



ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ÖFEN SMART

KDMTE511
KDMTE61164
KDMT7511
KDMTE1111

INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHER SERVICE	4
2.	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	4
2.1	Bedienblende	4
2.2	Backen	5
3.	REINIGUNG	6
3.1	Manuelle Reinigung des Garraums	6
3.2	Halbautomatische Reinigung des Garraums	6
3.3	Reinigung der Gebläse	6
3.4	Reinigung der Türdichtung	6
3.5	Reinigung der Tür	6
3.6	Reinigung des äußeren Gehäuses	6
3.7	Stillstandszeiten	7
4.	MÖGLICHE DEFEKTE	7
5.	Kundendienst	7
6.	Entsorgung des geräts	7

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen. Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen Sicherheit und der anderer zusammengestellt.

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Sollte beim Empfang der Ware die Verpackung unvollständig oder beschädigt sein, ist folgende Aufschrift anzubringen: "WARENKONTROLLE VORBEHALTEN", unter Angabe des Schadens und mit Gegenzeichnung des Fahrers. Innerhalb von 4 Kalendertagen (nicht Arbeitstagen) ab dem Empfang ist eine schriftliche Beschwerde an den Händler zu richten. Über diesen Zeitraum hinaus werden Beschwerden nicht akzeptiert.

Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts.

Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Eine regelmäßige Kontrolle des Geräts (mindestens einmal pro Jahr) erhöht dessen Lebensdauer und garantiert den einwandfreien Betrieb.

Jeder Wartungseingriff am Gerät darf nur von Fachtechnikern ausgeführt werden, die für die Arbeiten ausgebildet wurden.

Vor jedem Wartungseingriff am Gerät muss die Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) unterbrochen werden und das Gerät abgekühlt sein.

Die zu wartenden Bauteile sind alle erreichbar, indem das linke Seitenprofil und die Rückseite des Geräts abgenommen werden.

Eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen aller vom Hersteller gewährten Haftungs- und Garantieansprüche.



GEFAHR VON VERBRENNUNGEN und VERLETZUNGEN!

- Die Temperatur der Außenflächen des Geräts kann 60 °C überschreiten. Nur die Bedienelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht bei der Handhabung der Speisenbehälter während und nach dem Garen: Die Temperaturen könnten sehr hoch sein. Zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Hitzeschutzkleidung tragen.
- Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzabdeckung der Gebläse entfernen; die sich bewegenden Gebläse und die noch heißen Heizwiderstände dürfen nicht berührt werden.
- **Die maximale Arbeitshöhe bezogen auf die Höhe der obersten Ebene, muss 160 cm vom Boden**

entfernt sein. Nach der Installation des Geräts das entsprechende  (beiliegende) Aufkleber-Symbol bei 160 Metern Höhe anbringen.

- Damit die Gerichte nicht zum Sieden gebracht werden, keine mit Wasser gefüllten Behälter oder bei Hitze schmelzende Speisen in größeren als solchen Mengen verwenden, die einfach zu kontrollieren sind. Aus diesem Grund nur Ebenen verwenden, die eine Sicht auf den Inhalt des Behälters ermöglichen. Beim Herausziehen des Backblechs mit heißer Flüssigkeit darauf achten, dass diese nicht überläuft:



STROMSCHLAGEFAHR

- Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Jede Änderung an der Elektroanlage, die evtl. für die Installation des Geräts notwendig ist, darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Stromversorgungsanlage muss mit einem funktionstüchtigen und genormten Erdanschluss ausgestattet sein.
- Beim festem Anschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Netz ein der Netzlast und den geltenden Vorschriften entsprechender Mehrpolschalter der Überspannungskategorie III (4000 V) mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten installiert werden (automatischer Leitungsschutzschalter).
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Bauteile. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Wasser- und Dampfstrahl gereinigt werden; insbesondere, wenn dieser auf die Belüftungsöffnungen der Metallflächen des Außengehäuses gerichtet wird.



