

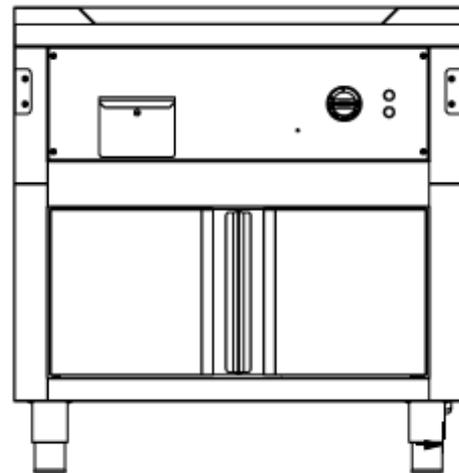


Installation-Benutzung-Wartung



Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

Teppanyaki Elektrisch



HINWEIS: Das Bild dient nur zur Illustration. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen im Interesse des Fortschritts ohne vorherige Ankündigung zu machen.

Inhaltsübersicht



Seite

	2
Inhaltsübersicht.....	3
Allgemeine Informationen.....	4
• Informationen für den Leser	4
• Warnung, Schilder und Symbole.....	4
• Allgemeine Informationen zum Gerät	6
• Verfahren zur Beantragung von Service und Garantie.....	6
Sicherheitshinweise.....	7
Technische Daten	8
• Daten-Tabelle	8
• Gesamtabmessung.....	9/10/11
Griff und Einbau.....	12
• Verpackung und Transport	12
• Handhabung und Heben	13
• Sicherheitsvorrichtungen und Zubehör.....	13
• Position und Fixierung.....	13
• Anschluss an das Stromnetz	14
Nutzung und Betrieb.....	15
• Bedienfeld Beschreibung.....	15
• Schalter ON/OFF.....	16
Routinemäßige Reinigung und Wartung.....	17
Störungsbeseitigung	18
Elektrisches Schaltschema	

Allgemeine Informationen

Informationen für den Leser



Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Um die für Sie interessanten Themen schnell zu finden, schlagen Sie im Index am Anfang der Anleitung nach. Dieses Handbuch wurde geschrieben für:

Alle Informationen richten sich an allgemeine Leser, d. h. an die Benutzer des Geräts.



Alle Informationen sind für spezielle Kategorien von Lesern bestimmt, d.h. für alle Fachleute, die zum Griff, Transport, zur Installation, Wartung, Reparatur und Verschrottung des Geräts befugt sind.

Die Fachkräfte können auch die Informationen für die allgemeinen Leser lesen, um sich gegebenenfalls ein vollständigeres Bild von den bereitgestellten Informationen zu machen.

Warnung, Schilder und Symbole



• Warnung

Warnungen werden mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet. Die Art und Quelle des Risikos sowie die Folgen werden zusammen mit Hinweisen zur Vermeidung der Gefahr beschrieben. Die Ränder der verwendeten Piktogramme und Signalwörter werden im Abschnitt „Zeichen“ und „Symbole“ erläutert

• Schilder



Gefahr durch Stromschlag oder Hochspannung Unmittelbare Gefahr
→ Nichtbeachtung führt zu Tod oder schweren Verletzungen (durch Stromschlag)



Heiße Oberfläche Gefährliche Situation
→ Nichtbeachtung führt zu Tod oder schweren Verletzungen (durch Stromschlag)



Warnung Schaden
→ Nichtbeachtung kann zu Schäden führen

	Verletzungsgefahr Mögliche Gefährdung -Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen
	PE → - Kabel an die Erde anschließen
	Wichtig - Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	HINWEIS - HINWEIS für spezielle Geräte
	Achtung - Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Benutzerzeichen - Informationen müssen vom Benutzer gelesen werden
	Zeichen des Technikers - Informationen müssen vom Techniker gelesen werden
	CE-Zertifizierung - Das Gerät verfügt über ein CE-Zertifikat

* Symbole

Symbole	Bedeutung	Erläuterung
1. 2.	Anweisung, Einzelschritt	Die Anweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge befolgt werden
Aufzählungszeichen, wie ",", "_", usw.	Anweisung, mehrstufig	Die Anweisung kann in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden
→	Anweisung, mehrstufig	Hier ist eine Aktion erforderlich

