thermaline

INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

ELEKTRO-BACKOFEN

VOR GEBRAUCH LESEN!

DOC N° DE_82.8130.01
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 Elektro-Backofen . . . 7
1.5 Persönliche Schutzausrüstung . . . 7
1.6 Restrisiken . . . 8
1.7 Hauptschalter . . . 8

TECHNISCHE DATEN

2. MODELLE . . . 9
2.1 Elektro-Backofen . . . 9
2.2 Induktionsherde* mit Elektro-Backofen . . . 9
2.3 Elektro Kochfelder* mit Elektro-Backofen . . . 10
2.4 Koch- und Bratplatten* mit Elektro-Backofen . . . 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 . . . 20
14.1 Gerätetypen . . . 20
14.2 Abstände/Wände . . . 20
14.3 Vorbereitung für Montage . . . 20
15. MONTAGE AUF FÜSSEN ODER SOCKEL . . . 20
15.1 Aufstellung . . . 20
15.2 Positionierung . . . 20
15.3 Befestigung am Boden . . . 22
16. GERÄTEVERBINDUNGEN . . . 23
17. SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN . . . 24

18. BEFESTIGUNG DER SEITENBLENDEN 25
18.1 Blenden mit 12,5mm Überstand 25
18.2 Blenden ohne Überstand 26
19. ABDICHTUNG 26

ELEKTRO-INSTALLATION

20. NETZANSCHLUSS 27
20.1 Schutzschalter 27
20.2 Swiss Finish und Made to Measure 27
20.3 Potenzialausgleich 27
20.4 Potenzialfreier Kontakt 27

BETRIEBSANLEITUNG

21. AUSSTATTUNG 28
22. VERWENDUNG 28
23. ERSTE INBETRIEBNAHME 28
24. BEDIENUNG 29
24.1 Einschalten / Ausschalten 29
24.2 Braten und Backen 29
25. REINIGUNG / ENTKALKEN 30
25.1 Stahloberflächen 30
25.2 Ofen 30
25.3 Entkalken 30
25.4 Luftfilter (optional) 31
26. AUSSERBETRIEBNAHME 31
26.1 Längerer Stillstand 31
26.2 Entsorgung des Geräts 31

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 wärmegedämmt 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-Backofen

Diese Anleitung bezieht sich auf folgende Modelle:

M • 8 • • • • A • •
M • • • • • • 5 • •
M • • • • • • 8 • •

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

Der Ofen dient zum Garen von Speisen jeder Art und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen von Geschirr!

Je nach Modell ist der Ofen einseitig oder beidseitig bedienbar.

ACHTUNG!
Brand- , Explosions- und Lebensgefahr

- Beim Öffnen der Ofentür oder des Dampfauslasses entweicht heißer Dampf. Halten Sie Abstand um Verletzungen zu vermeiden!

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 abgeschalten 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-Backofen

Gerätemodelle Thermaline Elektro-Backofen

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588157	MA8ACAHOAO	1-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
588158	MA8BCAHOAO	2-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
588247	MA8ADAHOAO	1-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
588248	MA8BDAHOAO	2-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
588587	MB8ACAHOAO	1-seitig	98	5	400 V / 3N	50/60	10.8
589609	MC8ACAJOAO	1-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
589610	MC8BCAJOAO	2-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
589611	MC8ADAJOAO	1-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8
589612	MC8BDAJOAO	2-seitig	93	5	400 V / 3N	50/60	10.8

2.2 Induktionsherde* mit Elektro-Backofen

Gerätemodelle Thermaline Induktionsherde mit Backofen

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588427	MAIMEAH8AO	1-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588428	MAIMEBH8AO	1-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588429	MAINECH8AO	2-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588430	MAIMFAH8AO	1-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588431	MAIMFBH8AO	1-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588432	MAINFCH8AO	2-seitig	121	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
588697	MBIMGBH8AO	1-seitig	142	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589665	MCIMEAJ8AO	1-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589666	MCIMEBJ8AO	1-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589667	MCINECJ8AO	2-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589668	MCIMFAJ8AO	1-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589669	MCIMFBJ8AO	1-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3
589670	MCINFCJ8AO	2-seitig	197	25.3	400 V / 3N	50/60	41.3

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

2.3 Elektro Kochfelder* mit Elektro-Backofen

Gerätemodelle Thermaline Elektro Kochfelder mit Elektro-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 zu Elektro-Kochfeldern finden sie in der Betriebs- und Installationsanleitung **82.8120.01** oder im Servicehandbuch **82.8301.02**.

Gerätemodelle Thermaline Elektro-Backofen 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*	MCLMEAJ8DM	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 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 Elektro-Backofen

Gerätemodelle Thermaline Koch- und Bratplatten mit Elektro-Backofen

PNC	F. Mod.	Bedienung	Gewicht Kg	Elektrische Leistung kW	Spannung V / n-Leiter	Frequenz Hz	Stromstärke A
588423	MATGEAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588424	MATGEBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588473	MATJECH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588425	MATGFAH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588426	MATGFBH8AO	1-seitig	208	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588474	MATJFCH8AO	2-seitig	211	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
588696	MBTGGBH8AO	1-seitig	223	17.3	400 V / 3N	50 / 60	31.7
589661	MCTGEAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3
589662	MCTGEBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3
589711	MCTJECJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3
589663	MCTGFAJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3
589664	MCTGFBJ8AO	1-seitig	258	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3
589712	MCTJFCJ8AO	2-seitig	261	21.3	400 V / 3N	50 / 60	40.3

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

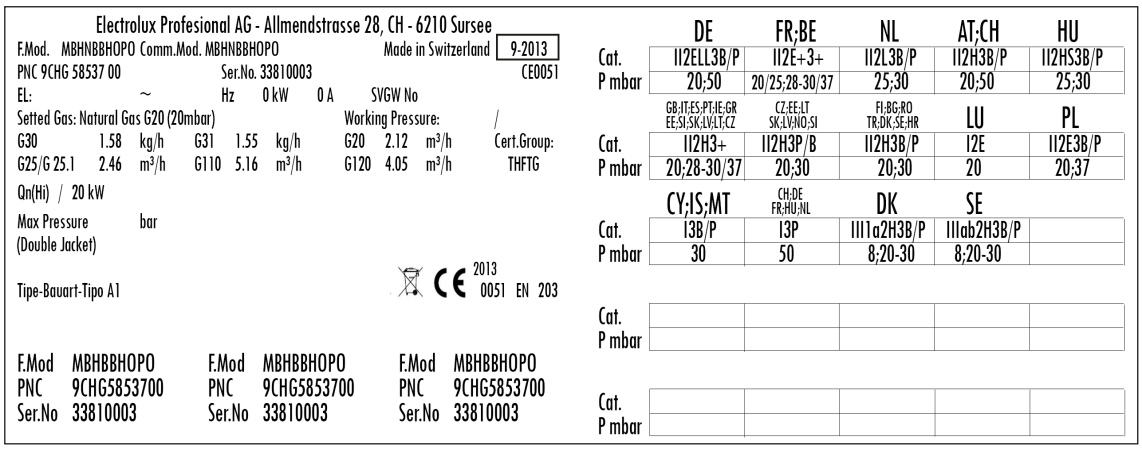
3. PRÜFUNG / ZERTIFIKATE

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.

