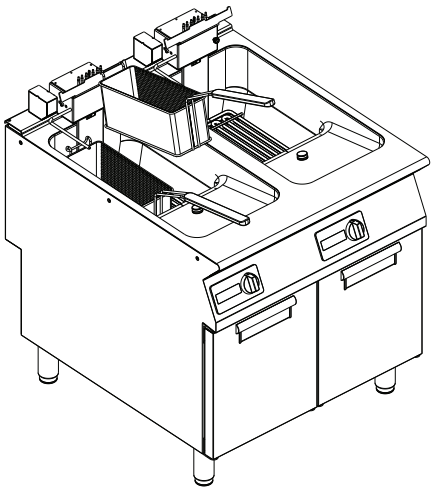
Fritteusen

Optioil 400/800 mm



DE Installations- und Betriebsanleitung

59589JH00- 2026.04

Vorwort

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

Besuchen Sie unsere Website www.electroluxprofessional.com und gehen Sie in den Servicebereich, um:

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 als „Handbuch“ bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts benötigt.

Dieses Handbuch enthält keine lange und vollständige Auflistung von Warnhinweisen, sondern zahlreiche praktische Tipps, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, durch die Personen verletzt oder Sachschäden entstehen können.

Alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt sind, müssen diese Anleitung gewissenhaft lesen, bevor sie die betreffenden Arbeitsschritte ausführen, um unsachgemäße Handlungen und Fehler zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät führen oder Personen gefährden können. Stellen Sie sicher, dass die Benutzer regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Außerdem muss das autorisierte Bedienpersonal des Geräts in Gebrauch und Wartung des Geräts eingewiesen und regelmäßig über einschlägige Weiterentwicklungen informiert werden.

Das Handbuch muss am Arbeitsplatz an einer für das Personal leicht zugänglichen Stelle aufbewahrt werden, um darin bei Bedarf jederzeit nachschlagen zu können.

Falls Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs noch Fragen zum Gebrauch des Geräts haben sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Kundenservice. Dort zeigt man Ihnen gerne, wie Sie das Gerät optimal und mit maximaler Effizienz nutzen können. Während sämtlichen Phasen des Gerätegebrauchs sind stets alle einschlägigen Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und Umweltschutz einzuhalten. Der Anwender ist dafür zuständig, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen und gebraucht wird, wenn die Sicherheit von Personen, Haustieren und Sachen uneingeschränkt gewährleistet ist.

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.
  - die aktuelle Version des Handbuchs von der Website www.electroluxprofessional.com herunterzuladen.
- Bewahren Sie das Handbuch stets in der Nähe des Geräts an einer leicht zugänglichen Stelle auf. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss das Handbuch jederzeit problemlos zur Hand nehmen und darin nachschlagen können.

Inhalt

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE 5
A.1 Allgemeine Hinweise 5
A.2 Persönliche Schutzausrüstung 5
A.3 Allgemeine Sicherheit 6
A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts 6
A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe 7
A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler 7
A.7 Restrisiken 7
A.8 Transport, Handling und Lagerung 8
A.9 Installation und Montage 8
A.10 Stromanschluss 8
A.11 AUFSTELLUNG 8
A.12 Platzbedarf des Geräts 9
A.13 Reinigen des Geräts 9
A.14 Vorbeugende Wartung 9
A.15 Ersatzteile und Zubehör 9
A.16 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung 9
A.17 Wartung des Geräts 9
A.18 Entsorgen des Geräts 9
B GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE 9
C TECHNISCHE DATEN 10
C.1 Position des Typenschilds 10
C.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers 10
C.3 Elektromodelle 11
D ALLGEMEINE HINWEISE 11
D.1 Einleitung 11
D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen 11
D.3 Abnahmeprüfung 11
D.4 Urheberrechte 12
D.5 Aufbewahrung der Anleitung 12
D.6 Zielgruppe der Anleitung 12
D.7 Definitionen 12
D.8 Haftung 12
D.9 Kontrolle der Verpackung durch den Kunden 12
D.10 Lagerung 13
E INSTALLATION UND MONTAGE 13
E.1 Einleitung 13
E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen 13
E.3 Anweisungen zum Auspacken 13
E.4 Entsorgen der Verpackung 13
E.5 Verbinden von Geräten 13
E.5.1 Installation auf Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen oder auf Zementsockel (je nach Gerät und/oder Modell) 14
E.5.2 Abdichten von Fugen zwischen Geräten 14
E.6 Fußbodenbefestigung (je nach Gerät und/oder Modell) 14
E.7 Stromanschluss 14
E.7.1 Elektrogeräte 14
E.8 Netzkabel 14
E.9 Leitungsschutzschalter 14
E.10 Erdung und Potenzialausgleich 14
E.11 Sicherheitsthermostat 14
E.12 Ersatz der Sicherung 15
F NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS 15
F.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts 15
F.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts 15
G ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 15
G.1 Bedienung der Fritteuse 15
G.2 Korbvolumen 16
G.3 Display 16
G.4 Temperaturregler 16
G.5 Erste Inbetriebnahme 17
G.6 Wassereinlauf in das Becken 17
G.7 Elektromodelle 17
G.8 Filtern des Öls 17
G.9 Ruhezustand / Schmelzen 18
G.10 Ölstandserkennung 18
G.11 Ablassen des Öls 18
H REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS 18
H.1 Hinweise zur Reinigung 18
H.2 Reinigung 19
H.3 Wartungsintervalle 19
H.4 Längere Außerbetriebnahme 20

H.5 Außenteile 20
H.6 Sonstige Oberflächen 20
H.7 Filter 20
H.8 Reinigung des Tanks, der Körbe und der Utensilien des Geräts 21
H.9 Innenteile (alle 6 Monate) 21
I FEHLERSUCHE 21
I.1 Einleitung 21
I.2 Fehlercodes 21
J ENTSORGEN DES GERÄTS 22
J.1 Recycling und Entsorgung von Geräten 22
J.1.1 Recycling 22
J.1.2 Vorgehensweise zur Entsorgung des Geräts und der Komponenten / Materialrückgewinnung 22

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:

WARNUNG
Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.

WARNUNG
Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.

VORSICHT
Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.

WICHTIGE HINWEISE
Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt

Potenzialausgleich

Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.

Informationen und Erläuterungen

- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- 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.
- Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch (z. B. in Gaststätten, Kantinen usw.) durch entsprechend geschulte Bedienpersonen bestimmt.
- 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.
- Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Materialien, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.
- Beim Entsorgen des Geräts muss die CE-Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

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.

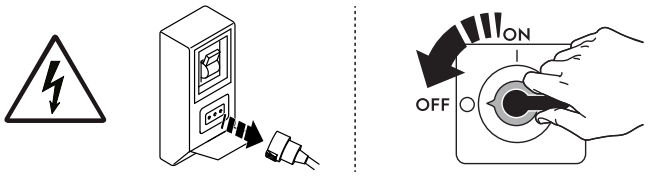
Phase	Schutzkleidung 	Sicherheits-schuhe 	Schutzhand-schuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	●[1]	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	●[2]	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—

Phase	Schutzkleidung	Sicherheits-schuhe	Schutzhand-schuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Normale Reinigung	○	●	●[1–3]	○	—
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	●[1–3]	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
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 das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.
2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten des Geräts u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.
3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, 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 das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte CE-Schild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- 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.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
  - Installation und Montage
  - Positionierung
  - Elektrischer Anschluss
  - Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
  - Entsorgen des Geräts
  - Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung

A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts

Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.

- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- Zugangsklappen oder -türen der elektrischen Ausrüstung, die mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeug geöffnet werden können. Die Klappe oder Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Gefahrzeichen	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)

A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung 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 sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

A.7 Restrisiken

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

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

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung	Der Kontakt mit Chemikalien (Spülmittel, Klarspülmittel, Entkalker usw.) ohne Anwendung geeigneter Sicherheitsmaßnahmen. Beachten Sie daher grundsätzlich die Hinweise in den Sicherheitsdatenblättern und auf den Etiketten der verwendeten Produkte.
Abruptes Schließen	Das Bedienpersonal könnte den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) absichtlich abrupt schließen.

A.8 Transport, Handling und Lagerung

- Transport (das Befördern des Geräts zwischen zwei Orten) und Handhabung (das Versetzen des Geräts innerhalb der Arbeitsstätte) müssen mit dafür vorgesehenen, geeigneten Hilfsmitteln vorgenommen werden.
- Lesen Sie die Hinweise auf der Verpackung bezüglich der Stapelbarkeit bei Transport, Handhabung und Lagerung.
- Halten Sie sich während des Be- oder 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.
- Das Gerät zur Handhabung nicht an beweglichen oder wenig belastbaren Komponenten greifen oder anschlagen wie: Gehäuse, Kabelkanäle, Druckluftkomponenten usw..
- Das Gerät darf weder durch Schieben noch durch Ziehen versetzt werden, da es umkippen kann. Verwenden Sie zum Heben des Geräts entsprechend geeignetes Hebezeug.
- Bereiten Sie eine geeignete Stelle mit ebenem Boden zum Abladen und Zwischenlagern des Geräts vor.
- Das mit Transport, Handhabung, Versetzen und Lagerung des Geräts beauftragte Personal muss entsprechend sachkundig sowie hinsichtlich des sicheren Gebrauchs von Hebezeugen und der vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstung unterwiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportbefestigungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von diesen Befestigungen abhängt und die Last nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Vor dem Abladen der Gerätekomponenten sicherstellen, dass alle Transportbefestigungen entfernt worden sind.

A.9 Installation und Montage

- Die genannten Arbeitsschritte müssen entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des Anwenderlands ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien u./o. in Umgebungen geeignet, die der Witterung (Regen, direkte Sonnenbestrahlung usw.) ausgesetzt sind.

A.10 Stromanschluss

- Die Energieversorgungsanlage muss auf die Nennstromaufnahme des angeschlossenen Geräts ausgelegt sein. Der Anschluss muss entsprechend den einschlägigen Richtlinien und Vorschriften im Anwenderland ausgeführt werden.
- Anschlussspannung und Frequenz der Gerätestromversorgung sind auf dem Typenschild angegeben.
- Zwischen dem Anschlusskabel des Geräts und dem Stromnetz einen allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installieren, der für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme bemessen ist. Die Breite des Kontaktspalts muss unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III gewährleisten und die einschlägigen technischen Vorschriften erfüllen.
- Um mögliche Gefährdungen auszuschließen, muss ein schadhaftes oder zu kurzes Netzkabel vom Kundendienst bzw. von einem Elektrofachmann ausgewechselt werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der oben beschriebenen Regeln oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.
- 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.
- Falls ein Schutzpotenzialausgleich ⏚ vorhanden ist, schließen Sie das Gerät daran an.

A.11 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation der Geräte sind sämtliche einschlägigen Sicherheitsvorschriften einschließlich der Maßnahmen zur Brandverhütung zu beachten.
- Die Aufstellungsbereiche des Geräts dürfen nicht mit korrosiven Substanzen (Chlor usw.) verunreinigt werden. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.

- Das Gerät kann ausschließlich einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.

A.12 Platzbedarf des Geräts

- Die Geräte sind nicht zum Einbau geeignet. Halten Sie bei der Aufstellung seitlich vom Gerät einen Abstand von mindestens 100 und dahinter von 100 ein oder lassen Sie mindestens ausreichend Platz für spätere Service- oder Wartungsarbeiten.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 200 mm zu Wänden aus brennbarem Material auf.

A.13 Reinigen des Geräts

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- 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.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

A.14 Vorbeugende Wartung

Damit stets ein sicherer Betrieb und eine optimale Performance gewährleistet sind, sollten Sie die jährliche Wartung (alle 12 Monate) des Geräts von autorisierten Electrolux Professional SpA Servicetechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional SpA Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihr Electrolux Professional SpA Kundendienstzentrum.

A.15 Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

A.16 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung

- Am Gerät bestehen hauptsächlich mechanische und druckbedingte Gefährdungen. Diese Risiken wurden so weit wie möglich beseitigt:
  – direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
  – indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- 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.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss die Bedienperson:

- das Gerät sofort ausschalten und von allen Versorgungsanschlüssen trennen (Strom, Gas, Wasser).

A.17 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

A.18 Entsorgen des Geräts

- 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 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. sonstiger 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, Abspanungen 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.

Im Fall einer beliebigen Änderung des Geräts oder der zugehörigen Hardware, Software oder Programmierung erlischt die Electrolux Professional Garantie und der Hersteller übernimmt keine Haftung.

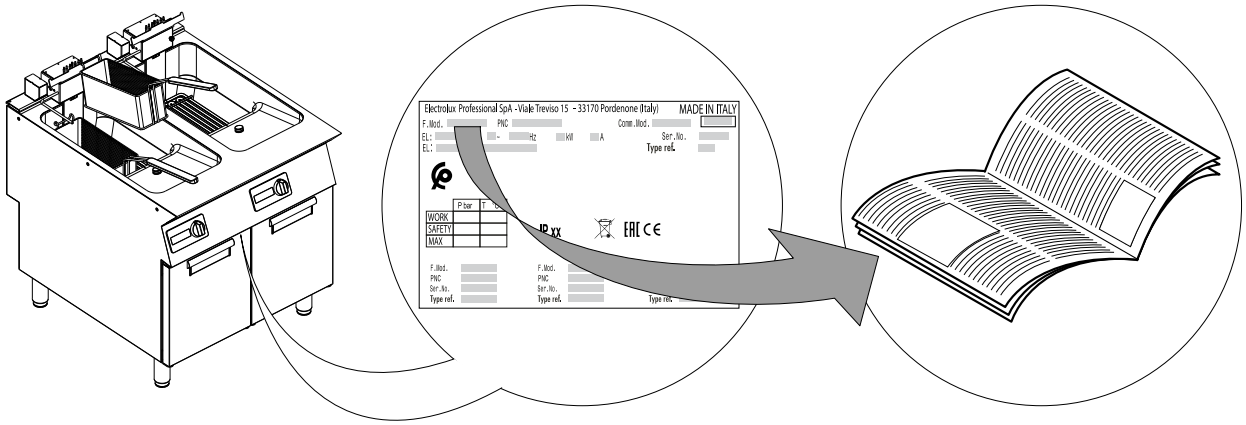
Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

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

C TECHNISCHE DATEN

C.1 Position des Typenschilds

WICHTIGE HINWEISE
Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Geräte; siehe die betreffenden Angaben auf dem Typenschild.