Allgemeine Informationen zum Gerät



Teppanyaki Electric ist ein ausgezeichnetes Kochgerät aus rostfreiem Stahl. Es verwendet eine Gitterplatte aus Edelstahl ST52 und ist mit einer Ölwanne und zwei oder drei Gasanschlüssen ausgestattet. Die Leistung beträgt 6 kW für drei Heizelemente und 18 kW für 9 Heizelemente. Das Gerät ist auch mit einem Thermostat ausgestattet, um die Kochtemperatur einzustellen (500 C bis 3000 C). Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät aufbewahren, um sie bei Bedarf nachschlagen zu können. Wenn das Gerät verkauft oder weitergegeben wird, sollte diese Anleitung mitgenommen werden. So kann der neue Benutzer die Funktionen des Geräts und andere wichtige Informationen nachlesen.

Verfahren zur Beantragung von Service und Garantie



• Service anfordern

Wenden Sie sich für alle Anforderungen an eines der autorisierten Servicezentren. Geben Sie bei der Anforderung von Serviceleistungen die auf dem Typenschild angegebenen Daten an und beschreiben Sie den Fehler.

• Garantie

gewährt 12 Monate Garantie unter bestimmten Bedingungen. lehnt jegliche Ansprüche bei Unfällen ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung von Vorschriften und/oder Nichtbeachtung von Warnhinweisen verursacht wurden. Nachfolgend sind Fälle aufgeführt, in denen die Garantie erlischt:

1. Unsachgemäße Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheitsstandards
3. Unterlassene Routinewartung
4. Ersetzen bestimmter Teile durch Nicht-Original-Ersatzteile
5. Nicht ordnungsgemäße Befolgung der Bedienungsanleitung

Wenn Sie Zweifel oder Fragen zu unserem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Händler

Sicherheitshinweise



 **Wichtig! Stellen Sie das Gerät vor der Installation auf eine feste, ebene, stabile und waagerechte Fläche und stellen Sie den Anschluss her.**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Teppanyaki Electric benutzen. Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Nachfolgend finden Sie Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Eine unsachgemäße Installation, Wartung, Reinigung oder Veränderung des Geräts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
2. Die Mechaniker müssen das Personal regelmäßig unterweisen, um Unfälle und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
3. Teppanyaki Electric darf nur von geschultem Personal benutzt werden.
4. Das Gerät darf NICHT in einem giftigen oder explosionsgefährdeten Bereich aufgestellt werden.
5. Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier usw. auf.
6. Stellen Sie das Gerät NICHT in nassen oder feuchten Räumen oder Bedingungen wie Regen oder in der Nähe von Wasserlecks usw. auf.
7. Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren.
Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Erhitzen von anderen Produkten als Lebensmitteln.
8. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
9. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, ziehen Sie das Stromkabel ab und lassen Sie es abkühlen.

10. Berühren Sie den Bereich  NICHT dieses Zeichen bedeutet heiße Oberfläche. Hüten Sie sich vor schweren Verbrennungen.
11. Versuchen Sie NICHT, das Gerät zu zerlegen oder zu reparieren. Alle Arbeiten müssen von autorisierten Mechanikern durchgeführt werden.



STROMSCHLAGEFAHR!

- Die Wartung und Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten und qualifizierten Mechaniker durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie die Frontplatte öffnen und auf den elektrischen Bereich im Inneren des Geräts zugreifen.



VERLETZUNGSRISIKO!

- Vermeiden Sie die Installation eines elektrischen Teppanyaki neben einer Fettfritteuse.
- Wasser könnte in die Fritteuse spritzen und den Benutzer verletzen.
- Es wird empfohlen, einen Sicherheitsabstand zwischen Teppanyaki und anderen Küchengeräten wie der Fritteuse einzuhalten.