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

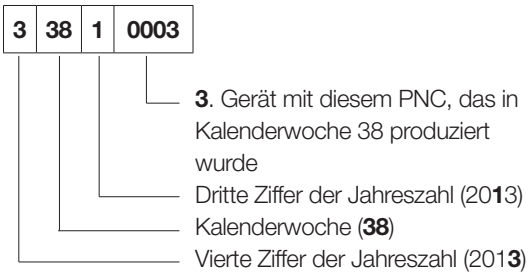


Die Abbildung zeigt das Beispiel eines unbeschrifteten Typenschildes und kann von dem Typenschild auf Ihrem Gerät abweichen.

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:



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 feinpoliert 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:

PE **Polyethylen:**
Äußere Verpackungshülle, Schutzhülle der Gasdüsen

PP **Polypropylen:**
Obere Verpackungspaneele, Verpackungsbänder

PS **Hartschaum:**
Schutzecken

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 Personenschutzausrüstung, 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 Vaselinöl 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 entflammbaren, 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.

Zubehörteile 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

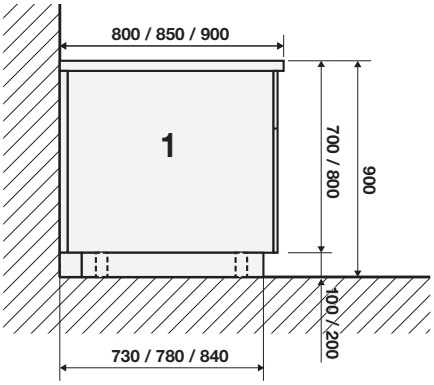
11.1 Aufstellungsarten für Standgeräte

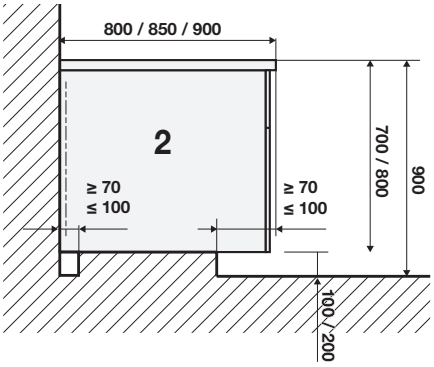
1 An Wand auf Stahlsockel oder Stellfüßen
2 An Wand auf Mauersockel
3 Freistehend auf Stahlsockel oder Stellfüßen
4 Freistehend auf Mauersockel
5 Rücken an Rücken

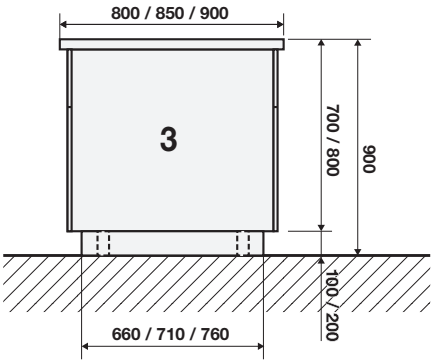
HINWEIS
Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

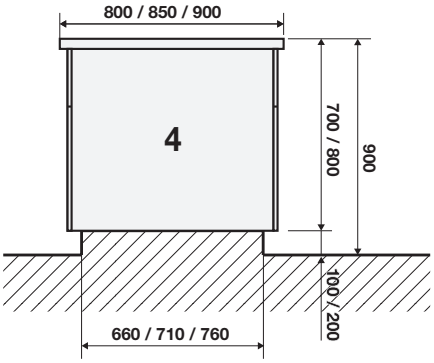
- **Bei der Aufstellung auf einem Mauersockel muss der Mauerrücksprung mindestens 70mm/2.76“ betragen, darf jedoch eine Tiefe von 100mm/3.94“ nicht überschreiten, damit eine fachgerechte Befestigung am Boden erfolgen kann.**

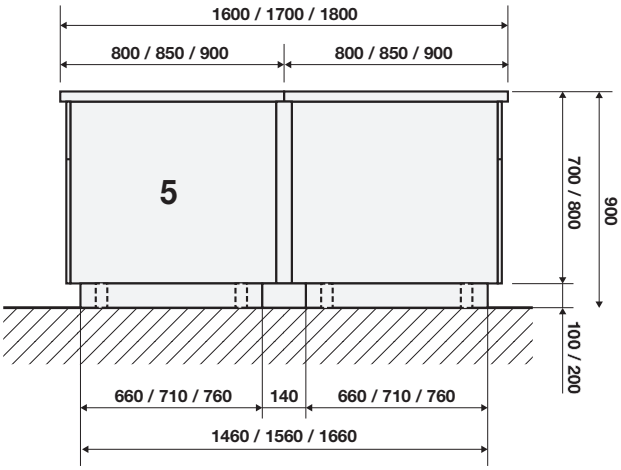
- Beachten Sie bei der Planung, dass nicht alle Modelle in den dargestellten Tiefen erhältlich sind.



