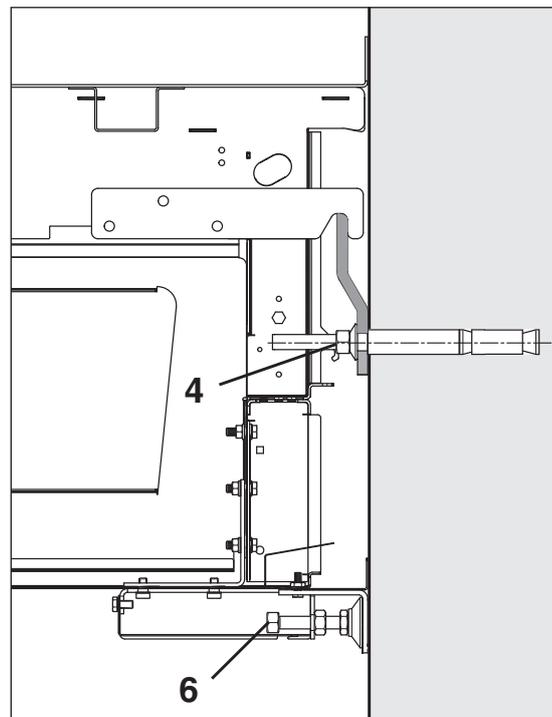
1. Gerät auf der Transportpalette vor den Aufstellungsort transportieren. Den Hubwagen möglichst nahe an das Gerät fahren.
2. Das Gerät vorsichtig auf die Ablage **A** auf dem Hubwagen in die horizontale Lage kippen.
3. Die Transportpalette entfernen.
4. Mit dem Hubwagen das Gerät an die vorbereitete Stelle an der Wand fahren und die Höhenlage richtig einstellen.
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.

16.4 Befestigen und Ausrichten

Das Gerät auf das vorbereitete Auflageprofil heben und mit einer Wasserwaage ausnivellieren. Dabei die Höhenlage zu den anderen Geräte prüfen.

Die vertikale Ausladung des Geräts wird mit den Stellschrauben **6** eingestellt.

Zum Schluss die Wandankermuttern **4** mit einem Drehmoment von 80 Nm festziehen



17. 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.



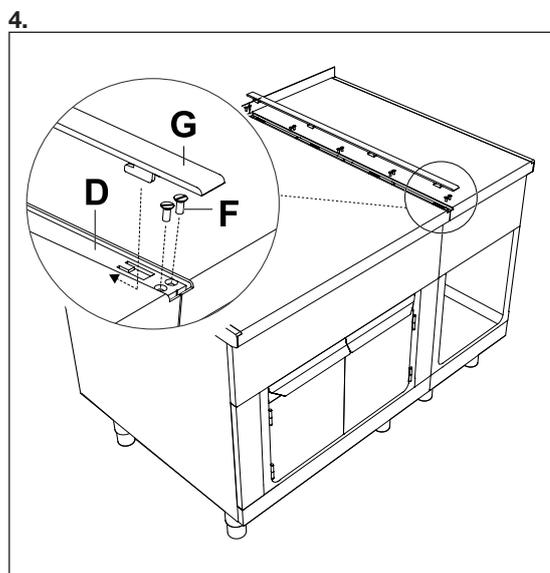
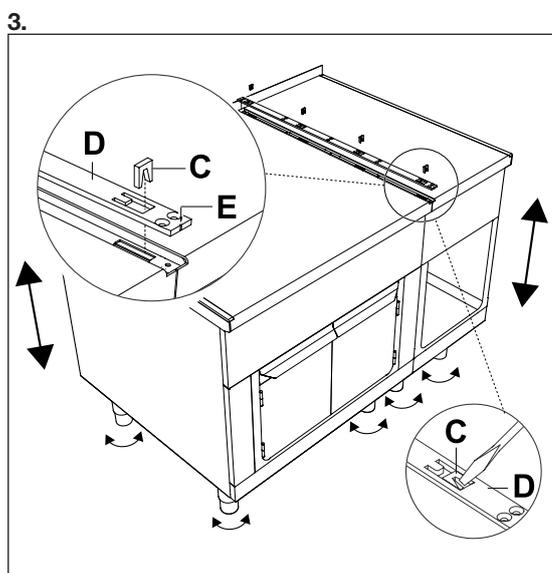
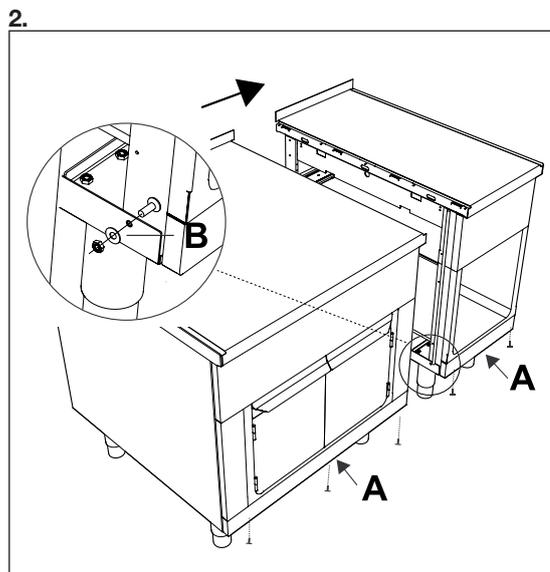
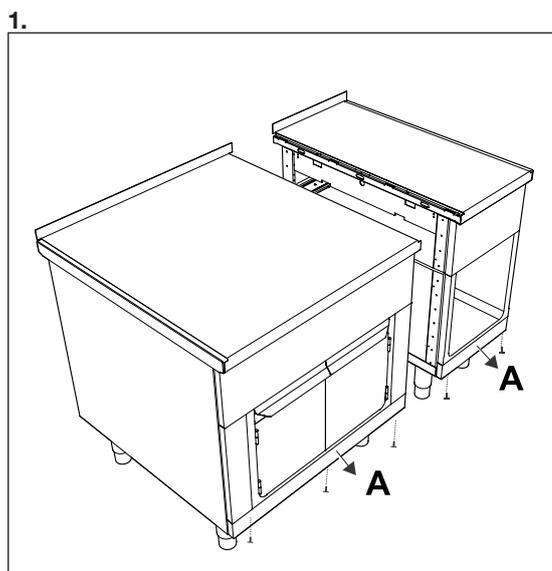
HINWEIS