Technische Daten

Daten-Tabelle



Tabelle 1 Technische Daten der Teppanyaki Electric

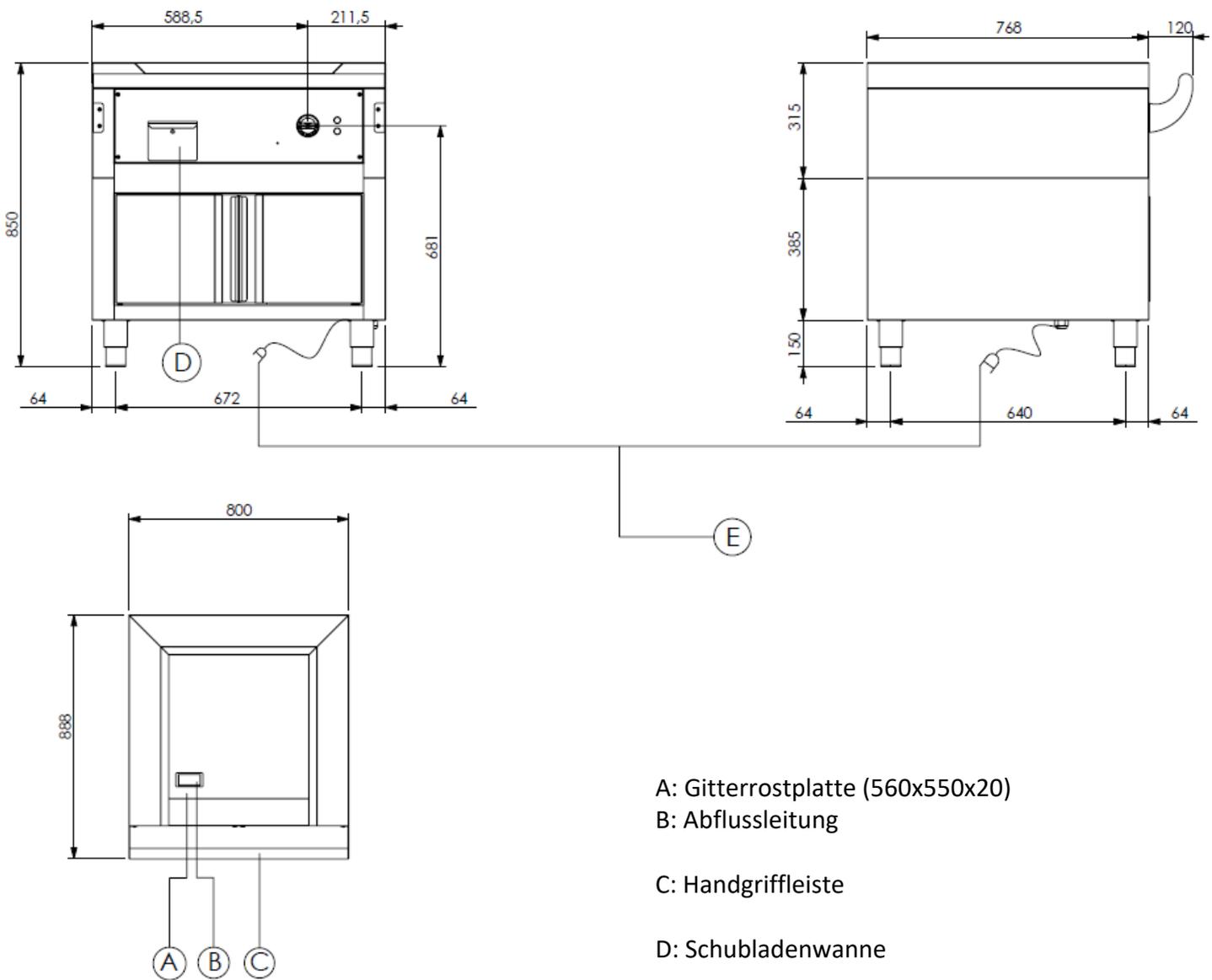
Technische Spezifikation						
Modell	TPGS1-E			TPGS2-E		
Gesamtabmessung (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
		800	770/870	850	1440	770/870
Abmessung der Griddleplatte (mm)	510	520	20	1150	520	20
Einstellung der Temperatur	50 ⁰ C – 300 ⁰ C			50 ⁰ C – 300 ⁰ C		
Anzahl der Heizgeräte	3 (Heizelemente)			6 (Heizelemente)		
Elektrischer Verbrauch	3 x 2 kW (jede Heizung) 6 kW			6 x 2 kW (jede Heizung) 12.0 kW		
Elektrischer Anschluss	3N AC 400 V ; 50 / 60 Hz			3N AC 400 V ; 50 / 60 Hz		
Erforderliche elektrische Versorgung (Ampere)	21			21		
Direkte Wärmeemission (kW)	4.22			4.22		
Latente Wärmeabgabe (kW)	5.12			5.12		
Dampfemission (kg/h)	7.64			7.64		

