

ELEKTROBACKOFEN

GEBRAUCHS- UND
BEDIENUNGSANLEITUNG MODD.
EHTE776D
rev. 0

Verzeichnis

1. Technischer Dienst

2. Allgemeine Warnungen

3. Technische Daten

4. Anweisungen für den Installateur

5. Gebrauchsanweisung (für den Benutzer)

6. Restrisiken (für den Anwender)

7. Verwendung des Bedienfelds

8. Kochen im Backofen

9. Tipps zum Kochen

10. Routinemäßige Reinigung und Wartung

11. Technische Hilfe

12. Informationen für die Verbraucher

13. Verdrahtungsschemata

1. Technischer Dienst

Eine technische Überprüfung ein- oder zweimal im Jahr trägt zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet einen besseren Betrieb.

Achten Sie darauf, dass die Wartung ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.

Bei Ersatzteilbestellungen oder Auskünften über das Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (die Daten sind auf dem Schild „Technische Daten“ auf der Rückseite des Backofens angegeben).

2. Allgemeine Warnungen

Sehr wichtig: Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät auf, um sie bei Bedarf nachschlagen zu können. Diese Warnhinweise wurden zu Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen:

- Wenn die Verpackung bei Erhalt der Ware beschädigt ist, ist auf dem Lieferschein zu vermerken: „ICH VERWEISE AUF DAS RECHT ZUR KONTROLLE DER WAREN“, der Schaden ist zu spezifizieren, und der Fahrer muss die Annahme unterschreiben; eine schriftliche Reklamation ist innerhalb von 4 Kalendertagen nach Erhalt der Ware an den Verkäufer zu richten. Nach Ablauf dieser Frist wird keine Reklamation mehr anerkannt.
- Die Innentemperatur des Lagers darf nicht unter -9°C liegen; andernfalls werden die Thermostate (Regel- und Sicherheitsthermostate) der Maschine beschädigt. Die Nichtbeachtung dieses Verbots entbindet den Hersteller des Geräts von jeglicher Verantwortung.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem und entsprechend geschultem Personal verwendet werden.
- Alle Änderungen, die an der elektrischen Anlage vorgenommen werden müssen, um die Installation des Geräts zu ermöglichen, dürfen nur von kompetentem Personal durchgeführt werden.
- Es ist gefährlich, die Eigenschaften des Geräts zu verändern oder zu versuchen, sie zu verändern.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit direktem Wasserstrahl, da das Eindringen von Wasser die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen kann.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, und lassen Sie es abkühlen.
- Legen Sie bei weit geöffneter Kipptür keine Gegenstände auf die Oberfläche, da die Türscharniere irreparabel beschädigt werden könnten.
- Versuchen Sie nicht, die regelmäßigen Kontrollen oder eventuelle Reparaturen selbst durchzuführen. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

N.B.: Unsachgemäßer oder falscher Gebrauch und Nichtbeachtung der Montageanleitung entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung. In diesem Zusammenhang sind die Richtlinien im Abschnitt „POSITIONIERUNG“ strikt einzuhalten.

3. Technische Daten

Abmessungen des Geräts LxTxH (mm)	784x752x634
Gewicht (kg)	56
Maximale Belastung pro Fach GN1/1-600x400mm (kg)	4 – 2
Höchstlast GN1/1-600x400mm (kg)	16 - 8
Konvektionsheizelement (kW)	3
Max. aufgenommene Leistung (kW)	6,4
Versorgungsspannung (V)	380/400 2N (50Hz)
Durchmesser des Stromkabels	5 x 2,5 mm ²
Typ des Kabels	H07RN-F
Anschluss eines elektrischen Kabels	Typo Y
Gehäuse	I
Schutzgrad gegen Feuchtigkeit	IPX3
Wasserdruck (kPa)	100-200

Der Geräuschpegel des Geräts liegt im Betrieb unter 70 dB (A).

Das Schild "Technische Daten" befindet sich an der Seitenwand des Geräts.

4. Anweisungen für den Installateur

Die folgenden Anweisungen richten sich an den qualifizierten Installateur, um sicherzustellen, dass er die Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen durchführt. Alle Arbeiten müssen bei abgeschalteter Stromversorgung des Geräts durchgeführt werden.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die spezielle Klebefolie, die die Teile aus Edelstahl schützt. Lassen Sie keine Klebstoffreste auf den Oberflächen zurück. Falls erforderlich, entfernen Sie diese sofort mit einem geeigneten Lösungsmittel.