BRANDGEFAHR

- Leicht entflammable Lebensmittel, wie z.B. Speisen auf Alkoholbasis, dürfen nicht gegart werden; es könnten Selbstentzündungen auftreten und somit Brände und Explosionen im Garraum entstehen.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist sicherzustellen, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (z. B. Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder andere brennbare Gegenstände) oder Reinigungsmittelrückstände im Garraum befinden.
- Den Garraum des Geräts immer sauber halten. Die Garflüssigkeiten (Fette) oder Lebensmittelrückstände könnten sich entzünden!

SICHERHEIT FÜR DEN BENUTZER

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch in industriellen und gewerblichen Küchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das für seinen korrekten Gebrauch geschult wurde. Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät während des Betriebs überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder und/oder Personen bestimmt, welche eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen bzw. fehlende Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät haben, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten, den Wasserhahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und einen Vertragskundendienst kontaktieren.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. es kann für alle Garvorgänge im Ofen von folgenden Produkten verwendet werden: Frische und tiefgekühlte Konditorei- und Backwaren sowie gastronomische Erzeugnisse; ebenso zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Gerichten und zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.
- Der Lärmpegel des eingeschalteten Geräts liegt unter 70 dB (A).

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

- Bei der ersten Benutzung des Geräts wird empfohlen, es für 40/50 Minuten und bei einer Temperatur von 220/230 °C leer einzuschalten. Auf diese Weise werden unangenehme (völlig normale) Gerüche beseitigt, die zum einen bei der Erhitzung der Wärmeisolierung entstehen, die den Garraum umgibt, und zum anderen auf die Erhitzung des Silikons der äußeren Abdichtung zurückzuführen sind.
- Säurehaltige Speisen dürfen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.
- Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden, um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Bei Verwendung von speziellen Reinigungsmitteln (Fettlösern) für Edelstahl prüfen, dass diese keine korrosiven Säuren enthalten (Chlor darf auch in verdünnter Form nicht vorhanden sein). Die Anweisungen und Warnhinweise des Reinigungsmittelherstellers genau befolgen und geeignete Schutzhandschuhe aus Gummi tragen.
- Auf keinen Fall Gegenstände aus Metall, Stahlwolle oder Schaber verwenden, welche die behandelten Oberflächen beschädigen können.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Bei der Verteilung der Speisen im Garraum einen Abstand von mindestens 40 cm zwischen zwei Backblechen halten, um die Luftzirkulation nicht zu stark zu behindern.
- Keine Backbleche mit zu hohen Kanten verwenden: Diese bilden eine Barriere, welche die Luftzirkulation behindert.
- Den Ofen vor jedem Garen vorheizen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Für ein möglichst einheitliches Garen die Speisen gleichmäßig auf jedem einzelnen Backblech verteilen und dabei die Stückgröße, Schicht oder Dicke berücksichtigen.
- Die Speisen möglichst nicht im Garraum salzen.
- Für die Kontrolle des korrekten Verlaufs des Garzyklus die Beleuchtung im Garraum verwenden: Die Tür nicht unnötigerweise öffnen; dies verursacht Energieverschwendungen und verlängerte Garzeiten.

RESTRISIKEN

- Nach dem Garen die Tür vorsichtig öffnen, damit die Hitze nicht zu stark austritt und Verbrennungen verursachen könnte.
- Während des Ofenbetriebs auf die heißen Bereiche der Außenfläche achten (am Gerät gekennzeichnet).
- Den Türgriff nicht zum Transport verwenden.
- Der Abstelltisch und die Halterung müssen das Gewicht des Geräts tragen können und dieses korrekt aufnehmen können.
- Das Gerät beinhaltet elektrische Teile und darf niemals mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Vor Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr unterbrechen.

- Um falsche Verbindungen des Geräts zu verhindern, sind die jeweiligen elektrischen/Wasser-Anschlüsse am Gerät durch entsprechende Schilder gekennzeichnet.

