

Gas-Fritteuse

14 l

23 l



therma*line*

DE Installations- und Betriebsanleitung



599A0UB00 - 82.8011.01- 2021.07

Vorwort



Lesen Sie die folgenden Anweisungen einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Besuchen Sie unsere Website unter www.electroluxprofessional.com und gehen Sie zum Support-Bereich, um folgende Angebote zu nutzen:



Sie können Ihr Gerät registrieren.



Sie finden dort praktische Tipps und Hinweise zu Ihrem Gerät sowie zu Kundendienst und Reparaturservice.

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Bedienung des Geräts (oder "Produkt").

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.

Inhalt

A	WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	6
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	7
A.5	In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise	9
A.6	Transport, Handling und Lagerung	9
A.7	Installation und Montage	10
A.8	Stromanschluss	10
A.9	Platzbedarf um das Gerät	10
A.10	AUFSTELLUNG	11
A.11	Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler	11
A.12	Reinigung und Wartung des Geräts	12
A.13	Entsorgung des Geräts	13
B	GARANTIE	13
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	13
C	TECHNISCHE DATEN	14
C.1	Position des Typenschildes	14
C.2	Kenndaten des Geräts und des Herstellers	14
C.3	Gasverbrauch	14
C.4	Technische Daten	15
C.5	Interpretation der Herstellerbezeichnung des Produktes	15
C.6	Prüfungen/Zertifizierung	15
D	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	15
D.1	Einleitung	15
D.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	15
D.3	Urheberrechte	15
D.4	Aufbewahrung der Anleitung	16
D.5	Zielgruppe der Anleitung	16
D.6	Definitionen	16
D.7	Haftung	16
D.8	Entsorgen der Verpackung	16
D.9	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	16
D.10	Eigenschaften des Wartungspersonals	17
D.11	Bedienpersonal des Geräts	17
E	TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG	17
E.1	Einleitung	17
E.2	Transport	17
E.3	Handling	17
E.3.1	Anweisungen für das Handling	17
E.3.2	Bewegen des Geräts	17
E.3.3	Absetzen der Last	17
E.4	Lagerung	17
F	INSTALLATIONSPLÄNE	18
F.1	Maßzeichnungen für die Bodeninstallation	18
F.2	Installation und Anschlussdiagramm	19
F.3	Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts	21
G	INSTALLATION UND MONTAGE	21
G.1	Gerätetyp	21
G.2	Abstände / Wände	22
G.3	Vor der Installation	22
G.4	Installation auf Füßen oder Sockel	22
G.4.1	Einrichten	22
G.4.2	Aufstellen auf Betonsockel	22
G.4.3	Positionieren auf Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen	22
G.4.4	Befestigung am Fußboden und Höheneinstellung (Option)	23
G.5	Wandmontage	23
G.5.1	Vorbereiten der Halterungen	23
G.5.2	Befestigen des Geräts	24
G.5.3	AUFSTELLUNG	24
G.6	Befestigung mehrerer Geräte aneinander	25
G.7	Seitenverkleidungen und Sockelmodelle	25
G.8	Befestigen der Seitenverkleidungen	26
G.8.1	Seitenverkleidungen mit einem Überhang von 12,5 mm	26
G.8.2	Seitenverkleidung mit Überhang	27
G.8.3	Abdichten	28
H	GASINSTALLATION	28
H.1	Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell)	28
H.2	Netzanschluss	28
H.3	Umstellen auf eine andere Gasart	29
H.4	Rauchabführung	29

H.5	Vor dem Anschliessen	29
H.6	Gasanschluss	29
	H.6.1 Anschließen an die Gaszufuhr	29
	H.6.2 Beispiel für einen Gasanschluss	29
	H.6.3 Abdichten	30
	H.6.4 Den Gasversorgungsdruck überprüfen	30
	H.6.5 Gasdruckregler	30
	H.6.6 Primärluft	30
	H.6.7 Anleitung zur Überprüfung der Primärluft	30
H.7	Ersetzung der Düse des Hauptbrenners	31
H.8	Auswechslung der Zündbrennerdüse	31
H.9	Sicherheitsthermostat	31
I	BEDIENUNGSANLEITUNG	31
	I.1 Gebrauch	31
	I.2 Funktionen	32
	I.3 Glasdisplay	32
	I.4 Anzeigefeld aus Stahl	32
	I.5 Erste Inbetriebnahme	32
	I.6 Regler	32
	I.7 Wassereinlauf in das Becken	32
	I.8 Ein- und Ausschaltung	32
	I.9 Frittivorgang	33
	I.10 Ablassen des Frittieröls	33
	I.10.1 Ölfilterung	33
	I.10.2 Wechseln des Öls	33
	I.11 Handlauf (Option)	33
J	REINIGUNG	34
	J.1 Einleitung	34
	J.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs	34
	J.3 Edelstahloberflächen	34
	J.4 Gefärbte Oberflächen	34
	J.5 Durch Hitze geschwärzte Oberflächen	34
	J.6 Beheizte Behälter	34
	J.7 Reinigen der Fritteuse	34
	J.8 Ablaufanschluss und Überlauföffnung	35
	J.9 Entkalken	35
	J.10 Luftfilter (optional)	35
K	WARTUNG UND KUNDENDIENST	35
	K.1 Einleitung	35
	K.2 Wartungsintervalle	35
	K.2.1 Vorbeugende Wartung	36
	K.3 Informationen zur Wartung	36
	K.4 Reparaturen und außerordentliche Wartung	36
	K.5 Längere Außerbetriebnahme	36
	K.6 Auswechslung der Batterien	36
L	FEHLERSUCHE	36
	L.1 Einleitung	36
	L.2 Fehlerbehebung	36
M	ENTSORGUNG DES GERÄTS	37
	M.1 Zerlegen des Geräts	37

A **WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE**

A.1 **Allgemeine Hinweise**

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erklärungen

- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät oder in dessen Nähe auf.
- Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild ("CE"-Kennzeichnung) an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).
- Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheitsschuhe 	Schutzhandschuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	●	—	—
Entfernen der Verpackung	○	●	●	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	○	○	○	○	—
Einstellungen	—	○	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—
Wartung	○	●	●	—	—
Demontage	○	●	●	—	—
Entsorgung	○	●	●	—	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Schutzhandschuhe getragen werden, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.

- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.
- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Beim Luftaustausch sind die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h pro kW Gas sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Bei unzureichender Belüftung besteht Erstickungsgefahr. Blockieren Sie nicht das Belüftungssystem des Raums, in dem das Gerät aufgestellt wurde. Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen oder Lüftungskanäle dieses oder anderer Geräte.
- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Bei Fehlfunktionen oder Störungen ist das Gerät abzuschalten.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen. Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Kein Wasser auf das Gerät sprühen und zur Reinigung keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, keine entzündlichen Flüssigkeiten oder Gegenstände und keine Flüssigkeiten, die verdampfen könnten, in der Nähe dieses oder anderer Küchengeräte.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.

A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzverkleidungen ausgestattet:
fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bei Wartungsarbeiten, die grundsätzlich von Fachpersonal ausgeführt werden müssen, bestehen verschiedene Restgefahren, die nicht beseitigt werden konnten und durch die Anwendung spezifischer Sicherheits- und Schutzmaßnahmen neutralisiert werden müssen.

- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Ziehen Sie vor allen Eingriffen am Gerät immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, sind auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert die Bediener über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Lassen Sie bei der Installation des Geräts ausreichend Freiräume, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Situationen sind unzulässig und unbedingt zu vermeiden.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Abschürfungen (z. B. Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Plötzliches Schließen von Deckel/Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Das Bedienpersonal könnte plötzlich und absichtlich den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) schließen.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte mithilfe ungeeigneter Hubmittel oder bei falscher Lastverteilung

Mechanische Sicherheitsmerkmale, Gefahren

- Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit

Schrauben am Gerätegehäuse befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.









VORSICHT

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen, Gasgeruch infolge eines etwaigen Lecks usw.) muss der Bediener des Geräts:

das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitseinrichtungen entfernen.
	Brände (der elektrischen Komponenten) nicht mit Wasser löschen.
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
	Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen unverbrannter Gase am Aufstellungsort zu vermeiden.

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht)

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

A.6 Transport, Handling und Lagerung

- Aufgrund der Geräteabmessungen ist es möglich, die Geräte beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.
- Halten Sie sich während des Be- und Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.
- Es ist verboten, das Gerät an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen wie Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw. anzuheben.

- Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung des Geräts zuständig ist, muss in den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme) hinreichend geschult und eingewiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportsicherungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Geräteteile nicht von den Transportsicherungen abhängt und dass die Ladung beim Entfernen der Transportsicherungen nicht vom Fahrzeug herunterfällt. Stellen Sie vor dem Entladen der Geräteteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.
- Die Aufstellung, die Montage und der Abbau des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

A.7 Installation und Montage

- Die genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, und zwar sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Durchführung, von Fachleuten (siehe D.9 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.

A.8 Stromanschluss

Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss entsprechend den im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften ausgeführt werden. Einen entsprechend bemessenen, schnell ansprechenden, allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter mit manuellem Reset einbauen, dessen Kontaktabstand ein vollständiges Trennen vom Stromnetz gemäß Überspannungskategorie III gewährleistet.
- Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist. Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Achten Sie darauf, das Gerät mit Systemen mit Strom zu versorgen, die gegen Überspannung geschützt sind. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden aufgrund von Unregelmäßigkeiten, die auf das elektrische Versorgungssystem zurückzuführen sind.

A.9 Platzbedarf um das Gerät

- Um das Gerät ist ausreichend Platz (für Reparaturen, Wartung usw.) zu lassen.
- Die Breite ist zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Geräte und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege für den Arbeitsplatz dienen.

A.10 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für das Handling und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan gehen die Geräteabmessungen und die Position der Anschlüsse (Gas, Strom, Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Halten Sie korrosive Stoffe (Chlor usw.) aus dem Bereich fern, in dem das Gerät aufgestellt ist. Falls dies nicht gewährleistet werden kann, muss die gesamte Edelstahloberfläche mit einem mit Vaselineöl benetzten Tuch abgerieben werden, um einen Schutzfilm aus Vaselineöl aufzutragen. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.
- Das Gerät kann ausschließlich einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
- Zwischen dem Gerät und Wänden aus brennbarem Material muss ein Abstand von mindestens 100 mm zu den Seitenwänden und 100 mm zur Rückwand eingehalten werden. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.
- Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
 - Entfernen Sie die Schutzfolie und achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit der eventuell verwendeten Schere oder mit Klingen zu zerkratzen.
 - Nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.
 - Bei Geräten mit Edelstahlgehäuse die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben.
 - Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
 - Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlfächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Permanenter elektrischer Anschluss: Die Vorrichtung muss in Aus-Stellung verriegelbar und auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.

A.11 Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts;
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);

- die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder anderem Material in Gerätenähe, das für die Benützung des Gerätes keine Verwendung hat und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

A.12 Reinigung und Wartung des Geräts

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und gegebenenfalls den Netzstecker behutsam ziehen.
- Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker (falls vorhanden) für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schutzhandschuhe). Unter "A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*" finden Sie Informationen zu geeigneter persönlicher Schutzausrüstung.

Rutinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Vorsichtsmaßnahmen bei längerer Gerätestilllegung

- Wartungs-, Inspektions- oder Überholungsarbeiten am Gerät dürfen nur von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Vorbeugende Wartung

- Damit stets ein sicherer Betrieb und optimale Leistungen Ihrer Ausrüstung gewährleistet sind, sollten Sie die Wartung alle 12 Monate von autorisierten Electrolux Professional Fachtechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich an Ihr Electrolux Professional Kundendienstzentrum, falls Sie weitere Auskünfte hierzu wünschen.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn Arbeiten von Technikern durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, haftet der Hersteller nicht für darauf zurückzuführende Betriebsstörungen oder Schäden und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

A.13 Entsorgung des Geräts

- Die Demontagearbeiten müssen durch Fachpersonal durchgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

B GARANTIE

B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstige Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).

- Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
- Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
- unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
- Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
- Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
- Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
- Unfälle oder höhere Gewalt.
- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

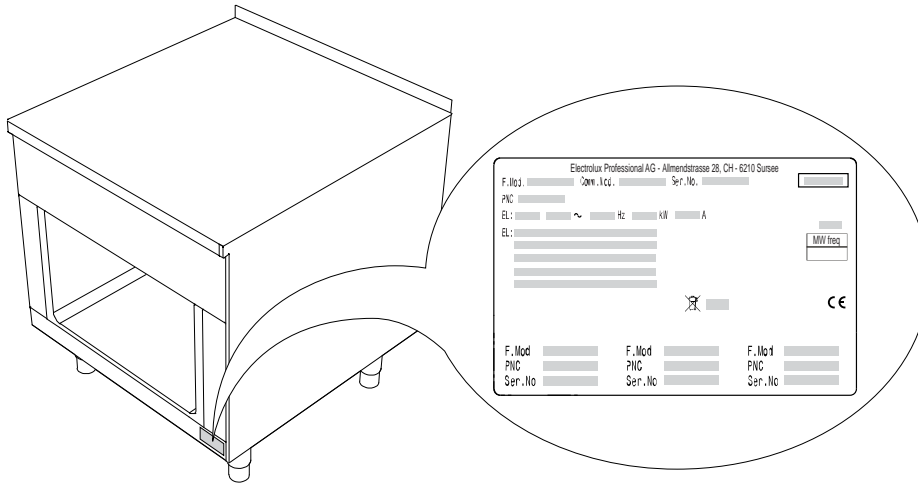
Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

C TECHNISCHE DATEN

C.1 Position des Typenschildes

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung sind nur als Beispiel gedacht, nicht maßstabsgetreu und weichen vom Basismodell ab.

Der Typ des Geräts ist auf dem Schild in der Ecke unten rechts angegeben (siehe Abbildung unten).