Positionierung- Stellen Sie das Gerät vollkommen waagerecht auf einen Tisch oder eine ähnliche Unterlage (der Tisch oder die Unterlage muss mindestens 85 cm über dem Boden sein). Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu den Seiten- und Rückwänden auf, damit die natürliche Belüftung frei um das Gerät herum zirkulieren kann. Die Belüftung des Geräts erfolgt über spezielle Öffnungen in den Metallwänden des Außengehäuses und gewährleistet Effizienz und Langlebigkeit. Aus diesem Grund ist es strengstens untersagt, diese Lüftungsöffnungen auch nur teilweise oder für kurze Zeit zu blockieren. Die Nichtbeachtung dieses spezifischen Verbots entbindet den Hersteller des Geräts von jeglicher Verantwortung und führt zum sofortigen Erlöschen jeglicher Garantieansprüche für das Gerät, da die konstruktive Konformität des Geräts absichtlich beeinträchtigt wurde. Darüber hinaus ist das Gerät nicht zum Einbau und zur Aufstellung in Gruppen mit anderen identischen Geräten geeignet.

Elektrischer Anschluss - Das Gerät muss nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie den Anschluss vornehmen, vergewissern Sie sich über Folgendes:

- die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromversorgungssystems mit den Werten auf dem am Gerät angebrachten Schild "Technische Daten" übereinstimmen; - das Begrenzungsventil und das System für die Belastung des Geräts geeignet sind (siehe Schild "Technische Daten"); - das Stromversorgungssystem über einen angemessenen Erdungsanschluss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen verfügt; - ein omnipolarer Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, der für die Belastung bemessen ist und den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entspricht, zwischen dem Gerät und dem Netz bei direktem Anschluss an das Netz angebracht ist;
- die gelb/grüne Erdungsleitung nicht durch den Schalter unterbrochen wird; - die Versorgungsspannung während des Betriebs des Geräts nicht um $\pm 10\%$ vom Nennwert abweicht; - das Netzkabel nach dem Einstecken in die Klemmleiste nicht mit heißen Teilen des Herdes in Berührung kommt.
- wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller, vom technischen kundendienst oder von einer qualifizierten person ersetzt werden, um jegliche gefahr zu vermeiden.

Anschluss an das Wassernetz -Das Gerät muss mit enthärtetem Trinkwasser mit einem Härtegrad von 0,5° F bis 3°F gespeist werden (die Verwendung eines Enthärters ist obligatorisch, um die Bildung von Kalk im Inneren der Kochkammer zu verringern), und der Druck muss zwischen 100 und 200 kPa (1,0 - 2,0 bar) liegen.

Der Anschluss an das Wassernetz erfolgt über das 3/4"-Magnetventil mit Gewinde auf der Rückseite (unten) des Geräts, das zwischen einem mechanischen Filter und einem Ein/Aus-Hahn eingebaut wird (vor dem Anschluss des Filters muss eine gewisse Wassermenge abfließen, um eventuelle Abfälle aus der Leitung zu entfernen).

Dampfaustritt

Das Gerät ist mit einem speziellen Metallrohr (DN30) ausgestattet, um den Dampf aus dem Garraum abzuführen.

An dieses Rohr, das aus der Rückseite des Gehäuses herausragt, dürfen keine anderen Rohrtypen angeschlossen werden.

Bei Nichtbeachtung dieses speziellen Verbots kann der Hersteller jegliche Verantwortung für eine mögliche Fehlfunktion des Geräts und eine schlechte Qualität der Garvorgänge ablehnen.

Eine Vergrößerung der Länge des ursprünglichen Abluftrohrs kann zu anormaler Kondensation im Inneren des Garraums führen. Um zu verhindern, dass Dampf aus dem Abluftrohr austritt, muss das Gerät unter der Dunstabzugshaube oder dem Anschluss an die Dunstabzugshaube platziert werden, die für das verwendete Gerätmodell vorgesehen ist.

Wasserabfluss- An der Rückseite des Geräts befindet sich ein Abflussrohr (siehe Abb. 1) zur Entleerung des Garraums. Dieses Rohr muss mit einem dampftemperaturbeständigen Rohr (90°C-100°C) mit einem Innendurchmesser von 30 mm (DN 30) verbunden werden. Um Verstopfungen zu vermeiden, ist es am besten, ein starres Rohr zu verwenden und darauf zu achten, dass es nirgendwo in der Abflussleitung einen Knick gibt.