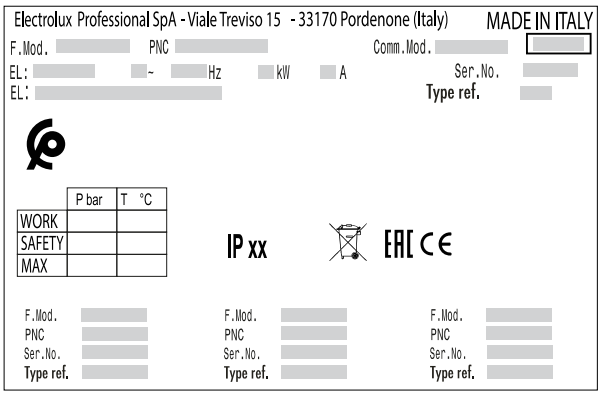


WICHTIGE HINWEISE
Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

C.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

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

Die folgende Abbildung zeigt die am Gerät angebrachte Kennzeichnung bzw. das Typenschild:



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Mod.	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.No.	Seriennummer
Type ref.	Zertifizierungsgruppe des Geräts
V	Anschlussspannung
Hz	Netzfrequenz
kW	Leistungsaufnahme
A	Stromaufnahme
CE	CE-Kennzeichnung
	WEEE-Symbol
IPX4	Schutz gegen Staub und Wasser

C.3 Elektromodelle

TYP	Beckenkapazität	Max. Leistung	Netzkabelquer-schnitt[1]
	l	kW	mm²
Bereich 700 400 mm	5+5	12	2,5
Bereich 700 400 mm	10	12	2,5
Bereich 700 800 mm	10+10	24	6
Bereich 900 400 mm	15	18	4
Bereich 900 800 mm	15+15	36	10

1. Empfohlener Mindestwert

D ALLGEMEINE HINWEISE

WARNUNG
Siehe "*Warn- und Sicherheitshinweise*".

D.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung.

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist zur Verwendung in Großküchen geeignet.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

HINWEIS!
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für die unsachgemäße Verwendung des Produkts ab.

D.3 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

D.4 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SpA an Dritte weitergegeben werden.

D.5 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

D.6 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 des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

D.7 Definitionen

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

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder ein sonstiges, von Electrolux Professional SpA autorisiertes Kundendienstzentrum.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) 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 u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

D.8 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- 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.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für:

- Schäden aufgrund eigenmächtiger Änderungen und Umrüstungen durch den Kunden oder Anwender;
- Ungenauigkeiten im Handbuch, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

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

D.9 Kontrolle der Verpackung durch den Kunden

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur.
- Vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Lieferschein.
- Der Fahrer muss den Lieferschein unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn der Lieferschein nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann Ihnen das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- Fordern Sie den Spediteur auf, die Ware innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.

Nach der Kontrolle der Verpackung

1. Die Verpackung entfernen.
   Seien Sie beim Auspacken und Handling des Geräts vorsichtig, damit Sie nirgends anstoßen.

2. Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

D.10 Lagerung

Das Gerät u./o. seine Komponenten müssen vor Feuchtigkeit geschützt in einem erschütterungsfreien Raum ohne aggressive Substanzen bei Temperaturen zwischen 5°C und 50°C gelagert werden.

Der Lagerungsort des Geräts muss:

- ausreichend tragfähig sein und das Gewicht des Geräts aufnehmen können.
- eine ebene Standfläche aufweisen, damit das Gerät sich nicht verformt oder die Stützfüße beschädigt werden.

E INSTALLATION UND MONTAGE

E.1 Einleitung

WARNUNG
Siehe "*Warn- und Sicherheitshinweise*".

Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts und jederzeit dessen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, müssen Sie die Anweisungen in diesem Kapitel genauestens einhalten.

Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

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

E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Kontrolle des Fußbodens am Aufstellungsort des Geräts auf Ebenheit.
- Vorrüstung einer geerdeten Steckdose, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist.
- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.

HINWEIS!
Weitere Informationen zum Stromanschluss enthält der Abschnitt "A.10 *Stromanschluss*".

E.3 Anweisungen zum Auspacken

Zum Auspacken des Geräts wie folgt vorgehen:

- Eventuelle Umreifungsbänder durchtrennen und die Schutzfolie entfernen. Bei Verwendung einer Schere oder Messerklinge darauf achten, dass die Oberfläche nicht zerkratzt wird.
- Falls vorhanden, die Abdeckung aus Pappe, die Polystyrol-Schutzecken und die vertikalen Schutzelemente entfernen.
- Bei Geräten mit Edelstahl-Oberflächen die Schutzfolie langsam und vorsichtig abziehen, ohne sie abzureißen, damit keine Klebstoffreste an der Oberfläche zurückbleiben.
- Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Es empfiehlt sich, auf alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen.

E.4 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.

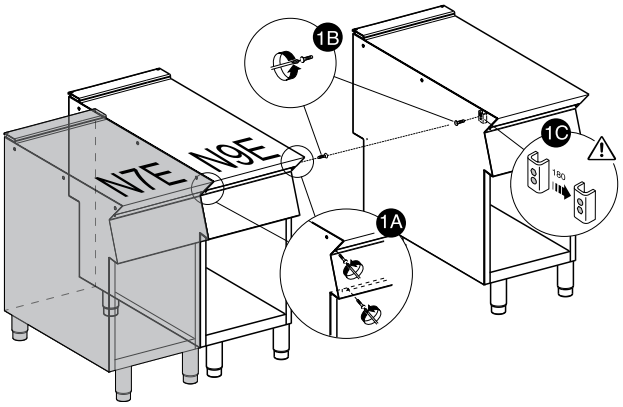
Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müllverbrennungsanlagen verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:

PE	**Polyethylen** • Folien-Umverpackung • Beutel mit Anleitungen
PP	**Polypropylen** • Verpackungsbänder
PS	**PS-Hartschaum** • Schutzecken

Alle Teile aus Holz und Pappe können entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwendungsland des Geräts entsorgt werden.

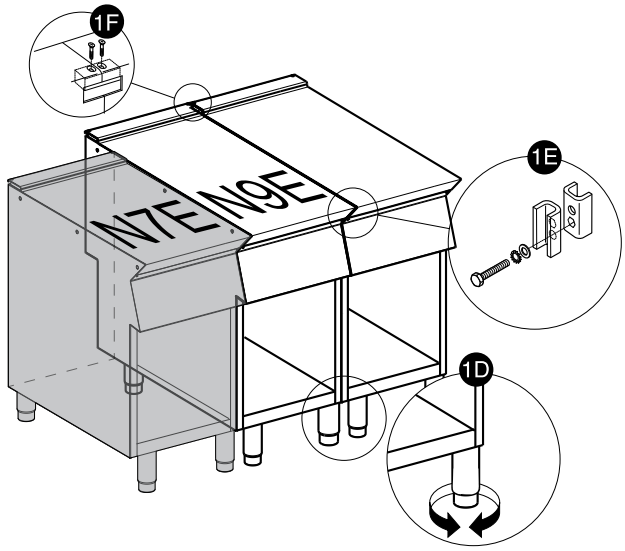
E.5 Verbinden von Geräten

1. Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 1A).
2. Von den beiden zu verbindenden Seitenwänden die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist (Abb. 1B).
3. Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße nivellieren, bis die Oberkanten bündig abschließen (Abb. 1D).
4. Eines der beiden Plättchen im Inneren der Geräte um 180°C umdrehen (Abb. 1C).



5. Vom Innern der Bedienblende desselben Geräts aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine M5x40-Sechskantschraube (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird (Abb. 1E).
6. An der Rückseite der Geräte das mitgelieferte Verbindungsplättchen in die Seitenaufnahmen der Rückwände einsetzen.

7. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten M5-Senkschrauben befestigen (Abb. 1F).



E.5.1 Installation auf Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen oder auf Zementsockel (je nach Gerät und/oder Modell)

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beiliegenden Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beiliegenden Anweisungen befolgen.

E.5.2 Abdichten von Fugen zwischen Geräten

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

E.6 Fußbodenbefestigung (je nach Gerät und/oder Modell)

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen am Boden befestigt werden. Andernfalls besteht Kippgefahr.

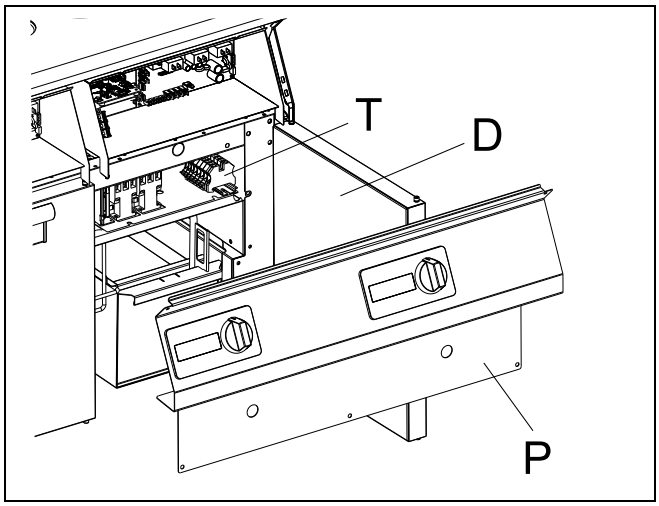
Die Anweisungen sind dem entsprechenden Zubehör beigelegt (F206136).

E.7 Stromanschluss

WARNUNG

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.

E.7.1 Elektrogeräte



Für den Zugriff auf die Klemmleiste:

Das folgende Verfahren gilt für alle Gerätemodelle.

1. Die Tür “D“ öffnen, den Magneten entfernen, alle Befestigungsschrauben lösen und die vordere Abdeckung “P“ abnehmen;
2. das Netzkabel an die Klemmenleiste “T“ anschließen, wie in dem dem Gerät beigefügten Schaltplan dargestellt;
3. Das Netzkabel mit der Kabelverschraubung fixieren.

WICHTIGE HINWEISE
Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

WICHTIGE HINWEISE
Nur für 15 Liter- und 15+15 Liter Modelle
Diese Geräte dürfen nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren maximale Systemimpedanz 0,369 Ω nicht übersteigt.
Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Stromversorgungsunternehmen nach Informationen zur Systemimpedanz.

E.8 Netzkabel

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert.

Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das mindestens Kabeltyp H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden.

Das am Gerät außen vorbei laufende Kabel muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

WARNUNG

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

WARNUNG

Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder der im Anwenderland geltenden Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entstehen.

E.9 Leitungsschutzschalter

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.

E.10 Erdung und Potenzialausgleich

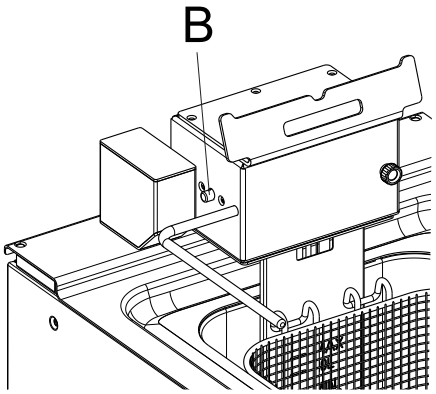
Das Gerät an die Erdung anschließen; es muss über die Schraube unter dem Rahmen an eine Potentialausgleichsanlage angeschlossen werden.

Die Schraube ist mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet.

E.11 Sicherheitsthermostat

Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostaten (zum Schutz vor Übertemperatur) ausgestattet, der bei Überschreitung eines voreingestellten Temperaturwerts automatisch auslöst und die Stromversorgung unterbricht.

WICHTIGE HINWEISE
Die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats kann vom Benutzer selbst vorgenommen werden, indem er die Taste “B“ auf der Rückseite des Geräts drückt (siehe Abb. unten).



WICHTIGE HINWEISE
Ein Sicherheitsthermostat mit “Zwangsführung“ (bei manchen Gerätetypen laut Norm vorgeschrieben) unterbricht den Gerätebetrieb (Heizen), auch wenn das Kapillarröhrchen durchtrennt wird.
Dasselbe, allerdings ohne Schäden für das Sicherheitsthermostat, kann eintreten, wenn die Temperatur des Gerätekörpers auf unter -10 °C absinkt: In diesen Fällen muss das Sicherheitsthermostat beim Einbau des Geräts vor dem Anschluss an das Stromnetz zurückgesetzt werden.

WICHTIGE HINWEISE
Setzen Sie den Sicherheitsthermostaten erst zurück, nachdem Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt haben. Wird das Gerät nicht vom Stromnetz getrennt, kann der Sicherheitsthermostat beschädigt werden und für ungeschulte Personen besteht Stromschlaggefahr.
Bei Manipulation des Sicherheitsthermostats erlischt die Originalherstellergarantie.

E.12 Ersatz der Sicherung

Die Schutzsicherung der elektrischen Anlage ist unter der Bedienblende angeordnet. Wenn Sie die Sicherung austauschen wollen, lösen Sie sie einfach von der Klemmenleiste.

F NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS

WARNUNG
Siehe “*Warn- und Sicherheitshinweise*“.

F.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

Der Kunde muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal des Geräts angemessen unterwiesen wurde und seine Arbeit mit entsprechender Sachkunde ausführen kann.

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- das Handbuch gelesen und verstanden haben.
- ausreichend qualifiziert und für die Aufgaben geschult sind, um in voller Sicherheit arbeiten zu können.
- spezifisch im korrekten Gerätegebrauch unterwiesen wurden.

WICHTIGE HINWEISE
Er muss außerdem sicherstellen, dass das Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat; dies gilt insbesondere für die Anweisungen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bei Gebrauch des Geräts.

F.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

- Technisches Verständnis und Erfahrung in der Bedienung des Geräts.
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung lesen und den Inhalt verstehen zu können, einschließlich einer korrekten Interpretation von Zeichnungen, Symbolen und Piktogrammen.
- Ausreichende technische Kenntnisse für eine sichere Ausführung der in der Bedienungsanleitung genannten Aufgaben.
- die Vorschriften zu Gesundheitsschutz und Unfallverhütung an Arbeitsstätten kennen.

G ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

G.1 Bedienung der Fritteuse

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.

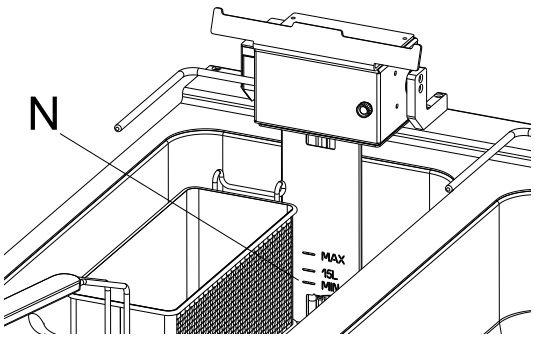
Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- 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
- Das Becken bis zur Kerbe für maximalen Ölstand in der Beckenrückwand mit Öl füllen
- Fett nach Abschluss des Frittierens nicht im Becken lassen
- Besonders großes und feuchtes 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/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.

GEFAHR
Verwenden Sie wegen des niedrigen Flammpunkts und des schnell erreichten Siedepunkts kein altes Öl oder Fett.

WARNUNG

Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand “N“ 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.

Das Ölbad muss regelmäßig gewechselt werden, da es durch mehrfache Nutzung verschmutzt, einen verringerten Flammpunkt und eine erhöhte Tendenz zum plötzlichen Kochen aufweist.

VORSICHT

Das Becken darf erst entleert werden, wenn das Öl auf <90 ℃ abgekühlt ist.

VORSICHT

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

TEMPERATUREINSTELLUNG DER FRITTEUSE	
Frittiergut	**Temperatureinstellung:**
Speise, die keine Verunreinigungen an das Öl abgeben	180℃ / 185℃
Panierte Lebensmittel	175℃ / 180℃
In Mehl gewendete Lebensmittel	170℃

HINWEIS!

Stellen Sie die Temperatur zum Frittieren in Mehl gewendeter Speisen auf 170 ℃ ein.

Eine höhere Temperatur verbessert das Garergebnis nicht, sondern die Ölqualität verschlechtert sich nur umso schneller (Mehlrückstände im Öl tendieren zum Verbrennen).

WICHTIGE HINWEISE

Entfernen Sie beim Frittieren Speiserückstände aus dem Öl.

Speiserückstände im Öl verändern den Geschmack und den Geruch des Öls und beeinträchtigen die Haltbarkeit des Öls.

Benutzen Sie zum schnellen und sicheren Messen des Verschlechterungsgrads des Öls das im Handel erhältliche Lackmuspapier (Streifen).

G.2 Korbvolumen

Beckeninhalt	Korbvolumen	
	Frische Kartoffeln	Tiefgefrorene Kartoffeln
	kg	
5+5 l	1+1	1+1
10 l	2	2
10+10 l	2+2	2+2
15 l	3	3
15+15 l	3+3	3+3

G.3 Display

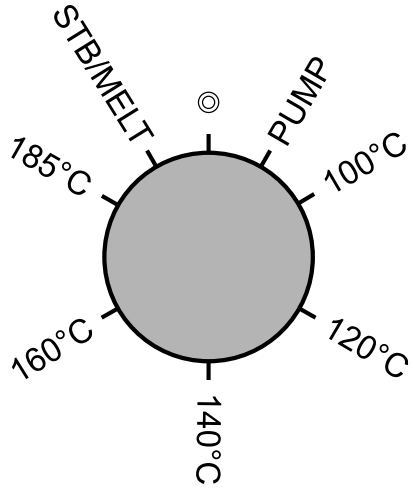
Alle Geräte sind mit einem Display ausgestattet.

Wenn Sie den Regler betätigen, werden die entsprechenden Einstellungen im Display angezeigt.



1. **GRÜNE LEUCHTE**
   Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist
2. **Digitales Display**
   Zeigt die Temperatur, Überhitzungseinstellung, Funktionen oder Fehlermeldungen an
3. **ORANGE LEUCHTE**
   leuchtet auf, wenn das Gerät noch nicht bereit zum Garen ist:

G.4 Temperaturregler



◎	“Aus“
20°...45°:	“PUMPE“
45°...65°:	“geringe Sättigung - 100℃ “
65°...290°:	“Temperaturbereich zwischen 100℃ und 185℃“
290°...315°:	“hohe Sättigung - 185℃ “
315°...340°:	stb / melt - Ruhezustand oder Schmelzbetrieb

G.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 H *Reinigung und Wartung des Geräts*.

1. Prüfen Sie, ob das Ablassventil des Tanks geschlossen ist.
2. 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.
3. Stellen Sie die Körbe in das Becken und lassen Sie das Wasser einige Minuten lang kochen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
5. Entleeren Sie das Becken und spülen Sie es gründlich mit sauberem Wasser aus.
6. Trocken Sie das Gerät. Sie können dies entweder von Hand mit einem Tuch erledigen oder das Gerät von allein trocknen lassen.

G.6 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.

Zum Verflüssigen von Hartfett die Schmelzfunktion verwenden:

- Den Hartfettklotz zerhacken.
- Die Stücke so gleichmäßig wie möglich im Becken verteilen.
- Den Temperaturregler auf melt stellen.
- Warten, bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

G.7 Elektromodelle

5 / 10 / 15 Liter

Siehe G.4 *Temperaturregler*.

Der Drehknopf kann um 360° ohne Raststellungen gedreht werden. Es gibt 2 physische Stufen für die Funktionen STB/MELT und PUMP sowie einen breiten kontinuierlichen Bereich für Temperatureinstellung.

Einschalten

Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter ein.

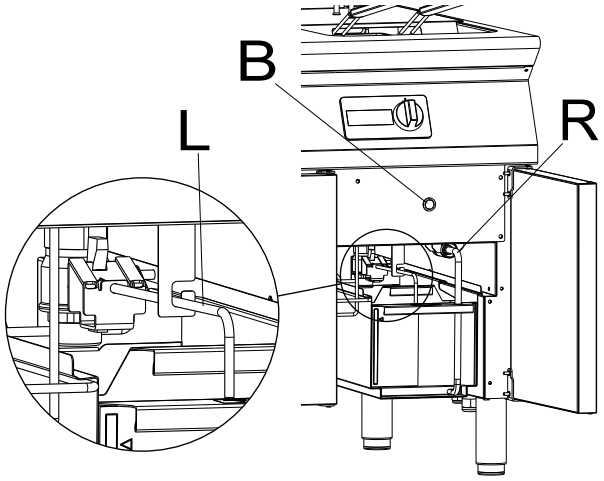
- Sobald der Tank mit Öl gefüllt ist und/oder das feste Fett vollständig geschmolzen ist, kann die Gartemperatur von 100 bis 185°C eingestellt werden.
- Im Fall mehrerer Tiefbecken-Fritteusen sind diese einzeln regelbar.

Ausschalten

- Drehen Sie den Drehknopf in die Position “OFF“
- bei ausgeschaltetem Gerät erscheint auf dem Display, wenn die Öltemperatur im Becken über 60°C liegt, die blinkende Anzeige “HOT“.

G.8 Filtern des Öls

Siehe G.4 *Temperaturregler* und die nachstehenden Abbildungen.

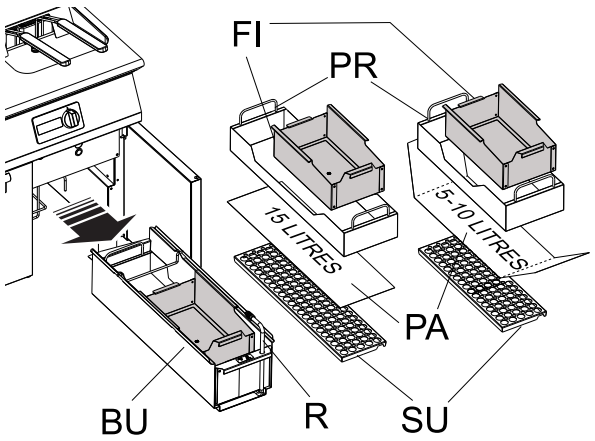


Das Ölfiltersystem ermöglicht es, das Öl aus dem Tank zu entnehmen, es zu filtern und wieder in den Tank einzufüllen, um es mehrmals zu verwenden und eine Einsparung zu erzielen.

WICHTIGE HINWEISE
Damit die Pumpe zuverlässig arbeiten kann, muss die Öltemperatur über 160°C liegen

Um das Öl zu filtern, befolgen Sie das folgende Verfahren (gültig für alle Geräteversionen)

1. Ziehen Sie den Behälter “BU“ heraus und überprüfen Sie, ob er völlig entleert ist
2. **Nur bei erweiterter Ölfiltration**: Vergewissern Sie sich, dass der Papierträger “SU“, das neue Papier “PA“ und die Druckplatte “PR“ richtig eingesetzt sind Siehe Abbildung unten



3. Setzen Sie den Behälter “BU“ ein und vergewissern Sie sich, dass der Stahlsiebfilter “FI“ richtig unter dem Ablauf platziert ist;
4. Prüfen Sie, ob das Rohr “R“ vollständig in sein Gehäuse eingesetzt ist
5. Drehen Sie den Drehknopf in die Position “PUMP“

WARNUNG
Führen Sie diesen Vorgang zu Ihrer Sicherheit nur aus, wenn die Öltemperatur unter 90°C liegt

6. Drehen Sie den Griff “L“ langsam im Uhrzeigersinn, um den Auslaufhahn zu öffnen

WICHTIGE HINWEISE
Gehen Sie sehr vorsichtig vor, um Kontakt mit dem heißen Öl zu vermeiden

Das Öl fließt rasch ab

Der Stahlsiebfilter sorgt für eine sorgfältige mechanische Reinigung des Öls

7. Drehen Sie den Griff “L“ gegen den Uhrzeigersinn, um den Auslaufhahn zu schließen
8. Drücken Sie den Knopf “B“, da die Ölpumpe sonst nicht anläuft;
   die Pumpe läuft ca. 5 Minuten; wird die Taste ein zweites Mal für 1 Sekunde gedrückt, stoppt sie, und der Zähler muss auf 5 Minuten zurückgesetzt werden

WICHTIGE HINWEISE
Wenn sich der Drehknopf in der Stellung “PUMP“ befindet:
   a. sind die Heizelemente immer “ausgeschaltet“
   b. könnte das Öl:
      - heißer sein als 160°C, dann zeigt das Display “HOT“ blinkend an
      - kühler sein als 160°C, dann zeigt das Display “PUMP“ stetig an

9. Prüfen Sie den Ölstand im Behälter: Wenn er nicht leer ist, drücken Sie erneut den Knopf “B“
10. Nach Beendigung des Filtervorgangs den Ölstand im Tank prüfen und gegebenenfalls frisches Öl bis zur Höchststandmarke nachfüllen
11. **Nur für die 2x5-Liter-Version:**
    - Befolgen Sie das vorherige Verfahren von “1“ bis “3“;
    - dann drehen Sie zum Öffnen des linken oder rechten Ablasshahns den jeweiligen Griff langsam gegen den Uhrzeigersinn (linker Hahn) bzw. im Uhrzeigersinn (rechter Hahn).
    - befolgen Sie den Rest des vorherigen Verfahrens von “5“ bis “10“.

Das Papier im Ölbehälter ersetzen

1. **Das folgende Verfahren gilt für alle Geräteversionen.**
   a. Ziehen Sie den Behälter “BU“ heraus und überprüfen Sie, ob er vollständig leer ist
   b. Ziehen Sie das Stahlnetzsieb “FI“ heraus
   c. Ziehen Sie die Druckplatte “PR“ heraus
   d. Entfernen Sie das verbrauchte “PA“-Papier und ersetzen Sie es durch ein neues
   e. Setzen Sie die Druckplatte und das Stahlsiebsieb in ihr Gehäuse ein;
   f. Setzen Sie den Behälter in die Basis ein.

G.9 Ruhezustand / Schmelzen

Siehe G.4 *Temperaturregler*.

Durch Drehen des Bedienknopfs in die Position “STBY/MELT“ können 2 verschiedene Funktionen aktiviert werden:

- Schmelzen “(MELT“): Wenn Öltemperatur <70°C
- Ruhezustand “(STBY“): Wenn Öltemperatur ≥70°C

Schmelzen

Der Schmelzzyklus ist ein “schonender“ Aufwärmzyklus, der nach dem Einschalten des Geräts automatisch ausgeführt wird.

Er bewirkt, dass Fett, das bei Zimmertemperatur fest ist, schmilzt und flüssig wird. Der Zyklus dauert zwischen 20 und 30 Minuten, je nach Temperatur und Menge des zu schmelzenden Fetts. Er stoppt bei 70°C

Wenn die “MELT“-Funktion aktiv ist:

- bleibt die Öltemperatur bei 70°C;
- wird auf dem Display “MELT“ angezeigt.

Ruhezustand

Wenn die “STBY“-Funktionaktiv ist:

- bleibt die Öltemperatur bei 120°C;
- wird auf dem Display “STBY“ angezeigt.

Beide Funktionen bleiben bis zu einer Positionsänderung aktiv.

G.10 Ölstandserkennung

Siehe G.4 *Temperaturregler*.

Die Ölstandserkennung erkennt, wenn der Ölstand im Tank unter einen bestimmten Wert sinkt.

Die Funktion ist aktiv, wenn sich das Gerät in Garstellung befindet und der Sollwert ≥150°C ist.

Wenn der Ölstand unter die Mindestmarke sinkt, setzt das Gerät den normalen Betrieb entsprechend der Stellung des Drehknopfs fort, und auf dem Display wird “FILL“ angezeigt.

G.11 Ablassen des Öls

Siehe G.4 *Temperaturregler* und G.8 *Filtern des Öls*.

Alle Versionen und Modelle

1. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter völlig leer ist
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Behälter und das Sieb richtig unter dem Ablauf befinden
3. Drehen Sie den Drehknopf in die Position “OFF“

WARNUNG
Führen Sie diesen Vorgang zu Ihrer Sicherheit nur aus, wenn die Öltemperatur unter 90°C liegt

4. Drehen Sie den Griff “L“ langsam im Uhrzeigersinn, um den Auslaufhahn zu öffnen

WICHTIGE HINWEISE
Gehen Sie sehr vorsichtig vor, um Kontakt mit dem heißen Öl zu vermeiden

Das Öl fließt rasch ab

Der Stahlsiebfilter sorgt für eine sorgfältige mechanische Reinigung des Öls

5. Gehen Sie sehr vorsichtig vor, um Kontakt mit dem heißen Öl zu vermeiden
6. Schließen Sie den Auslaufhahn durch Drehen des entsprechenden Knopfes.

HINWEIS!

Nur für die 2x5-Liter-Version:

- Befolgen Sie das vorherige Verfahren von “1“ bis “3“;
- Um den linken oder rechten Auslaufhahn zu öffnen, drehen Sie den entsprechenden Griff langsam gegen den Uhrzeigersinn (linker Hahn) oder im Uhrzeigersinn (rechter Hahn)
- Führen Sie den Rest des vorherigen Verfahrens von “5“ bis “6“ durch

H REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

WARNUNG
Siehe “*Warn- und Sicherheitshinweise*“.

H.1 Hinweise zur Reinigung

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE
Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.

H.2 Reinigung

Um die Umweltbelastung zu reduzieren, empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsprodukten von Electrolux Professional, die unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und biologischer Abbaubarkeit entwickelt wurden.

Verwenden Sie bei Bedarf die unten aufgeführten Reinigungsmittel von Electrolux Professional und ein Microfibre[1]Tuch zur Reinigung von Edelstahloberflächen oder Brush[2].

Halten Sie sich bei Verwendung alternativer Reinigungsmittel bitte genau an die Herstelleranweisungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Merkblättern des Präparates oder Produktes.

Wischen Sie die Oberflächen mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gewissenhaft.

VORSICHT
- Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuerpulver verwenden.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Stahlwolle, Kupfer-Scheuertücher, Sandpapier oder Ähnliches für die Reinigung.

Zubehör wie Körbe und Behälter müssen, falls vorhanden, außerhalb des Geräts gereinigt werden.

WARNUNG
Beachten Sie bei Verwendung von chemischen Mitteln die Sicherheitshinweise und Dosierempfehlungen auf der Verpackung. Informationen zum Umgang mit chemischen Produkten finden Sie in Abschnitt A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*.

H.3 Wartungsintervalle

Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Routinereinigung • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	• Alle 6 Monate	• Kundendienst
Kontrolle • Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts.	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren.	• Jährlich	• Kundendienst

1. Sie können es unter der Artikelnummer 0S1779 bestellen.
2. Sie können es über die Artikelnummer 095782 bestellen.

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Elektrisches Anschlusskabel • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)	• Jährlich	• Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre[1]	• Kundendienst

1. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren ausgelegt und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

H.4 Längere Außerbetriebnahme

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

- Den Wasserhahn (bzw. die Wasserhähne) schließen, falls vorhanden.
- Die Stromversorgung unterbrechen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, falls vorhanden.
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselinöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Tür oder die Schubfächer (falls vorhanden) offen stehen lassen, damit Luft zirkulieren kann und das Entstehen unangenehmer Gerüche verhindert wird.
- Elektrisch beheizte Modelle: Schalten Sie das Gerät mindestens 45 Minuten lang auf der niedrigsten Heizstufe an. Dadurch kann Feuchtigkeit, die sich in den Heizelementen angesammelt hat, verdunsten, ohne die Heizelemente zu schädigen.
- Die Räume regelmäßig lüften.

H.5 Außenteile

SATINIERTE STAHLOBERFLÄCHEN (täglich)

- Reinigen Sie zunächst alle Stahlflächen mit S05 multipurpose degreaser, und schließen Sie dann mit S01 stainless steel surface polisher[3] ab: Verschmutzungen lassen sich am besten entfernen, wenn sie frisch sind;
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und andere Kochrückstände von Stahlflächen bei erkalteten Oberflächen mit Wasser und S05 Multipurpose degreaser und einem Tuch oder Schwamm; trocknen Sie die Flächen nach der Reinigung gründlich.

  Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trokken reiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen:

  Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung mit S01 stainless steel surface polisher[3]wiederhergestellt werden.

WICHTIGE HINWEISE
Es wird empfohlen, den Kontakt zwischen S01 Stainless Steel Surfaces Polisher und elastomeren (Gummi-) oder silikonbasierten Materialien zu vermeiden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

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

  Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

H.6 Sonstige Oberflächen

WARNUNG
Warten Sie mit der Tankreinigung, bis der Tank abgekühlt ist.

Beheizte Becken/Behälter (täglich)

- Reinigen Sie die Behälter oder Tanks des Geräts, sprühen Sie S02 degreaser, reinigen Sie mit einem Schwamm, spülen Sie mit Wasser und trocknen Sie die Oberfläche gründlich.
- Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

WARNUNG
Bei Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Geräts bewirken.

Becken und Auffangschubladen (auch mehrmals täglich)

- Entfernen Sie Fett, Öl, Speisereste usw. aus Schalen, Schubladen und Behältern, die für das Auffangen verwendet werden; reinigen Sie diese Behälter immer am Ende des Tages mit S02 degreaser.

  Bei jedem Ölwechsel

  Gehen Sie wie folgt vor:
  1. Sprühen Sie S02 degreaserin den leeren Tank
  2. Geben Sie Wasser hinzu und lassen Sie es 1 Minute lang aufkochen
  3. Entleeren Sie den Tank und spülen Sie ihn mit Wasser aus
  4. Trocken Sie ihn mit einem Microfibre-[1]Tuch.

  Alle zwei Monate

  1. Führen Sie das gleiche Verfahren durch, aber verwenden Sie 1 oder 2 Fläschchen S02 degreaser(750 ml), verdünnt mit in 24 l Wasser
- Die Behälter während des Betriebs entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

H.7 Filter

Durch die Verwendung von Ölfiltern kann die Nutzungsdauer des Öls verlängert werden. Gleichzeitig wird bei fortgesetzter Verwendung des Öls ein besseres Garergebnis erzielt.

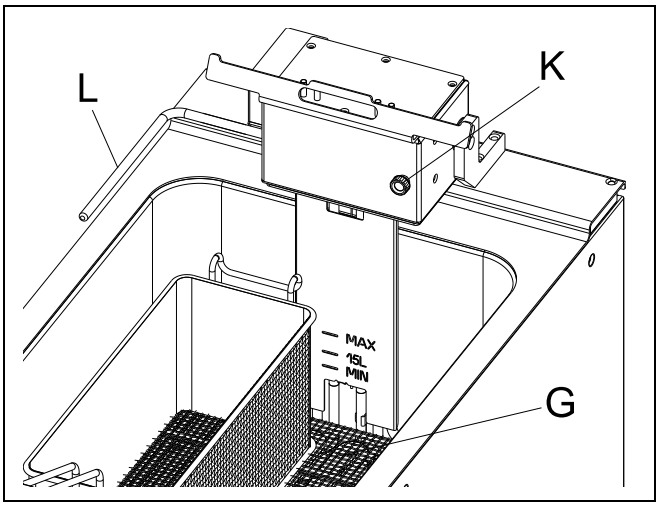
3. You can order it with this reference code 0S2881.