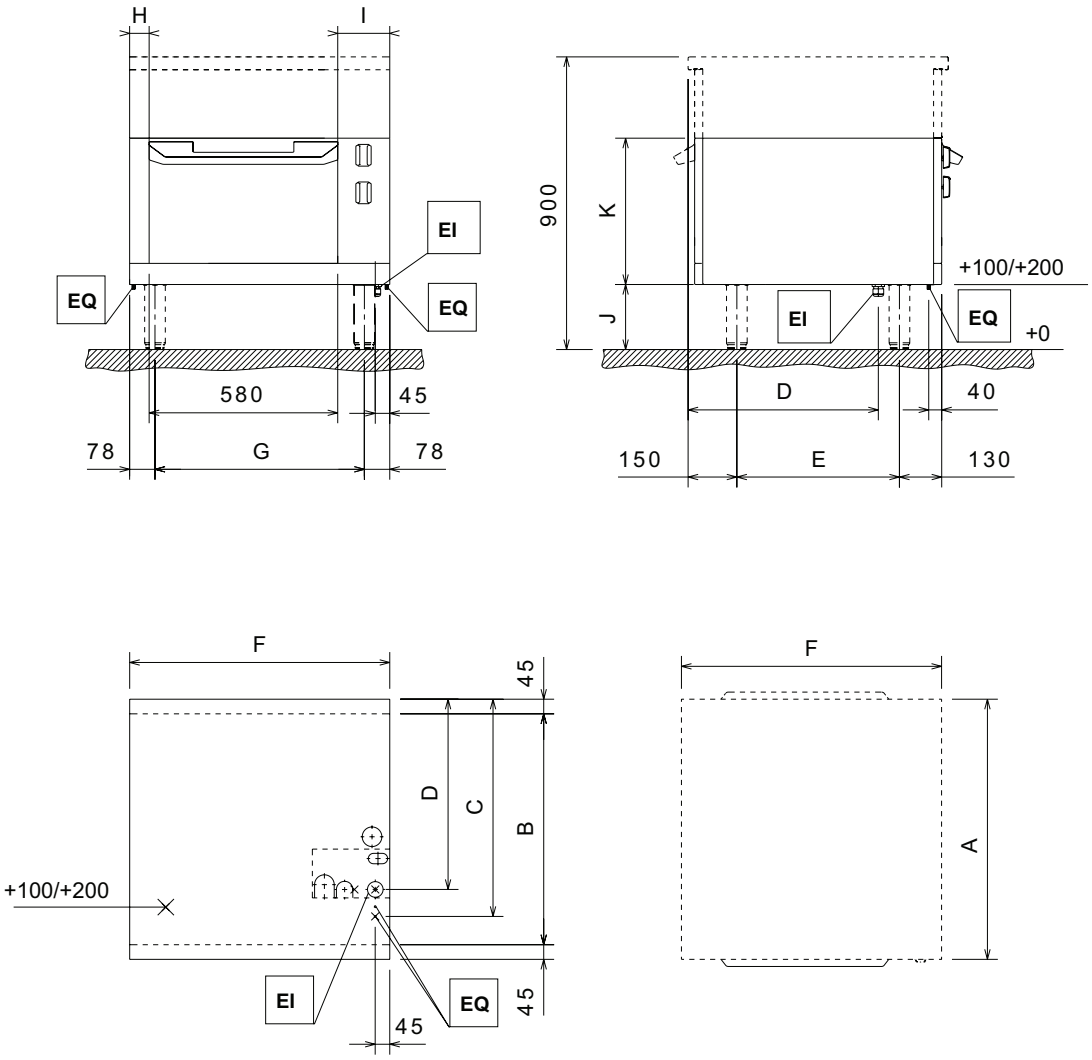








12. INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSPLAN



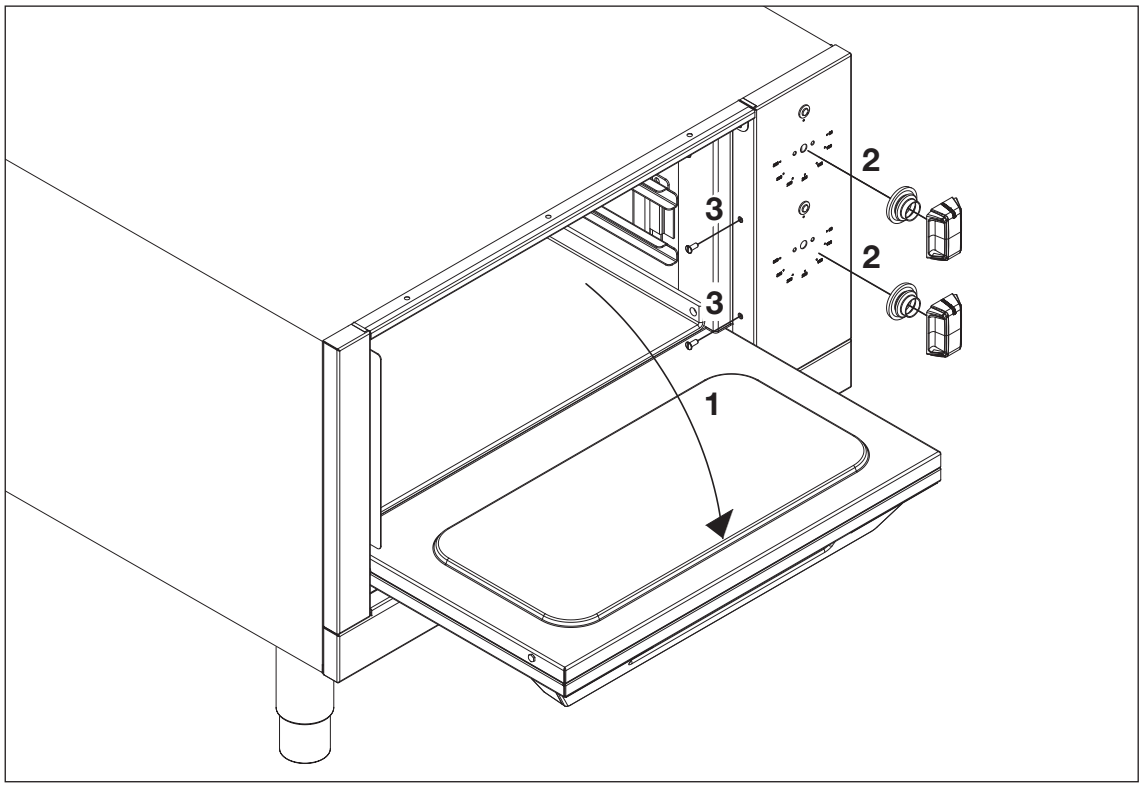
A	B	C	D	E
800	710	668	585	500
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