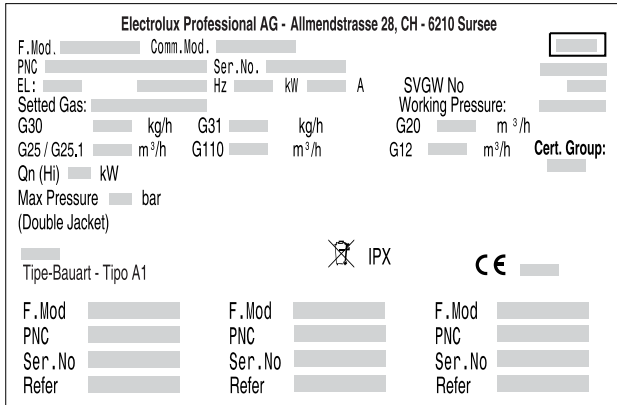
WICHTIGE HINWEISE

Stellen Sie bei der Installation des Geräts sicher, dass Gasart und Gasdruck mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

C.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts.

Hier sehen Sie ein Beispiel für das am Gerät angebrachte Typenschild:



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produkts
Comm.Mod.	Handelsbezeichnung

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert: (Forts.)

PNC	Produktionscode
Ser.No.	Seriennummer
Refer.	Original-Fertigungsnummer
IPX	Schutzklasse
CE	CE-Kennzeichnung
SVGW num	SVGW-Nummer
Working Pressure	Druckbereich
Hz	Netzfrequenz
kW	Maximale Leistungsaufnahme
A	Nennstrom
EL	Anschlussspannung ~ Phase
	WEEE-Symbol
P mbar	Gasdruck
Max Pressure	Maximaler Betriebsdruck
Cert.Group	Gerätefamilie

C.3 Gasverbrauch

Leistung kW	Erdgas H G20 (m ³ /h)	Erdgas L G25 (m ³ /h)	Butan / Propan G30/31 (kg/h)
21	2,22	2,58	1,65
14	1,48	1,72	1,04

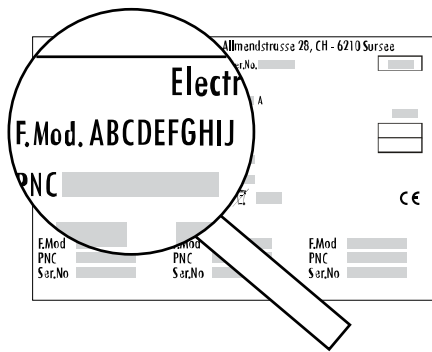
C.4 Technische Daten

Zertifizierungsgruppe: THFRG.

	Fassungsvermögen Liter pro Becken	Anschluss ISO 7/1 Ø	Nennwärmeleistung kW	Abzugskanaltyp A
M B/C F H *** D P O	14	1/2"	14	A1
M B/C F D *** D P O	23	1/2"	21	A1

C.5 Interpretation der Herstellerbezeichnung des Produktes

Die Herstellerbezeichnung des Produkts auf dem Typenschild hat die folgende Bedeutung:



A B C D E F G H I J
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

1 - Produktlinie

M Modular

2 - Familie (Tiefe)

B 850 mm
C 900 mm

3 - Gerätetyp

F Tiefbecken-Fritteuse

4 - Zonen

D 1 mittleres Becken, 23 l
H 1 mittleres Becken, 14 l

5 - Modultyp (Höhe)

E 700 mm, Glas-Frontblende
F 800 mm, Glas-Frontblende
G 700 mm, Stahl-Frontblende

6 - Bedienung

A eine Seite
B Eine Seite mit Aufkantung

7 - Breite

D 400 mm
E 500 mm

8 - Basiskombination

D Abfluss in geschlossenem Unterschrank

9 - Stromversorgung

P Gas (Standard)

10 - Option

O Keine Optionen

C.6 Prüfungen/Zertifizierung

Alle Geräte werden gemäß den relevanten Standards und anerkannten Regeln der Technik von international anerkannten Prüfstellen geprüft und zertifiziert. Dadurch wird gewährleistet, dass alle international erforderlichen Qualitäts- und Sicherheitsstandards eingehalten werden.

Alle Gasgeräte entsprechen den Anforderungen in EU-Richtlinie 2016/426.

Alle Geräte führen die CE Kennzeichnung auf ihrem Kenndatenschild.

Das Gerät hat die Prüfung auf Schutzklasse IPX4 (Wasserfestigkeit) bestanden.

Damit diese Schutzklasse weiterhin gilt, müssen alle Dichtungen in einwandfreiem Zustand bleiben und alle Komponenten müssen nach Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten ordnungsgemäß montiert werden.

D ALLGEMEINE INFORMATIONEN

D.1 Einleitung

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabsgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Angaben in Millimetern und/oder Zoll.

D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen und/oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät dürfen nicht von Unbefugten durchgeführt werden.



VORSICHT

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

D.3 Urheberrechte

Dieses Handbuch dient ausschließlich zur Information des Bedienungspersonals und darf nur mit Genehmigung des Unternehmens Electrolux Professional an Dritte weitergegeben werden.

D.4 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsge- währung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

D.5 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

D.6 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstel- lung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufga- ben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Sup- port-Kunden- dienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallver- hütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausge- setzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährli- chen Situation.
Schutzvorrich- tungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicher- heitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverklei- dung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.
Sicherheitsvor- richtung	Eine (von der Schutzverkleidung ver- schiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat und/ oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

D.7 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönli- chen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeits- platz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.




Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedie- nungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

D.8 Entsorgen der Verpackung

Bei der Entsorgung der Verpackung die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.

Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müll- verbrennungsanlagen verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:

	Polyethylen <ul style="list-style-type: none"> • Folien-Umverpackung • Beutel mit Anleitungen • Schutzfolie für Gasdüse
	Polypropylen <ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsbänder • Obere Verpackungspaneele
	PS-Hartschaum <ul style="list-style-type: none"> • Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland des Geräts entsorgt werden.

D.9 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kennt- nisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die

Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.10 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.11 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;

- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

E TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

E.1 Einleitung

Der Transport (d. h. die Überführung des Geräts von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport des Geräts) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.



VORSICHT

Transport, Handhabung und Lagerung des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden, die:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung mit Hubmitteln verfügen;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen ihres Fachbereichs kennen;
- die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen kennen;
- die für die auszuführende Arbeit geeignete persönliche Schutzausrüstung tragen;
- fähig sind, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

E.2 Transport



VORSICHT

Vor dem Transport des Geräts sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Geräts angemessen ist.

Aufgrund ihrer Abmessungen können die Geräte zum Transport übereinander gestapelt werden. Dazu sind die Angaben auf dem Aufkleber der Verpackung einzuhalten.

Der Hersteller haftet unter keinen Umständen für Schäden während des Transports oder Schäden an der Verpackung.

E.3 Handling

Für das Entladen und die Lagerung des Geräts eine geeignete Stelle mit ebenem Fußboden auswählen.

E.3.1 Anweisungen für das Handling

Vor dem Anheben:

- Vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;

- Kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- Stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Bewegen Sie das Gerät vertikal, um ein Anstoßen zu vermeiden;
- Heben Sie das Gerät beim Versetzen so wenig wie möglich an.

Halten Sie für ein sicheres Heben des Geräts folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- Decken Sie scharfe Kanten ab.
- Kontrollieren Sie die Gabeln und achten Sie beim Anheben auf die Hinweise auf der Verpackung.

E.3.2 Bewegen des Geräts

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.

E.3.3 Absetzen der Last

Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass der Durchgang frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist.

Weitere Informationen finden Sie im Installationskapitel.

E.4 Lagerung

Das Gerät und/oder seine Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur zwischen 5°C und 50°C gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen des Geräts oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.



VORSICHT

Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

F INSTALLATIONSPLÄNE

F.1 Maßzeichnungen für die Bodeninstallation

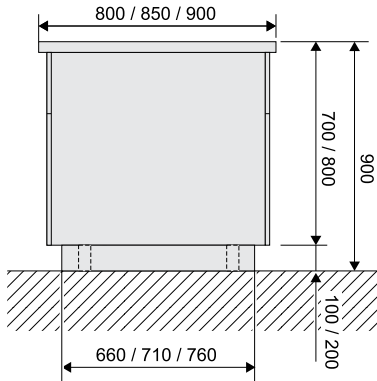


VORSICHT

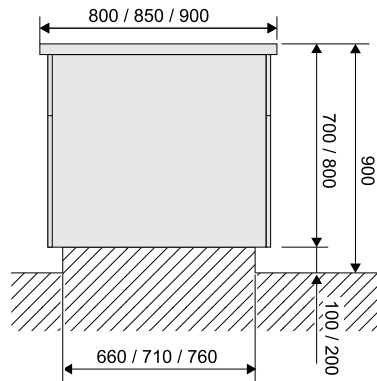
Falls das Gerät auf einem Betonsockel positioniert wird, muss der Abstand zwischen Sockel und Wand mindestens 70 mm und darf höchstens 100 mm betragen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Gerät stabil steht und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet ist.

Optionen bei Bodenaufstellung:

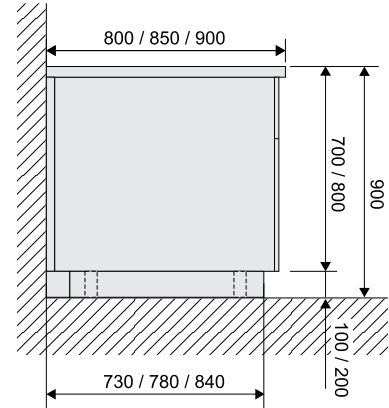
1. Auf Stahlsockel oder Verstellfüßen



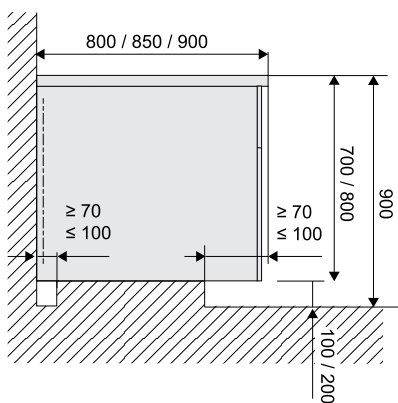
2. Auf Betonsockel



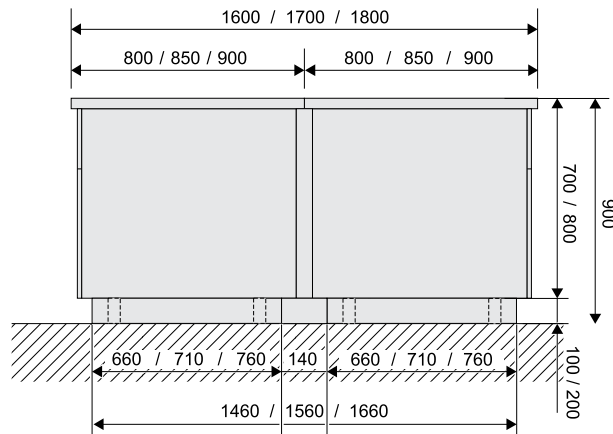
3. An der Wand auf Stahlsockel oder Verstellfüßen



4. An der Wand auf Betonsockel



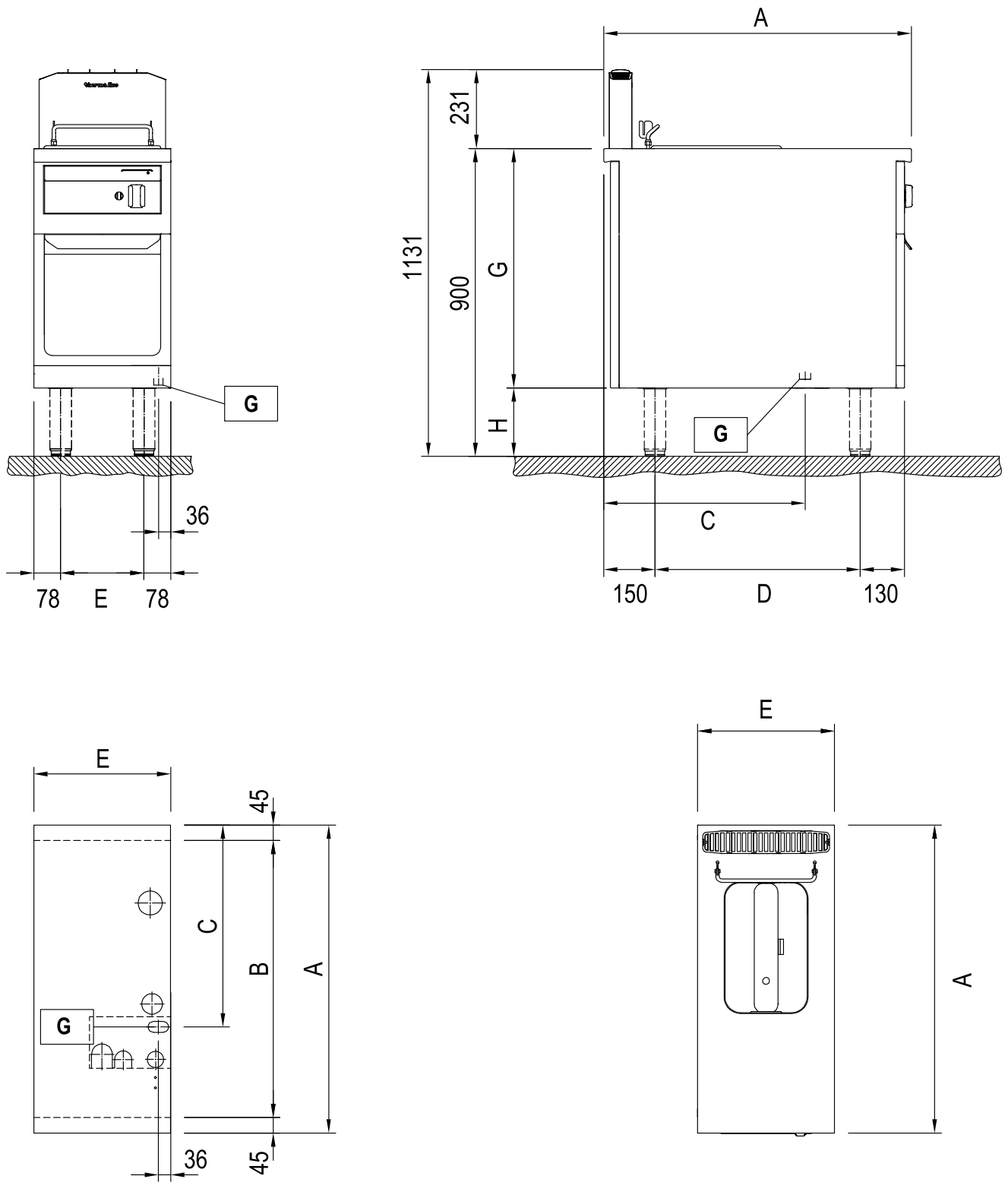
5. Rückseite an Rückseite



HINWEIS!