Außerdem muss die Abflussleitung auf ihrer gesamten Länge ein Gefälle (mindestens 5 %) aufweisen (die Länge vom Abflussrohr des Geräts bis zur Abflussstelle darf 2 m nicht überschreiten). Die Ablaufleitung muss in einen offenen Bodenablauf münden (Abb.2). Außerdem muss ein freier Luftspalt von mindestens 25 mm vorhanden sein (Abstand zwischen der aus dem Gerät kommenden Abflussleitung und dem Trichter des Abflusstandrohrs). In jedem Fall darf die an das Abflussrohr des Geräts angeschlossene Leitung nicht direkt mit der Abflussstelle in Berührung kommen, um die geltenden Hygienestandards zu erfüllen. Es ist ratsam, einen geeigneten Siphon in die Leitung einzubauen, die den Abfluss des Geräts mit dem Grauwassersystem verbindet, um zu verhindern, dass der Dampf wieder aus dem Abfluss austritt.

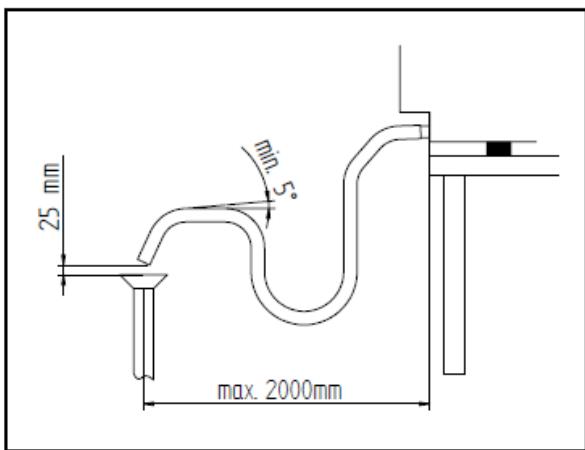


ABB 1

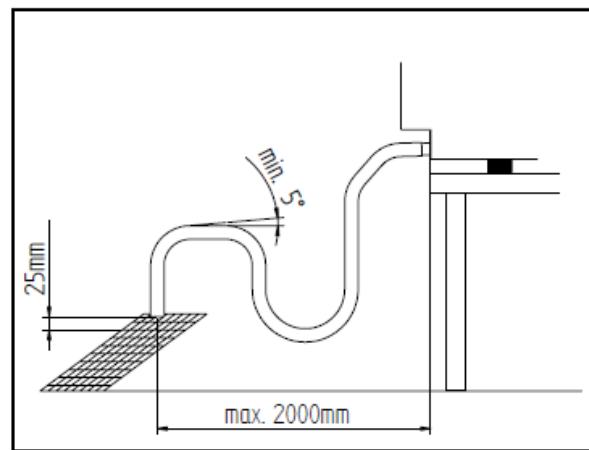
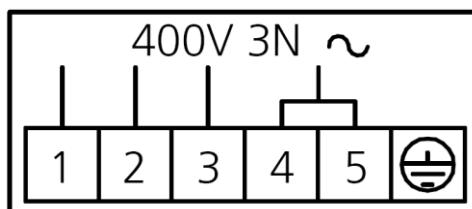


ABB 2

Anschließen des Netzkabels -

Um die Netzanschlussplatte zu erreichen, entfernen Sie die linke Seite des Geräts. Lösen Sie die Kabelklemme auf der Rückseite (unten) des Geräts und führen Sie das Kabel bis in die Nähe des Klemmenbretts durch. Legen Sie die Kabel so an das Klemmenbrett an, dass sich das Erdungskabel im Falle eines Rückwärtsziehens als letztes von seiner Klemme löst. Schließen Sie die drei Phasenleitungen an die mit "1", "2" und "3" gekennzeichneten Klemmen, den Nullleiter an die mit "4" oder "5" gekennzeichnete Klemme und die Erdungsleitung an die in der folgenden Abbildung gezeigte Klemme an:



(dieser elektrische Anschlussplan befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts für die Stromversorgung). Ziehen Sie die Kabelklemme fest und bringen Sie die linke Seitenwand des Geräts wieder an.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Leistungsfähigkeit zuvor gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen überprüft werden muss.