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.



18. SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN

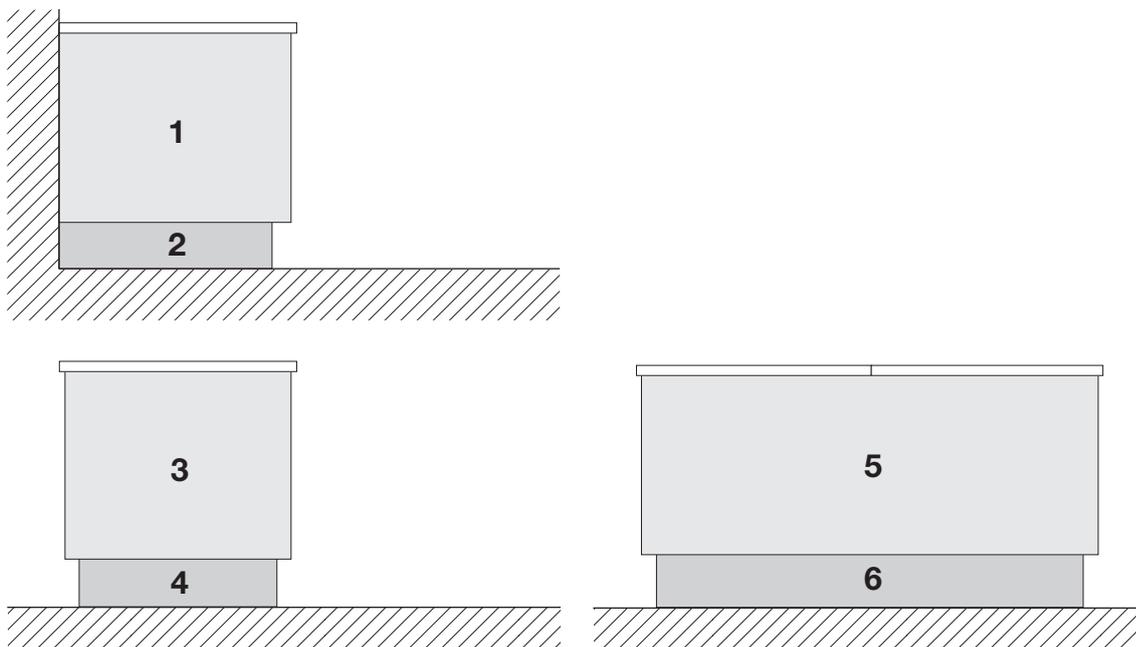
Alle Seitenblenden sind in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich.

