

# Aufbauanleitung

## Gekühltes Kochtresen-Element **KTEC3-1P**

[Art. 406352086]





## Vorwort



Die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als Handbuch bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch der Maschine (bzw. des "Geräts") benötigt.

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	6
A.1	Allgemeine Hinweise	6
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	7
A.3	Allgemeine Sicherheit	8
A.4	Technische Daten	9
A.5	Transport, Handling und Lagerung	9
A.6	Installation und Montage	10
A.7	Stromanschluss	10
A.8	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	11
A.9	Beschickung und Entnahme des Kühlguts	13
A.10	In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise	14
A.11	AUFSTELLUNG	14
A.12	Entsorgung des Geräts	15
A.13	Unsachgemäße Verwendung oder Bedienfehler	16
A.14	Reinigung und Wartung des Geräts	16
A.15	Wartungsintervalle	17
B	GARANTIE	19
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	19
C	TECHNISCHE DATEN	21
C.1	Position des Typenschildes	21
C.2	Kenndaten des Geräts und des Herstellers	21
C.3	Erläuterung der Typbezeichnung (*)	22
C.4	Allgemeine technische Daten	22
D	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	22
D.1	Einleitung	22
D.2	Neues Gerätekonzept	23
D.3	Zusatzhinweise	23
D.4	Einfache Reinigung	23
D.5	Wiederverwertbarkeit und Umweltverträglichkeit	23
D.6	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	23
D.7	Abnahmeprüfung	23
D.8	Urheberrechte	23
D.9	Aufbewahrung der Anleitung	23
D.10	Zielgruppe der Anleitung	23
D.11	Definitionen	23
D.12	Haftung	24
E	TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG	24
E.1	Handling	24
E.1.1	Anweisungen für das Handling	24
E.1.2	Absetzen der Last	24
E.2	Auspacken der Maschine	24
E.2.1	Entsorgen der Verpackung	24
E.3	Lagerung	25
F	INSTALLATION UND MONTAGE	25
F.1	Einleitung	25
F.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen	25
F.3	Stromanschlüsse - Einleitung	25
F.4	Stromanschluss	25
F.4.1	Elektrogeräte	25
F.4.2	Leitungsschutzschalter	25
F.4.3	Erdung und Potenzialausgleich	26
G	NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS	26
G.1	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	26
G.2	Eigenschaften des Wartungspersonals	26
G.3	Bedienpersonal des Geräts	26
H	BEDIENFELD	26
H.1	Beschreibung der Bedienblende	26
I	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	28
I.1	Einleitung	28
I.1.1	Bereich A — Absaugung und Filterung	28
I.1.2	Bereich B - Arbeitsplatte und Anschlüsse	28
I.1.3	Bereich C - Zweiter Filterbereich	28
I.1.4	Bereich D - Schrankfach und Bedienfeld	29
I.1.5	Bereich E - Rollen und Luftausstoß	29
I.2	Vorkontrollen, Einstellungen und Probetrieb	29
I.2.1	Elektrische Prüfungen	29
I.2.2	Kontrollieren Sie die Anordnung der Bauteile	29
I.2.3	Vorsichtsmaßnahmen	29
I.2.4	Maximale gleichzeitige Nutzung (nur für Libero Point Dreiphasenversion)	29
I.3	Tägliche Einschaltung des Geräts	29
I.3.1	Absaugphase	29

I.3.2	Automatische Absaugung .....	29
I.3.3	Regenerieren der Filter.....	30
I.3.4	Filterwechsel.....	30
I.3.5	Zurücksetzen des Zählers.....	30
I.3.6	Sperrern des Bedienfelds .....	30
I.4	Gebrauch der Kühlschubladen (falls vorhanden) .....	30
I.4.1	Einschalten der Kühlschubladen .....	30
I.4.2	Wahl der Kühlschubladen-Temperatur .....	30
J	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS .....	30
J.1	Routinewartung.....	30
J.1.1	Hinweise zur Reinigung .....	30
J.1.2	Reinigung des Geräts und des Zubehörs.....	30
J.1.3	Pflege des Geräts – Täglich .....	31
J.1.4	Pflege des Geräts – Wöchentlich.....	31
J.1.5	Filterreinigung, Regeneration und Auswechslung - Alarmcodes .....	32
J.1.6	Längere Außerbetriebnahme .....	32
J.2	Fehlercodes .....	32
J.3	Reparaturen und außerordentliche Wartung .....	33
K	ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	33
K.1	Entsorgung .....	33
K.2	Zerlegen des Geräts .....	33
L	BEILIEGENDE DOKUMENTATION.....	33

## 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.



#### **ACHTUNG**

Brandgefahr / Entflammbare Materialien



#### **ACHTUNG**

Potentialausgleichsschraube



#### **WICHTIGE HINWEISE**

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.



Informationen und Erklärungen






<b>Typbezeichn.: LP....</b>	
Punkt 1 und 2 = LP	<b>Produkt / Fabrikat:</b> Libero Point
Punkt 3 = R – N	<b>Funktionstyp:</b> Kühlschrank Nullleiter
Punkt 4 = 2 – 3	<b>Größe / Module</b> Zwei Module Drei Module
Punkt 5 = 2 – 4	<b>Anzahl der Einphasenstecker</b> Zwei Stecker Vier Stecker
Punkt 6 = S – U	<b>Netzsteckertyp</b> Schuko GB






Punkt 7 = 0 – 2 –3	<b>Anzahl der Dreiphasenstecker (falls vorhanden)</b> Keine Stecker Zwei Stecker Drei Stecker
Punkt 8 und 9 = HC	<b>Kältemitteltyp (falls vorhanden)</b> R600a

- 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 von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher und geistiger Befähigung oder ohne entsprechende Fachkenntnisse und Erfahrung nur dann bedient werden, wenn sie durch einen Sicherheitsbeauftragten in der Bedienung des Geräts unterwiesen wurden.
  - 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.
- 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	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheitsschuhe 	Schutzhandschuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Normale Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
<b>Legende</b>					
●	<b>PSA VORGESEHEN</b>				
○	<b>PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN</b>				
—	<b>PSA NICHT VORGESEHEN</b>				

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 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 die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.
3. 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.
- 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.
- 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.

## A.4 Technische Daten

### Verwendete Materialien und Kältemittel

- Das Kältemittel R600a ist ein brennbares und explosionsgefährdetes Gas! Es sind daher sämtliche Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, um bei Routine- und/oder außerordentlichen Wartungsarbeiten am Gerät Gefahren aufgrund dieser Kältemittel zu vermeiden.

### Leistung

Äquivalenter Dauerschallpegel Leq dB(A) <sup>1</sup>	<70
---	-----

1. Der Geräuschemissionswert wurde gemäß EN ISO 11204 bestimmt. Der Wert kann je nach dem Arbeitsplatz, an dem er gemessen wird, höher ausfallen.

### Klimaklasse

Das Typenschild enthält folgende Angaben zur Klimaklasse:

- KLIMAKLASSE: 5
  - 43 °C (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40 °C Raumtemperatur bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit (EN 16825).

## A.5 Transport, Handling und Lagerung

- 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.
- 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.
- Es ist verboten, das Gerät an 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. Verwenden Sie zum Anheben des Geräts ein geeignetes Hilfsmittel.
- Für das Entladen und die Lagerung des Geräts eine geeignete Stelle mit ebenem Fußboden auswählen.
- Das Personal, das für Transport, Handhabung und Lagerung des Geräts zuständig ist, muss für den sicheren Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die

auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstung hinreichend geschult und eingewiesen werden.

## **A.6 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 G.1 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.

## **A.7 Stromanschluss**

Die Anschlussspannung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.

- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss entsprechend den einschlägigen Richtlinien und Vorschriften im Anwenderland ausgeführt werden. Zwischen Anschlusskabel und Stromnetz ist ein thermisch-magnetischer Schutzschalter installiert. Dieser ist entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme (32 A) bemessen; die Breite des Kontaktpalts gewährleistet unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III und erfüllt die einschlägigen technischen Vorschriften. Für die richtige Bemessung des Schalters oder des Steckers ist die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme (32 A) zu berücksichtigen.
- 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.
- Nach dem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufendem Gerät um nicht mehr als  $\pm 10\%$  vom Nennwert der Spannung abweicht.
- 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.
- Das Gerät kann mit 50 oder 60 Hz betrieben werden, es ist keine Einstellung durch den Benutzer erforderlich.

## **Elektrischer Anschluss für Geräte mit Stecker**

- Für den elektrischen Anschluss des Geräts einfach den Netzstecker in die Steckdose der Hauselektrik stecken. Vorab Folgendes sicherstellen:
- Die Steckdose muss über eine effiziente Erdung verfügen. Netzspannung und -frequenz müssen den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Bei Zweifeln am einwandfreien Zustand der Erdung lassen Sie diese durch geschulte Fachleute prüfen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und dass die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Aufstellungslandes des Geräts ausgeführt ist.
- Der Stecker muss nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Der Stecker muss für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein.

## **Elektrischer Anschluss für Geräte mit Kabel ohne Stecker**

- Der Anschlusspunkt muss über eine effiziente Erdung verfügen. Netzspannung und -frequenz müssen den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Falls Zweifel am einwandfreien Zustand des Erdungskabels bestehen, muss die Erdung von einem Fachmann überprüft werden.
- Das Gerät muss unter Beachtung der richtigen Polarität dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen sein:
  - Braun/Schwarz/Grau: Phase
  - Gelb/Grün = Schutzleiter
  - Blau = Nullleiter
- Für den permanenten Netzanschluss ist ein Netzkabel des Typs H07RN-F (Code 60245 IEC 66) erforderlich. Bei einem Austausch darf nur ein Kabeltyp mit diesen Mindestanforderungen verwendet werden. Bei einem Austausch des Netzkabels darauf achten, dass der zur Erdung verwendete Schutzleiter länger als die stromführenden Leiter ist.
- Es muss möglich sein, den Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter zu Wartungszwecken in geöffneter Stellung zu blockieren.
- Bei Verwendung eines Steckers muss dieser den nationalen Installationsvorschriften entsprechen. Der Stecker muss zudem:
  - nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein
  - ;
  - für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein.

## **A.8 Allgemeine Sicherheitsvorschriften**

Verwenden Sie keine Gaskochgeräte und flambieren Sie nicht, da dies gefährlich sein kann.

Halten Sie alle brennbaren oder explosionsfähigen Flüssigkeiten in ausreichendem Abstand zu den Geräten, da sich andernfalls ein Brand oder eine Explosion ereignen kann. Eine nicht vorschriftsgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und irreparabel beschädigen.

Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Um Verletzungen wie Verbrennungen an stark erhitzten Oberflächen zu verhindern, sollten Sie das Gerät an Orten mit Publikumsverkehr nur mit entsprechender Beaufsichtigung betreiben.

Die Installation der Dunstabzugshaube darf keine Vorschriften zu Gasinstallationen verletzen.

Bei Gebrauch der Dunstabzugshaube muss eine ausreichende Frischluftversorgung des Raums gewährleistet sein, wenn gleichzeitig Geräte betrieben werden, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen.

Die Vorschriften bezüglich Frischluftversorgung und Ableitung der Abluft müssen erfüllt sein.

Die für die Kochausrüstung spezifizierten Belüftungsanforderungen sind einzuhalten.

Falls sich Geräte mit offenen Flammen im selben Raum befinden, müssen alle einschlägigen Vorschriften eingehalten werden, um einen Rücksog von Abgasen zu verhindern.

## **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.
- Die Filter müssen regelmäßig gereinigt und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gewartet werden.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht entsprechend den Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt wird.
- 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.
- Das Gerät erst von der Stromversorgung trennen, wenn die Kochmodule ausgeschaltet sind und keine Restwärme mehr produzieren. Auf den in Anfrage kommenden Märkten muss beim Gebrauch von "Fry Top"-Geräten mit beachtlicher Wärmeträgheit zuerst ihre vollständige Abkühlung sichergestellt werden, bevor die Stromversorgung getrennt wird. Bei Zweifeln jeder Art oder für weitere Informationen wird auf die Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräte verwiesen.

## **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.

<b>Restrisiken</b>	<b>Beschreibung der Gefährdung</b>
Quetschgefahr	Einwirken durch Dritte, Verwendung einer unzureichenden Hub- oder Transportausrüstung, Fehlbedienung.
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.
Schnittgefahr für die oberen Gliedmaßen	Die Bedienperson greift absichtlich oder unabsichtlich mit den Fingern in einen laufenden Ventilator.
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.9 Beschickung und Entnahme des Kühlguts**







#### **WARNUNG**


- Die Lebensmittel vor dem Einlegen in den Kühlbereich abdecken oder einwickeln, wobei das Einführen zu heißer Speisen oder dampfender Flüssigkeiten zu vermeiden ist.
- Zum Beschleunigen des Abtauprozesses keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Geräte oder sonstigen Mittel verwenden.
- Den Kältekreislauf nicht beschädigen.

- Keine Elektrogeräte in den für die Lagerung der Tiefkühlware vorgesehenen Gerätebereichen verwenden, sofern dies nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde.
- Die maximale Beladung der Fächer ist in der untenstehenden Tabelle angegeben:

MAXIMALE BELADUNG PRO FACH	15 kg
----------------------------	-------

#### A.10 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Es ist untersagt, die Sicherheitseinrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen)
	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
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe)

#### Außerbetriebnahme

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

#### A.11 AUFSTELLUNG

Das Gerät wird fertig montiert angeliefert.

Das Gerät darf erst unmittelbar vor der Installation an den Aufstellungsort überführt und von der Palette genommen werden, wenn es installiert wird.

Das Gerät muss direkt auf den Fußboden aufgestellt werden, wo es dann auf den Rädern verschoben wird.

Vor jedem Eingriff am Gerät und seiner Inbetriebnahme müssen die mit Bremse ausgestatteten Rollen auf der Bedienerseite arretiert werden.

- Bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
- Die Installation des Geräts und der Kondensatoreinheit mit dem Kältemittel darf ausschließlich durch das Servicepersonal des Herstellers oder durch anderes Fachpersonal ausgeführt werden.



## **WARNUNG**

Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts stets frei, damit ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet ist.

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für das Handling und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Die Installationszeichnung zeigt die Gesamtmaße des Geräts und die Position der Stromanschlüsse. Kontrollieren Sie vor Ort, ob alle erforderlichen Anschlüsse vorhanden 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.
- Der Abstand zwischen dem Gerät und anderen eventuell im Raum befindlichen Geräten muss mindestens 500 mm betragen (ein zu geringer Abstand kann zur Kondensatbildung auf den Gerätewänden führen) und die Türöffnung muss problemlos möglich sein.  
Dieser Abstand muss erhöht werden, wenn in dem Bereich Geräte u./o. Fahrzeuge verwendet oder bewegt werden oder an der Arbeitsstätte Fluchtwege notwendig sind.
- Flächen, bei denen der oben genannte Abstand zum Gerät nicht eingehalten wird, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 500 mm zu Wänden aus brennbarem Material auf. Es dürfen keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahrt oder benutzt werden.
- 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 Edelstahlflächen 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.12 Entsorgung des Geräts**

- Die Demontearbeiten 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.