1 TECHNISCHER SERVICE

- Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen.
- Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen und für die Sicherheit Dritter verfasst. Deshalb sollten Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts aufmerksam gelesen werden.
- Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantieanspruchs.
- Alle Tätigkeiten hinsichtlich der Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von technisch qualifizierten Installateuren vorgenommen werden, wobei die Anweisungen der Herstellerfirma und die geltenden nationalen Verordnungen zu beachten sind.
- Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Hinweis: Unsachgemäßer Gebrauch oder Fehlanwendung des Geräts sowie die Missachtung der Installationsvorschriften befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.

2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

2.1 Bedienblende

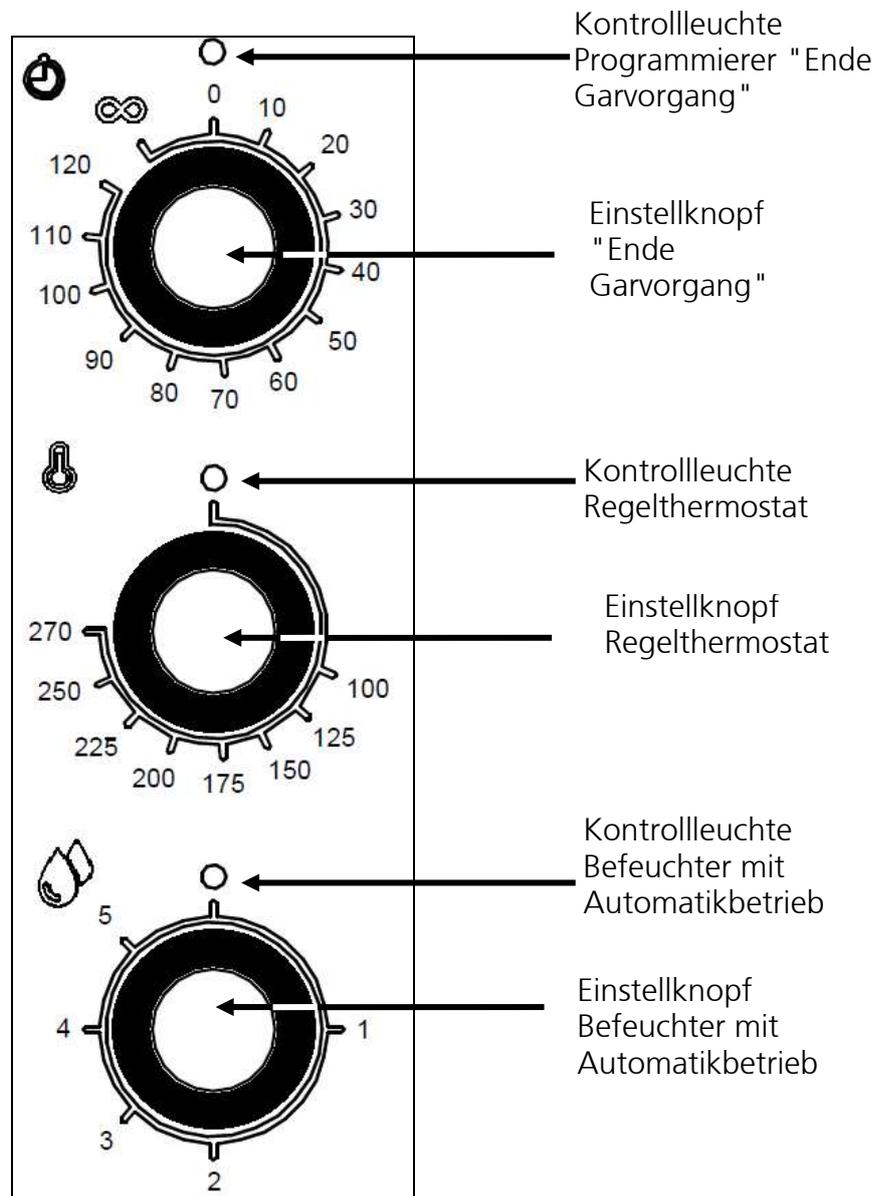


Abb.1

Programmierung der Garzeit - Der Ofen wird durch Drehen des Einstellknopfes (Abb.1) beim Symbol  (Dauerbetrieb) oder bei der gewählten Garzeit (bis zu 120 Minuten) gestartet; im letzteren Fall wird das Ende des Garvorgangs durch die automatische Abschaltung des Ofens signalisiert.