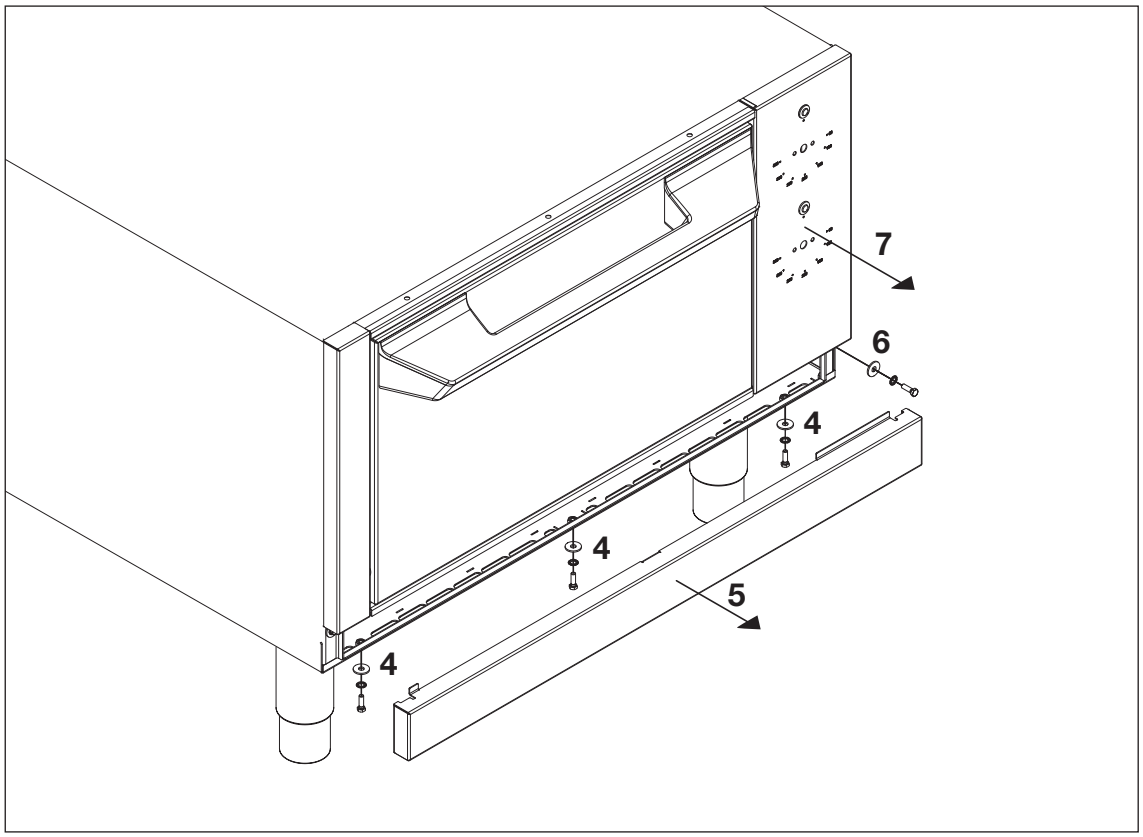
F	G	H	I
800	644	76	126
1000	844	201	201

J	K
200	450
100	550

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

13. ZUGANG ZUM GERÄTEINNEREN

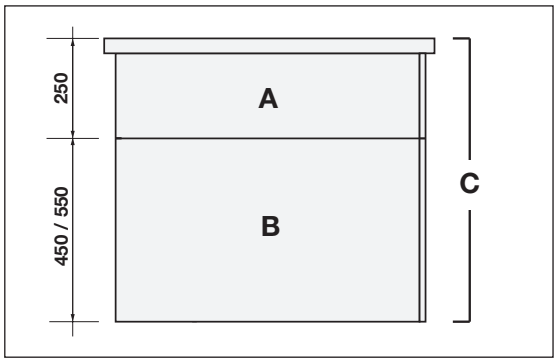




MONTAGE

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.

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 verfliest 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. MONTAGE AUF FÜSSEN ODER SOCKEL

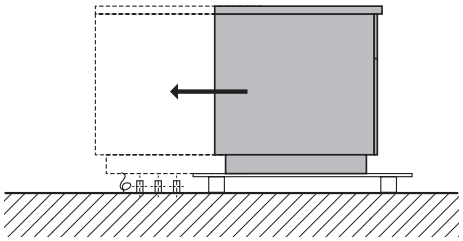
15.1 Aufstellung

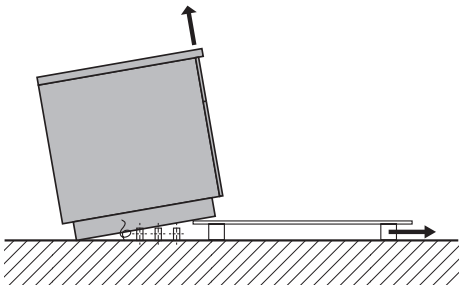
Der Transport des Geräts zum Aufstellungsort erfolgt gemäß Abschnitt 7. Die Verpackung sollte erst unmittelbar vor Montage des Geräts entfernt werden. Dabei werden der Reihe nach alle seitlichen und oberen Verpackungsteile sowie die Befestigungselemente weggenommen. Das Gerät bleibt auf der Transportpalette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

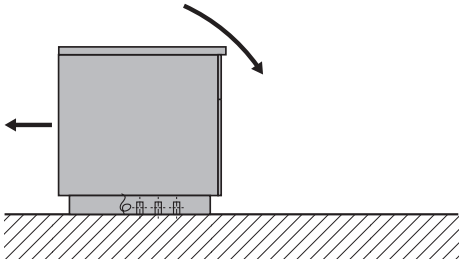
15.2 Positionierung

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)

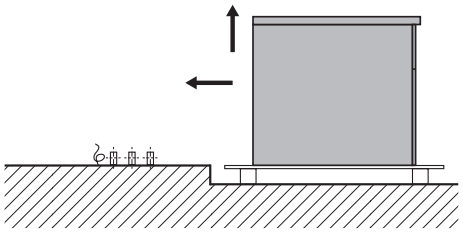
3. Verschieben Sie das Gerät auf der Transportpalette so, dass alle Installationsanschlüsse innerhalb des Geräts liegen.

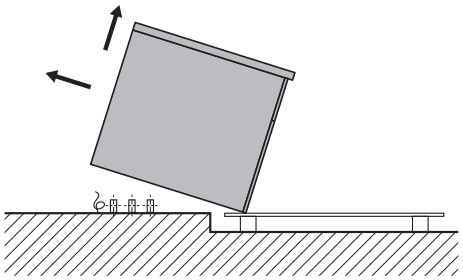
4. Abkippen des Geräts bis es auf dem Boden aufsteht. Heben Sie dann die Frontseite an und entfernen Sie die Transportpalette.

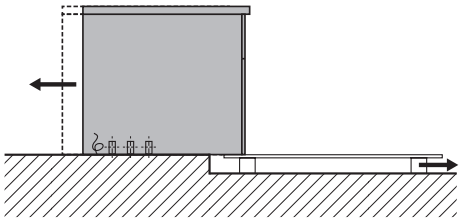
5. Stellen Sie das Gerät vorsichtig ab und verschieben Sie es dann in die richtige Endposition.

6. Die äußere Schutzfolie und die Kantenabdeckungen entfernen und darauf achten, die Geräteoberfläche dabei nicht zu zerkratzen. Die auf die Edelstahlflächen 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 Abschnitt14)

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 Edelstahlflächen 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

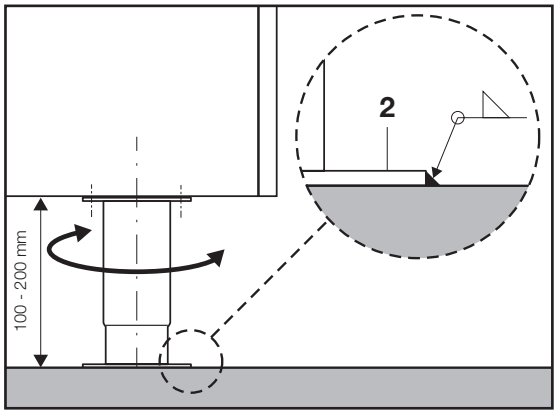
Achten Sie auf die Einhaltung des Mindestrücksprunges von 70mm zur Außenkante des Geräts, um eine ausreichende Belüftung des Geräteinneren zu gewährleisten.