### **A.13 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 Benutzung 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.14 Reinigung und Wartung des Geräts**

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungseingriffen immer erst von der Stromversorgung trennen. Dazu vorsichtig den Stecker aus der Steckdose abziehen und alle Wasser- bzw. Ölbehälter sowie die Fettauffangwanne (falls vorhanden) entleeren.
- Der Stecker muss für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden (je nach Gerätetyp).
- 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 längeren Wartungsabständen**

- Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung



(Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker 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.15 Wartungsintervalle**

Sämtliche Teile, die einer Wartung bedürfen, sind von der Gerätevorder- oder -rückseite zugänglich.

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den tatsächlichen 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 ratsam, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Zur Gewährleistung einer konstant hohen Geräteleistung sollten die Überprüfungen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:



### **WICHTIGE HINWEISE**

Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

<b>Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten</b>	<b>Häufigkeit</b>	<b>Zuständigkeit</b>
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs.</li> </ul>	Täglich	Bediener
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Aktivkohlefilter müssen regelmäßig geprüft und gereinigt werden (siehe <i>J Reinigung und Wartung des Geräts</i>).</li> </ul>	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzeinrichtungen <ul style="list-style-type: none"> <li>Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Überprüfungen <ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Tragkonstruktion des Geräts <ul style="list-style-type: none"> <li>Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitsschilder <ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Elektrische Bedienblende <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrolle der in der elektrischen Bedienblende verbauten elektrischen Bauteile. Kontrolle der Kabel zwischen der elektrischen Bedienblende und den Geräteelementen.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker <ul style="list-style-type: none"> <li>Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.</li> </ul>	Jährlich	Kundendienst
Vorbeugende Wartung <ul style="list-style-type: none"> <li>Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.</li> </ul>	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst
Überprüfungen <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen.</li> </ul>	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Häufigkeit	Zuständigkeit
Überprüfungen <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.</li> </ul>	Alle 6 Monate <sup>1</sup>	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...</li> </ul>	Alle 10 Jahre <sup>2</sup>	Kundendienst

1. Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die Arbeiten der vorbeugenden Wartung häufiger auszuführen.

2. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele der erforderlichen Überprüfungen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



#### HINWEIS!

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

### Außerbetriebnahme

- Alle Demontearbeiten müssen bei abgeschaltetem und kaltem und von der elektrischen Versorgung getrenntem Gerät ausgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.
- Während der Demontage und Handhabung der einzelnen Komponenten ist die Mindesthöhe über dem Fußboden einzuhalten.

## 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



#### WICHTIGE HINWEISE

Diese Gebrauchsanleitung enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Kenndaten des Geräts sind auf dem Typenschild unter dem Bedienfeld angegeben. Das Typenschild ist an der Geräteaußenseite auf der zur linken Rolle gerichteten Seitenwand angebracht.



#### WICHTIGE HINWEISE

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



#### HINWEIS!

Das Typenschild bezieht sich auf die ursprüngliche Herstellerkonfiguration.

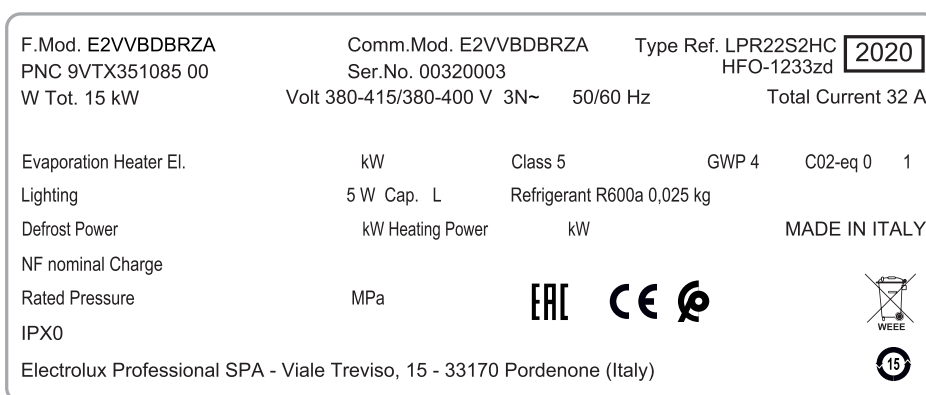


#### HINWEIS!

Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).

### C.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

Die Abbildung zeigt ein Beispiel des an der Maschine angebrachten Typenschildes:

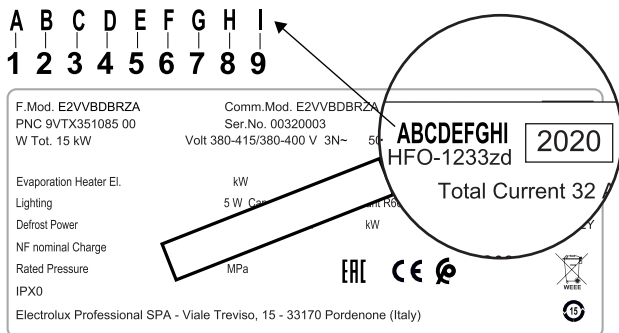


Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts. Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm. Model.	Handelsbezeichnung
LPR22S2HC	Typbezeichnung (*)
PNC	Produktcode
Ser.Nr.	Seriennummer
380-415/380-400 V 3N	Anschlussspannung
kW	Max. Leistungsaufnahme
50/60 Hz	Netzfrequenz
Total current	Stromaufnahme
Defrost power	Abtauung
Condensate Drainage Element	Kondenswasserablauf
Lighting	Innenbeleuchtung
Class	Klimagerät
Refrigerant	Kältemitteltyp
Cap.	Nennleistung
CE	CE-Kennzeichnung
Electrolux Professionel SPA Viale Treviso, 15 — 33170 Pordenone	Hersteller

### C.3 Erläuterung der Typbezeichnung (\*)

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



#### 4 - Größe / Module

2	Zwei Module
3	Drei Module

#### 5 - Anzahl der Einphasenstecker

2	2 Stecker
4	4 Stecker

#### 6 - Netzsteckertyp

S	Schuko
U	GB

#### 7 - Anzahl der Dreiphasenstecker (falls vorhanden)

0	Keine Stecker
2	Zwei Stecker
3	Drei Stecker

#### 8 - 9 - Kältemitteltyp (falls vorhanden)

HC	R600a
----	-------

#### 1 - 2 - Produkt / Fabrikat

LP	Libero Point
----	--------------

#### 3 - Funktionstyp

R	Kühlschrank
N	Nulleiter

### C.4 Allgemeine technische Daten

Modell		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
Typ		LPN24S	LPN24U	LPN34S	LPN34U	LPR24S0HC	LPR24U0HC
Anschlussspannung	V	380 — 415				380 — 415	
						380 — 400	
Elektr. Leistungsaufnahme	A	32					
Phasen	A-nz.	3+N					
Frequenz	H-z	50 / 60				50	
						60	
Max. Heizleistung	k-W	14,5	12,5	14,5	12,5	14,5	12,5
Netzsteckertyp		4 x SCHUKO	4 x BRITISCH	4 x SCHUKO	4 x BRITISCH	4 x SCHUKO	4 x BRITISCH
Module	A-nz.	2		3		2	

Modell		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
Typ		LPR34S0HC	LPR34U0HC	LPN22S2	LPR22S2HC	LPN32S3	LPR32S3HC
Anschlussspannung	V	380 — 415		380 — 415	380 — 415		380 — 415
		380 — 400			380 — 400		
Elektr. Leistungsaufnahme	A	32					
Phasen	A-nz.	3+N					
Frequenz	H-z	50		50 / 60	50		50
		60			60		
Max. Heizleistung	k-W	14,5	12,5	15	15	20	20
Netzsteckertyp		4 x SCHUKO	4 x BRITISCH	2 x SCHUKO	2 x SCHUKO	2 x SCHUKO	2 x SCHUKO
Module	A-nz.	3		2		3	