Programmierung der Gartemperatur - Den Einstellknopf des Regelthermostats (Abb. 1) auf die Temperatur stellen, die für den Garvorgang gewählt wurde.

Programmierung der Feuchtigkeits-/Dampfmenge - Um während des Ofenbetriebs (heiße Garkammer) Feuchtigkeit/Dampf zu erzeugen, den Knopf des automatischen Befeuchters (Abb.1) auf den gewünschten Wert (von 1 bis 5) drehen. Bei Drehen des Knopfes in die Position • (aus) wird der Befeuchter ausgeschaltet.

Wichtig

- Wird Einstellknopf auf "1" bis "4" gestellt, erzeugt der Befeuchter Feuchtigkeit/Dampf (Wassereinspritzung in den Garraum) in Zeitintervallen, die automatisch festgelegt und zyklisch wiederholt werden. (Je höher die Zahl, desto länger ist die Betriebszeit des Befeuchters, was einer höheren Feuchtigkeits-/Dampferzeugung entspricht).
- Durch Drehen des Knopfes in Position "5" wird die automatische Steuerung des Befeuchters deaktiviert, dessen Funktion in einer andauernden Wassereinspritzung in den Garraum besteht (kontinuierliche Feuchtigkeits-/Dampfproduktion).
- Vor der Inbetriebnahme des automatischen Befeuchters ist die Temperatur im Garraum auf einen Wert von mindestens 120°C zu stellen, um die Produktion von Feuchtigkeit/Dampf zu optimieren.

Die Kontrollleuchte des Programmiergeräts "Ende des Garvorgangs" - Das grüne Licht am Programmiergerät (Abb.1) zeigt an, dass der Ofen in Betrieb steht und die Garzeit aktiv ist.

Kontrollleuchte Regelthermostat - Die orangefarbene Kontrollleuchte des Regelthermostats (Abb.1) erlischt jedes Mal, wenn die programmierte Temperatur im Garraum erreicht ist. Schaltet sich erneut ein, wenn der Thermostat einschreitet, um diese Temperatur wieder zu erreichen.

Kontrollleuchte des automatischen Befeuchters - Die orangefarbene Kontrollleuchte des automatischen Befeuchters (Abb.1) zeigt an, dass das Wasser-Magnetventil in Betrieb steht und somit Feuchtigkeit/Dampf im Garraum erzeugt wird.

Innenbeleuchtung des Ofens - Wenn der Ofen in Betrieb steht, ist die Innenbeleuchtung stets eingeschaltet.

Zum Ausschalten des Ofens - Die Drehknöpfe des Programmiergeräts "Ende des Garens" und jene des Thermostats in die Aus-Position stellen. Nach der Benutzung den vor dem Gerät befindlichen Wasserabsperrhahn schließen und die Stromversorgung ausschalten.

2.2 Backen

Beim Backen ist der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor die Lebensmittel in das Backrohr kommen. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, können die Lebensmittel eingeführt werden; die Backzeit überprüfen. Den Ofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu erhalten.

- **Konvektionsgaren (trockene Hitze)** - Den Ofen einschalten und den Drehknopf des Thermostats auf die gewünschte Temperatur stellen.
- **Konvektionsgaren + Feuchtigkeit/Dampf (trockene Hitze + feuchte Hitze)** - Den Ofen in Betrieb setzen. Den Einstellknopf des Thermostats auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknopf für die Befeuchtung im Automatikbetrieb auf die gewählte Feuchtigkeits-/Dampfmenge stellen.
- **Auftauen** - Den Ofen einschalten und die Einstellknöpfe des Thermostats und des automatischen Befeuchters in die Aus-Position drehen (•).