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.

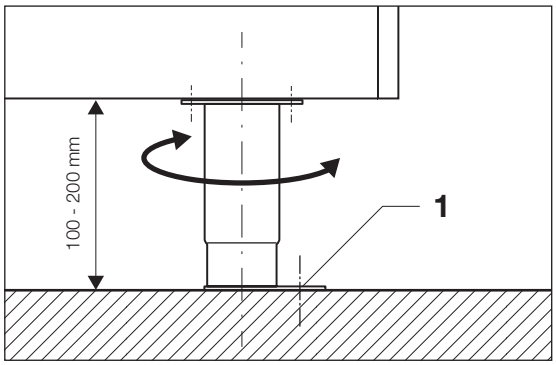
Variante 1: Befestigung durch Schweißen

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.

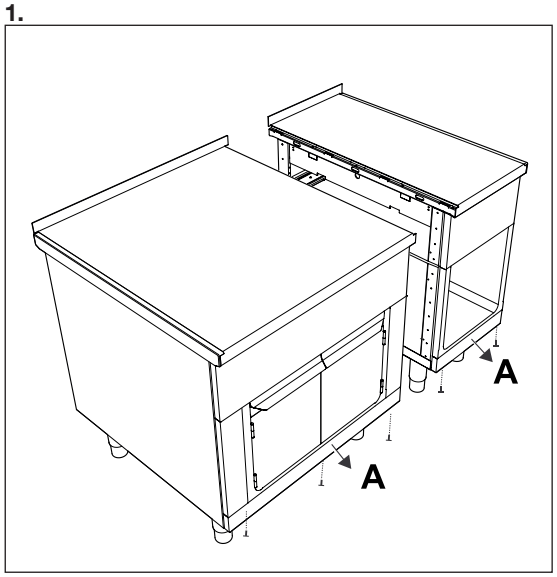
HINWEIS
Befolgen Sie diese Anweisungen

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

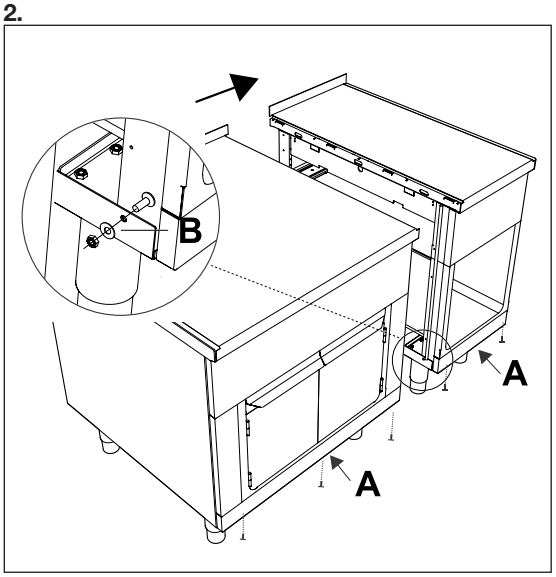
4. Dichten Sie die Verbindungsstelle mit dauerelastischer Silikon-Masse ab. Befestigen Sie die Schiene **D** mit den beiliegenden Schrauben **F**.

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.

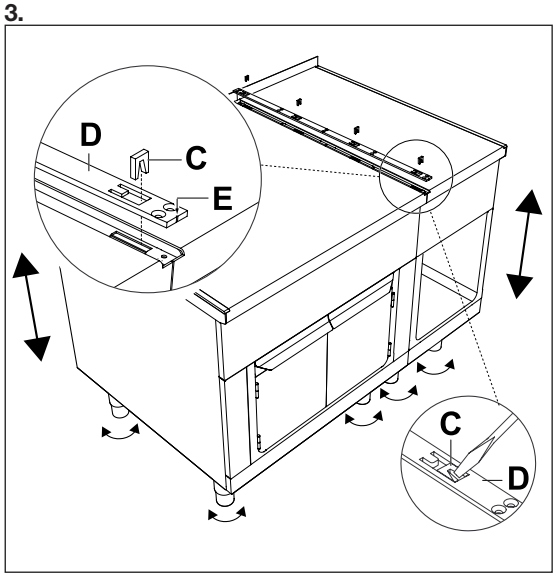
1.



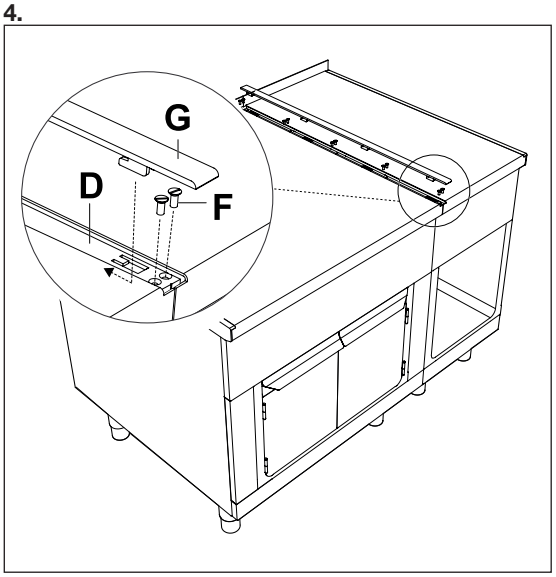
2.



3.



4.



17. SEITENBLENDEN- UND SOCKELVARIANTEN

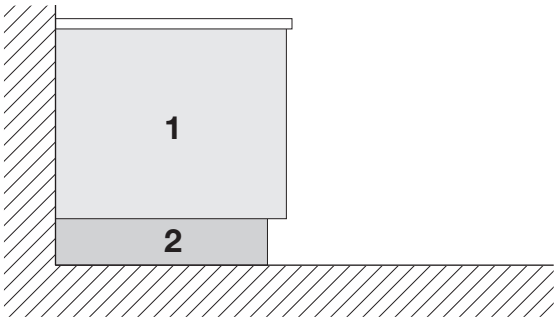
Alle Seitenblenden sind in zwei verschieden Ausführungen erhältlich.

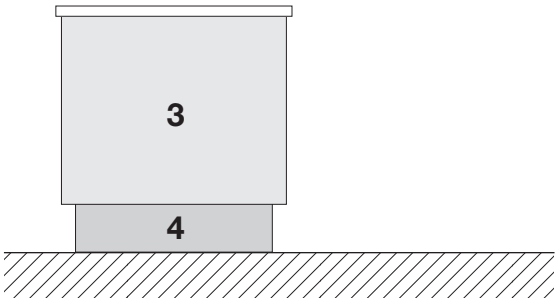
- **Seitenblende mit 12.5mm Überstand** zur Montage an freiliegenden Seiten.
- **Seitenblende ohne Überstand** zur Montage an verdeckten Seiten.