### D ALLGEMEINE INFORMATIONEN



#### WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise"

#### D.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis

beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

## D.2 Neues Gerätekonzept

Bei der Entwicklung der "Standard"-Kühlschränke wurde besonderer Wert auf die Leistungsoptimierung und Senkung des Energieverbrauchs, einen geringen Platzbedarf und Umweltverträglichkeit gelegt. Nachfolgend finden Sie die Hauptmerkmale dieses neuen Systems:

- Der Türrahmen ermöglicht, dass die Seitenwände vollständig mit Isolierschaum gefüllt werden können, während der Innenteil die Isolierwirkung verstärkt.
- Die Dreikammer-Türdichtung ermöglicht durch den doppelten Isolierbereich eine Reduzierung der Kondensatbildung und des Energieverbrauchs.
- Alle inneren Teile (z. B. hintere Halterungen) sind abnehmbar.
- Das Gerät verfügt über ein Luftleitblech, das den inneren Luftstrom gleichmäßig verteilt und daher auch bei einer übermäßigen Produktbeschickung die Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Temperatur ermöglicht.
- Der Kompressor ist so angeordnet, dass die Kältemittelbefüllung vereinfacht wird.
- Es kommen folgende Arten von Kältemittel in Frage:
  - R600a

## D.3 Zusatzhinweise

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.

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

## D.4 Einfache Reinigung

Diese Kühlschranklinie ist dank der abgerundeten Ecken im Innenraum und der möglichen Entnahme aller inneren Teile reinigungsfreundlich.

## D.5 Wiederverwertbarkeit und Umweltverträglichkeit

Die Geräte zeichnen sich dank der folgenden Faktoren durch eine gute Umweltverträglichkeit aus:

- Cyclopentan als Schäummittel, das die Isolierung verbessert und 100 % "umweltfreundlich" ist.
- Die Kühlgeräte verwenden ein von den geltenden Vorschriften zugelassenes HFC (R600a) Kältemittel.
- Das Kälteaggregat kann als eine Baugruppe ausgebaut werden.
- Alle Gerätebauteile bestehen aus wiederverwertbaren Materialien.

## D.6 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und hohen Wirkungsgrad ausgelegt und optimiert. Dieses Gerät dient zur Kühlung und Konservierung von Nahrungsmitteln.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



### VORSICHT

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



### HINWEIS!

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

## D.7 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.8 Urheberrechte

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

## D.9 Aufbewahrung der Anleitung

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

## D.10 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.11 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, Einstellung, 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 Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften 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 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 physischen Barriere den Bediener schützt.
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 und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

- 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 persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz 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-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

## D.12 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);

## E TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**.



### HINWEIS!

- 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).

## E.1 Handling

### E.1.1 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.

### E.1.2 Absetzen der Last

Das Gerät von der Holzpalette nehmen, auf einer Seite abladen und anschließend auf die Erde gleiten lassen.

## E.2 Auspacken der Maschine



### WICHTIGE HINWEISE

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen. Die Verpackung vor und nach dem Abladen kontrollieren.

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

Zum Auspacken des Geräts wie folgt vorgehen:




- 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 Schutzkissen 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.
- Es empfiehlt sich, auf alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen.

### E.2.1 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	<b>Polyethylen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folien-Umverpackung</li> <li>• Beutel mit Anleitungen</li> </ul>
 PP	<b>Polypropylen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungsbänder</li> </ul>
 PS	<b>PS-Hartschaum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schutzdecken</li> </ul>

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

## E.3 Lagerung

Das Gerät u./o. seine Komponenten müssen vor Feuchtigkeit geschützt in einem erschütterungsfreien Raum ohne aggressive Substanzen bei Temperaturen zwischen  $-10\text{ °C}$  [ $14\text{ °F}$ ] und  $50\text{ °C}$  [ $122\text{ °F}$ ] gelagert werden.

Der Lagerort des Geräts muss eine ebene Ablagefläche aufweisen, um ein Verformen des Geräts und Schäden an den Stützfüßen zu vermeiden.



### VORSICHT

Das Gerät muss waagrecht stehen. Andernfalls kann der störungsfreie Betrieb nicht garantiert werden.

## F INSTALLATION UND MONTAGE



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

### F.1 Einleitung

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Geräts und seines Gebrauchs unter sicheren Bedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



### VORSICHT

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

### F.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- Schlagen Sie Informationen zum elektrischen Anschluss im Abschnitt F.4.1 *Elektrogeräte* nach.

### F.3 Stromanschlüsse - Einleitung

- Installations- oder Wartungsarbeiten an der Stromversorgung dürfen ausschließlich vom Energieversorgungsunternehmen oder von einem autorisierten Elektrofachbetrieb durchgeführt 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.

### F.4 Stromanschluss

#### F.4.1 Elektrogeräte



### WARNUNG

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



### WICHTIGE HINWEISE

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.

Für den elektrischen Anschluss des Gerätes einfach den Netzstecker in die Steckdose der elektrischen Anlage stecken. Vorab folgende Punkte sicherstellen:

1. Die Steckdose hat einen wirkungsvollen Erdungsanschluss und die Frequenz des Stromnetzes entspricht den Angaben auf dem Typenschild. Lassen Sie die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen, wenn irgendwelche Zweifel an der Funktionstüchtigkeit des Erdungssystems bestehen.
2. Der Stromanschluss im Aufstellungsraum ist entsprechend den im Anwenderland geltenden Vorschriften ausgeführt und auf die Stromaufnahme des Geräts ausgelegt.
3. Zwischen Anschlusskabel und Stromnetz ist ein thermisch-magnetischer Schutzschalter installiert. Dieser ist entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme bemessen; die Breite des Kontaktpalts gewährleistet unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III und er erfüllt die einschlägigen technischen Vorschriften. Für die richtige Bemessung des Schalters ist die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme (32 A) zu berücksichtigen.
4. Nach erfolgtem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung um nicht mehr als  $\pm 10\%$  abweicht.



### WICHTIGE HINWEISE

Der Stecker muss zudem: auch nach Aufstellung des Gerätes am Installationsort zugänglich sein. für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein.



### WARNUNG

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

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

#### F.4.2 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.

### F.4.3 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.

## G NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

#### G.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse 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.

#### G.2 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.

#### G.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

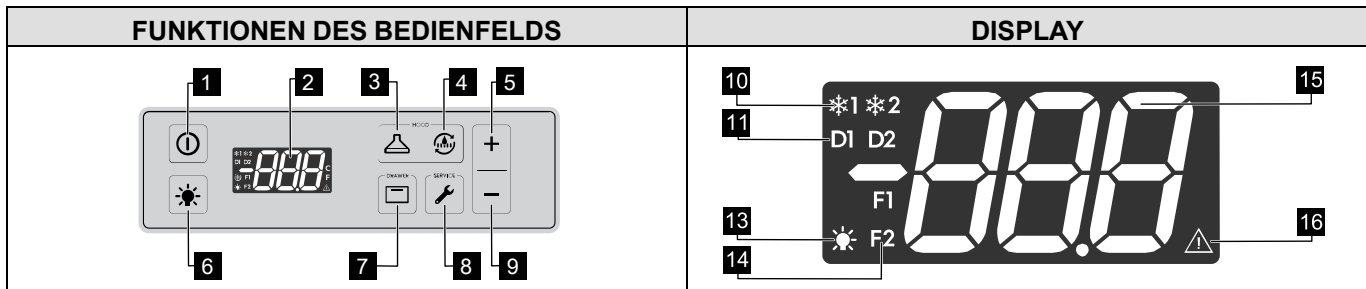
- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die 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.