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten über die entsprechende, mit dem Symbol gekennzeichnete Klemme hergestellt werden. Der Potentialausgleichsleiter muss einen Mindestdurchmesser von 2,5 mm² haben. Die Potentialausgleichsklemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Sicherheitsthermoschalter - Das Gerät ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermoschalter ausgestattet. Er schützt vor gefährlichen Übertemperaturen, die versehentlich im Inneren des Geräts entstehen könnten. Diese Vorrichtung befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

5. Gebrauchsanweisung (für den Benutzer)

Bei der ersten Inbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, das Gerät etwa eine Stunde lang bei maximaler Temperatur unbelastet laufen zu lassen. Auf diese Weise werden unangenehme Gerüche, die durch die Wärmeisolierung und das restliche Arbeitsfett entstehen, beseitigt.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d. h. zum Garen von Speisen im Backofen. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen.

Das Gerät kann zum Garen von Desserts, Pizza, Fleisch, Fisch, Gemüse, zum Gratinieren und zum Wiederaufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen verwendet werden.

Lassen Sie beim Einschieben von Speisen in den Garraum einen Abstand von mindestens 40 mm zwischen den Töpfen, um die Luftzirkulation nicht zu sehr zu behindern.

Verwenden Sie keine Töpfe mit überhöhten Rändern: Ränder sind Barrieren, die die Zirkulation der heißen Luft verhindern.

Heizen Sie den Ofen vor jedem Garvorgang auf, um eine maximale Gleichmäßigkeit zu erreichen.

Salzen Sie die Speisen nicht im Garraum.

6. Risiken (für den Anwender)

Öffnen Sie die Tür nach einem Garvorgang vorsichtig, um einen heftigen Hitzestrom zu vermeiden, der Verbrennungen verursachen könnte.

Achten Sie während des Betriebs des Backofens auf die heißen Zonen (auf dem Gerät markiert) seiner Außenflächen.

Stellen Sie das Gerät auf eine Bank oder eine ähnliche Unterlage in einer Höhe von mindestens 85 cm über dem Boden. Der Tisch oder die Unterlage muss in der Lage sein, das Gewicht des Geräts zu tragen und es korrekt aufzustellen. Das Gerät enthält elektrische Teile und darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden. Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Schalten Sie vor jedem Reinigungsvorgang die Stromversorgung des Geräts aus.

Um ein falsches Anschließen des Geräts zu vermeiden, sind die entsprechenden Strom- und Wasseranschlüsse durch Kennzeichnungsschilder gekennzeichnet.

Benutzen Sie nicht den Türgriff, um das Gerät zu bewegen (die Glasscheibe könnte brechen).

Wenn die Kipptür weit geöffnet ist, legen Sie keine Gegenstände auf die Innenfläche, um die Türscharniere nicht dauerhaft zu beschädigen.

7. Verwendung des Bedienfelds

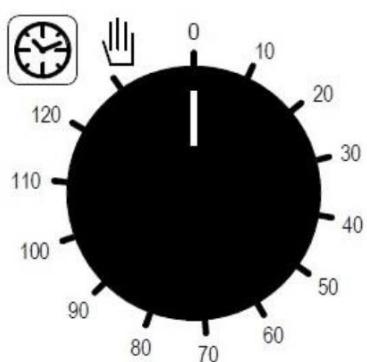


Abb.3

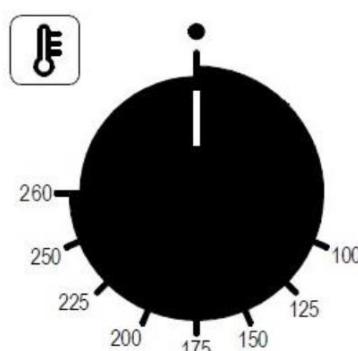


Abb.4

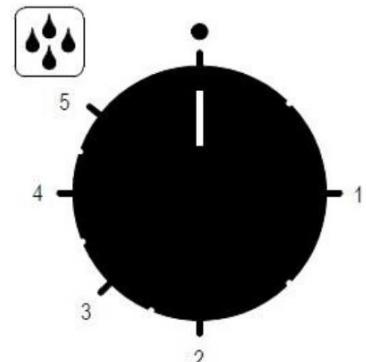


Abb5

Programmierung der Garzeit -

Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Programmwahlknopf (Abb. 3) entsprechend dem Symbol (Dauerbetrieb) oder entsprechend der gewählten Garzeit (bis zu 120 Minuten). In Seite 6

Im zweiten Fall wird das Ende des Garvorgangs durch das automatische Ausschalten des Ofens signalisiert.