Modell	TPGS3-E		
Gesamtabmessung (mm)	Breite	Tiefe	Höhe
		1740	770/870
Abmessung der Griddleplatte (mm)	1440	520	20
Einstellung der Temperatur	50 ⁰ C – 300 ⁰ C		
Anzahl der Heizgeräte	9 (Heizelemente)		
Elektrischer Verbrauch	9 x 2 kW (jede Heizung) 16 kW		
Elektrischer Anschluss	3N AC 400 V ; 50 / 60 Hz		
Erforderliche elektrische Versorgung (Ampere)	32		
Direkte Wärmeemission (kW)	5.28		
Latente Wärmeabgabe (kW)	6.40		
Dampfemission (kg/h)	9.40		

Gesamtabmessung



TPI1-E



A: Gitterrostplatte (560x550x20)

B: Abflussleitung

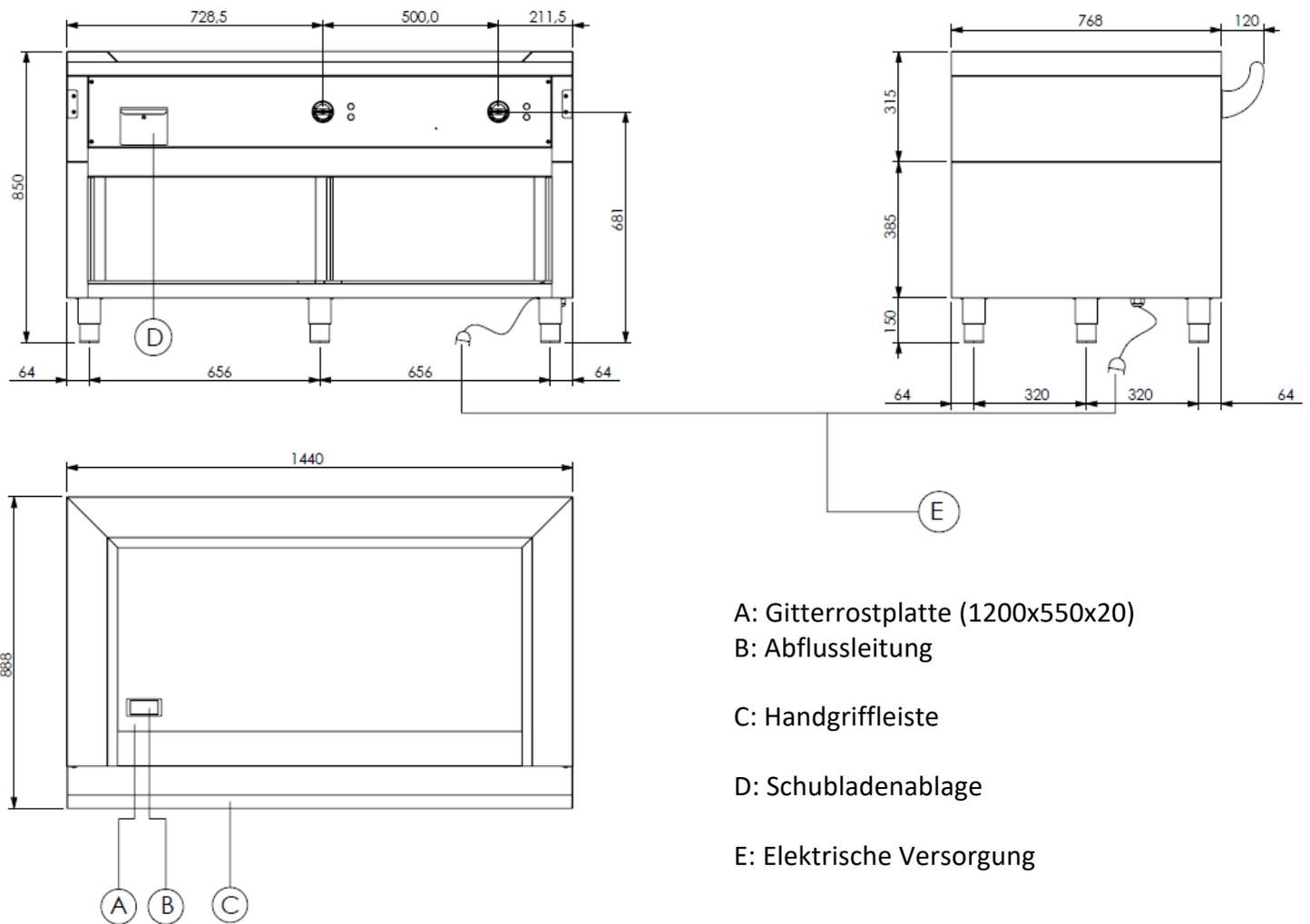
C: Handgriffleiste

D: Schubladenwanne

E: Elektrische Versorgung

Gesamtabmessung 

TPGS2-E



Griff und Einbau



Wichtig! Stellen Sie das Gerät vor der Installation auf eine feste, ebene, stabile und waagerechte Fläche und stellen Sie den Anschluss her.

Die folgenden Anweisungen sind für autorisierte und qualifizierte Installateure bestimmt. Vor der Durchführung von Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten muss der Installateur die örtlichen und gesetzlichen Vorschriften beachten. Trennen Sie vor der Installation die Stromzufuhr.

1. Dieses Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben. Die elektrischen Leitungen müssen gemäß den folgenden Vorschriften installiert werden:
 - a. Örtliche und internationale Normen
 - b. Örtliche Empfehlungen in Bezug auf Baunormen und Kodizes
 - c. Anweisungen und Vorschriften von Energieversorgungsunternehmen
 - d. Vorschriften über Maßnahmen zur Unfallverhütung
 - e. Vorschriften zur Brandverhütung
 - f. Geltende I.E.C.-Vorschriften (Internationale Elektrotechnische Kommission)
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzanstriche.
3. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für den Betrieb des Geräts ausreichend ist.
4. Stellen Sie das Gerät vor dem Testen in einen gut belüfteten Raum und halten Sie alle brennbaren Materialien fern.
5. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, schalten Sie bitte den Strom ab und trennen Sie die Gaszufuhr (falls vorhanden) an einem sicheren Ort.

Verpackung und Transport



• Verpackung

Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie platzsparend ist und sich für die jeweilige Transportart eignet.

Um den Transport zu vereinfachen, können einige Komponenten entfernt und für den Transport entsprechend geschützt und verpackt werden.