## H BEDIENFELD

### H.1 Beschreibung der Bedienblende



TASTE	FUNKTION	ERLÄUTERUNG
1 - 	EIN/AUS	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein bzw. aus.
2 -	-	Multifunktionsdisplay
3 - 	Ventilator	Mit dieser Taste ändern Sie die Drehzahlstufe der Absaugung (von 1 bis 4). Drücken Sie die dann die Taste <b>+</b> und <b>-</b> , um die Stufe zu erhöhen bzw. zu verringern (der Wert wird im Display "2" des Bedienfelds angezeigt).
4 - 	Reset	Mit dieser Taste setzen Sie den internen Zähler zurück, nachdem das Regenerieren der Filter "F1" / "F2" durchgeführt wurde (siehe die Symbole "14" auf dem Display und den vom Display "2" des Bedienfelds angezeigten Wert).
5 - <b>+</b>	Mehr	Mit dieser Taste erhöhen Sie die Stufe (der Wert wird im Display "2" des Bedienfelds angezeigt).

6 - 	Beleuchtung	Mit dieser Taste schalten Sie die Beleuchtung EIN und AUS (siehe das Symbol "13" auf dem Display).
7 - 	Kühlschublade(n)	Mit dieser Taste schalten Sie die Kühlschubladen EIN bzw. AUS und können die Temperaturstufe ändern (von 1 bis 5). Drücken Sie die dann die Taste "5" und "9", um die Stufe zu erhöhen bzw. zu verringern (der Wert wird im Display "2" des Bedienfelds angezeigt).
8 - 	Service	Mit dieser Taste rufen Sie den Service-modus auf (nur für autorisiertes Fachpersonal, das beim Hersteller ein Servicehandbuch anfordern kann).
9 - 	Weniger	Mit dieser Taste verringern Sie die Stufe (der Wert wird im Display "2" des Bedienfelds angezeigt).
10 - 	Kompressoren	Dieses Symbol leuchtet, wenn der betreffende Kompressor eingeschaltet ist.
11 - 	Kühlschubladen	Diese Symbole leuchten, wenn die betreffende Kühlschublade gewählt ist.
12 -	-	-
13 - 	Beleuchtung	Dieses Symbol leuchtet, wenn die zugehörige Taste eingeschaltet wird.
14 - 	Filter	Diese Symbole leuchten, wenn die Fettfilter ("F1") oder Aktivkohlefilter ("F2") gereinigt oder regeneriert werden müssen.
15 - 	Display	-
16 - 	Piktogramm Alarm	Dieses Symbol leuchtet, wenn eine Störung eingetreten ist (siehe die Alarmliste).

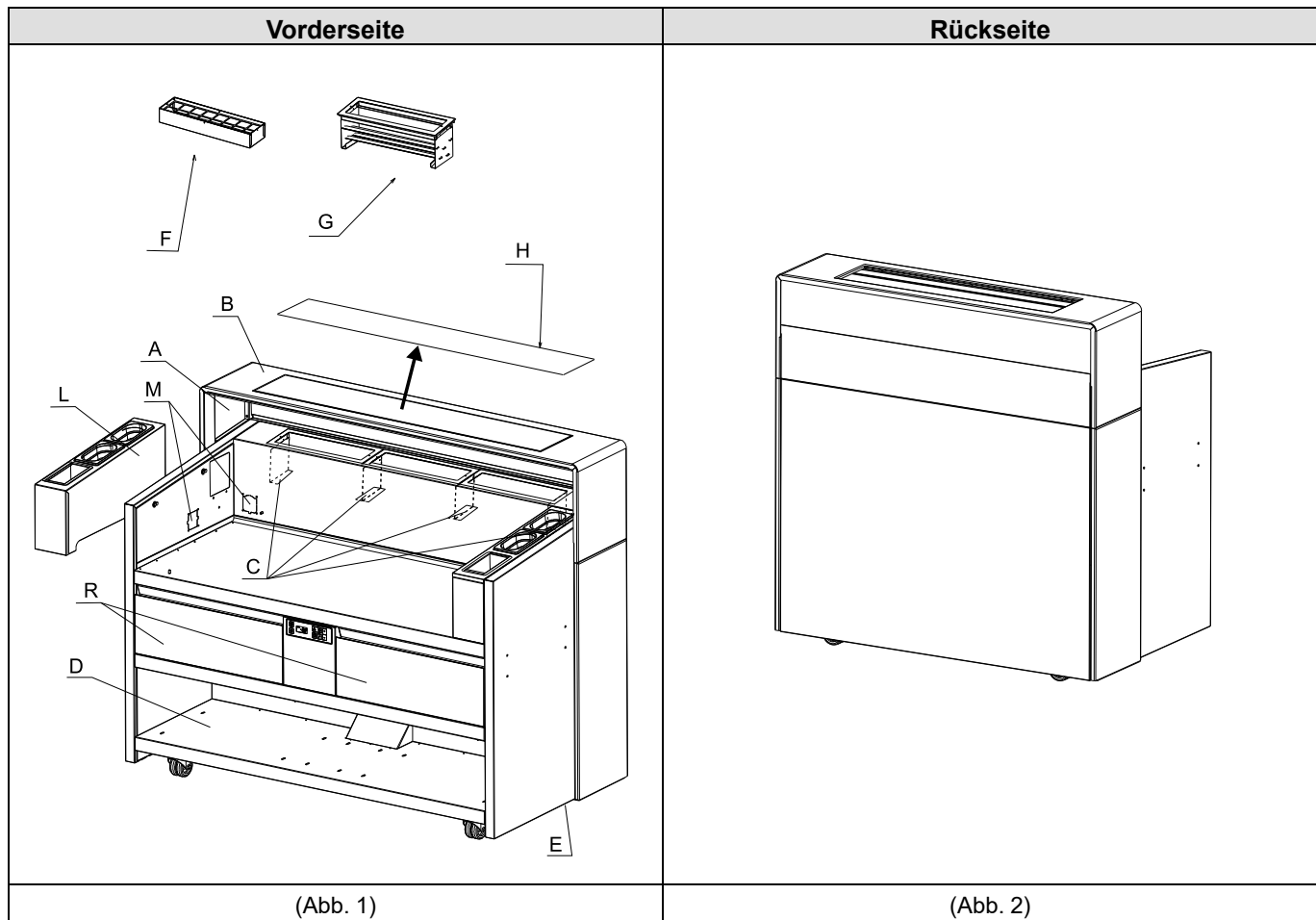
# I ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



## WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".

## I.1 Einleitung



Das Gerät dient zur Aufnahme von Kochgeräten, die auf seine Arbeitsplatte gestellt werden, zur Durchführung des "Front-Cooking". Es darf ausschließlich für seinen bestimmungsgemäßen Verwendungszweck, d. h. das Absaugen und Filtern von Kochdunst und Wrasen, die beim Kochen mit "Libero Line" Geräten entstehen, sowie für das Bereithalten von Kochgut für die Zubereitung (falls vorhanden) in Kühl Schubladen genutzt werden.

Es kann direkt vor den Gästen verwendet werden, da es über folgende Vorrichtung verfügt:

1. Ein Filtersystem für Kochdunst und Wrasen mit der Umwälzung der Luft, die nach entsprechender Aufbereitung an der Unterseite des Geräts wieder in den Raum eingeleitet wird.
2. Kühlschränke zum Bereithalten des Kochguts (nur für gekühlte Versionen).