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Modelle mit den in der Abbildung gezeigten Tiefen erhältlich sind.

F.2 Installation und Anschlussdiagramm



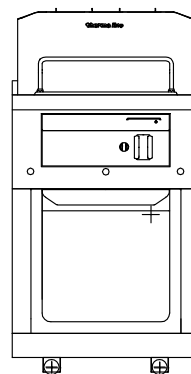
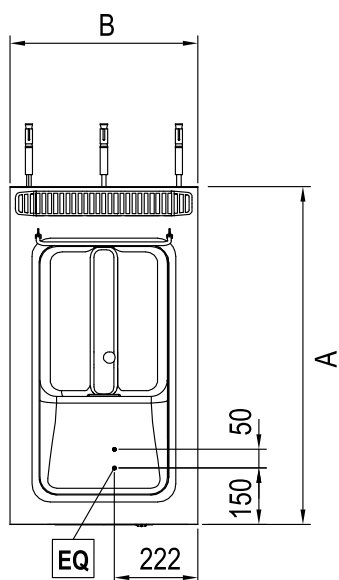
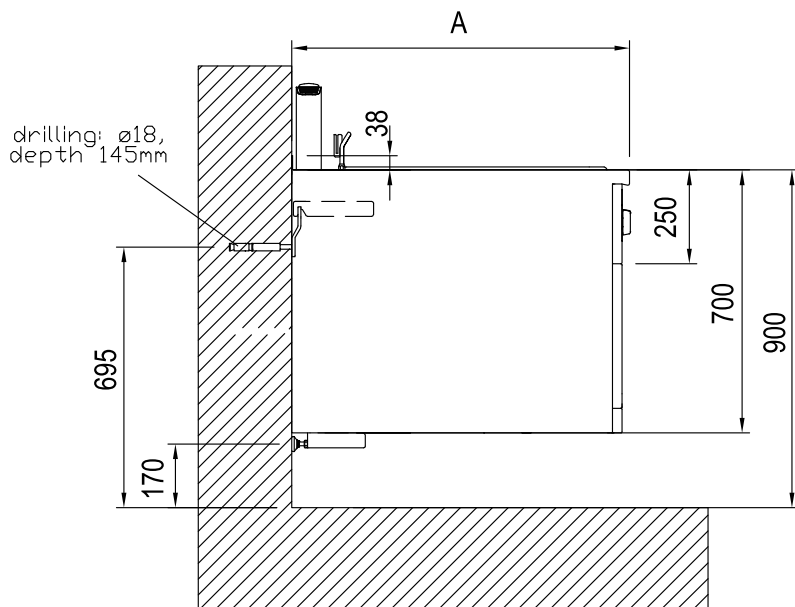
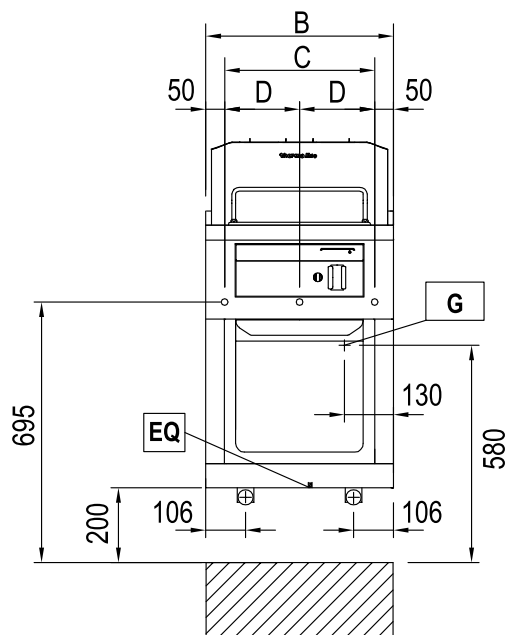
G = Gasanschluss
 EQ = Potenzialausgleich
 (x)* = Schutzabdeckung

A	B	C	D
850	760	540	550
900	810	590	600

E	F
400	244
500	344

G	H
700	200
800	100

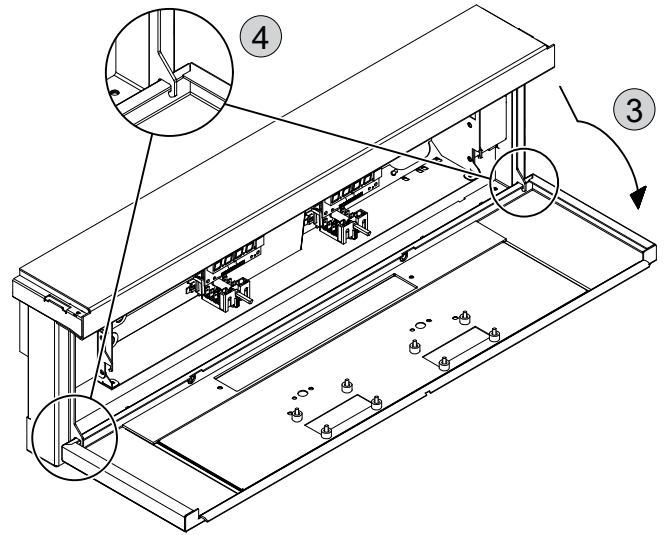
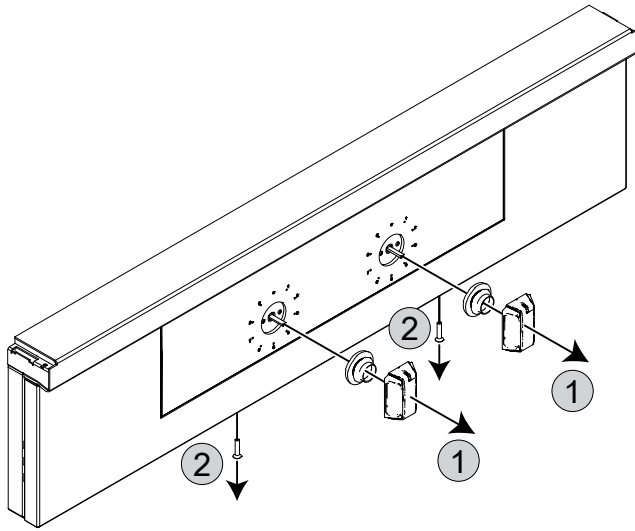
Modelle für Wandmontage



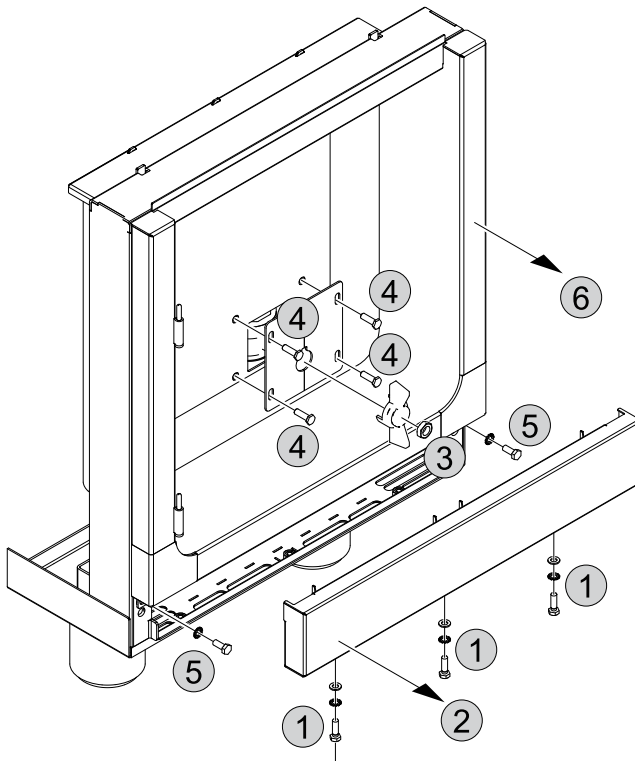
G = Gasanschluss
 EQ = Potenzialausgleich
 (x)* = Schutzabdeckung

A	B	C	D
850	400	300	/
900	500	/	200

F.3 Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts

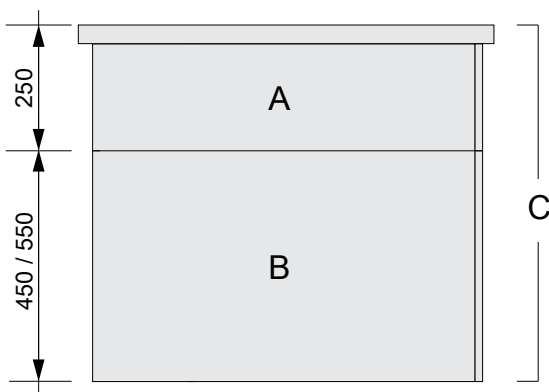


Zugang zum Netzstromanschluss



G INSTALLATION UND MONTAGE

G.1 Gerätetyp



Bei den Gerätebeschreibungen unterscheiden wir zwischen den Aufsatzmodulen **A**, den Grundmodulen **B** und den

werkseitig montierten Einheiten **C**. Aufsatz- und Grundmodule können zusammen oder als Einzelgeräte aufgestellt werden.

Das Gerät muss am vorgesehenen Standort immer entsprechend den betreffenden Installations- und Anschlussdiagrammen (F *Installationspläne*) installiert werden. Das Gerät sollte über Festkabel angeschlossen werden.

Installationsoptionen:

1. **Wandbefestigung** (nicht für alle Geräte verfügbar)
2. **Wandstehend**
 - auf Verstellfüßen
 - auf Stahlsockel
 - auf Betonsockel
3. **Freistehend**
 - auf Verstellfüßen
 - auf Stahlsockel
 - auf Betonsockel

Die Geräte können als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe aufgestellt werden.

Sie können nach Belieben aufgestellt werden, also nebeneinander, vor einer Wand oder Rückseite an Rückseite. Wenn Sie die Geräte nebeneinander aufstellen, müssen sie mit einer Schiene verbunden werden.

Beim Aufstellen vor einer Wand werden verschiedene Wandungsrahmen benötigt.

Der Belüftungstechniker ist für die Beurteilung/Planung einer technisch korrekten Belüftung verantwortlich.

G.2 Abstände / Wände

Das Gerät darf nicht an brennbaren Wänden installiert werden. Wenn ein Gerät neben oder vor temperaturempfindlichen Möbeln o. Ä. aufgestellt wird, halten Sie einen Sicherheitsabstand von ca. 100 mm ein oder bringen Sie ein Hitzeschild an.

G.4 Installation auf Füßen oder Sockel

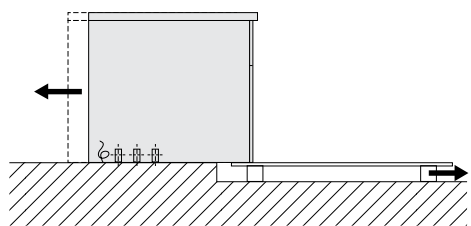
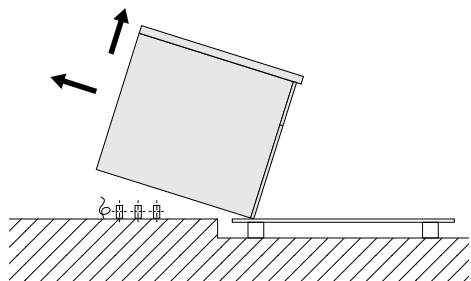
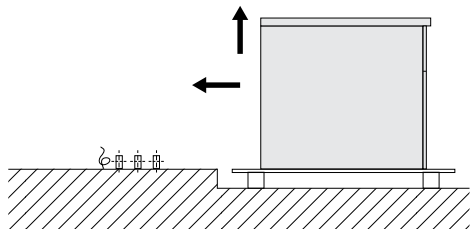
G.4.1 Einrichten

Informationen zum Transport des Geräts an den Aufstellort finden Sie in E *TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG*.

Die Verpackung sollte erst unmittelbar vor der Installation des Geräts entfernt werden. Nehmen Sie dazu der Reihe nach alle seitlichen und oberen Teile der Verpackung sowie die Befestigungselemente ab.

Das Gerät bleibt auf der Transportpalette, bis es sich am Aufstellort befindet.

G.4.2 Aufstellen auf Betonsockel



Wenn Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe zu Wänden, Trennwänden, Küchengeräten, Dekorblenden usw. aufstellen, sollten diese aus nicht brennbaren Materialien bestehen oder mit geeigneten nicht entflammenden Materialien beschichtet bzw. gefliest sein.

Die örtlichen Brandschutzvorschriften müssen umfassend eingehalten werden.

G.3 Vor der Installation

Treffen Sie je nach Modell die folgenden Vorbereitungen, bevor das Gerät installiert bzw. endgültig positioniert wird:

- Bohren Sie zum Befestigen Löcher und bringen Sie Dübel an. Entsprechende Hinweise finden Sie in den relevanten Abschnitten unter G.5 *Wandmontage*.
- Bereiten Sie Wasser-, Gas- und elektrische Anschlüsse vor und installieren Sie bei Bedarf ein Absperrventil.

1. Transportieren Sie das Gerät auf der Transportpalette bis direkt zum Aufstellort.

2. Entfernen Sie die vorgestanzte Platte an der Unterseite des Geräts. (Informationen zum Zugang siehe F *Installationspläne*.)

3. Heben Sie das Gerät an einer Seite so an, dass sich alle Installationsanschlüsse unter dem Gerät befinden.

4. Senken Sie das Gerät behutsam ab und schieben Sie es an die korrekte Position. Entfernen Sie schließlich die Transportpalette.

5. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen.

Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben.