Die Verpackung enthält alle für das Be- und Entladen notwendigen Informationen. Beim Auspacken ist zu prüfen, ob alle Bauteile in der richtigen Menge vorhanden und unbeschädigt sind. Das Verpackungsmaterial muss gemäß den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäß entsorgt werden.

• Transport

Je nach Bestimmungsort können unterschiedliche Transportmittel verwendet werden.

Befestigen Sie die Verpackung während des Transports sicher auf dem Transportmittel, um ein unerwünschtes Verrutschen zu verhindern.

Griffe und Heben

Das Gerät kann mit einem Gabelstapler oder Hakengerät mit geeigneter Tragfähigkeit gegriffen werden. Prüfen Sie vor dem Anheben die Lage des Schwerpunkts der Last.

Sicherheitsvorrichtungen und Zubehör

Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die zusätzlichen Vorrichtungen müssen, falls erforderlich, während der Installation hinzugefügt werden, um die entsprechenden gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen. Für diese Geräte gibt es kein Zubehör.



Wichtig! Überprüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Position und Fixierung

1. Die Installation muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
2. Installieren Sie das Gerät gemäß der nationalen Sicherheitsnorm für elektrisch beheizte Standardgeräte.
3. Installieren Sie das Gerät unter einem Dunstabzug, um die Kochdämpfe zu entfernen.
4. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände um oder unter dem Teppanyaki Electric die für die Luftzirkulation erforderliche Luftmenge behindern.
5. Legen Sie alle brennbaren Materialien in der Nähe des Teppanyaki Electric weg.
6. Wenn das Gerät freistehend ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu Seiten- und Rückwänden ein. Besonders wenn das Gerät nahe an der Wand steht und nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist.
7. Stellen Sie das Gerät separat oder zusammen mit anderen Geräten entsprechend der empfohlenen Reichweite auf.
8. Stellen Sie den Teppanyaki Electric auf eine feste, ebene und horizontale Fläche.
9. Passen Sie die Höhe der vier Füße mit Hilfe von Halterungen an.
10. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie die Schutzfolie. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffe mit einem geeigneten Lösungsmittel.
11. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäß den nationalen Gesetzen.