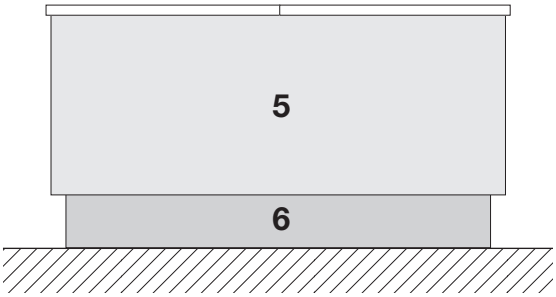
Die Befestigung der Blenden an den Geräteverschalungen erfolgt beim Aufstellen.

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

		Höhe	Breiten	Erhältlich für Gerätetiefe (mm):		
N°	Bezeichnung	mm	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

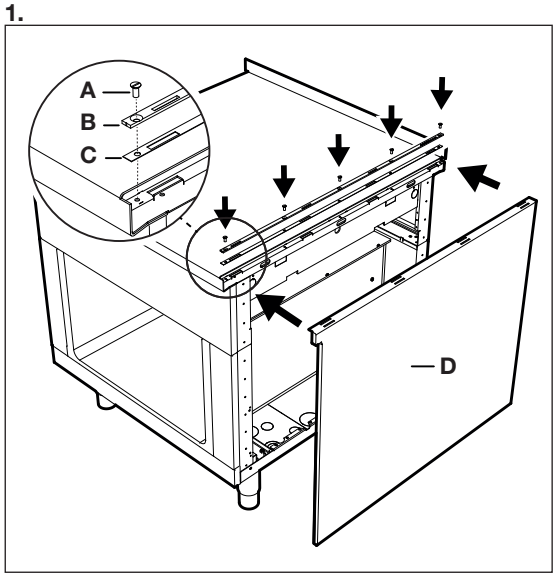
1. Dichten Sie die Verbindungsstelle mit dauerelastischer Silikon-Masse ab.
Befestigen Sie die Verbindungsschienen **B** und **C** mit den beiliegenden Schrauben **A**. Achten Sie darauf das die Markierungskerbe an der Schiene **B** nach vorn zeigt. Bringen Sie dann die Seitenblende **D** in Position.

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

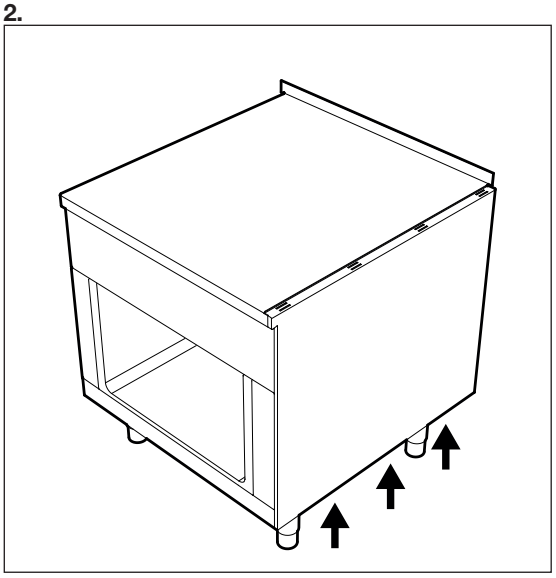
3. Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Endschiene **E** in die Ösen der Verbindungsschiene ein.

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

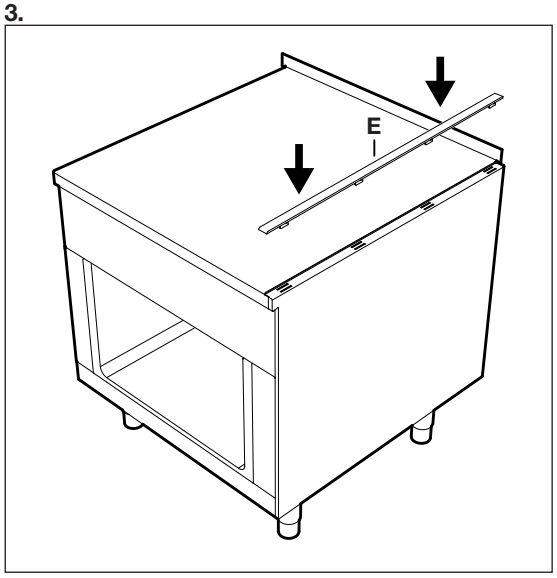
1.



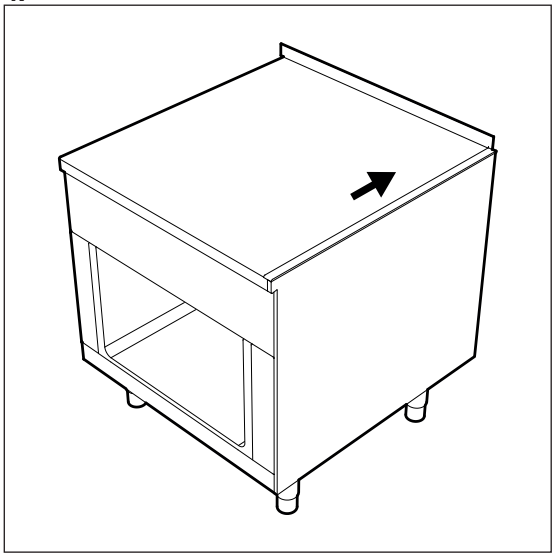
2.



3.



4.



18.2 Blenden ohne Überstand

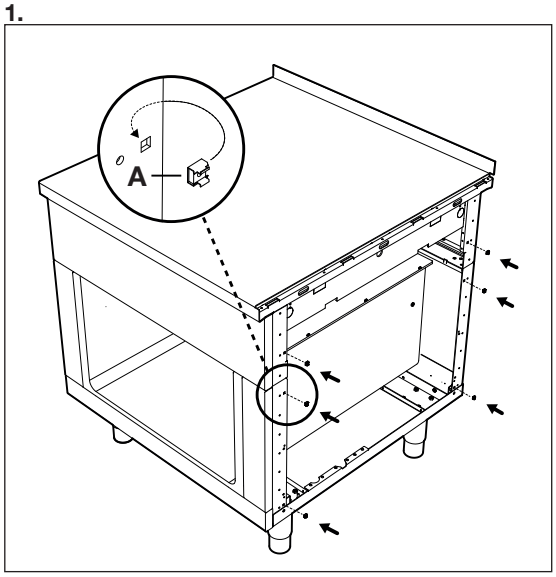
1. Klicken Sie die 6 Käfigmuttern in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Rahmen.