3. REINIGUNG

3.1 Manuelle Reinigung des Garraums

Aus Hygienegründen sollte der Garraum täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Durch eine korrekte Reinigung wird zudem die Bildung von Korrosion im Garraum verhindert und die Gefahr eines Verbrennens von Fetten und Speiserückständen verhindert, die sich mit der Zeit ansammeln.

Für eine einfachere Reinigung die Seitengitter entfernen. Die Reinigungsmittel dürfen weder scheuernde Stoffe noch Säuren/korrosive Stoffe enthalten. Sollten keine geeigneten Reinigungsmittel vorhanden sein, genügt es, den Garraum mit einem mit lauwarmem Wasser getränkten Schwamm oder lauwarmem Wasser und etwas Essig zu reinigen. Gründlich abspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden) und mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen. Die Seitengitter werden separat gereinigt und wieder eingebaut. Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums

Einen spezifischen Fettlöser für Edelstahl auf die Innenwände des Garraums, die Seitengitter, die Gebläseabdeckung (nicht durch das Gitter die Gebläse ansprühen) und auf die Innenscheibe der Tür sprühen.

Das Produkt circa 20 Minuten bei geschlossener Tür einwirken lassen.

Ofen einschalten und Temperatur auf 100-120 °C regeln.

Einen Zyklus mit 100% Dampf (Einstellknopf automatischer Befeuchter auf Position „5“) etwa 15 Minuten lang ausführen.

Ofen nach erfolgtem Zyklus ausschalten, Garraum abkühlen lassen und gründlich ausspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden).

Mit einem Heizzyklus trocknen; dabei die Temperatur circa 10 Minuten auf 180-200 °C stellen (ggf. Zyklus wiederholen).

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

3.3 Reinigung der Gebläse

Die Gebläse müssen regelmäßig mit speziellen kalklösenden Produkten gereinigt werden. Die Reinigung muss an allen Teilen erfolgen, wobei etwaige Kalk-Verkrustungen zu entfernen sind. Zum Erreichen der Gebläse muss die Gebläseabdeckung ausgebaut werden. Nach der Reinigung die Schutzabdeckung in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

3.4 Reinigung der Türdichtung

Aus betriebstechnischen und Hygienegründen sollte die Türdichtung täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Gründlich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Etwaige Verkrustungen oder Speiserückstände müssen sehr vorsichtig und ohne scharfe Werkzeuge aus Metall entfernt werden, welche die Dichtung irreparabel beschädigen könnten.

3.5 Reinigung der Tür

Die Innenscheibe der Tür des Garraums kann mit demselben Fettlöser gereinigt werden, der für die manuelle Reinigung des Garraums verwendet wird; anderenfalls kann ein normaler(ungiftiger) Glasreiniger verwendet werden. Ein handelsüblicher Glasreiniger ist auch zum Reinigen der Außenscheibe der Tür einsetzbar. In jedem Fall kann einfach lauwarmes Seifenwasser benutzt werden. Nach dem Spülen die Glasfläche gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Sollte sich zwischen den beiden Türscheiben eine Trübung bilden, kann diese entfernt werden, weil die Scheiben inspektionierbar sind.

3.6 Reinigung des äußeren Gehäuses

Die Außenflächen aus Stahl werden mit einem Tuch, das mit lauwarmem Seifenwasser oder mit lauwarmem Essigwasser getränkt wurde, gereinigt, gut gespült und mit einem weichen Tuch getrocknet.

Werden handelsübliche Spezialprodukte verwendet, müssen diese den Anforderungen der Reinigung entsprechen, welche im Abschnitt "Informationen für den Benutzer" angegeben sind.

Es sei darauf hingewiesen, dass auch die Reinigung des Abstelltisches für das Gerät oder des Fußbodens in der Nähe des Geräts nicht mit korrosiven Säuren ausgeführt werden darf (z.B. Salzsäure), da die von diesen abgegebenen Dämpfe das Außengehäuse aus Stahl angreifen und beschädigen können und die elektrischen Bauteile im Gerät unwiderruflich angreifen könnten.