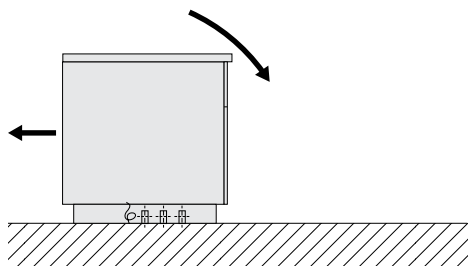
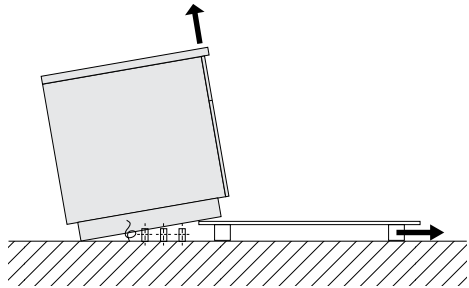
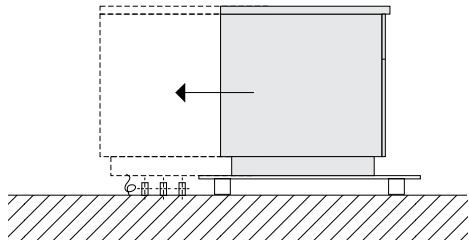
Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel. Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

G.4.3 Positionieren auf Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen



HINWEIS!

Bei Installation auf einem Stahlunterbau oder verstellbaren Füßen müssen diese unbedingt immer vorab am Gerät angebracht werden. Es sind keine Hilfsmittel erforderlich, um das Gerät von der Transportpalette zu nehmen und aufzustellen. Sie benötigen dazu je nach Größe des Geräts lediglich zwei bis vier Personen.



1. Transportieren Sie das Gerät auf der Palette bis direkt zum Aufstellort. Die aus dem Boden herausragenden Installationsanschlüsse müssen sich so nahe wie möglich an der Seite der Transportpalette befinden.
2. Entfernen Sie die vorgestanzte Platte an der Unterseite des Geräts. (Informationen zum Zugang siehe F Installationspläne.)
3. Schieben Sie das Gerät auf der Transportpalette so weit, dass sich alle Installationsanschlüsse unter dem Gerät befinden.
4. Kippen Sie das Gerät, bis es den Boden berührt. Heben Sie dann die Vorderseite an und entfernen Sie die Transportpalette.

5. Senken Sie das Gerät behutsam ab und schieben Sie es an die korrekte Position.
6. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen. Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel. Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

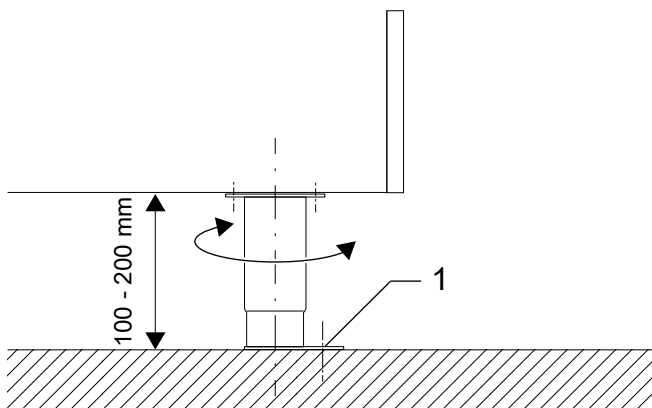
G.4.4 Befestigung am Fußboden und Höheneinstellung (Option)

Zur Befestigung des Geräts am Boden wird das Gerät mit kompatiblen verstellbaren Füßen geliefert.

Die Gerätefüße sollten so eingestellt werden, dass sich eine Arbeitshöhe von 900 mm ergibt. Das Gerät mit einer Wasserwaage nivellieren.

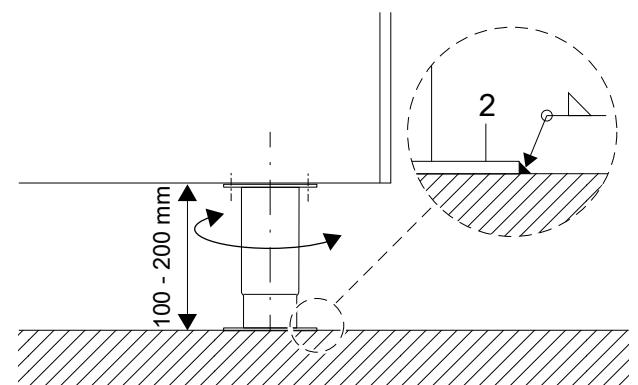
Befestigung des Geräts mit Schrauben

An den Füßen befinden sich Metallplatten, die mit Schrauben am Boden befestigt werden können.



Befestigung des Geräts durch Anschweißen

Die Metallplatte unter den Füßen muss mit einer durchgehenden Schweißnaht um den äußeren Rand am Boden angeschweißt werden.



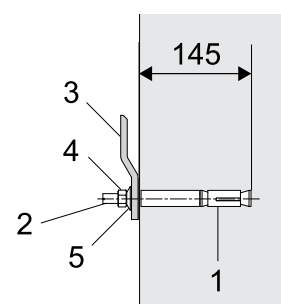
G.5 Wandmontage

G.5.1 Vorbereiten der Halterungen

Bereiten Sie zunächst die Montagebohrungen an der Wand gemäß den Spezifikationen im Montagediagramm vor.

1. Verwenden Sie die beiliegenden Wandanker 1 mit den Gewindebolzen 2. Die Bohrlöcher müssen einen Durchmesser von 18 mm [0,71"] und eine Tiefe von mindestens 145 mm [5,71"] haben.
2. Säubern Sie das Loch nach dem Bohren.
3. Montieren Sie das Halterungsblech 3 mit den Muttern 4 und Federscheiben 5.

4. Justieren Sie die Höhe des Halterungsblechs 3 und fluchten Sie es mit einer Wasserwaage.

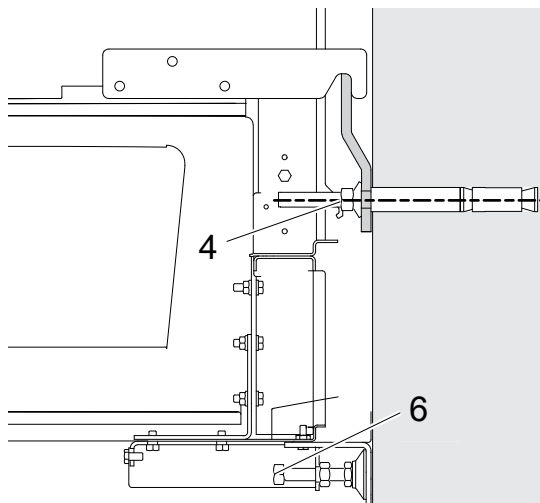


G.5.2 Befestigen des Geräts

Heben Sie das Gerät auf das vorbereitete Trageprofil und richten Sie es mit einer Wasserwaage waagrecht aus. Prüfen Sie die Höhe in Bezug auf andere Geräte.

Justieren Sie das Gerät mit den Einstellschrauben **6** in der Vertikalen.

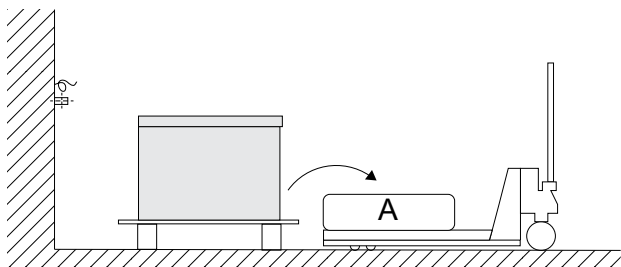
Ziehen Sie die Mauerankermuttern **4** mit einem Drehmoment von 80 Nm an.



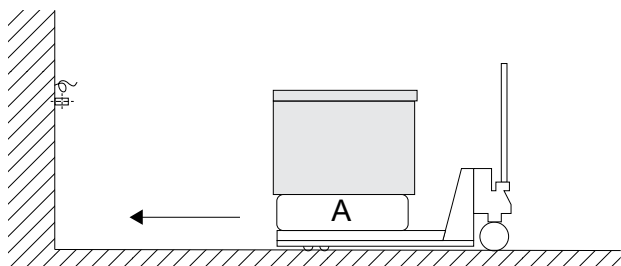
G.5.3 AUFSTELLUNG

Es empfiehlt sich, das Gerät von der Transportpalette herunter auf einen Hubwagen mit stabilem Boden zu setzen und damit an die Montagestelle zu fahren.

Das Gerät muss von Hand auf den Hubwagen gehoben werden. Je nach Gerätegröße sind dazu zwei oder mehr Personen erforderlich.

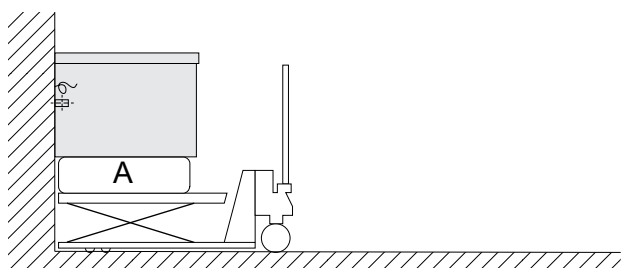


1. Transportieren Sie das Gerät auf der Transportpalette bis direkt zum Aufstellort.
Stellen Sie den Hubwagen so nahe wie möglich neben das Gerät.



2. Heben Sie das Gerät vorsichtig auf Boden **A** des Hubwagens.

3. Entfernen Sie die Transportpalette.



4. Bringen Sie das Gerät auf dem Hubwagen an die vorbereitete Montageposition an der Wand und heben Sie es auf die erforderliche Höhe an.

5. Entfernen Sie außen die Schutzfolie und die Kantenabdeckungen und achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen.

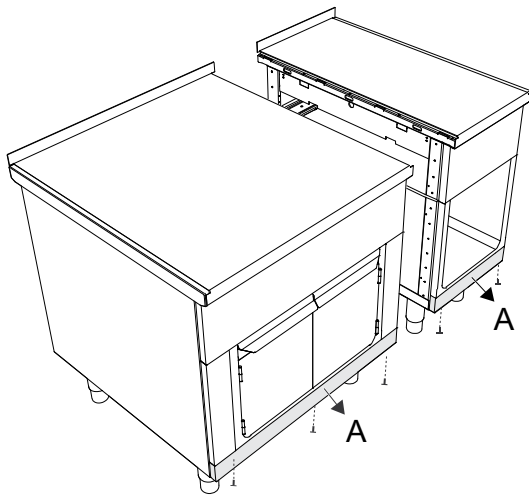
Ziehen Sie die Schutzfolie ganz langsam von den Edelstahloberflächen, damit sie nicht reißt und keine Kleberreste zurückbleiben.

Entfernen Sie etwaige Kleberreste mit nicht korrodierendem Lösemittel.

Wischen Sie anschließend nach und reiben Sie die Stelle sorgfältig trocken.

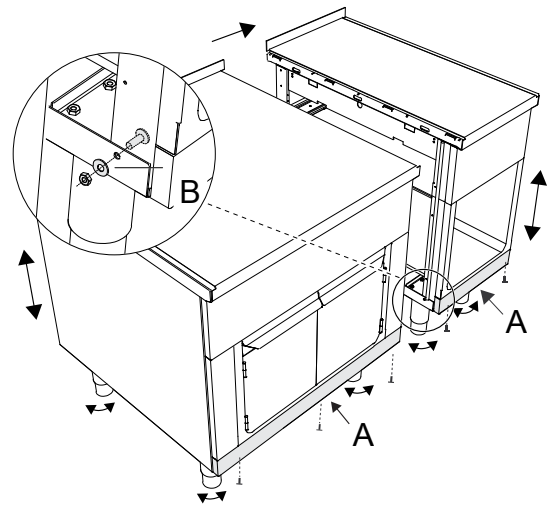
G.6 Befestigung mehrerer Geräte aneinander

- ① Nehmen Sie die untere Blende **A** ab, indem Sie die Schrauben lösen.



- ② Schieben Sie die Geräte aneinander. Bringen Sie die Geräte mit den verstellbaren Füßen auf die gleiche Höhe und richten Sie sie dann waagrecht aus.

Schrauben Sie die Geräte unten mit Schraube, Unterlegscheibe und Mutter **B** aneinander. Bringen Sie Blende **A** mit den Schrauben wieder an.

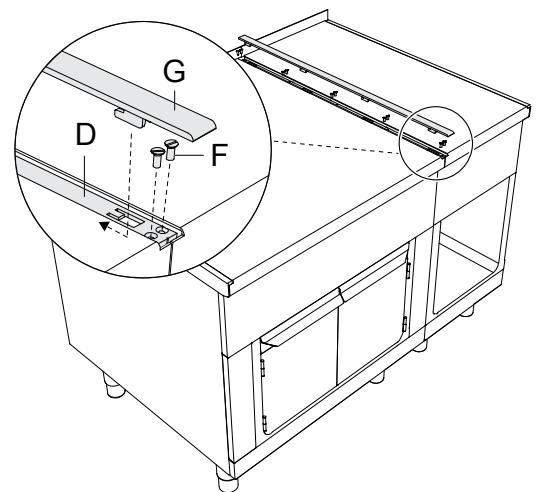
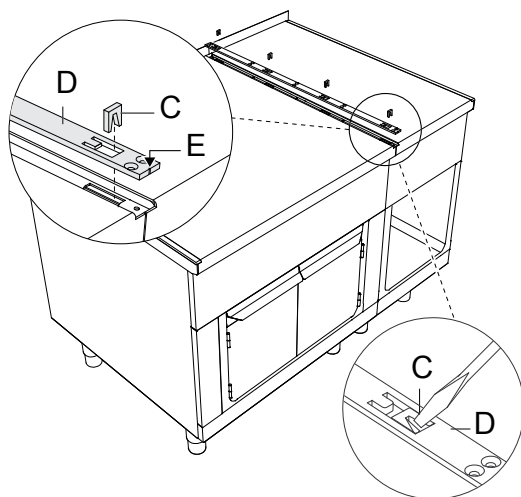


- ③ Brechen Sie mit einem stabilen Werkzeug die Einsätze **C** aus der Verbindungsschiene **D**. Setzen Sie die Verbindungsschiene **D** in die Lücke zwischen den Geräten oben ein. Achten Sie darauf, dass die Markierung **E** nach vorne zeigt.