Programmierung der Gartemperatur - Drehen Sie den Drehknopf des Einstellthermostats (Abb. 4) entsprechend der für das Garen gewählten Temperatur.

Programmierung der Dampfmenge- Um Dampf zu erzeugen, während der Backofen in Betrieb ist (heißer Garraum), drehen Sie den Drehknopf des automatischen Befeuchters (Abb. 5) auf den gewünschten Wert (von 1 bis 5). Wenn Sie den Drehknopf auf die Position - (OFF) drehen, schaltet sich der Befeuchter ab.

Zur Erinnerung:

- Wenn Sie den Drehknopf auf die Positionen "1" bis "4" drehen, arbeitet der Befeuchter durch Dampferzeugung (Wasser wird in den Garraum eingeleitet) in automatisch eingestellten, zyklisch wiederholten Zeitintervallen (je höher die Zahl, desto höher die Betriebszeit des Befeuchters und damit eine höhere Dampfmenge).
- Wenn Sie den Drehknopf auf die Position "5" drehen, wird die automatische Steuerung des Befeuchters deaktiviert - er arbeitet nun durch kontinuierliche Wasserzufuhr in den Garraum (kontinuierliche Dampferzeugung).
- Bevor Sie die Befeuchtungsautomatik in Betrieb nehmen, sollten Sie die Temperatur im Garraum auf mindestens 110°C stabilisieren, um die Dampferzeugung zu optimieren.

Kontrollleuchte des Programmierers "Ende des Garvorgangs" -Die grüne Kontrollleuchte des Programmierers zeigt an, dass der Ofen in Betrieb ist und die Garzeit aktiv ist.

Kontrollleuchte des Regelthermostats - Die orangefarbene Kontrollleuchte des Regelthermostats erlischt, wenn die programmierte Temperatur im Garraum erreicht ist. Sie leuchtet wieder auf, wenn der Thermostat ausgelöst wird, um diese Temperatur wiederherzustellen.

Backofen-Innenleuchte - Die Leuchte ist immer an, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Anzeigelampe des automatischen Befeuchters - Die orangefarbene Anzeigelampe des automatischen Befeuchters zeigt an, dass das Wassermagnetventil in Betrieb ist und daher Dampf im Garraum erzeugt wird.

Ausschalten des Backofens - Drehen Sie die Knöpfe des Programmgebers "Garende" und des Thermostats auf OFF. Wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen, schließen Sie den Wasserhahn (ON/OFF) vor dem Gerät und schalten Sie den Strom ab.

8. Kochen im Backofen

Zum Garen müssen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Speisen einlegen. Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, geben Sie die Speisen hinein und überprüfen Sie die Garzeit. Schalten Sie den Backofen 5 Minuten vor Ablauf der theoretischen Zeit aus, um die gespeicherte Wärme zurückzugewinnen.

Konvektionsgaren - Schalten Sie den Ofen ein und drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur.

Konvektionsgaren + Dampf (trockene Hitze + feuchte Hitze) - Bedienen Sie den Backofen und drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur und den Befeuchter auf die gewünschte Dampfmenge.

Auftauen -Schalten Sie den Ofen ein und drehen Sie den Drehknopf für die Temperaturregelung und den Befeuchterknopf entsprechend der Position OFF (-).

9. Tipps zum Kochen

Konvektionsgaren - Die Wärme wird durch vorgewärmte Luft, die im Garraum zirkulieren muss, auf die Speisen übertragen. Die Wärme erreicht schnell und gleichmäßig alle Teile des Garraums und ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Lebensmittel (vorausgesetzt, sie haben die gleiche Gartemperatur), die auf den Einschüben liegen, ohne dass sich Geschmack und Geruch vermischen. Das Konvektionsgaren eignet sich besonders gut zum schnellen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und zum Trocknen von Pilzen und Obst.