Reinigung (nicht geeignet für Einwegfilter)

1. Den Filter aus seinem Gehäuse herausnehmen.
2. Wenn das Sieb mit Fett verschmutzt ist, waschen Sie es mit S02 degreaser;
3. Spülen Sie ihn aus und trocknen Sie ihn.
4. Setzen Sie das Sieb wieder in sein Gehäuse ein.

Ein beschädigter oder übermäßig verschmutzter Filter muss ausgewechselt werden.

H.8 Reinigung des Tanks, der Körbe und der Utensilien des Geräts



Um den Tank des Geräts zu reinigen, müssen die internen Heizelemente angehoben werden

WARNUNG
Vor der Reinigung des Tanks und der Heizelemente abwarten, bis sie abgekühlt sind

Das folgende Verfahren gilt für alle Gerätemodelle; siehe Abbildung oben.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Öl und das Gerät von selbst abgekühlt sind
2. Lassen Sie das Öl aus dem Tank ab, indem Sie den speziellen Hahn im Hohlraum hinter der Tür benutzen
3. entfernen Sie das Gitter “G“ vom Boden des Tanks.
4. Ziehen Sie den Knopf “K“ und drehen Sie gleichzeitig den Griff “L“, bis die Heizelemente blockieren
5. Lassen Sie den Drehknopf “K“ los.

Gehen Sie bei angehobenen Heizelementen wie nachstehend beschrieben vor:

a. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig mit einem feuchten Tuch; verwenden Sie keine nicht zugelassenen Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen mechanisch (Kratzer) oder chemisch (Korrosion) beschädigen können.
b. Reinigen Sie den Tank und die Heizelemente sorgfältig, wobei Sie bei letzteren besonders vorsichtig sein müssen, um sie nicht zu beschädigen.
c. Verwenden Sie feuchte, aber nicht tropfnasse Papiertücher oder einen Schwamm, um Ölreste und Essensreste aus dem Inneren des Beckens für Friteuse zu entfernen. Tägliches Reinigen hilft, Schmutzansammlungen zu vermeiden.
d. Nach dem Reinigen spülen Sie den Tank aus und vergewissern Sie sich, dass alle Reinigungsmittel entfernt wurden, und trocknen Sie den Tank.
e. Körbe, Deckel und Utensilien können separat gespült oder in eine Geschirrspülmaschine gegeben werden, wobei Sie Spülmittel wie C11 detergent for dishwasher[4]und C12 Rinse aid for dishwasher[5]oder C13 Eco Detergent for dishwasher[6]und C15 Eco Rinse aid for dishwasher verwenden.[7]Am Ende alles sorgfältig mit einem Handtuch oder in einem Geschirrkorb trocknen.

HINWEIS!
Am Ende der Reinigung, um die Heizelemente abzusenken, das vorherige Verfahren in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

H.9 Innenteile (alle 6 Monate)

WICHTIGE HINWEISE
Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der internen Bauteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

WICHTIGE HINWEISE
Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

I FEHLERSUCHE

I.1 Einleitung

Bestimmte Störungen können auch beim normalen Gebrauchs des Geräts auftreten. In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der folgenden Hinweise behoben werden.

Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Das Gasventil und die Wasserhähne (falls vorhanden), schließen.
4. Machen Sie dazu folgende Angaben:
   - Art der Störung
   - Produktnummer (PNC) des Geräts
   - Die Ser.nr. (Seriennummer des Geräts).

WICHTIGE HINWEISE
Produktionscode und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

I.2 Fehlercodes

Alarmcode	Warnung	Abhilfe (Kundendienst)
AL_1	Thermoelement der Regelung nicht angeschlossen	Das Thermoelement anschließen

4. Sie können es unter der Artikelnummer 0S2092 bestellen.
5. Sie können es unter der Artikelnummer 0S2094 bestellen.
6. Sie können es unter der Artikelnummer 0S2093 bestellen.
7. Sie können es unter der Artikelnummer 0S2904 bestellen.

AL_2	Thermoelement der Regelung polverkehrt angeschlossen	Die Anschlusspolarität vertauschen
AL_3	Füllstandsthermoelement getrennt	Das Thermoelement anschließen
AL_4	Füllstandsthermoelement vertauscht	Die Anschlusspolarität vertauschen
AL_5	Potentiometer der Regelung nicht angeschlossen	Das Potentiometer anschließen

J ENTSORGEN DES GERÄTS

WARNUNG
Siehe "*Warn- und Sicherheitshinweise*".

J.1 Recycling und Entsorgung von Geräten

J.1.1 Recycling

Unsere Geräte werden aus einem hohen Anteil recycelbarer Metalle (wie Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) hergestellt, die über lokale Recycling-Systeme entsprechend den im jeweiligen Nutzungsland geltenden Vorschriften wiederverwertet werden können.

Die nationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung können variieren. Die Entsorgung des Geräts muss daher gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen und den von den zuständigen Behörden im Land der Außerbetriebnahme erlassenen Richtlinien erfolgen.

Die Komponenten des Geräts müssen entsprechend ihrer Materialart (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoffe, Gummi, Kältemittel, Isolierplatten und andere Dämmstoffe, Glaswolle, LEDs usw.) und in vollständiger Übereinstimmung mit den geltenden lokalen und internationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung getrennt und entsorgt werden.

J.1.2 Vorgehensweise zur Entsorgung des Geräts und der Komponenten / Materialrückgewinnung

Dieses Produkt darf am Ende seines Lebenszyklus nicht unkontrolliert in die Umwelt gelangen. Es ist hingegen zwingend erforderlich, es entweder gemäß den örtlichen Umweltvorschriften zu entsorgen oder, vorzugsweise, vollständig an eine autorisierte Recyclingstelle zu übergeben.

Alle entfernten Komponenten, einschließlich Türen und anderer struktureller Bauteile, müssen zusammen mit dem Gerät einer autorisierten Recycling- oder Demontagestelle übergeben werden.

Das Demontage-/Recyclingzentrum wird die jeweils verfügbaren und dem letzten Stand der Technik entsprechenden Technologien und Methoden anwenden, um die Produkte fachgerecht zu demontieren und eine optimale Wiederverwertbarkeit zu gewährleisten.

Bitte beachten Sie, dass Leiterplatten, Elektromotoren und andere Komponenten, die gemäß den Vorgaben der Europäischen Union ein hohes Potenzial zur Rückgewinnung kritischer Rohstoffe besitzen, gesondert behandelt werden müssen.

Wenden Sie sich bei Unsicherheiten oder Fragen stets an Ihren zuständigen Kundendienst.

Entfernen Sie bitte vor der Entsorgung des Geräts alle Lebensmittel- und organischen Rückstände. Überprüfen Sie sorgfältig den physischen Zustand und den Erhaltungszustand und achten Sie auf mögliche Flüssigkeits- oder Gaslecks sowie auf beschädigte Teile, die bei der Handhabung und anschließenden Demontage eine Gefahr darstellen können.



Das Symbol auf dem Produkt 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 Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

HINWEIS!
Bei der Demontage des Geräts müssen ebenfalls sämtliche Kennzeichnungen, dieses Handbuch sowie alle sonstigen Unterlagen des Geräts vernichtet werden.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com