### Beschreibung der Maschinenmodule

Das Gerät gliedert sich in folgende Bereiche:

- **A** — Bereich der Kochdunst- und Wrasenabsaugung, auf der Bedienerseite, unmittelbar unter dem Regal.
- **B** — Auflagebereich für "sichtbare" Kochutensilien, auf der Arbeitsplatte direkt unter dem Absaugbereich.
- **C** — Bereich für die Abscheidung von Fett und Dunst aus der Luft, im Innern des Geräts (nicht sichtbar).
- **D** — Vorratsbereich für Arbeitsgeräte und Hilfsmittel, direkt unter der Arbeitsplatte. In diesem Bereich kann Schubladenzubehör installiert werden (das separat bestellt werden muss).
- **E** — Austrittsbereich der aufbereiteten Luft, unter dem Gerät, an einer Öffnung mit Schutzgitter.
- **F** — Aktivkohlefilter.

- **G** — Fettfilter.
- **H** — Zur Reinigung abnehmbare Glasplatte.
- **L** — Einschubschienen.
- **M** — Austrittsöffnungen.
- **R** — Schubladen.

### I.1.1 Bereich A — Absaugung und Filterung

Dieses Gerät nutzt ein durchdachtes und äußerst effizientes System zur Absaugung, Filterung und Beseitigung der beim Kochvorgang erzeugten Gerüche der Kochdünste.

In diesen Bereich werden die Kochdünste und Wrasen angesaugt, die beim Kochen in **Bereich B** entstehen. Im ersten Filtertyp werden die Fett- und Ölpartikel aus den Kochdünsten abgeschieden. Der zweite Filter hält mikroskopisch kleine Partikel zurück, die den Geruch der Kochdünste in **Zone C** bestimmen.

### I.1.2 Bereich B - Arbeitsplatte und Anschlüsse

In diesem Bereich werden die Kochgeräte aufgestellt und sind die Steckdosen für ihren elektrischen Anschluss installiert.

Hier befinden sich weiterhin die Behälter für Gewürze und Zutaten, deren Halterungen zwecks Zugriff auf die Steckdosen abgenommen werden können.

### I.1.3 Bereich C - Zweiter Filterbereich

In diesem Bereich, der mit bloßem Auge nicht sichtbar ist, werden die Kochdünste und Wrasen ein zweites Mal gefiltert. Der mehr oder weniger intensive Gebrauch (tägliche Kochdauer, eingestellte Leistungsstufe der Absaugung, Zubereitung fettthaltiger Gerichte) bestimmt die stärkere oder geringere Ablagerung von Fett- und Ölpartikeln.

Die Kochdünste werden durch Filter geführt, die in hinter den kundenseitigen Paneelen vorhandenen Aufnahmen angebracht sind.

#### I.1.4 Bereich D - Schrankfach und Bedienfeld

Dieser Bereich besteht aus einem offenen Schrank und dient zur Aufbewahrung von Arbeitsmaterialien. Auf Anfrage können zusätzliche Schubladensätze installiert werden.

Nur bei den Kühlmodellen befinden sich angrenzend an die offenen Bereiche die Kühlt Schubladen zur Aufbewahrung der Speisen.

Das Bedienfeld befindet sich an der Vorderseite.

#### I.1.5 Bereich E - Rollen und Luftausstoß

In diesem Bereich unter dem Gerät wird die aufbereitete Luft durch ein Schutzgitter abgesaugt. Dort befinden sich ebenfalls die Räder. Die Räder können von der Bedienerseite aus jeweils mit einer Bremse arretiert werden.

### I.2 Vorkontrollen, Einstellungen und Probetrieb

#### I.2.1 Elektrische Prüfungen

Vor der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgungskabel des Geräts korrekt angeschlossen sind.
2. Überprüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den Angaben in Tabelle 1 übereinstimmen.
3. Prüfen sie die Funktionstüchtigkeit aller Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen und der Not-Aus-Schalter.

#### I.2.2 Kontrollieren Sie die Anordnung der Bauteile.

1. Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Metallfilter in **Bereich A** des Geräts. Die Filter müssen richtig positioniert sein.
2. Betätigen Sie die Bremsen an den Rädern auf der Bedienerseite.
3. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände den Lufteintrittsbereich von **Zone A** verstellen.
4. Entfernen Sie die Trayhalterungen "L" (Abb. 1).
5. Installieren Sie die Kochausrüstung und schließen Sie sie an die Steckdosen "M" an. Beachten Sie gewissenhaft die Anweisungen und halten Sie die Nennwerte der technischen Daten ein.

Bringen Sie die Trayhalterungen "L" wieder an, indem Sie die Kabel der Kochausrüstung durch die entsprechenden Öffnungen verlegen.

#### I.2.3 Vorsichtsmaßnahmen



##### WICHTIGE HINWEISE

Es ist strengstens untersagt, die Kochausrüstung zu benutzen, ohne vorher die Bremsräder auf der Bedienerseite zu arretieren. Es ist ebenfalls untersagt, das Gerät zu verschieben, wenn:

1. das Gerät noch eingeschaltet ist.
2. das Anschlusskabel nicht aus der Steckdose abgezogen und um die Kabelhalterung gewickelt wurde.
3. von den oberen Abstellflächen und aus den Schränken nicht alle Gegenstände herausgenommen wurden, die umkippen können.
4. das Gerät von der Bedienperson nicht einwandfrei festgehalten wird.



##### WICHTIGE HINWEISE

Für den normalen Gebrauch wird auf die Anleitungen der einzelnen Kochgeräte verwiesen. Bei manchen Kochgeräten kann im Hinblick auf eine ordnungsgemäße Abkühlung der Funktionsteile der Anschluss an die Spannungsversorgung auch nach beendetem Betrieb notwendig sein. In diesem Fall darf das Gerät erst dann von der Spannungsversorgung getrennt werden, wenn die Kochmodule vollständig abgekühlt sind. Die Nichtbeachtung dieser spezifischen Hinweise kann auch zu irreparablen Geräteschäden führen.

Des Weiteren gilt für die Kühlmodelle:

- Die Kühlt Schubladen eignen sich nicht für eine längere Lagerung der Lebensmittel, sondern nur dazu, sie kurz vor dem Kochen aufzubewahren.
- Für eine vorschriftsgemäße Lagerung der Lebensmittel empfiehlt es sich, das Gerät mindestens eine Stunde vor dem Gebrauch einzuschalten und die Kühlt Schubladen zu aktivieren.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel abkühlen, bevor Sie sie in die Kühlt Schubladen legen.
- Öffnen Sie die Kühlt Schubladen nicht häufiger als unbedingt nötig.
- Lassen Sie die Kühlt Schubladen während Ihrer Arbeit nicht offen stehen.
- Sobald sich eine Eisschicht bildet, müssen Sie die Kühlt Schubladen abtauen.

#### I.2.4 Maximale gleichzeitige Nutzung (nur für Libero Point Dreiphasenversion)



##### WARNUNG

Die Stromaufnahme der gleichzeitig angeschlossenen Geräte darf maximal 32 A betragen.

### I.3 Tägliche Einschaltung des Geräts

Drücken Sie ca. zwei Sekunden lang die Taste . Es ertönt der Warnsummer.

Das Gerät ist danach in der Absaugphase, die Anfangsdrehzahl ist immer auf Stufe 1 eingestellt (das Display zeigt die Angabe an.)

#### I.3.1 Absaugphase

Um die Absaugdrehzahl zu ändern, drücken Sie die Taste und dann die Tasten und , um die Drehzahl zu erhöhen bzw. zu verringern. Es gibt 4 Absaugdrehzahlen, die nacheinander von 1 bis 4 und von 4 bis 1, jedoch nicht zyklisch durchgeschaltet werden (Zum Beispiel: 1-2-3-4-1-2-3-4 und umgekehrt).

Während der Drehzahländerung blinkt die jeweilige Stufe auf dem Display. Sie können Sie bestätigen, indem Sie die Taste drücken oder 5 Sekunden lang warten.

#### I.3.2 Automatische Absaugung

Diese Funktion ist nur in Kombination mit Libero Pro Kochgeräten verfügbar.