Zubereitung von Desserts - Desserts erfordern eine sehr hohe Temperatur (in der Regel 150 bis 200 °C) und einen vorgeheizten Ofen (etwa zehn Minuten). Die Ofentür darf erst nach mindestens 3/4 der Garzeit geöffnet werden. Aufgeschlagener Teig muss sich nur schwer von einem Löffel lösen lassen, da eine zu große Fließfähigkeit die Garzeit umsonst verlängern würde.

Kochen von Fleisch - Das zu kochende Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, damit es nicht zu sehr austrocknet. Sehr zartes rotes Fleisch, das blutig gegart werden soll und das außen gegart werden muss, damit der gesamte Bratensaft erhalten bleibt, erfordert eine kurze Garzeit bei hoher Temperatur (200-250°C). Die Zutaten für den Bratensaft dürfen nur bei kurzer Garzeit sofort in die Pfanne gegeben werden, andernfalls sollten sie erst in der letzten halben Stunde hinzugefügt werden. Sie können den Gargrad überprüfen, indem Sie das Fleisch mit einem Löffel zerdrücken: Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist es richtig gegart. Bei Roastbeef und Filet, das innen rosa bleiben muss, muss die Garzeit sehr kurz sein. Das Fleisch kann auf eine für den Ofen geeignete Platte oder direkt auf den Grill gelegt werden, unter den man eine Schale zum Auffangen des Bratensaftes stellen sollte. Nach Beendigung des Garvorgangs sollten Sie 15 Minuten warten, bevor Sie das Fleisch anschneiden, damit der Bratensaft nicht ausläuft. Vor dem Servieren können die Gerichte im Backofen bei minimaler Temperatur warmgehalten werden.

10. Routinemäßige Reinigung und Wartung

(WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor jedem Vorgang aus) Allgemeine Reinigung - Reinigen Sie den Backofen, wenn er kalt ist. Waschen Sie emaillierte Teile mit lauwarmem Wasser und Seife, verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Säuren, die sie zerstören könnten. Verwenden Sie zur Reinigung der Stahlteile keine chlorhaltigen Produkte (Natriumhypochlorit, Salzsäure usw.), auch nicht in verdünnter Form. Verwenden Sie spezielle handelsübliche Produkte oder ein wenig heißen Essig. Gründlich mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Reinigen Sie die Glastür des Backofens nur mit heißem Wasser und verwenden Sie keine rauen Tücher. Lassen Sie keine Lebensmittel (insbesondere säurehaltige Lebensmittel wie Salz, Essig, Zitrone usw.) auf den Edelstahlteilen stehen, da diese dadurch beschädigt werden könnten. Waschen Sie das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl, da eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte. Verwenden Sie keine ätzenden Substanzen (z. B. Salzsäure) zur Reinigung der Backofenbank.

Reinigung der Backofentür - Um die Backofentür gründlich zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig;
- Stecken Sie die mitgelieferten Stopfen in die „A“-Löcher der Scharniere (Abb. 6);
- Heben Sie die Tür vorsichtig an und ziehen Sie sie zurück (Abb. 7);
- die Tür durch umgekehrte Betätigung wieder in die Ausgangsstellung bringen.

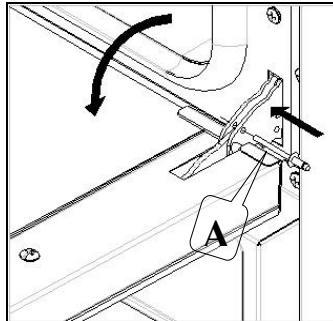


Abb 6

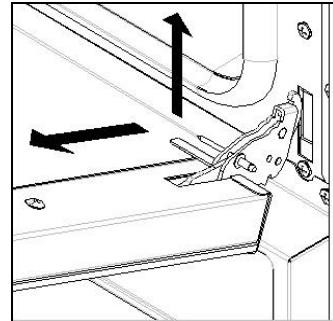


Abb 7

Auswechseln der Backofenlampe - Schalten Sie das Gerät elektrisch aus; schrauben Sie die Glasschutzkappe mit den entsprechenden Dichtungsringen ab; schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere Lampe, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und die folgenden Eigenschaften aufweist:

- Spannung 230/240 V
- Leistung 15 W
- Armatur E 14

Bringen Sie die Glaskappe mit den entsprechenden Dichtungsringen wieder an und schalten Sie das Gerät ein.