Verbinden Sie die Geräte, indem Sie die Einsätze **C** mit einem Hammer in die dafür vorgesehenen Aussparungen eintreiben.

- ④ Dichten Sie die Verbindung auf ihrer gesamten Länge mit dauerhaltbarer Silikon-Dichtmasse ab (wir empfehlen graue Fugendichtung, Teilenummer: 059611). Befestigen Sie die Schiene **D** mit den mitgelieferten Schrauben **F**.

Setzen Sie den Haken unten an der Blende **G** in die Ösen der Verbindungsschiene ein und schieben Sie Blende **G** nach hinten, bis sie mit der Vorderseite bündig ist.



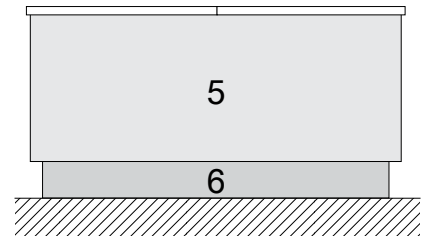
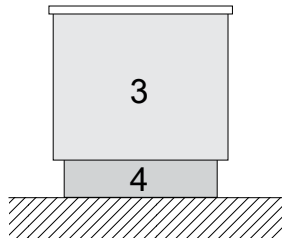
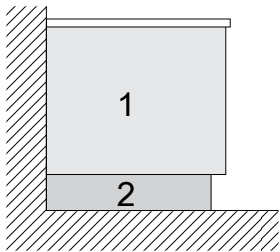
G.7 Seitenverkleidungen und Sockelmodelle

Alle Seitenverkleidungen sind in zwei verschiedenen Varianten erhältlich:

- **Seitenverkleidung mit Überhang von 12,5 mm** für die Montage von Einzelgeräten an der Wand.
- **Seitenverkleidung ohne Überhang** zur Montage an verkleideten Seiten.

Montieren Sie beim Aufstellen die Blenden an der Geräteverkleidung. Die für Ihre Art der Installation geeigneten Blenden sind als Sonderzubehör erhältlich.

		Höhe mm	Breite mm	Erhältlich für Geräte- tiefe (mm)		
				800	850	900
1	Seitenverkleidungen für Wandmontage	400		●	●	
		700		●	●	
		800		●	●	
2	Sockelblende oder Edelstahlsockel für Wandmontage	100	300 – 2500	●	●	
		200	300 – 2500	●	●	
3	Seitenverkleidungen für freistehende Geräte	700		●	●	
		800		●	●	
4	Sockelblende oder Edelstahlsockel für freistehende Geräte	100	300 – 2500	●	●	
		200	300 – 2500	●	●	
5	Seitenverkleidungen für Aufstellung Rückseite an Rückseite	700		●	●	
		800		●	●	
6	Sockelblende oder Edelstahlsockel für Aufstellung Rückseite an Rückseite	100	300 – 2500	●	●	
		200	300 – 2500	●	●	

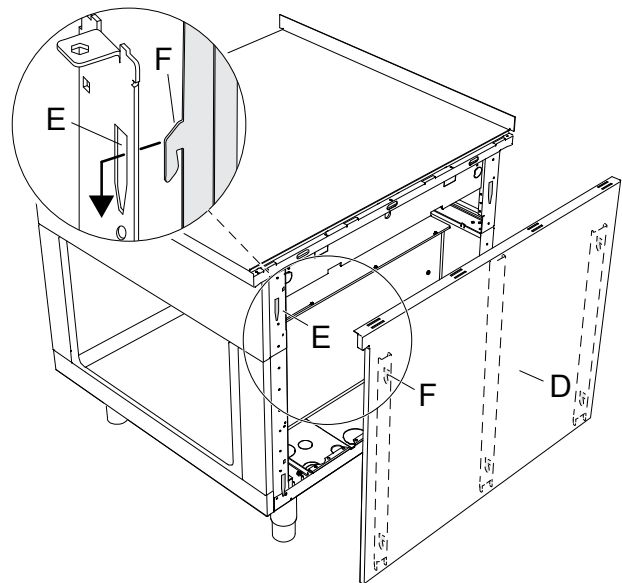
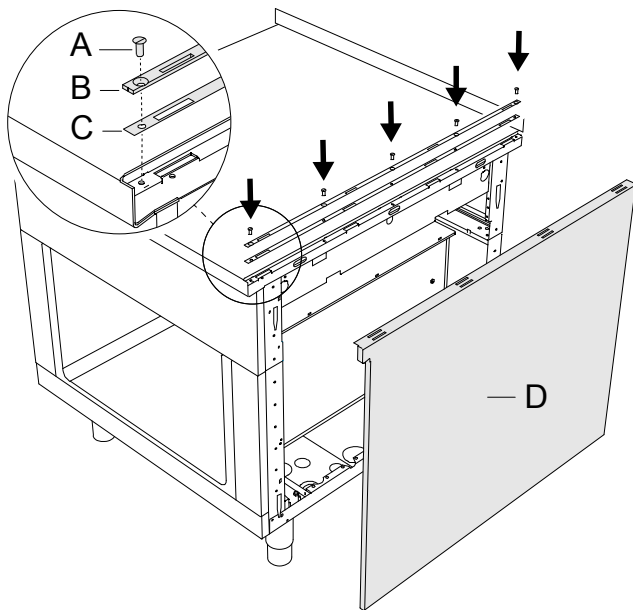


G.8 Befestigen der Seitenverkleidungen

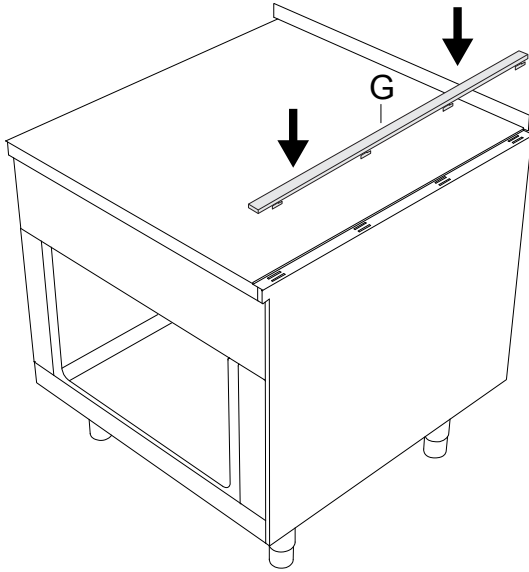
G.8.1 Seitenverkleidungen mit einem Überhang von 12,5 mm

- ① Befestigen Sie die Schienen **B** und **C** mit den mitgelieferten Schrauben **A**. Achten Sie darauf, dass die Markierung an Teil **B** der Schiene nach vorne weist.

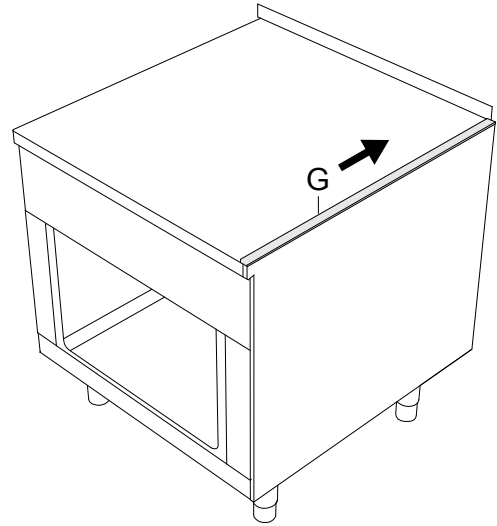
- ② Halten Sie die Seitenverkleidung **D** an das Gerät. Setzen Sie die 5 Haken **F** der Verkleidung in die Kerben **E** ein.



- 3 Setzen Sie die Haken unten an der Abschlusschiene **G** in die Ösen der Verbindungsschiene ein.



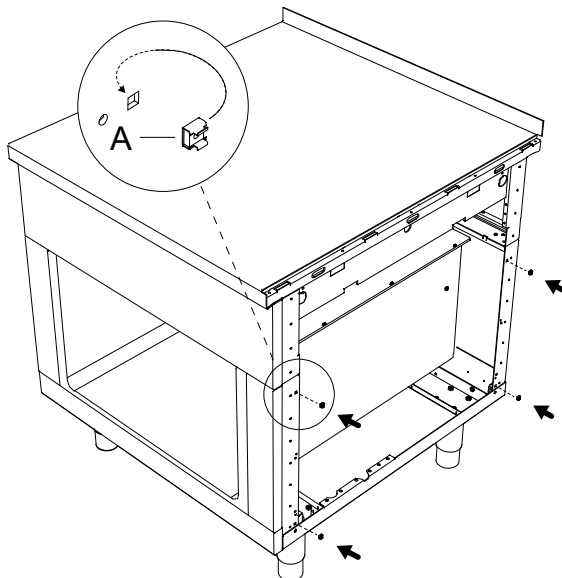
- 4 Schieben Sie die Abschlusschiene **G** in Pfeilrichtung, bis sie an der Vorderseite bündig anliegt.



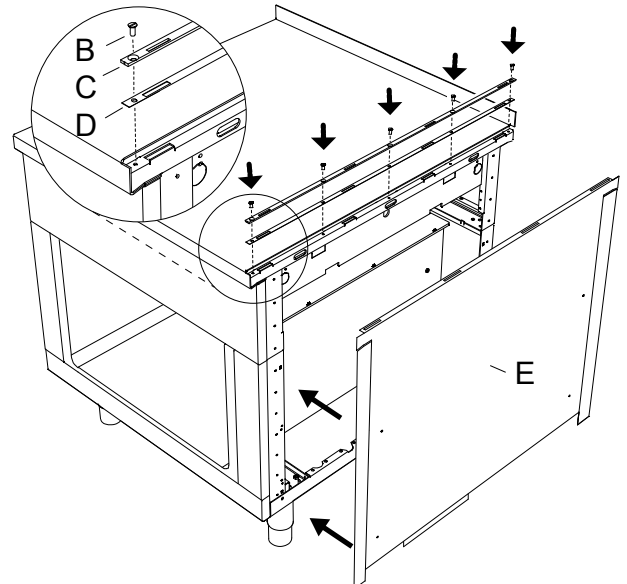
G.8.2 Seitenverkleidung mit Überhang

Die Seitenverkleidung ist nur als Abschluss zur Wand, zu einer Nische oder zwischen Geräten (sofern diese dieselben Abmessungen haben) zu verwenden. Die Standardverkleidung verfügt über Vorstanzungen, die Sie je nach linker/rechter Seite an die Geräte anpassen können.

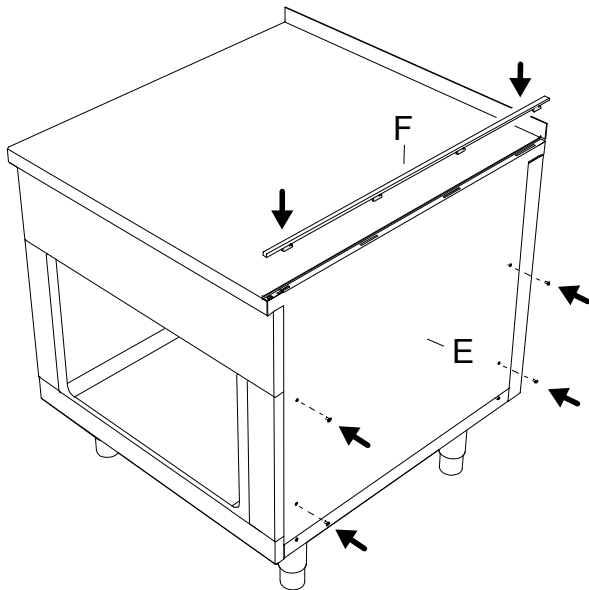
- 1 Schrauben Sie die 4 Käfigmuttern **A** in die betreffenden Schlitz am Rahmen ein.



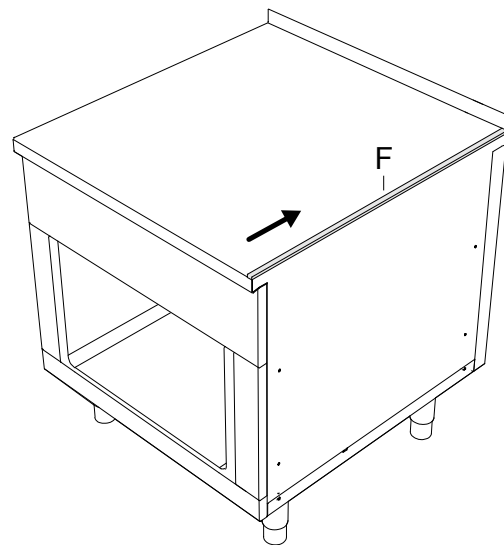
- 2 Befestigen Sie die Schienen **C** und **D** mit den mitgelieferten Schrauben **B**.
Achten Sie darauf, dass die Markierung an Teil **C** der Schiene nach vorne weist.
Halten Sie die Seitenverkleidung **E** an das Gerät.



- 3 Setzen Sie die Haken unten an der Abschlusschiene F in die Ösen der Verbindungsschiene ein. Befestigen Sie die Seitenverkleidung E mit den 4 mitgelieferten Flachkopfschrauben an der Seite.



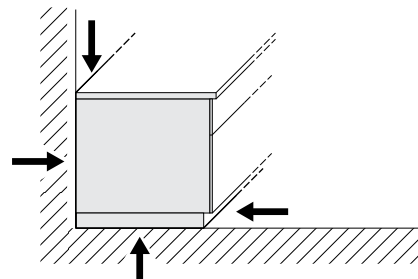
- 4 Schieben Sie die Abschlusschiene F in Pfeilrichtung, bis sie an der Vorderseite bündig anliegt.



G.8.3 Abdichten

Dichten Sie aus Hygienegründen alle Fugen zwischen Gerät und Wand oder Fußboden rundherum mit dauerelastischem

Silikon ab, damit kein Wasser und keine anderen Substanzen unter das Gerät gelangen können.