Anschluss an das Stromnetz

1. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergleichen Sie die elektrischen Daten auf dem Typenschild (an der Seitenwand des Geräts) mit den örtlichen Stromversorgungsbedingungen. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Die Elektroinstallation muss von einem zugelassenen Installationsunternehmen unter Beachtung bestimmter lokaler und nationaler Vorschriften durchgeführt werden. Die Unternehmen sind für die Auslegung aller Vorschriften und die Durchführung der Installations- und Sicherheitsanweisungen verantwortlich. Die Warnschilder und Typenschilder müssen unbedingt beachtet werden.
3. Das Gerät ist mit einem Stromanschluss ausgestattet und mit einem Stromkabel und einer Steckdose verbunden.
4. Verlegen Sie das Netzkabel NICHT in der Nähe von Wärmequellen oder in der Nähe von Wasserlecks.

**WARNUNG!**

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, ist ein Erdungsanschluss erforderlich. Sie finden den Erdungsanschluss an den Klemmenbrettern, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind und an die das Erdungskabel angeschlossen werden muss.

Anwendung und Betrieb

Warnung



Dieses Gerät ist ein Elektroherd für den professionellen Einsatz. Es darf nur von autorisierten Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich das Gerät in einem guten Zustand befindet und stellen Sie es in einen gut belüfteten Raum. Nachfolgend finden Sie einige Vorwarnungen, die unbedingt beachtet werden müssen:

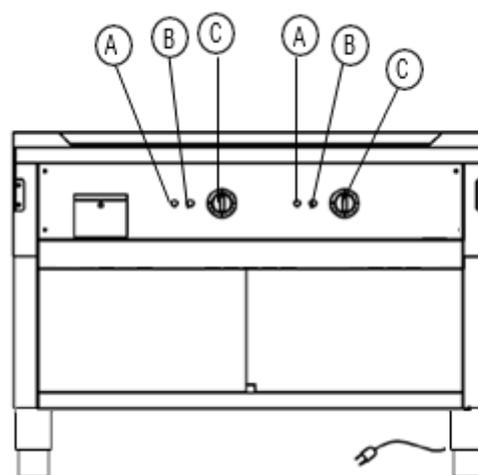
1. Bei einer anhaltenden Panne wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Mechaniker.
2. Der Benutzer ist nur für die tägliche Routinereinigung zur Wartung verantwortlich.
3. Qualifizierte Mechaniker müssen alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und Wartung gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.
4. Verwenden Sie diesen Teppanyaki-Elektroherd nur zum KÖCHEN JAPANISCHER GESCHMACKSKÖNIGE: SAUTÉING. Verwenden Sie den Teppanyaki Electric NICHT für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann als unsachgemäßer und gefährlicher Gebrauch angesehen werden. Bitte kontrollieren Sie das Gerät während des Betriebs.
5. Bevor Sie das Teppanyaki Electric zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie das Gerät sorgfältig, um Industrieöl/Schmiermittel zu entfernen.
6. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Teppanyaki Electric den Drehknopf auf die Position OFF.

Bedienfeld Beschreibung



Zum Beispiel: TPGS2-E

- A Grüne Kontrollleuchte
zeigt an, dass das Gerät EIN / AUS ist
- B Gelbe Kontrollleuchte
zeigt an, dass der Heizvorgang läuft
- C Thermostat-Drehknopf
zum Ein- und Ausschalten und zum Einstellen
der Temperatur auf der Kochstufe.



Schalter ON/OFF

- **Schalten Sie das Gerät ein**

1. Drehen Sie den Thermostat-Drehknopf nach rechts. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

2. Drehen Sie den Thermostat-Drehknopf erneut nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen. Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Heizvorgang läuft. Der Temperaturbereich reicht von 500 C bis zu 3000 C.

3. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Kontrollleuchte. Wenn die Temperatur sinkt, leuchtet die Lampe wieder auf.