3.7 Stillstandszeiten

Wenn das Gerät für einen langen Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es von der Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) und von der Wasserversorgung getrennt werden. Es sollte eine gründliche Innen- (Garraum) und Außenreinigung stattfinden, wobei insbesondere etwaige Salzreste zu entfernen sind, welche auf der Edelstahlfläche Korrosion verursachen könnten.

Zudem sollte das Gerät mit Sprays auf Ölbasis (z.B. Vaselineöl) geschützt werden, die auf die Edelstahlfläche gesprüht werden und eine wirksame Schutzschicht bilden. Die Tür des Garraums etwas geöffnet lassen. Mit einer geeigneten Plane wird das Gerät vor Staub geschützt.

4. MÖGLICHE DEFEKTE

Art des Defekts	Ursache des Defekts	Korrekturmaßnahme
Kontrollleuchten der Bedienblende vollständig ausgeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	- Falscher Anschluss an das Stromnetz	- Netzanschluss kontrollieren
	- Keine Netzspannung	- Versorgungsspannung wieder herstellen.
	- Thermosicherung aktiviert.	- Rückschaltung der Thermosicherung
Garzyklus eingestellt: Ofen funktioniert nicht	- Tür geöffnet oder nur halb geschlossen	- Tür korrekt schließen.
	- Türsensor beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	- Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- Wasseranschluss kontrollieren.
	- Absperrhahn geschlossen.	- Hahn kontrollieren.
	- Wassereinflussfilter verstopft.	- Filter reinigen.
	- Elektroventil Wassereinfluss beschädigt.	- Fachtechniker kontaktieren
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	- Falsche Montage der Dichtung	- Montage der Dichtung kontrollieren.
	- Dichtung beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
	- "Hake"-Griff schlecht angepasst	- Fachtechniker kontaktieren
Ofen gart nicht gleichmäßig	- Einer der Motoren ist blockiert oder dreht sich mit niedriger Drehzahl	- Fachtechniker kontaktieren
	- Motoren führen keinen Richtungswechsel aus	- Fachtechniker kontaktieren
	- Heizwiderstand nicht versorgt oder beschädigt.	- Fachtechniker kontaktieren
Garraum-Lampe (LED) funktioniert nicht	- Lampe (LED) beschädigt	- Lampe (LED) austauschen
Die thermische Sicherheitseinrichtung wird fortlaufend aktiviert	- Gerät beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
	- Regelthermostat beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren

5. Kundendienst

Dieses Gerät wurde für optimale Betriebsergebnisse vor dem Verlassen des Werks von erfahrenen Fachtechnikern endgeprüft und eingestellt. Jede Reparatur oder Einstellung muss äußerst sorgfältig und vorsichtig durchgeführt werden; dabei sind nur Originalersatzteile zu verwenden.

Aus diesem Grund ist immer der Vertragshändler, über den der Kauf erfolgte, oder unser nächster technischer Kundendienst zu kontaktieren, wobei die Art der Störung und das in Ihrem Besitz befindliche Gerätemodell anzugeben sind. Die Adapter für die Anpassung an andere Gasarten liegen dem Gerät bei und gehören somit zum Lieferumfang beim Kauf oder der Übergabe.

6. Entsorgung des geräts

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen (Ökologische Inseln/Umweltplattformen) für elektrischen und elektronischen Abfall abgeben. Alle Geräte werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien hergestellt (Edelstahl, verzinktes Blech, Eisen, Kupfer, Aluminium usw.), die mehr als 90% des Gesamtgewichts des Geräts ausmachen. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromversorgungskabel entfernt und der Mechanismus zum Verschließen von Fächern und/oder Hohlräumen, falls vorhanden, entfernt wird. Die getrennte Abfallsammlung und die folgenden Behandlungen sowie Recycling und Entsorgung tragen zur Herstellung von Geräten aus Recyclingmaterial bei und schränken die negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit ein, die durch eine unangemessene Abfallverwaltung entstehen könnten. Die illegale Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers führt zur Anwendung einer Ordnungsstrafe.