H GASINSTALLATION

H.1 Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell)

- Sämtliche Installations- und Wartungsarbeiten am Energieversorgungssystem (Gas, Strom, Wasser u./o. Dampf, falls vorhanden) müssen vom Energieversorgungsunternehmen oder von einem autorisierten Installationsfachbetrieb ausgeführt werden.
- Die Art des gekauften Geräts anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

H.2 Netzanschluss

Folgende Vorschriften sind bei Installation, Test und Einstellung des Geräts zu befolgen:

- Die geltenden gesetzlichen Vorschriften
- Staatliche Bau- und Brandschutzvorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regel für Gasinstallationen"
- TRF "Technischen Regeln Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 631
- Geltende Unfallschutzvorschriften
- Konditionen der Gasversorger
- SVGW-Richtlinien
- Staatliche und kommunale Vorschriften

Das Gerät darf nicht an brennbaren Wänden installiert werden. Installationsbereich und Kontaktflächen müssen gekachelt werden oder aus vergleichbar hitzebeständigem und temperaturisolierendem Material bestehen.

Wird das Gerät neben temperaturempfindlichen Möbeln o. Ä. aufgestellt, muss ein Sicherheitsabstand eingehalten werden. In Abschnitt F *Installationspläne* sind die nötigen Abstände angegeben.



WARNUNG

- In der Nähe des Geräts dürfen keine brennbaren Materialien oder Treibstoffe gelagert werden.
- Küchen und zugehörige Bereiche müssen durch geeignete Lüftungsanlagen so belüftet werden, dass die Umgebungsluft möglichst wenig durch unangenehme Gerüche oder gasförmige Verbrennungsprodukte (wie Abgase) belastet wird.
- Die Lüftungsanlagen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Die Komponenten der Gaszuführung (beispielsweise angeschraubte Gasleitungen) für Gasverbraucher müssen so gut abgedichtet sein, dass die spezifischen Leckagewerte unter Testbedingungen nicht überschritten werden.
- Es darf ausschließlich Dichtungsmaterial verwendet werden, das von den entsprechenden Prüfstellen für eine Verwendung mit sämtlichen Gasarten freigegeben wurde.
- Die Anschlussleitungen müssen von Staub, Verunreinigungen und Ablagerungen gereinigt werden, die die Gaszufuhr

behindern könnten. Wir empfehlen den Einbau eines Schmutzfilters in die Gasleitung des Kunden.

- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Gasdurchsatz für den einwandfreien Betrieb aller ans Gasnetz angeschlossenen Geräte gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- Bei fehlerhafter Auslegung der Gasversorgungsleitung (Durchfluss, Durchmesser usw.) und/oder eines vorgeschalteten Gasventils kann die Gasverbrennung im Brennersystem beeinträchtigt werden. Damit ist die Betriebssicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet und es besteht ein erhebliches Fehlgebrauchsrisiko.

Bei Auslieferung ist das Gerät auf die in der Bestellung spezifizierte Gasart eingestellt. Druck und Gasart sind auf dem Kenndatenschild angegeben.

Vergleichen Sie die Angaben auf dem Kenndatenschild mit den Kenndaten des Gasanschlusses am Aufstellungsort des Geräts.

H.3 Umstellen auf eine andere Gasart

In der Gasdüsen-Tabelle (Ersatzteilkatalog oder Servicehandbuch) ist der Düsentyp angegeben, der als Ersatz für die vom Hersteller eingebauten Düsen verwendet werden muss (die Nummer ist am Düsenkörper eingraviert).

Führen Sie nach der Installation unbedingt alle folgenden Prüfungen durch:

1. Brennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
2. Korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner(n)
3. Zündbrennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
4. Schraube(n) für kleinste Flamme ordnungsgemäß ausgetauscht
5. Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig
6. Korrekte Einstellung Anschlussdruck (siehe Tabelle zu technischen Daten/Düsen)
7. Aufkleber (mitgeliefert) mit Angabe des verwendeten Gastyps angebracht
8. Datum des Austauschs sichtbar

H.4 Rauchabführung

Alle Geräte sind vom Typ A1.

Wir verwenden keinerlei direkte Rauchabzugskanäle, die einen Anschluss ans System erfordern. Daher sind keine Rauchabzugskanäle der Kategorie B erforderlich. Wird jedoch ein Rauchabzugskanal der Kategorie B ausdrücklich verlangt, so ist für den entsprechenden Anschluss eine eigene Zertifizierung erforderlich.

Verbrennungsluft und Verbrennungsprodukte werden im Installationsbereich abgesaugt.

Laut Definition in der Technischen Regel für Gasinstallationen DVGW G631 vom März 2012 müssen solche Geräte unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, die die beim Kochen entstehenden Dämpfe absaugt.



WICHTIGE HINWEISE

- Übersteigt die Gesamtleistung aller Geräte im Raum 14 kW, muss neben den im DVGW-Arbeitsblatt G 600 geforderten Absperr- und Sicherheitsvorrichtungen der Rauchabzugskanal mit einem Überwachungssystem ausgestattet werden. Dieses muss dafür sorgen, dass Gas nur dann den Brennern zugeführt wird, wenn die Lüftungsanlage in Betrieb ist.
- Darüber hinaus muss bei einer Gesamtleistung über 14 kW Verbrennungsluft zugeführt werden. In Räumen ohne Öffnungen nach außen muss für den Druckausgleich zwischen Küche und Nachbarräumen eine Klimaanlage gemäß VDI 2052 installiert werden.



VORSICHT

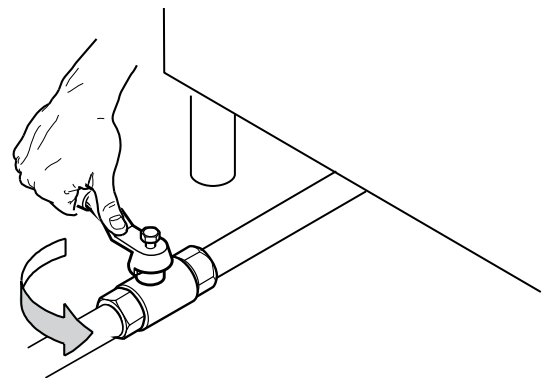
- Die Absaugöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Am Kamin dürfen keine strukturellen Veränderungen oder sonstigen Modifikationen vorgenommen werden (siehe A.11 *Unsachgemässe Verwendung oder Bedienfehler*).

H.5 Vor dem Anschliessen

Überprüfen Sie, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist.

Oder gehen Sie nach den Anweisungen im Abschnitt H.3 *Umstellen auf eine andere Gasart* vor.

1. Entfernen Sie vor dem Anschließen an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Geräts.
2. Jedem einzelnen Gerät muss schnell zu schliessendes Absperrventil vorgeschaltet werden.
3. Installieren Sie den Hahn bzw. das Ventil an einer gut zugänglichen Stelle.



4. Reinigen Sie die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz und Fremdkörpern, die die Gaszufuhr behindern könnten.

H.6 Gasanschluss

H.6.1 Anschließen an die Gaszufuhr

Für das Gerät ist eine 1" Gasleitung mit Absperrventil am Aufstellungsort erforderlich; das Gerät hat einen 1/2" Gasanschluss. In der Gasdüsen-Tabelle (Ersatzteilkatalog / Servicehandbuch) sind die jeweiligen Gasvolumina angegeben.

Schließen Sie die Gaszufuhr entsprechend den Angaben in Abschnitt F.2 *Installation und Anschlussdiagramm* an.

Zugang zu den Gasleitungen erhalten Sie wie in Abschnitt F.3 *Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts* erläutert.

H.6.2 Beispiel für einen Gasanschluss

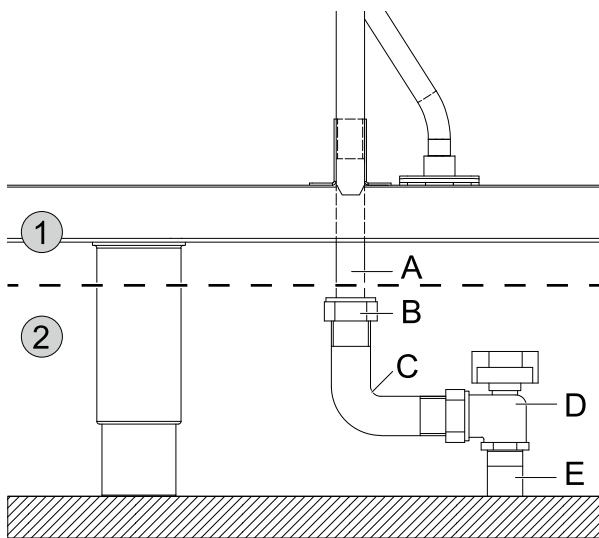


WICHTIGE HINWEISE

Der Gasanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

Installieren Sie ein Hauptabsperrventil. Verbinden Sie dazu den Metallschlauch **C** zusammen mit Rohr **A**, Gasventil **D** und Verschraubung **B** mit der im Boden verlegten Gasleitung **E**.

Danach müssen Schutzverkleidung und Frontverkleidung wieder ordnungsgemäß angebracht werden.



1. Zuständigkeit von Electrolux Professional
2. Zuständigkeitsbereich des Fachpersonals

H.6.3 Abdichten

Die Schrauben an den Gasleitungen müssen mit geeignetem Dichtmaterial abgedichtet werden. Empfohlenes Dichtmaterial für gasführende Teile:

- Loctite 577 für alle Verbindungen mit Ausnahme der Düsen
- Loctite 511 für Düsen

Wir empfehlen, in die Gasleitung einen Gasfilter einzusetzen.

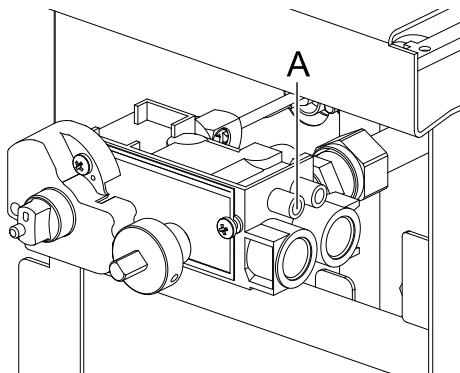
Nach dem Anschließen müssen alle gasführenden Leitungen unter Betriebsdruck durch Bestreichen mit einer nicht korrodierenden, schaumbildenden Substanz auf Lecks getestet werden.

Entlüften Sie die Gasleitung vor der Erstinbetriebnahme am Manometeranschluss der Hauptgasleitung.

H.6.4 Den Gasversorgungsdruck überprüfen.

Überprüfen Sie anhand des Typenschilds, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen in Abschnitt H.3 *Umstellen auf eine andere Gasart*).

Der Anschlussdruck wird bei laufendem Gerät mit einem Manometer (mind. 0,1 mbar) gemessen.



1. Sperren Sie die Gaszufuhr vor Ort am Hauptgashahn und am vorgeschalteten Absperrhahn.
2. Entfernen Sie zum Anschluss des Manometers die Schraube aus dem Prüfanschluss **A**. Schließen Sie dann das Manometer mit dem Schlauch daran an (siehe die Abbildung oben).
3. Drehen Sie das Absperrventil vollständig auf und schalten Sie das Gerät ein.
4. Prüfen Sie, ob der zulässige Anschlussdruck spezifikationsgemäß eingehalten wird.
5. Lesen Sie den Druck ab, ziehen Sie die Dichtschraube **A** am Nippel fest und testen Sie auf Lecks.

Zulässige Toleranzwerte für den Gasdruck in mbar:

Gasart	Normaler Druck	Mindestdruck	Höchstdruck
Stadtgas	8	6	15
Erdgas (H)	20	17	25
Erdgas (L)	25	20	30
Flüssiggas	28	20	35
Propan	30	25	35
Butan	37	25	45
	50	42,5	57,5

Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in der Tabelle angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden.

Wenden Sie sich an das Gasversorgungsunternehmen.

H.6.5 Gasdruckregler

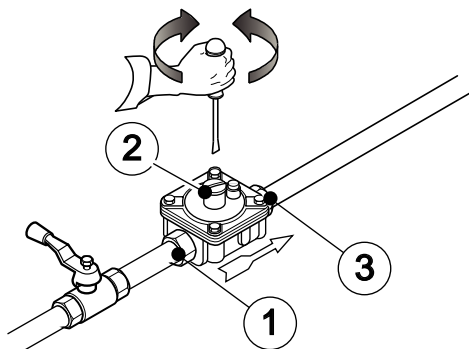
Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder aufgrund von Schwankungen schwer regelbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position ein Gasdruckregler installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten.

- 1 Gasanschluss bauseitig
- 2 Druckregler
- 3 Gasanschluss Geräteseite

Der Pfeil auf dem Regler gibt die Gasströmungsrichtung an.



H.6.6 Primärluft

Die Flamme muss gleichmäßig dunkelblau brennen, auf keinen Fall gelb oder orange. Es dürfen keine Anzeichen von Ruß vorhanden sein und die Flammen müssen direkt an den Auslassöffnungen anliegen.

Bei unzureichender Primärluft ist die Flamme gelb und flackert. Bei zu viel Primärluft ist die Flamme kurz, durchsichtig und hat einen erhöhten Abstand vom Brenner.

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

Tritt das Gas-Luft-Gemisch zu langsam aus den Brenneröffnungen aus, zieht sich die Flamme in den Brenner zurück. Dies geschieht vor allem dann, wenn die Luftkanäle verunreinigt sind. Die Flamme muss im Übrigen ohne Verzögerung erscheinen. Beim Zünden des Brenners muss um den ganzen Brenner herum sofort eine Flamme zu sehen sein.

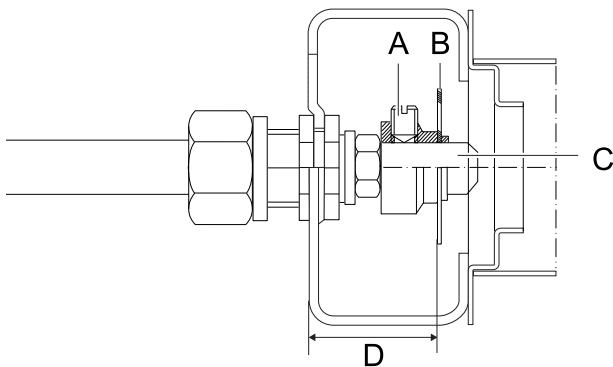
Wenn die Flamme nicht wie oben beschrieben zündet, muss das Gerät gereinigt und/oder gewartet werden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

H.6.7 Anleitung zur Überprüfung der Primärluft

Folgende Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Techniker ausgeführt werden:

1. Schraube **A** lösen.
2. Stellen Sie den Mischflurhing **B** entsprechend den Angaben in der Gasdüsentabelle auf einen Spalt von **D** ein.
3. Schraube **A** festziehen und mit Spezial-Abdichtlack versiegeln.