- **Schalten Sie das Gerät aus**

1. Drehen Sie den Thermostatregler in die Nullstellung (0).

2. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, um anzuzeigen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Routinemäßige Reinigung und Wartung



Reinigen Sie das Gerät, um seine Funktionsfähigkeit und Haltbarkeit zu erhalten. Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern rufen Sie sofort Ihren Händler an und bitten Sie um Hilfe. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, diese Arbeit muss von einem Fachmann ausgeführt werden.

Für die routinemäßige Reinigung gehen Sie bitte wie unten beschrieben vor und beachten Sie die Warnhinweise:

Reinigung der Platte



1. Vergewissern Sie sich, dass der Gashahn auf Position UP steht, das Gerät geschlossen ist und der Trennschalter zum Trennen vom Stromnetz auf OFF steht.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Stahlteil täglich mit warmer Seifenlauge, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor enthält (Bleichmittel, Salzsäure usw.) und verwenden Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber, die eisenhaltige Partikel hinterlassen könnten. Diese Materialien könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät verursachen.
4. Tragen Sie ein geeignetes Entfettungsmittel auf die Platte auf und lassen Sie es einige Minuten einwirken.
5. Reinigen Sie die Platte gründlich mit einem Schwamm, spülen Sie sie mit reichlich Wasser ab und trocknen Sie sie.
6. Lassen Sie KEINE säurehaltigen Lebensmittel wie Essig, Salz, Zitrone usw. auf den Edelstahlteilen, da sie diese ruinieren können.
7. Waschen Sie das Gerät NIEMALS mit direktem Hochdruckwasserstrahl.
8. Wenn der Herd längere Zeit nicht benutzt wird, reiben Sie die Stahlteile mit einem feuchten Tuch und Vaselineöl leicht ab. Danach mit einer Schutzfolie umwickeln und das Gerät in einen gut belüfteten Raum stellen.



ACHTUNG!

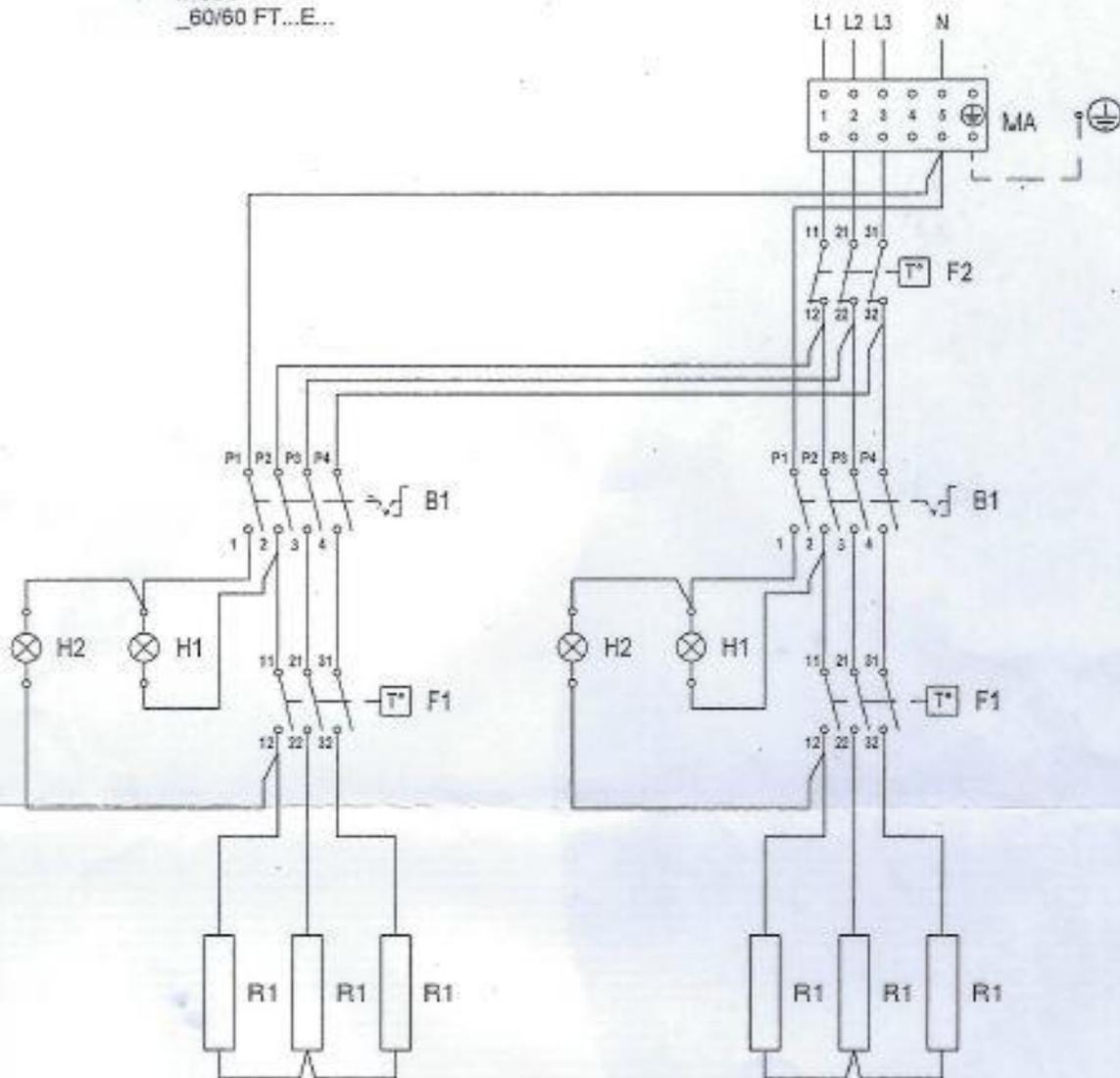
- ! Sollten Sie Schwierigkeiten mit der Bedienung der Beleuchtungs- und Steuergeräte haben, wenden Sie sich bitte umgehend an den Hersteller, der Ihnen die notwendige Hilfestellung geben wird
- ! Bitte überprüfen Sie das Gerät regelmäßig in einem Zeitraum von 6 Monaten. Wenden Sie sich an Ihren Händler, der Ihnen bei der Reparatur und der Einstellung des Intervalls behilflich sein wird.
- ! Alle Wartungsarbeiten müssen von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Störungsbeseitigung