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

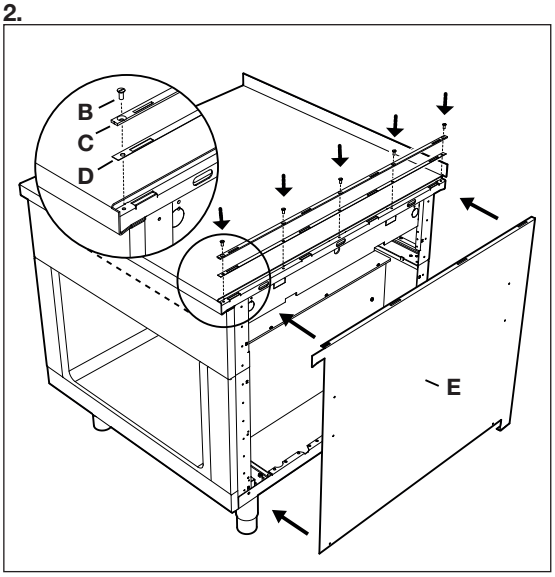
3. Fügen Sie die Haken an der Unterseite der Endschiene **F** in die Ösen der Verbindungsschiene ein. Befestigen Sie die Seitenblende **E** mit den 6 beiliegenden Senkkopfschrauben.

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

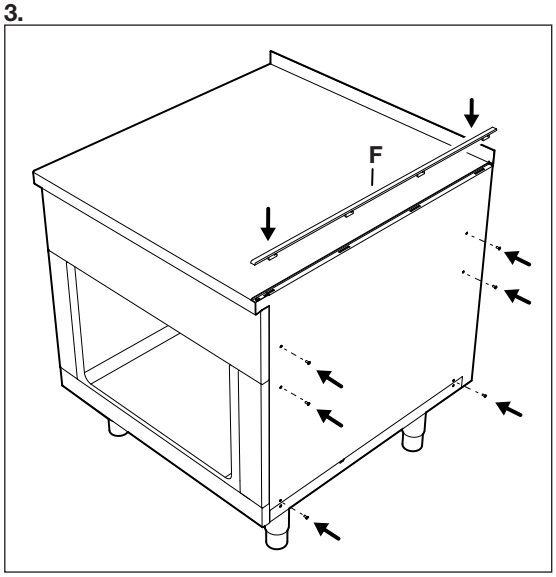
1.



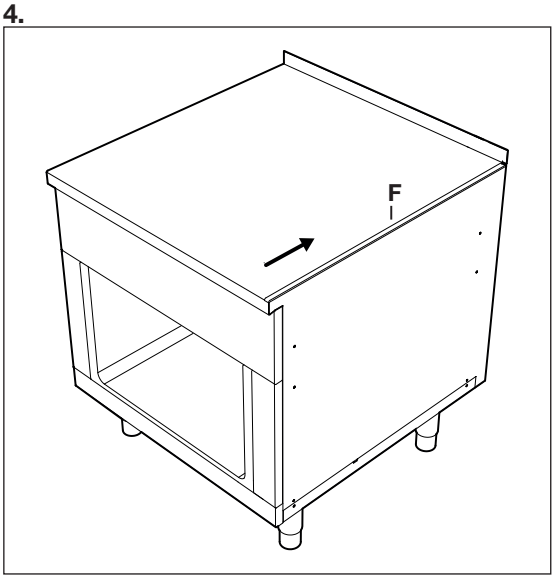
2.



3.

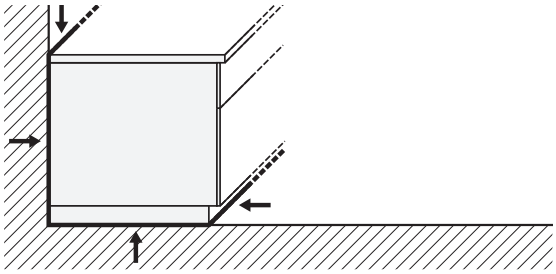


4.



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 Elektroschaltplan 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.

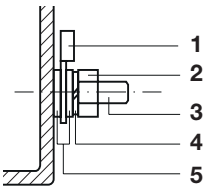
HINWEIS
Befolgen Sie die folgenden Anweisungen

- 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

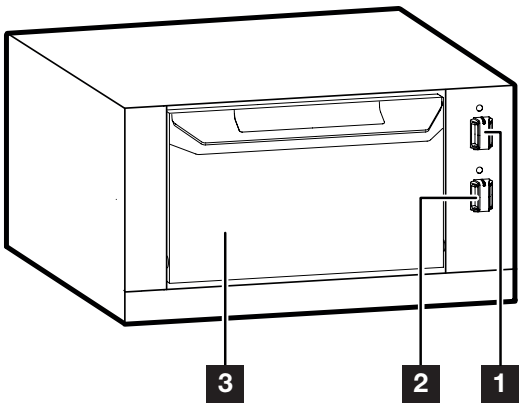


20.4 Potenzialfreier Kontakt

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 **Regler**
Oberhitze

2 **Regler**
Unterhitze

3 **Ofentür**

22. VERWENDUNG

Der Ofen dient zum Garen von Speisen jeder Art und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen von Geschirr!

Der Ofen besitzt zwei voneinander unabhängige Heizungen für Ober- und Unterhitze.

Je nach Modell ist der Ofen einseitig oder beidseitig bedienbar.

ACHTUNG!
Brand- , Explosions- und Lebensgefahr

- Beim Öffnen der Ofentür entweicht heißer Dampf. Halten Sie Abstand um Verletzungen zu vermeiden!

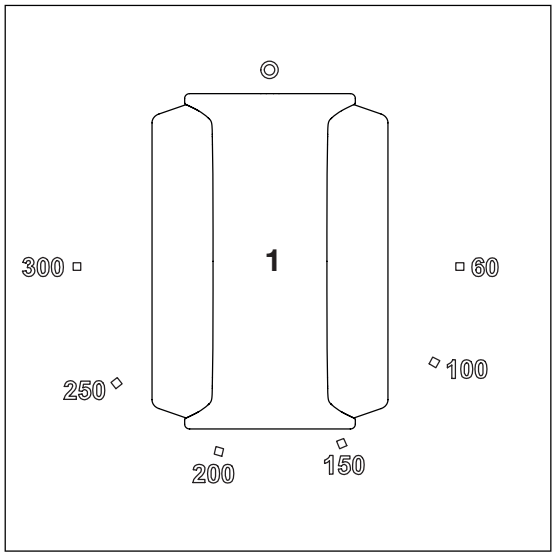
23. ERSTE INBETRIEBNAHME

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.

Der Ofen muss vor der ersten Inbetriebnahme eine Stunde lang bei 220 °C und geschlossener Tür betrieben werden. Anschließend den Ofen bei geöffneter Tür vollständig auskühlen lassen.