11. Technische Hilfe

Vor dem Verlassen des Werks wurde das Gerät von sachkundigem Fachpersonal vollständig eingestellt und geprüft, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.
Alle Reparaturen und Einstellungen müssen mit äußerster Sorgfalt und unter Beachtung der geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Wenden Sie sich immer an Ihren Händler oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und geben Sie das Problem, das Gerätemodell und die Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite) an.

12. Informationen für den Verbraucher

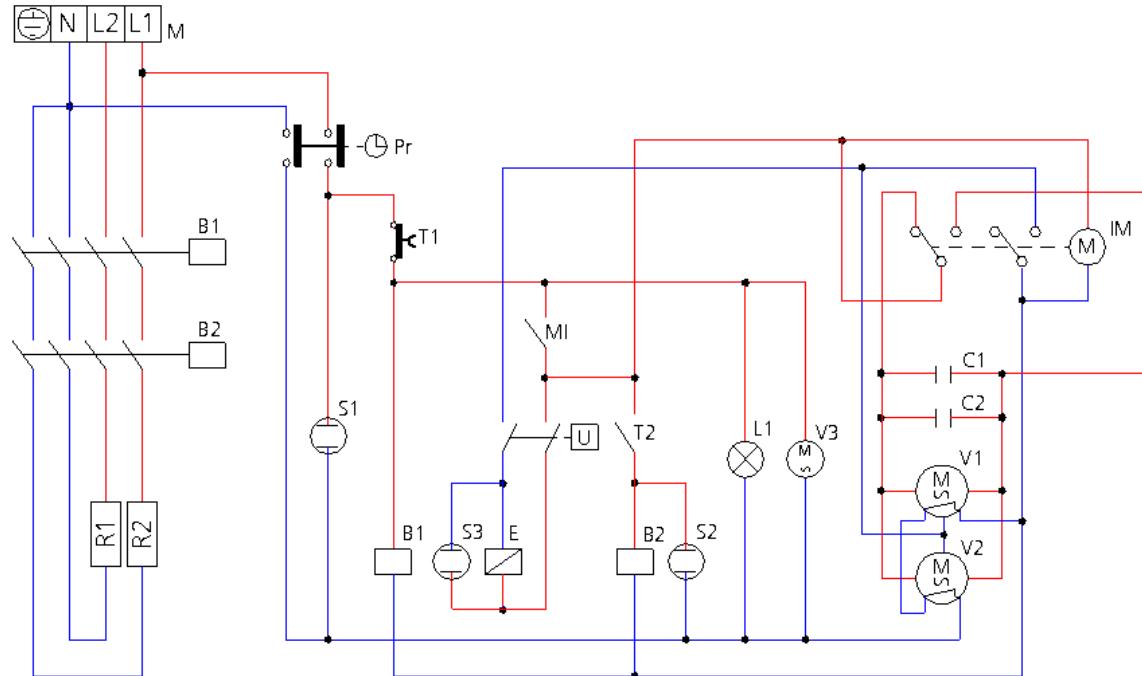
Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol der gekreuzten Mülltonne auf dem Gerät, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom übrigen Müll entsorgt werden muss. Der Benutzer muss das Gerät bei einer spezialisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgeben.



Die getrennte Sammlung des Abfalls und die anschließende Behandlung, Verwertung und Entsorgung tragen dazu bei, dass andere Geräte aus wiederverwerteten Materialien hergestellt werden können, wodurch die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Abfalls verursacht würden, verringert werden.

Sollte der Nutzer das Produkt missbräuchlich entsorgen, werden Verwaltungssanktionen verhängt.

13. Verdrahtungsschemata



Schlüssel

M	Leistungsklemmleiste	V1-V2	Radiale Motoventilatoren
Pr	Programmierer „Garende“	V3	Tangentiale Motoventilatoren
MI	Tür-Mikroschalter	C1-C2	Kondensatoren
T1	Sicherheitsthermostat	IM	Element zur Umkehrung der Betriebsrichtung
T2	Steuerungsthermostat	S1	Kontrollleuchte des Programmierers
B1-B2	Schützspule	S2	Thermostat-Kontrollleuchte
R1-R2	Kreisförmige Heizelemente	S3	Anzeigelampe für automatischen Befeuchter
U	Befeuchter-Schalter	L1	Beleuchtungslampe
E	Befeuchter-Magnet-Ventil		



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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