Fig. 1 – Hauptbrennerdüse



H.7 Ersetzung der Düse des Hauptbrenners

Die folgende Einstellung muss von einer Wartungsfachkraft ausgeführt werden.



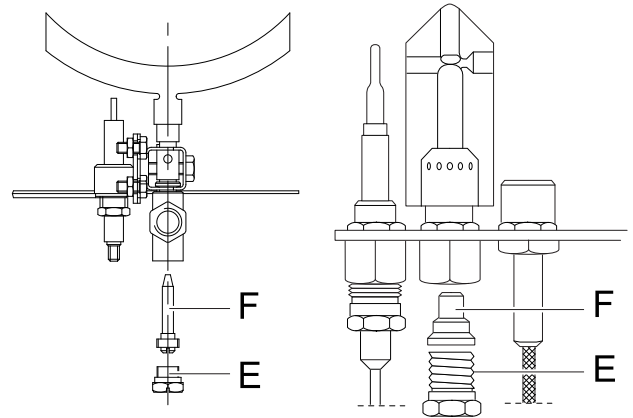
HINWEIS!

Siehe Fig. 1 – Hauptbrennerdüse.

1. Lösen Sie die Schraube **A** und schrauben Sie die Gasdüse **C** ab.
2. Nehmen Sie den Mischflurhing **B** ab.
3. Ersetzen Sie die Gasdüse **C** durch eine für die Gasart geeignete Gasdüse.
Der Düsendurchmesser ist auf dem Düsenkörper in Hundertstelmillimetern angegeben.
4. Setzen Sie die Gasdüse **C** in den Mischflurhing **B** ein, bauen Sie die zwei vormontierten Komponenten wieder ein und schrauben Sie die Gasdüse **C** bis zum Anschlag fest.

H.8 Auswechslung der Zündbrennerdüse

1. Schrauben Sie die Armatur **E** ab und ersetzen Sie die Düse **F** durch eine zur Gasart passende Düse.
2. Der Düsencode ist auf dem Düsenkörper angegeben.
3. Schrauben Sie Armatur **E** wieder an.



Fritteusen 14 l, 14 kW

Fritteuse 23 l, 21 kW

H.9 Sicherheitsthermostat

Bei Überschreitung einer vorgegebenen Sicherheitstemperatur wird der Sicherheitsthermostat automatisch aktiviert und unterbricht die Gaszufuhr.



WICHTIGE HINWEISE

Der Thermostat darf ausschließlich von autorisierten Technikern zurückgesetzt werden. Bei Änderungen am Sicherheitsthermostat erlischt die Garantie.

Der Zugang zum Thermostat erfolgt wie in F.3 *Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts* beschrieben.

Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und drücken Sie dann die rote Taste am Sicherheitsthermostat.

I BEDIENUNGSANLEITUNG

I.1 Gebrauch

Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.

Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde, d. h. zum Frittieren von Speisen in Fett und Öl.

Jeder sonstige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- Vor dem Einfüllen von Öl in das Becken sicherstellen, dass das Becken kein Wasser enthält und einwandfrei trocken ist. Wasserrückstände im Becken können bewirken, dass Öl herausspritzt und evtl. schwere Verletzungen verursacht.
- Festes Fett muss zuvor in einem anderen Gefäß geschmolzen werden und darf erst in flüssigem Zustand in das Frittierbecken gegeben werden.
Fett nach Abschluss des Frittierens nicht im Becken lassen.
- Besonders großes und nasses Frittiergut kann heiße Ölspritzer verursachen.
- Den Korb mit dem Frittiergut langsam und vorsichtig ins siedende Öl tauchen, damit der sich bildende Schaum nicht über den Beckenrand läuft.
Falls Schaum austritt, den Korb vorübergehend anheben und einige Sekunden warten.
- Nach längerem Gebrauch sinkt der Flammpunkt des Öls bzw. Fetts und es steigen schneller Luftblasen auf.
- Überhitztes Öl oder Fett kann sich selbst entzünden. Auf keinen Fall versuchen, brennendes Öl oder Fett mit Wasser

zu löschen, sondern die Flammen mit einem Deckel oder feuchten Lappen ersticken.

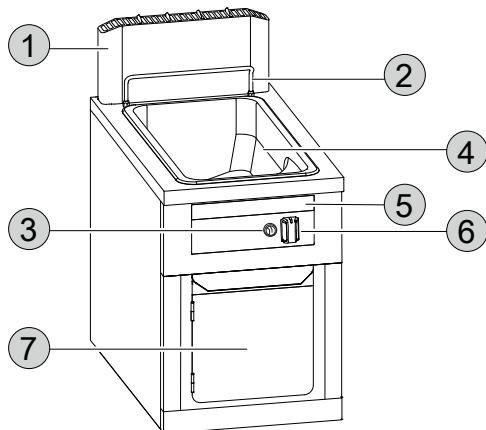
- Das Gerät nicht über längere Zeit in leerem Zustand und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen.



WARNUNG

- Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand sinkt (Brandgefahr).
- Das Entleeren des Beckens darf nur bei abgekühltem Öl erfolgen.
- Durch ein häufiges Erhitzen und Wiederverwenden des Öls sinkt der Flammpunkt des Öls und es erhöht sich die Gefahr eines Brandes.

I.2 Funktionen



1. Abluft
2. Halterungen für Körbe
3. Zündregler
4. Frittierbecken
5. Glasdisplay nur für Geräte mit 800 mm oder 900 mm Tiefe
6. Temperaturregler
7. Tür

I.3 Glasdisplay

Geräte mit einer Tiefe von 800 mm bzw. 900 mm sind mit einem Glasdisplay ausgestattet.



1. Ein/Aus

- Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist
- Blinkt nach dem Zünden

I.4 Anzeigefeld aus Stahl

Geräte mit einer Tiefe von 850 mm sind mit einem Anzeigefeld aus Stahl mit Leuchten ausgestattet.

• GRÜNE LEUCHE

Ein/Aus

Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist

• ROTE LEUCHE

Aufheizen ein/aus

Leuchtet, bis die Betriebstemperatur erreicht ist

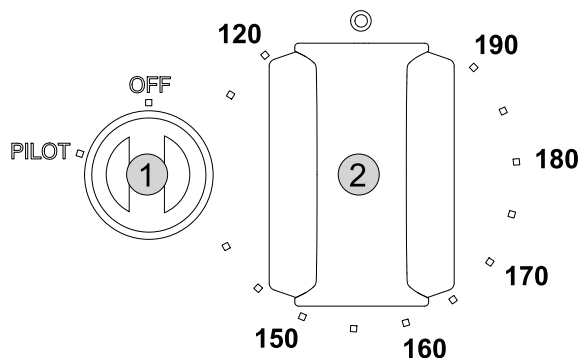
I.5 Erste Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Geräte- und Zubehörteile von industriellen Schutzfetten.

Zum ordnungsgemäßen Ausführen der Grundreinigung beachten und befolgen Sie die Anweisungen unter *J Reinigung*.

1. Füllen Sie das Becken bis zur Markierung der maximalen Füllstandshöhe geben Sie ein nicht schäumendes Reinigungsmittel hinein, das für Behälter im Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist.
2. Stellen Sie die Körbe in das Becken und lassen Sie das Wasser einige Minuten lang kochen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
4. Entleeren Sie das Becken und spülen Sie es gründlich mit sauberem Wasser aus.
5. Trocken Sie das Gerät. Sie können dies entweder von Hand mit einem Tuch erledigen oder das Gerät von allein trocknen lassen.

I.6 Regler



1. Zündregler

OFF	Aus
PILOT	Zündung Zündbrenner

2. Temperaturregler

☉	Standby-Modus*
120°C – 190°C	Temperaturwahl

* Die Standby-Temperatur beträgt 90 °C [194°F].

I.7 Wassereinlauf in das Becken



WICHTIGE HINWEISE

Vor dem Befüllen des Beckens mit Öl sicherstellen, dass sich kein Wasser darin befindet.

Bis zur MAX-Füllstandsmarkierung Öl einfüllen.

I.8 Ein- und Ausschaltung

Einschalten des Geräts:

1. Öffnen Sie das Hauptgasventil. Öffnen Sie für einen Betrieb mit Flüssiggas ebenfalls das Ventil an der Gasflasche oder am Gastank.
2. Drücken Sie den Zündschalter, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn dann auf **PILOT**.
3. Halten Sie den Zündschalter ca. 20 Sekunden lang in dieser Stellung, bis die Anzeige (oder die orange Leuchte über dem Schalter) permanent leuchtet. Wenn Sie den Zündschalter loslassen, zündet der Hauptbrenner automatisch bei einer Temperatur von 90°C und die Anzeigeleuchte blinkt.



WICHTIGE HINWEISE

Falls sie nicht zündet, verhindert eine Sicherheitsvorrichtung ein sofortiges erneutes Zünden.

Warten Sie 60 Sekunden, bis der Zündregler wieder betätigt werden kann.

Mit dem Temperaturregler stellen Sie dann die Temperatur im Bereich von 120°C bis 190°C ein.

Empfohlene Temperatureinstellungen:

Art der Speisen	Temperatur
Frittiergut, das keine Krümel bzw. Rückstände im Öl zurücklässt	180 [355°C]°F
Frittiergut im Teigmantel	175°C [347°F] – 180°C [355°F]
Mehliertes Frittiergut	170 [340°C]°F

Ausschalten des Geräts

- Drehen Sie den Zündschalter in die Stellung **OFF**.

I.9 Frittiervorgang



WICHTIGE HINWEISE

Siehe I.1 *Gebrauch*

- Es wird dringend empfohlen, nur mit Öl zu frittieren. Falls Sie Frittierfett verwenden möchten, müssen Sie das Fett vor dem Gebrauch in einem separaten Behälter durch Schmelzen verflüssigen.
 - Lassen Sie das warme Fett nach dem Frittieren aus dem Becken abfließen. Erhöhte Verletzungsgefahr.
 - Heizen Sie die Fritteuse nicht auf, wenn das Becken erstarrtes Fett enthält. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Füllen Sie das Becken bis zur Max-Markierung mit Frittieröl.
 - Schalten Sie das Gerät ein.
 - Den Korb mit dem Frittiergut langsam und vorsichtig ins siedende Öl tauchen, damit der sich bildende Schaum nicht über den Beckenrand läuft.
 - Schütteln Sie den Korb während des Frittiervorgangs gelegentlich.
 - Heben Sie den Korb nach dem Frittieren heraus, schütteln Sie ihn kurz ab und hängen Sie ihn dann in die Halterungen, damit das Öl abtropfen kann.

I.10 Ablassen des Frittieröls



WARNUNG

Es besteht die Gefahr, dass die Hände in Kontakt mit stark erhitztem Öl kommen. Lassen Sie das Öl immer erst abkühlen, bevor Sie es ablassen.

I.10.1 Ölfilterung

Die Filterung kann die Nutzungsdauer des Öls verlängern und die Garresultate verbessern.

Das Öl mindestens einmal täglich (bei intensiver Nutzung häufiger) wie folgt filtern:

1. Die Fritteuse ausschalten und das Öl abkühlen lassen.
2. Die Tür des Unterbaus öffnen.
3. Das Ölzulaufrohr an den Abflusshahn anschließen und die Auffangwanne mit Filter unter die Ablauföffnung stellen.

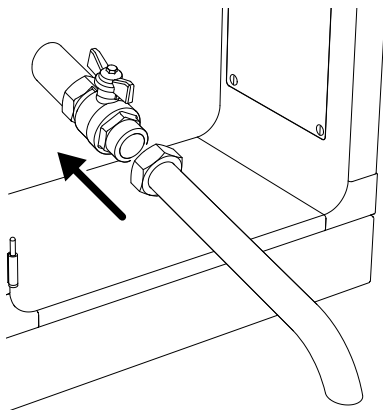


Bild 1 Ölzulaufrohr

4. Den Abflusshahn langsam eine viertel Umdrehung entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen.

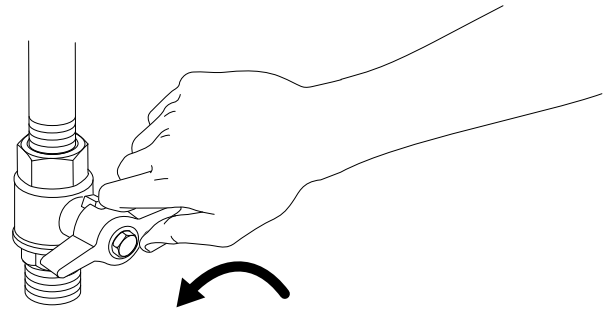


Bild 2 Öffnen des Abflusshahns

5. Ca. ein Drittel des Öls durch den Filter in die Auffangwanne abfließen lassen. Bei intensiver Nutzung das gesamte Öl ausfließen lassen.
6. Den Abflusshahn wieder schließen.
7. Dann das gefilterte Öl wieder in das Becken einfüllen oder für eine spätere Verwendung mit einem Deckel bedecken.

I.10.2 Wechseln des Öls

Das Öl muss gewechselt werden, sobald es durch Gebrauch dunkelbraun geworden ist.

Durch ein häufiges Erhitzen und Wiederverwenden des Öls sinkt der Flammpunkt des Öls und es erhöht sich die Gefahr eines Brandes.

1. Die Fritteuse ausschalten und das Öl abkühlen lassen.
2. Die Tür des Unterbaus öffnen.
3. Das Ölzulaufrohr an den Abflusshahn anschließen und die Auffangwanne mit Filter unter die Ablauföffnung stellen. Siehe Bild 1 *Ölzulaufrohr*
4. Den Abflusshahn langsam eine viertel Umdrehung entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen. Siehe Bild 2 *Öffnen des Abflusshahns*
5. Das Öl in die Auffangwanne abfließen lassen.
6. Den Abflusshahn wieder schließen.
7. Schonen Sie die Umwelt, entsorgen Sie Frittieröl stets vorschriftsgemäß.

I.11 Handlauf (Option)

Die korrekte Montage bzw. Demontage des Handlaufs ist in der zugehörigen Installationsanleitung beschrieben.



VORSICHT

Wenn der Handlauf angebracht ist, darf er nicht mit mehr als 25 kg pro laufendem Meter belastet werden.

J REINIGUNG

J.1 Einleitung



WARNUNG

- Starten Sie die Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit entzündlichen Flüssigkeiten.



VORSICHT

Spritzen Sie das Gerät oder seine Teile nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger ab. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

J.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs

Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben.



VORSICHT

Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuermittel verwenden.



VORSICHT

Zum Reinigen keine Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupfertücher, sandbasierten oder ähnliche Produkte verwenden.

Zubehör wie Körbe und Behälter zum Reinigen aus dem Gerät herausnehmen.

J.3 Edelstahloberflächen

Der Grund für die Korrosions- und Rostbeständigkeit von Edelstahl liegt in der passiven Schicht, die sich beim Kontakt zwischen Sauerstoff und Metalloberfläche bildet. Die Luft enthält dafür ausreichend Sauerstoff.

Wenn diese passive Schicht physisch zerstört oder durch chemische Substanzen beschädigt wird, sodass sie sich nicht mehr selbst regenerieren kann, kann auch rostfreier Edelstahl korrodieren.

Die Bildung bzw. Regenerierung der passiven Schicht kann durch fließendes, sauerstoffreiches Wasser angeregt werden. Sauerstoffarme Scheuermittel wie Chlorwasserstoffsäure und Chloride sowie Würzkonzentrate, Senf, Essigessenzen, Würzwürfel und Kochsalzlösungen können je nach Konzentration und Temperatur zu chemischen Schäden oder Rissen in der passiven Schicht führen.

Fremdstoffe (Eisenpartikel), die Bildung galvanischer Elemente und Sauerstoffmangel können noch mehr Schaden anrichten.

Wenn sich das Gerät in einer Umgebung mit korrosiven Substanzen (z. B. Chlor) befindet, empfiehlt es sich, eine dünne Schicht Vaselineöl auf die gereinigten Edelstahloberflächen aufzutragen.



WICHTIGE HINWEISE

Halten Sie Edelstahloberflächen immer sauber und stellen Sie eine gute Belüftung sicher.

Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen:

- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und einen Tuch oder Schwamm.

Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trocken reiben.

- Bei verkrusteten Schmutz-, Fett- oder Speiseresten reiben Sie mit einem Tuch oder Schwamm in der Schleifrichtung der Oberfläche und spülen Tuch bzw. Schwamm häufig aus. Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Oberfläche beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss der Schliff wieder hergestellt werden.
- Schützen Sie Edelmetalle vor längerem Kontakt mit Säuren, Gewürzen, Salzen usw. Selbst Säuredämpfe, die beim Reinigen geflüster Oberflächen entstehen, können zur Korrosion beitragen.

Spülen Sie die Arbeitsflächen mit klarem Wasser ab. Dies gilt vor allem nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln oder Reis in Salzwasser.

J.4 Gefärbte Oberflächen

- Reinigen Sie täglich alle gefärbten Oberflächen.
- Entfernen Sie Speiserückstände und Fett mit Seifenwasser und einem Lappen.
- Gegenstände aus Metall können die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen. Beschädigte Oberflächen verschmutzen leichter und korrodieren schneller.
- Achten Sie darauf, dass die gefärbten Oberflächen keinem längeren Kontakt mit Säuren, Gewürzen, Salz usw. ausgesetzt sind. Selbst Säuredämpfe, die bei der Reinigung von Fußbodenfliesen aufsteigen, können Korrosion fördern.

J.5 Durch Hitze geschwärzte Oberflächen

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können sich dunkle Flecken bilden.

Dies ist kein Schaden und kann wie folgt (siehe die Anleitung in Abschnitt J.3 *Edelstahloberflächen*) entfernt werden.

J.6 Beheizte Behälter

- Entfernen Sie täglich mit kochendem Wasser und ggf. einem fettlösenden Reinigungsmittel alle Lebensmittelreste, Schmutz, Fett und sonstige Kochrückstände und Stärkeanhaftungen aus dem Becken und von den Körben.
- Trocknen Sie Becken und Körbe sorgfältig, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

J.7 Reinigen der Fritteuse

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und lassen Sie Gerät und Öl abkühlen.

Falls Sie das Öl erneut verwenden möchten, lassen Sie das abgekühlte Öl in einen Vorratsbehälter (zur Lagerung und Wiederverwendung) abfließen oder entsorgen Sie es entsprechend den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

Reinigen des Beckens:



VORSICHT

Bei der Reinigung des Beckens müssen Sie gewissenhaft darauf achten, dass der Becken-Temperaturfühler im vorderen Bereich des Beckens nicht beschädigt wird.

- Wischen Sie Ölreste und Frittiergutkrümel mit feuchten, aber nicht tropfnassen Papiertüchern oder einem Schwamm aus dem Frittierbecken.



HINWEIS!

Eine tägliche Reinigung verhindert die Bildung einer Schmutzschicht.

- Reinigen Sie das Becken mit warmem Wasser und Spülmittel (oder einem spezifischen Reinigungsmittel): Füllen Sie bis zur normalen Öfüllhöhe Wasser ein und nicht darüber, damit kein Wasser in das Gerät oder in der Nähe befindliche Apparaturen gelangen kann.
- Spülen Sie das Becken nach der Reinigung aus und vergewissern Sie sich, dass sämtliche Reinigungsmittelrückstände entfernt wurden.
- Wischen Sie restliche Feuchtigkeit mit einem Papiertuch auf, um zu verhindern, dass Wasserreste im Becken zurückbleiben und sich mit dem in das Becken eingefüllten Öl vermischen.



WARNUNG

Wasser in heißem Öl ergibt ein bei hohen Temperaturen sehr gefährliches Gemisch.

- Falls sich Frittiergut-Rückstände oder hartnäckige Ölablagerungen nicht mit warmem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, mischen Sie etwas Backpulver mit warmem Wasser zu einem dicken Brei.
- Tragen Sie diesen Brei auf einen Schwamm auf und scheuern Sie den betreffenden Bereich mit einer kreisenden Bewegung sauber.
- Spülen Sie das Becken nach dem Reinigen gründlich aus, um alle Rückstände daraus zu entfernen, und trocknen Sie es ab.

Körbe, Zubehör, Werkzeuge



WICHTIGE HINWEISE

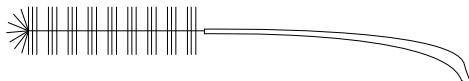
Zur Reinigung keinen Wasserstrahl verwenden. Kein Wasser in den Schwadenabzug schütten.

- Sie können separat gewaschen oder in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab oder lassen Sie sie auf einem Abtropfgestell oder Handtuch trocknen.

J.8 Ablaufanschluss und Überlauföffnung

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Ablaufanschluss und die Überlauföffnung.

Verwenden Sie dazu warme Seifenlauge und eine runde Bürste.



J.9 Entkalken



WARNUNG

Siehe A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*



WICHTIGE HINWEISE

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Proteinablagerungen beim regelmässigen Reinigen, um Korrosion zu vermeiden.

- Entkalken Sie das Gerät mit einer Lösung aus 10 % Essig, 10 % Phosphorsäure oder einer geeigneten handelsüblichen Entkalkungslösung.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Stahlwolle oder andere Scheuermaterialien, die die Edelstahloberfläche zerkratzen.

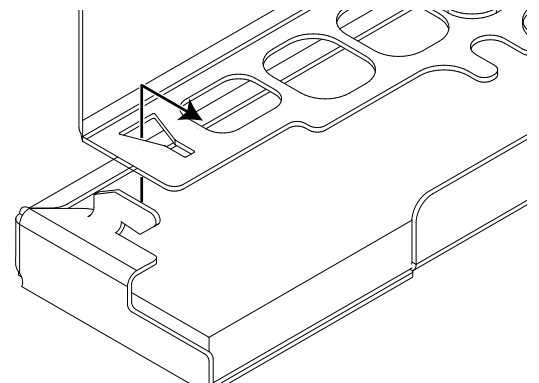
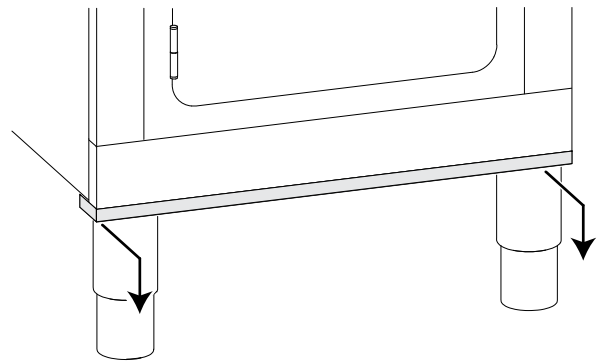
J.10 Luftfilter (optional)

Falls ein Luftfilter eingebaut ist, müssen Sie ihn mindestens einmal pro Monat an der unteren Frontblende herausnehmen und mit Wasser und Handspülmittel reinigen.



WICHTIGE HINWEISE

Bei Nichtbeachtung der obigen Anweisung verringert sich die Filterwirkung, was zu Funktionsstörungen des Geräts führen kann.



K WARTUNG UND KUNDENDIENST



WARNUNG

Siehe *“WARNUNG und Sicherheitshinweise“*.

K.1 Einleitung



WARNUNG

Das Gerät muss vor dem Starten von Service-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vom Netzstrom getrennt und die Gas- und Wasserzufuhr muss abgeschaltet werden.

K.2 Wartungsintervalle

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen des Geräts und von den

Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

K.2.1 Vorbeugende Wartung

Vorbeugende Wartung reduziert Ausfallzeiten und sorgt für einen möglichst effizienten Gerätebetrieb.

Der Service & Support-Kundendienst kann Sie dazu beraten, welcher Wartungsplan je nach Nutzungshäufigkeit und Alter der Geräte am besten geeignet ist.

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

K.3 Informationen zur Wartung

Während Service-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sind Ablenkung und Stress zu vermeiden.

Nicht autorisierte Personen dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Servicearbeiten auf Schiffen dürfen nicht auf See ausgeführt werden.

Die Warn- und Informationshinweise am Gerät müssen von Fachleuten und Kundendienstpersonal befolgt und dürfen nicht entfernt oder verändert werden.



WICHTIGE HINWEISE

- Reparatur- und Servicearbeiten am Gerät dürfen erst ausgeführt werden, wenn die Heizelemente abgekühlt sind.
- Nach Abschluss von Wartungs- und Reparaturarbeiten muss der Servicetechniker einige Prüfungen ausführen, um sicherzustellen, dass die Betriebsmodi aller Funktions- und Sicherheitskomponenten wie in der Bedienungsanleitung beschrieben funktionieren.

K.4 Reparaturen und außerordentliche Wartung



HINWEIS!

Reparaturen und Instandsetzungen müssen von einem autorisierten Fachbetrieb ausgeführt werden, der beim Hersteller ein entsprechendes Servicehandbuch anfordern kann.

K.5 Längere Außerbetriebnahme

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Hauptventile oder -schalter.
- Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlfächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Lüften Sie die Räume regelmäßig.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Bei Elektrogeräten: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei niedrigster Temperatur mindestens 45 Minuten lang eingeschaltet. So kann Feuchtigkeit von den Heizelementen verdunsten, ohne dass die Elemente beschädigt werden.
- Das Gerät nicht an Orten lagern, an denen die Temperatur unter 0°C absinken kann.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, um Korrosion zu vermeiden.
- Lassen Sie Schubladen und Türen immer offen, damit Sauerstoff zirkulieren kann.

K.6 Auswechslung der Batterien

Die Geräte werden mit einer batteriegespeisten Zündeinrichtung geliefert.

Wenn die Anzeigeleuchten bei der Einschaltung des Geräts rot leuchten, müssen Sie die Batterien von Zündeinrichtung und Anzeige auswechseln.

Zugang zu den Batterien erhalten Sie, indem Sie die Bedienblende abschrauben (siehe F.3 *Zugang zu den inneren Bauteilen des Geräts*).

Sie benötigen 4 Stck. 1,5-V-Batterien vom Typ C.

L FEHLERSUCHE

L.1 Einleitung

Diese Liste enthält nur eine kurze Beschreibung. Ausführlichere Informationen finden Sie im Wartungshandbuch.

Sollte sich das Problem durch keine der unten aufgeführten Abhilfemaßnahmen beheben lassen oder ein Fehler auftreten, der im Folgenden nicht beschrieben ist, trennen Sie das Gerät von der Gas-, Wasser- und Stromversorgung und wenden Sie sich umgehend an den Electrolux Professional Service & Support-Kundendienst.

L.2 Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Hauptbrenner		
Das Gerät wird nicht beheizt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Heizung läuft, obwohl das Becken leer ist. • Wasserstand zu niedrig 	Bis zur Max-Markierung auffüllen.
Das Gerät überhitzt	Wasserstand zu niedrig	Bis zur Max-Markierung auffüllen.
Keine oder zu schwache Flamme	Gasventil zuge dreht	Gasventil öffnen
Zündbrenner		
Flamme erlischt beim Loslassen des Zündschalters	Den Zündschalter länger gedrückt halten.	Den Zündschalter mindestens 20 Sekunden gedrückt halten.

M ENTSORGUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe **“WARNUNG** *und*
Sicherheitshinweise“

M.1 Zerlegen des Geräts

Vor der Entsorgung des Geräts muss sein Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob tragende Teile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Geräteteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.).

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen und behördlichen Vorschriften des Landes zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierten Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben.

Bei der Demontage des Geräts die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet

werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlbereichs um Sondermüll handelt.



Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum Schutz der Umwelt und Gesundheit entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Geräts, an den Service & Support-Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.



HINWEIS!

Bei der Entsorgung des Geräts müssen alle Kennzeichnungen, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

- Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen (Stromkabel entfernen).
- Schubladen und Verriegelungen entfernen.

CE