24. BEDIENUNG



Temperaturregler **1**

◎	Aus
60 - 300	Temperaturbereich

24.1 Einschalten / Ausschalten

Um das Gerät einzuschalten drehen Sie den Regler **1** im Uhrzeigersinn. Mit dem oberen Regler stellen Sie die Temperatur für die Oberhitze, mit dem unteren die Temperatur für Unterhitze ein. Sie können die Temperatur zwischen 60°C und 300°C einstellen.

Eine Anzeigeleuchte oberhalb der Regler leuchtet solange bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

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

24.2 Braten und Backen

Der Ofen muss vor dem Beschicken, bei geschlossener Türe, vorgeheizt werden. Stellen Sie die gewünschte Temperatur für Ober- und Unterhitze mit den entsprechenden Reglern ein und warten Sie bis die Anzeigeleuchten erlöschen. Danach das Blech oder den Grillrost mit dem Gargut in eine der Rostführungen oder direkt auf den Backofenboden einschieben.

Beim Backen die Ofentür so wenig wie möglich öffnen.

Es dürfen nie zwei Bleche gleichzeitig zum Backen oder Braten eingeschoben werden.

ACHTUNG!
Brand-, Explosions- und Lebensgefahr

- Zum Entnehmen von Blechen oder Grillrosten und beim Anfassen des Türriegels oder des Dampfauslasses müssen Schutzhandschuhe getragen werden. Diese Geräteteile können sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr!
- Beim Öffnen der Ofentür entweicht heißer Dampf. Halten Sie Abstand um Verletzungen zu vermeiden!

Richtwert-Temperaturen zum Braten in °C

Art der Speise	Oberhitze	Unterhitze
Roastbeef	250	280
Kalbs- und Schweinefilet in Teig	200	230
Schweins- oder Kalbsbraten	250	280
Reh- oder Lammrücken	250	280
Fleischkäse in Form	150	180
Geflügel, ca. 700 - 1500 g	250	280
Terrinen	130	150

25. 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.

25.1 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.

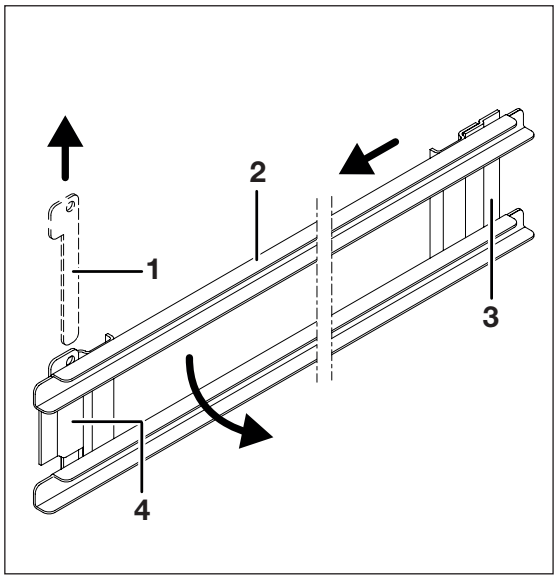
25.2 Ofen

Das Ofenrohr mit heißem Wasser, dem entfettende Reinigungsmittel zugesetzt werden können, auswaschen. Starke Verschmutzungen können mit Hilfe eines handelsüblichen Ofenreinigers entfernt werden.

Die Rostführungen können ausgebaut und separat gereinigt werden.

Ausbau:
1. Arretierung **1** nach oben herausziehen.
2. Rostführung **2** vorn leicht gegen die Ofenmitte schwenken.
3. Rostführung **2** nach vorn aus der hinteren Halterung **3** ziehen.

Einbau:
1. Rostführung **2** in die hintere Halterung **3** schieben.
2. Vordere Halterung **4** einschwenken, flach gegen die Seitenwand drücken und mit der Arretierung **1** sichern.

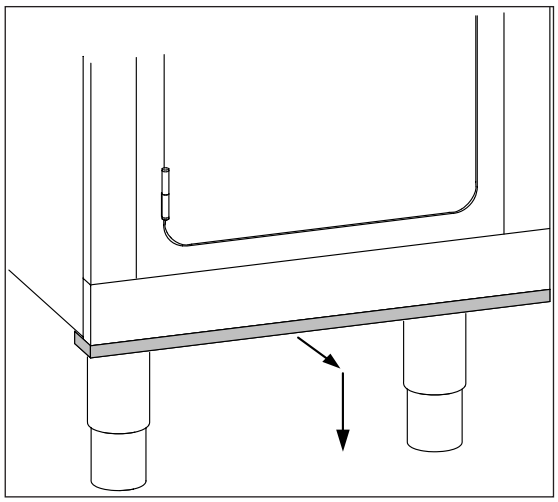


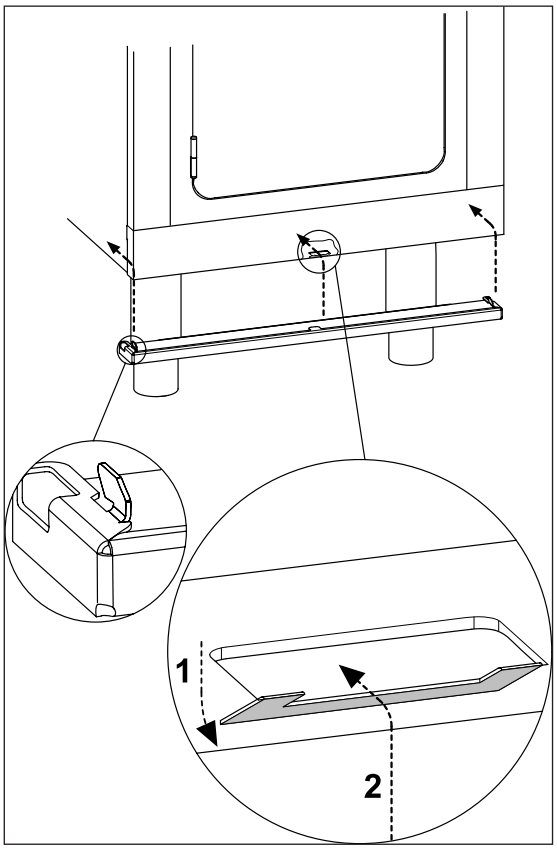
25.3 Entkalken

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.

25.4 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.

26. AUSSERBETRIEBNAHME

26.1 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 Vaselinöl getränkten Tuch einreiben.
- Den Aufstellungsort regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor erneuter Verwendung überprüft werden.

26.2 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.
- 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.

FEHLERBEHEBUNG

Elektronik		
Störung	Ursache	Behebung
Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.	• Hauptleitung bauseitig führt keinen Strom	• Hauptsicherung einschalten
E_13	• Übertemperatur Steuerung • Display • Lüfter	• 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.

CE

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28
CH - 6210 Sursee
www.electrolux-professional.ch

MODELLE

M • 8 • • • • A • •
M • • • • • • 8 • •