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

Die Befestigung der Blenden an den Geräteverschalungen erfolgt beim Aufstellen.

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	•	•	•



19. BEFESTIGUNG DER SEITENBLENDEN

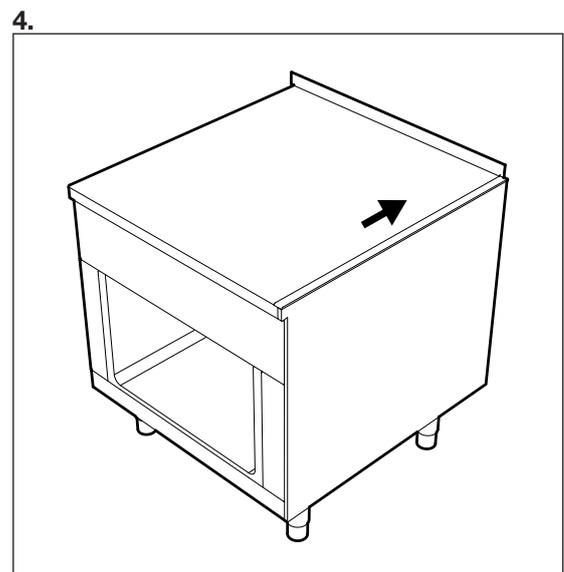
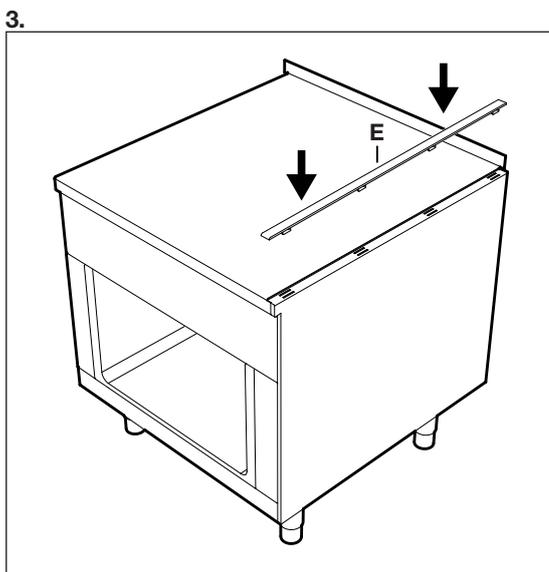
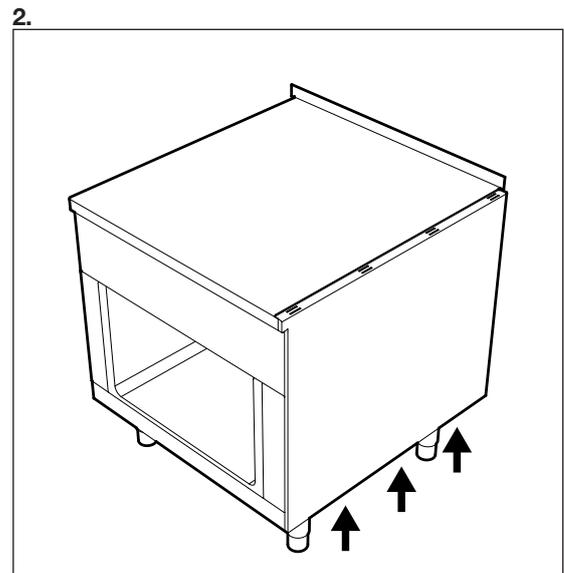
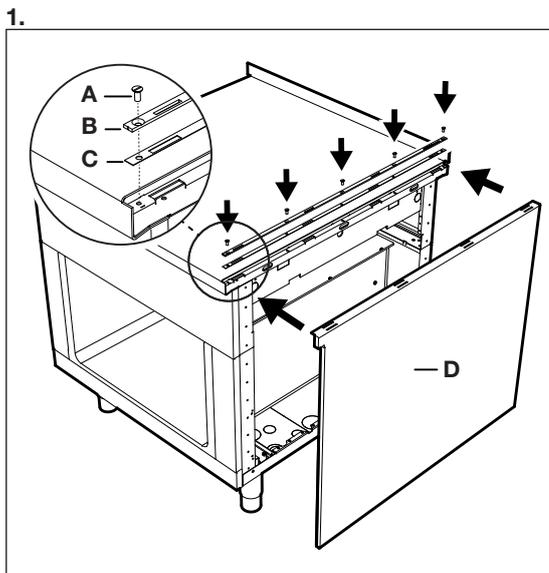
19.1 Blenden mit 12,5mm Überstand

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.