NR.	PROBLEM	URSACHE	ABHILFEMASSNAHMEN
1.	Thermostat funktioniert nicht	Thermostat beschädigt	Prüfen und ersetzen. Thermostat beim Einstellen der Temperatur prüfen, Pin 1 und 2 müssen angeschlossen sein.
2.	Thermostat mit ON / OFF Schalter funktioniert nicht	ON/OFF-Schalter beschädigt	Prüfen und ersetzen. Prüfen Sie den Thermostat, wenn er eingeschaltet ist: Pin 5 und P5 müssen angeschlossen sein. Pin 6 und P6 müssen angeschlossen sein.
3.	Kontrollleuchte leuchtet nicht	Kontrolllampe beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Kein elektrischer Strom zwischen Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
4.	Heizelement funktioniert nicht	Heizelement beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Kein elektrischer Strom zwischen Heizelement, Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
5.	Die Temperatur des Backofens lässt sich nicht erhöhen/ aufheizen	Heizelement beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Kein elektrischer Strom zwischen Heizelement, Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
6.	Schütz funktioniert nicht	Spule beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Schütz beschädigt	Prüfen und ersetzen
7.	Gitterrostblätter Schwarzer Staubpartikel	Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reinigung	Wenn möglich, reparieren, sonst ersetzen Sie die Grillplatte.
		Grillplatten werden lange Zeit nicht benutzt und sind der Oxidation ausgesetzt	

MOD.
_60/60 FT...E...



- B1- INTERRUTTORE _ SWITCH _____
 INTERRUPTEUR _ SCHALTER _____
- F1- TERMOSTATO _ THERMOSTAT _____
- F2- TERMOSTATO DI SICUREZZA _ SAFETY THERMOSTAT _____
 THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER _____
- H1- LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN INDICATOR LIGHT _____
 LAMPE TEMOIN VERTE _ GRUNE KONTROLLAMPE _____
- H2- LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE INDICATOR LIGHT _____
 LAMPE TEMOIN ORANGE _ ORANGE KONTROLLAMPE _____
- MA- MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ POWER INLET TERMINAL BOARD _____
 BORNES ARRIVEE LIGNE _ ANSCHLUSSBRETT _____
- R1- RESISTENZA _ HEATING ELEMENT _____
 RESISTANCE _ HEIZKOERPER _____



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0