Die Kochdunst-Absaugdrehzahl kann selbsttätig in Funktion der Kochbedingungen der Geräte variieren, die mit der Absaughaube kombiniert sind.


Wenn das Kochgerät eingeschaltet wird, leuchtet unmittelbar danach die LED-Leuchte.

Je nach Menge des erzeugten Kochdunstes variiert die Absaughaube selbsttätig die Absaugstufe.

Die Dunstabsaugung wird auch nach Beendigung des Kochens fortgesetzt, um eine optimale Absaugung zu gewährleisten.


Die Anzeige-LED verlöscht nach Beendigung des Kochvorgangs automatisch.

Um die automatische Absaugung zu stoppen, verstellen Sie von Hand die Absaugdrehzahl; siehe die Beschreibung in I.3.1 *Absaugphase*

Um die automatische Absaugung wiederherzustellen, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste  aus und wieder ein.


### I.3.3 Regenerieren der Filter

Im Gerät sind zwei Arten von Filtern eingebaut, die nach einer bestimmten Zahl von Betriebsstunden regeneriert u./o. ausgewechselt werden müssen.

Wenn der interne Zähler den eingestellten Wert erreicht hat, generiert das Gerät ein Akustiksignal und es erscheint die Meldung  (F1 = Fettfilter) bzw. (F2 = Aktivkohlefilter) auf dem Display abwechselnd mit der Anzeige der Ventilatorumdrehzahl. Der betreffende Filter muss dann regeneriert (gereinigt) werden.




Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Warnsummer zurückzusetzen.


### I.3.4 Filterwechsel

Wenn der interne Zähler den eingestellten Wert erreicht hat, generiert das Gerät ein Akustiksignal und erscheint die Meldung  (F1 = Fettfilter) bzw. (F2 = Aktivkohlefilter) auf dem Display abwechselnd mit der Anzeige der Ventilatorumdrehzahl. Der betreffende Filter muss dann ausgewechselt werden. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Warnsummer zurückzusetzen.

### I.3.5 Zurücksetzen des Zählers



Nach einer Regenerierung oder Auswechslung der Filter muss der Zähler zurückgesetzt werden.

Drücken Sie ca. fünf Sekunden lang die Taste . Auf dem Display erscheint die Meldung  oder .

Halten Sie die Taste  gedrückt, um das Zähler-Reset der Filter zu aktivieren, die nacheinander zurückgesetzt werden.







#### HINWEIS!

Wenn nur der F2 Filter zurückgesetzt werden muss, rufen Sie die Funktion durch Drücken der Taste  auf und drücken dann die Taste , um zum zweiten Filter zu gehen.

**Detailinformationen zu Filterreinigung und Filterwechsel finden Sie unter J *Reinigung und Wartung des Geräts*.**

### I.3.6 Sperren des Bedienfelds


Drücken Sie länger als drei Sekunden die Tasten  und , um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. Wenn das

Bedienfeld entsperrt ist, wird die Meldung  blinkend auf dem Display angezeigt. Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, wird die Meldung  blinkend auf dem Display angezeigt.

## I.4 Gebrauch der Kühlschubladen (falls vorhanden)

Bestimmte Modelle sind mit einer oder mit zwei Kühlschubladen ausgestattet.

Jede Schublade besitzt ein eigenes Kühlaggregat und kann unabhängig eingeschaltet, geregelt und ausgeschaltet werden.




Um die Kühlschubladen zur Lagerung von Lebensmitteln verwenden zu können, muss das Abluftsystem durch Drücken der Taste  eingeschaltet werden.




## GEFAHR



Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie z. B. Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.


### I.4.1 Einschalten der Kühlschubladen

Drücken Sie die Taste , um die Kühlschublade  auf EIN zu schalten. Drücken Sie sie erneut, um die Kühlschublade  auf EIN zu schalten.

Die Anfangs-Kühlstufe ist immer auf 1 eingestellt (Das Display zeigt die Angabe .

### I.4.2 Wahl der Kühlschubladen-Temperatur



Um die Kühlstufe zu ändern, drücken Sie die Taste  und  und erhöhen bzw. verringern den Wert. Es gibt 5 Kühlstufen, die nacheinander von 1 bis 5 (kälteste Stufe) und von 5 bis 1, jedoch nicht zyklisch durchgeschaltet werden (Zum Beispiel: AUS-1-2-3-4-5-4-3-2-1).

Während des Wechsels wird die betreffende Stufe blinkend auf dem Display angezeigt. Um sie zu bestätigen, drücken Sie die Taste  oder warten 5 Sekunden lang.

Jede Schublade ist mit einem Temperaturregler zum automatischen Halten der Temperatur ausgestattet. Der Kühltemperatur-Wertebereich der Kühlschublade beträgt 0 bis +10 °C, je nach Einstellung.



#### HINWEIS!

Falls die Temperatur in der Kühlschublade über den Sollwert ansteigt, schaltet sich der betreffende Kompressor ein, um die Kühlschublade herunterzukühlen, und das Symbol  bzw.  wird auf dem Display angezeigt.

## J REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



## WARNUNG

Siehe *“WARNUNG und Sicherheitshinweise“*



## WARNUNG

Das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung trennen.

### J.1 Routinewartung

#### J.1.1 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.

#### J.1.2 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 Scheuerpulver verwenden.

### J.1.3 Pflege des Geräts – Täglich

Nach jedem Arbeitstag gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Trays mit der Kochausrüstung und die zugehörigen Halterungen "L" (siehe Abb. 1).
- Trennen Sie die Kochmodule (zur Reinigung entsprechend den einschlägigen Anweisungen) von der Stromversorgung und räumen Sie den Auflagetisch des Geräts für die Reinigung frei.
- Schalten Sie die Kühlfunktion der Kühlschubladen AUS.
- Schalten Sie das Gerät AUS, indem Sie die Taste  (siehe Abb. 1) drücken und ca. zwei Sekunden lang gedrückt halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Trays und deren Halterungen "L" können in einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden, um sämtliches Fett zu entfernen.



#### WICHTIGE HINWEISE

Öffnen Sie nicht die Kühlschubladen, damit die Konservierung der darin gelagerten Lebensmitteln gewährleistet bleibt, bis die Kühlfunktion wieder eingeschaltet wird.

#### Seitliche Behälter

- Entleeren Sie die seitlichen Behälter und spülen Sie sie in einer Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie die Behälter gründlich ab und setzen Sie sie nach der kompletten Reinigung des Geräts wieder in ihrer Einbauposition ein.

#### Reinigung der Fettfilter

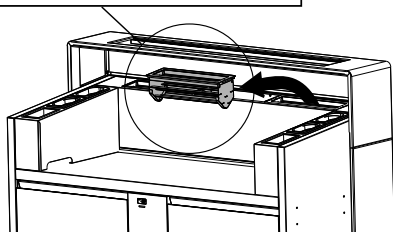
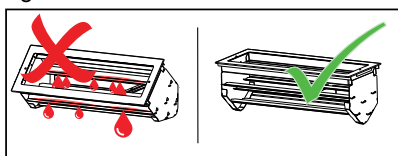
Nach der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen müssen die Fettfilter evtl. täglich gereinigt werden.

- Nehmen Sie die Fettfilter "G" heraus (siehe Abb. 1) und reinigen Sie sie in der Geschirrspülmaschine.



#### WICHTIGE HINWEISE

Halten Sie die Filter beim Herausnehmen senkrecht: Vermeiden Sie unbedingt, die Filter schräg zu stellen, damit heraustropfendes Fett nicht die darunter befindlichen Aktivkohlefilter verunreinigt.



- Trocknen Sie die Filter nach der Reinigung sorgfältig ab und bauen Sie sie wieder ein.