19.2 Blenden ohne Überstand

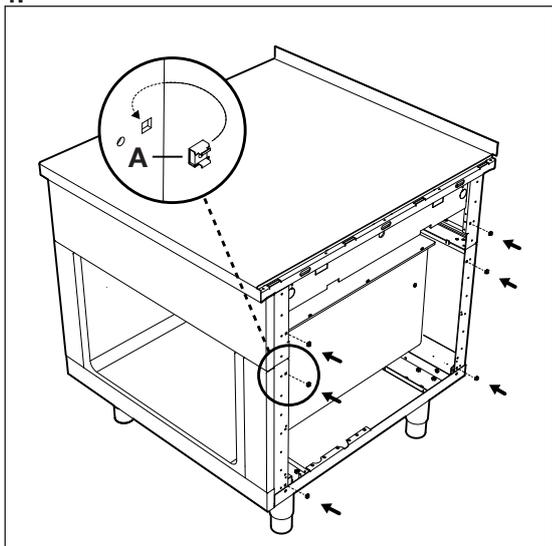
1. Klicken Sie die 6 Käfigmuttern in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Rahmen.

2. Befestigen Sie die Verbindungsschienen **C** und **D** mit den beiliegenden Schrauben **B**. Achten Sie darauf das 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.

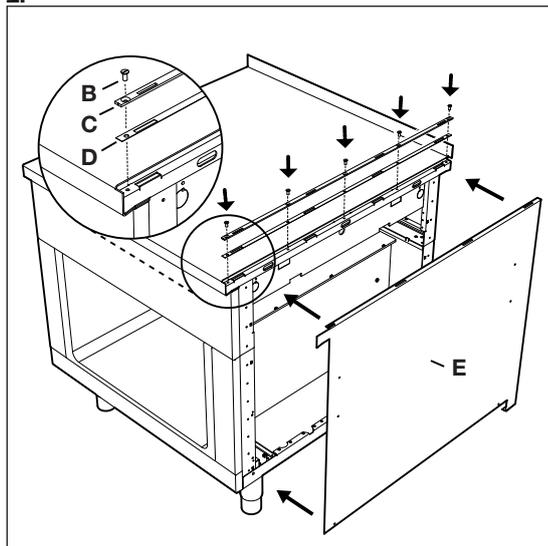
3. Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Endschiene **F** in die Ösen der Verbindungsschiene ein. Befestigen Sie die Seitenblende **E** mit den 6 beiliegenden Senkkopfschrauben.

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

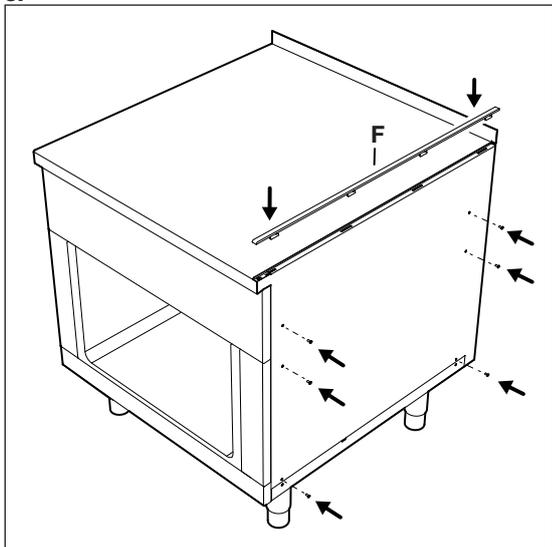
1.



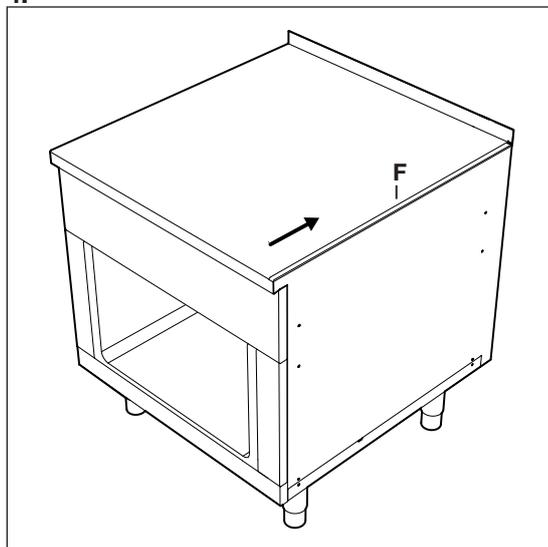
2.



3.

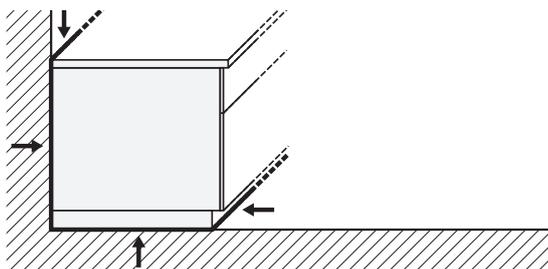


4.



20. 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

21. 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.
- Für Marine Installationen: Die Fluktuation der Spannung darf maximal $\pm 6\%$ betragen.

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 Leitungsquerschnitt des Anschlusskabels muss entsprechend der Nennleistung auf dem Typenschild gewählt werden. 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.

21.1 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.

21.2 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.

Bauseitig 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.

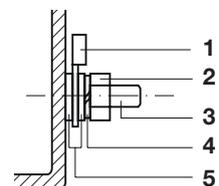
21.3 Potentialausgleich



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 Potentialausgleich miteinander zu verbinden.

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

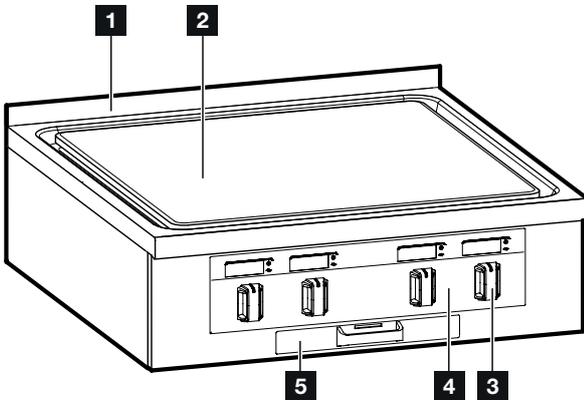


21.4 Potentialfreier Kontakt

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

22. AUSSTATTUNG

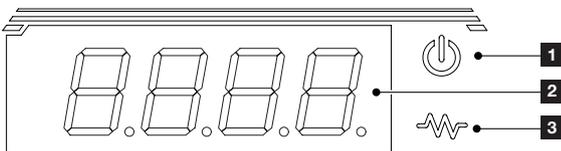


- 1 Aufkantung**
optional
- 2 Kochfläche**
- 3 Regler**
- 4 Glas-Display**
nur bei Geräten mit einer Tiefe von 800 oder 900 mm
- 5 Auffangbehälter**
alternativ GN-Auffangbehälter im Unterbau

23. GLAS-DISPLAY

Geräte mit einer Tiefe von 800 mm und 900 mm sind mit einem Glas-Display ausgestattet das leicht zu reinigen ist.

Über den Bedienknöpfen werden hier die jeweiligen Einstellungen groß und von weitem gut lesbar angezeigt.



- 1 Ein / Aus**
leuchtet wenn das Gerät eingeschaltet ist
- 2 Digitalanzeige**
zeigt Temperatur oder Leistungsstufen an
- 3 Heizung**
leuchtet während das Gerät eingeschaltet ist.

24. VERWENDUNG

Das Kochfeld dient zum indirekten Garen von Speisen aller Art unter Verwendung von Kochgeschirr und darf ausschließlich hierfür benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Kochgefäße müssen direkten Kontakt zur Stahlplatte haben

Im vorderen Bereich des Kochfeldes befindet sich eine Ablauföffnung durch die überschüssiges Fett, austretende Garsäfte oder Reinigungsflüssigkeit in einen Auffangbehälter abgelassen werden können.



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Geschlossene Behälter dürfen nicht erhitzt werden, da die Gefahr des Berstens und von Verletzungen besteht.

- Keine anderen Gegenstände als Kochgeschirr auf das Kochfeld legen, da sich diese bei Betrieb erwärmen. Brand- und Verbrennungsgefahr!
- Die Berührung der heißen Kochplatten kann zu Verbrennungen führen.

Das Kochfeld ist in drei verschiedenen Breiten erhältlich. Die Bedienung der Geräte kann, je nach Modell, einseitig oder beidseitig erfolgen.

- **500 mm:** zwei Kochzonen die getrennt beheizt werden können.
- **800 mm:** vier Kochzonen die getrennt beheizt werden können.
- **1000 mm:** vier Kochzonen die getrennt beheizt werden können.

25. ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Geräteteile und das Zubehör von industriellen Schutzfetten befreit werden.

Um die Grundreinigung fachgerecht durchzuführen, beachten und befolgen Sie bitte die Anweisungen in den folgenden Abschnitten.

Die Platte kann in neuem Zustand eine Verformung aufweisen. Zudem wird sich die Platte im heissen Zustand verformen, was zu weiterem Verzug der Platte führen kann.



HINWEIS

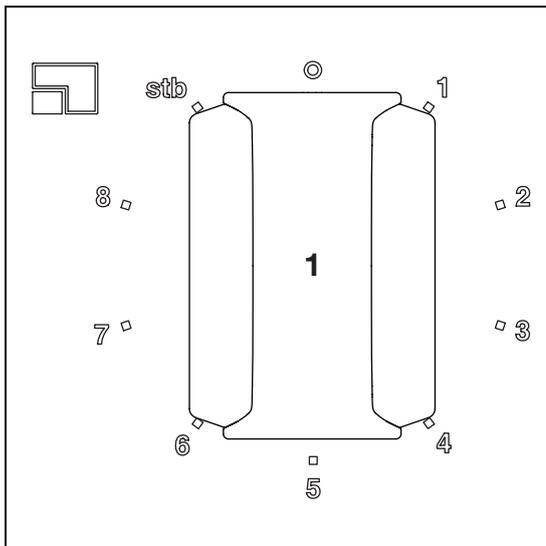
Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Bei Gerätemodellen mit Ecotop-Beschichtung müssen alle Kochzonen vor der ersten Inbetriebnahme mindestens eine Stunde, ohne Kochgeschirr, auf höchster Leistungsstufe betrieben werden, damit die Beschichtung eingebrannt wird.
- Kochfelder mit Ecotop-Beschichtung tragen seitlich die Kennzeichnung **CN 20**.

Maximal akzeptierter Verzug je Zustand

	Neu in kaltem Zustand	Heiss bei max. Temperatur	Kalt nach 1. Gebrauch
Eco Top / Solid Top	0,5 - 1 mm	450°C 1 - 2 mm	0,5 - 1 mm

26. BEDIENUNG



Regler 1

☉	Aus
1 - 8	Leistungsstufen
stb	Standby
	Position der Heizfläche

Leistungsstufen

1 = 100°C	5 = 300°C
2 = 150°C	6 = 350°C
3 = 200°C	7 = 400°C
4 = 250°C	8 = 450°C

26.1 Einschalten / Ausschalten

Drehen Sie den Temperaturregler **1** im Uhrzeigersinn. Sie können zwischen 8 Leistungsstufen wählen. Der Temperaturbereich der Kochzonen liegt bei 50°C - 450°C. Eine Anzeigeleuchte, leuchtet während das Gerät heizt. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Anzeigeleuchte.

Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Temperaturregler **1** auf die Position ☉.

26.2 Standby-Funktion



UMWELT

Helfen Sie unsere Umwelt zu schützen

Zwischen der Zubereitung einzelner Gerichte kann es immer wieder zu kurzen Ruhephasen im Betrieb kommen. Sparen Sie Energie, indem Sie den Temperaturregler **1** auf die Position **stb** stellen.

Im Standby-Betrieb wird die Leistung des Geräts auf einen werksteig voreingestellten Wert gedrosselt. Der Kochvorgang kann in wenigen Minuten fortgesetzt werden.

Bei längerer Nichtbenutzung muss das Gerät ausgeschaltet werden um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Die Heizflächen bzw. Becken des Geräts können auch im Standby-Betrieb sehr heiß werden! Verletzungsgefahr!

27. REINIGUNG / ENTKALKEN



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Reinigungsarbeiten dürfen nur vorgenommen werden, wenn das Gerät ausgekühlt ist.
- **Die Kochfläche darf nicht mit Wasser oder Eis gekühlt werden, da dies zu Verformung der Platte führt.**

27.1 Stahloberflächen

Sämtliche 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.

27.2 Kochfläche

Die Kochfläche täglich mit einem Tuch, einer Bürste (keine Metallborsten) oder einem nicht kratzenden Schwamm und heißem Wasser, dem entfettende Reinigungsmittel zugesetzt werden können, abwaschen.



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Die Kochfläche darf erst mit Wasser gereinigt werden, wenn diese auf unter 100°C abgekühlt ist.

Die Platte im Anschluss mit klarem Wasser abwischen, trocken reiben und anschließend mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten.

Oxidierete Stellen können mit Glas-Schleifpapier (kein Metall-Schleifpapier) entfernt werden. Im Anschluss die gesamte Kochfläche mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten und das Gerät bei kleinster Leistungsstufe einschalten bis das Öl vollständig verdampft/absorbiert wurde.



HINWEIS

Befolgen Sie diese Anweisungen

- Kochplatten mit einer Eco Top-Beschichtung dürfen nicht mit Schleifpapier behandelt werden, da dadurch die Oberfläche beschädigt wird. Sollte die Platte trotzdem oxidierte Stellen aufweisen, wurde die Beschichtung beschädigt.

- Kochplatten mit einer Eco Top-Beschichtung benötigen keine Pflege mit Speiseöl.

27.3 Auffangbehälter im Unterbau

Den Auffangbehälter im Unterbau des Geräts täglich herausnehmen, mit heißem Wasser, dem entfettende Reinigungsmittel zugesetzt werden können, reinigen. Danach gründlich mit klarem Wasser ausspülen, trocken reiben und wieder einsetzen.

27.4 Sammelbehälter

Sammelbehälter wenn nötig mehrmals täglich entleeren und reinigen. Den Abfluss täglich mit einer Bürste (keine Metallborsten) reinigen.



ACHTUNG!

Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

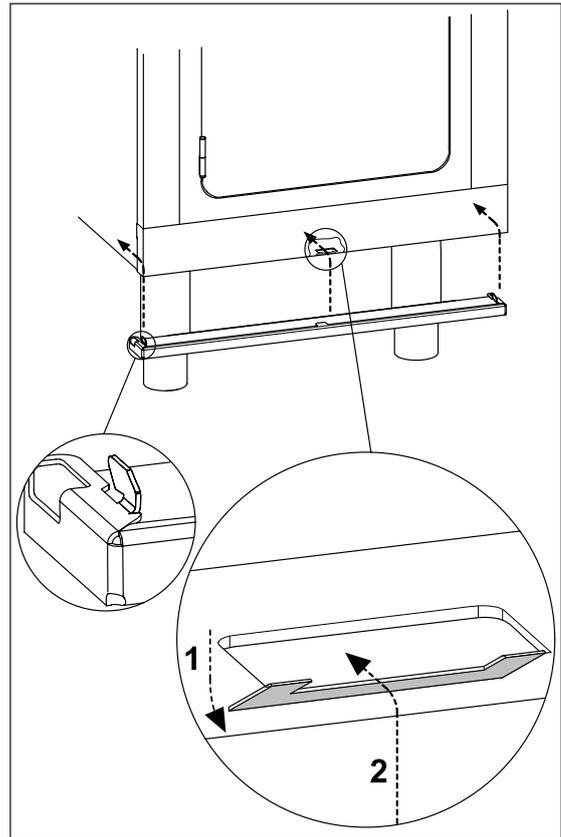
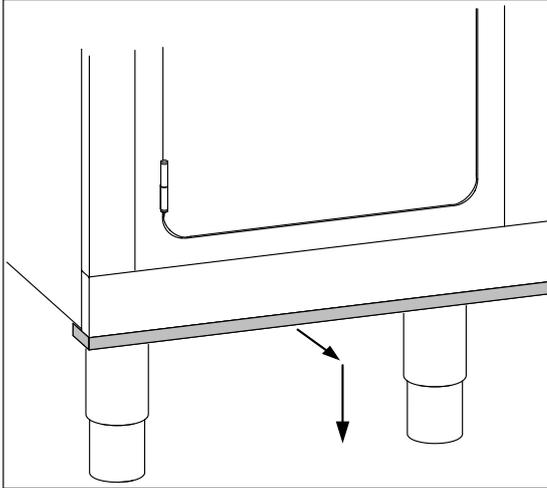
- Die Sammelbehälter können heiß werden. Tragen Sie daher stets Schutzhandschuhe zum Entleeren.

27.5 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.

27.6 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.

28. AUSSERBETRIEBNAHME

28.1 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.

28.2 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.



HINWEIS

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- Beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Müllentsorgung.
- Demontearbeiten 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.

FEHLERBEHEBUNG

Elektronik

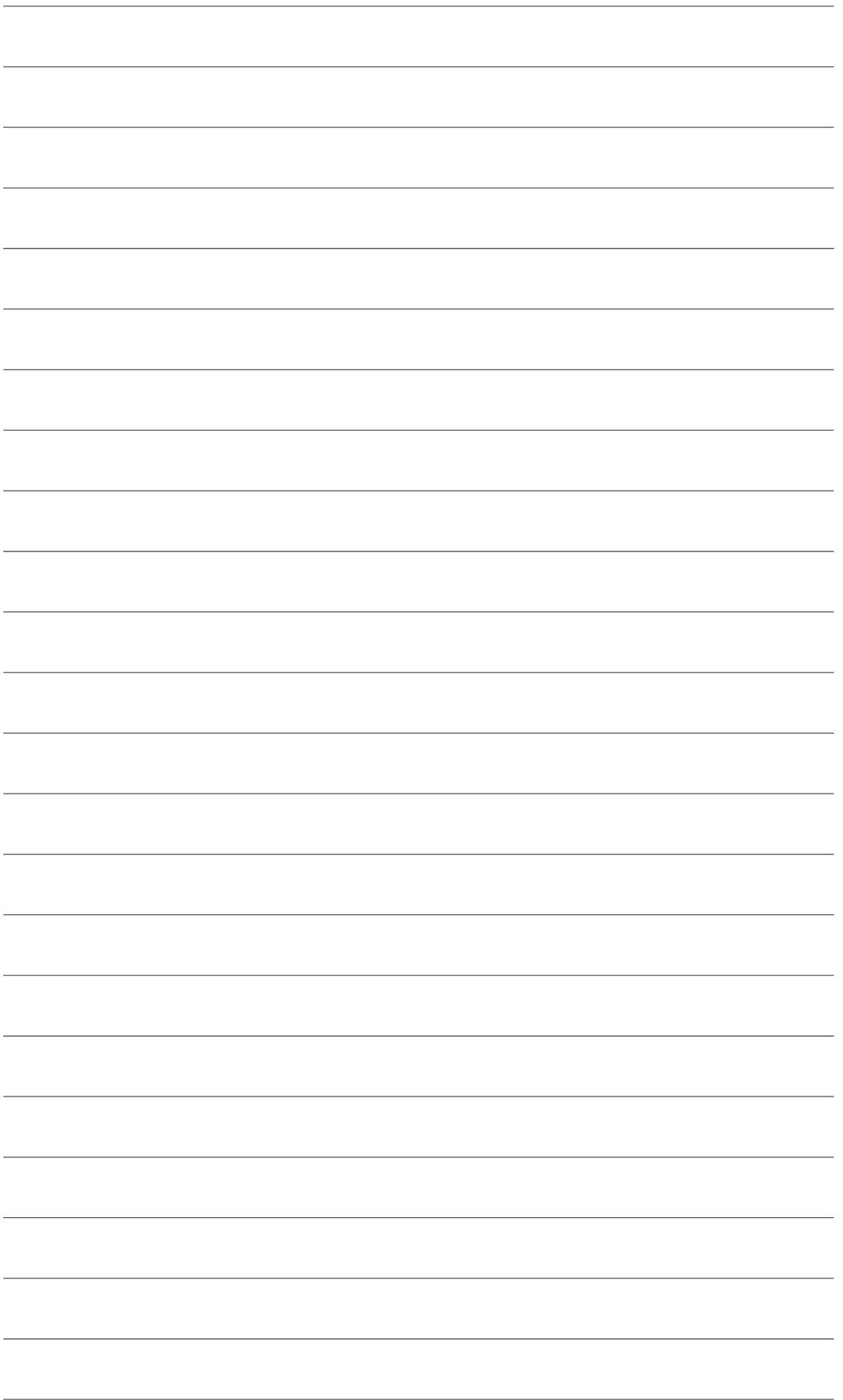
Störung	Ursache	Behebung
Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptleitung bauseitig führt keinen Strom 	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptsicherung einschalten
E_01	<ul style="list-style-type: none"> • Übertemperatur Steuerung • Display • Lüfter 	<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

M•L••••• A O

M•L••••• D M

M•L••••• I M