#### WICHTIGE HINWEISE

Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem Einsatz des Geräts (mindestens einmal täglich), um zu verhindern, dass Kondenswasser in den Geruchsfilter gelangt und ihn kontaminiert. Wenn der Geruchsfilter verstopft ist, verliert er seine Funktionstüchtigkeit und muss ersetzt werden; daher muss der Zustand des Geruchsfilters wöchentlich geprüft werden, um ihn rechtzeitig regenerieren zu können.

### Satinierte Edelstahloberflächen

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie verkrusteten Schmutz, Fett und sonstige Kochrückstände von den abgekühlten Edelstahloberflächen mit lauwarmem Seifenwasser, mit oder ohne Spülmittel und einem Lappen oder Schwamm. Wischen Sie dabei in Richtung der Satinierung und wischen Sie häufig nach; verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsprodukte mit abrasiven Substanzen, Stahlwolle, Bürsten oder Metallschaber.



## VORSICHT

Reiben mit einer Kreisbewegung in Verbindung mit Schmutzpartikeln am Lappen bzw. Schwamm oder mit Metallgegenständen kann die Edelstahloberfläche beschädigen. Beschädigte Oberflächen verschmutzen leichter und korrodieren stärker.

Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

- Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocken Sie die Fläche nach der Reinigung gründlich ab.



#### WICHTIGE HINWEISE

Reinigen Sie Glas-, Metall- und Kunststoffteile nur mit nicht-aggressiven Reinigungsmitteln. Wechseln Sie sofort die Reinigungsprodukte, wenn Sie optische oder mit der Hand fühlbare Veränderungen der Oberflächen feststellen, und spülen Sie sie gründlich mit Wasser ab (Beispiele: Glas wird matt/zerkraht/anderweitig geschädigt oder Kunststoff verfärbt sich/schmilzt/wird anderweitig geschädigt oder auf Metall sind Rost/Flecken/Kratzer sichtbar). Trocknen Sie nach dem Nachspülen alles gewissenhaft ab.

#### Durch Hitze geschwärzte Oberflächen (bei Bedarf)

- 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.

Bauen Sie die Kochmodule, die seitlichen Behälter und alle anderen Komponenten nach der täglichen Reinigung wieder zusammen.

### J.1.4 Pflege des Geräts – Wöchentlich



#### WICHTIGE HINWEISE

Folgende Arbeitsschritte dürfen nur von entsprechendem geschultem Personal ausgeführt werden.

Am Ende der Arbeitswoche führen Sie die in *Pflege des Geräts – Täglich* beschriebenen Arbeiten sowie folgende Arbeitsschritte aus:

#### Reinigung der Kühlschubladen (siehe Abb. 1).

- Falls die Kühlschubladen "R" Lebensmittel enthalten, lagern Sie diese zur korrekten Konservierung in einen Kühlschrank um und reinigen die Schubfächer dann mit einem feuchten Lappen.
- Trocknen Sie die Schubladen sorgfältig ab und lassen Sie sie ein Stück geöffnet, um Geruchsbildung zu vermeiden. Wenn Sie die Schubladen mit Lebensmitteln befüllen, müssen Sie sie schließen und für eine korrekte Konservierung die Kühlfunktion wieder einschalten.

#### Abtauen der Kühlschubladen

Eine regelmäßige Reinigung der Schubladen verhindert die Kondensation von Feuchtigkeit und das Vereisen; allerdings kann ein intensiver Gebrauch in Verbindung mit besonderen

Umgebungsbedingungen ein Abtauen der Schubladen erforderlich machen.

Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Kühlgut aus der Schublade und legen Sie es bei Bedarf zur Kühllhaltung in einen anderen Kühlschrank.
- Schalten Sie die Kühlschublade AUS.
- Lassen Sie die Kühlschublade offen stehen und warten Sie, bis das Eis schmilzt. Entfernen Sie dann den Verschluss, um das Wasser abfließen zu lassen.
- Reinigen und trocknen Sie die Schublade gewissenhaft.

#### Regeneration der Aktivkohlefilter

- Ziehen Sie die Metallfettfilter "G" heraus und entfernen Sie die Aktivkohlefilter "F". Die Aktivkohlefilter müssen zwei Stunden lang bei 100 °C in den Backofen gelegt werden. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasser und achten Sie auf die Oberfläche, die noch stark erwärmt ist (hohe Temperatur).
- Bauen Sie nach der Regeneration die Aktivkohlefilter, die Metallfettfilter und alle anderen Komponenten wieder ein.

#### J.1.5 Filterreinigung, Regeneration und Auswechslung - Alarmcodes

Das Gerät ist mit einer digitalen Steuerung ausgestattet, das die in der folgenden Tabelle aufgeführten Alarmlmeldungen zur Filterreinigung, Regeneration u./o. Auswechslung ausgibt:

ALARM-CODE	BESCHREIBUNG	MASSNAHME
F1C	Reinigung der Metallfettfilter	<b>Die Fettfilter reinigen.</b>
F1R	Auswechslung der Metallfettfilter	<b>Die Fettfilter auswechseln.</b>
F2C	Regeneration der Aktivkohlefilter	<b>Die Aktivkohlefilter regenerieren.</b>
F2R	Auswechslung der Aktivkohlefilter	<b>Die Aktivkohlefilter auswechseln.</b>

## J.2 Fehlercodes

Kennzeichnung	Warnung	Ursache	Abhilfe (Benutzer)	Abhilfe (Kundendienst)
P1	Blinkender Temperaturfühler 1	Temperaturfühler 1 defekt	Den Kundendienst anrufen.	Siehe das Servicehandbuch.
P2	Blinkender Temperaturfühler 2, abwechselnd mit der Angabe „temp“.	Temperaturfühler 2 defekt		
HA1	Übertemperaturalarm in Fach 1, abwechselnd mit der Angabe „temp“.	Kälteaggregat defekt		
LA1	Untertemperaturalarm in Fach 1, abwechselnd mit der Angabe „temp“.			
HA2	Übertemperaturalarm in Fach 2, abwechselnd mit der Angabe „temp“.			
LA2	Untertemperaturalarm in Fach 2, abwechselnd mit der Angabe „temp“.			
EE	Alarm wegen Datenverlust in der EEPROM, abwechselnd mit der Angabe „temp“.	Elektronische Steuerung defekt	Das Gerät und die Netzstromversorgung ausschalten, dann das Gerät wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.	Kundendienst verständigen.




#### WICHTIGE HINWEISE

Die Fettfilter müssen unbedingt nach jedem **Ein-satz des Geräts gereinigt werden (auch mehrmals täglich)**.

#### J.1.6 Längere Außerbetriebnahme

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

- Schalten Sie die Kühlfunktion der Kühlschubladen AUS.
- Schalten Sie das Gerät AUS, indem Sie die Taste  (siehe Abb. 1) drücken und ca. zwei Sekunden lang gedrückt halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen.
- 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.



#### VORSICHT

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.

Nach Beendigung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.



#### VORSICHT

Beachten Sie die Anforderungen für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungsarbeiten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.



### J.3 Reparaturen und außerordentliche Wartung



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

---

## K ENTSORGUNG DES GERÄTS

---



### **WARNUNG**

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**

#### K.1 Entsorgung

Nach der Nutzungsdauer des Geräts müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

Je nach Modell müssen vor dem Verschrotten des Geräts die Türen abgenommen werden.

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

#### K.2 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.

---

## L BEILIEGENDE DOKUMENTATION

---

- Prüfberichte.
- Elektrischer Schaltplan.

- Installationsplan.
- Konformitätserklärung

NordCap GmbH & Co. KG  
Thalendorststraße 15  
28307 Bremen  
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0  
Telefax: +49 421 488650  
E-Mail: [bremen@nordcap.de](mailto:bremen@nordcap.de)

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath

by **NordCap**<sup>®</sup>

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL