

INSTALLATIONS- & WARTUNGSHANDBUCH

COMBI & BAKERY OVENS KDDV

REV.004

ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG: IT

52LIB00134

ZUSAMMENFASSUNG

SICHERHEITSHINWEISE	4
ANLEITUNG ZUM INSTALLATEUR	6
2.1 DATENETIKETT.....	6
2.2 AUSRÜSTUNGSTRANSPORT	7
2.3 POSITIONIERUNG	7
2.3.1 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH/SCHRANK.....	9
2.3.2 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM GERÄT	9
2.3.3 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN OFEN ODER TEMPERATURSTRAHLER.....	10
2.3.4 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN STAND	10
2.4 EINSTELLUNG DER TÜR AN DER TÜR.....	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	10
3.1 WIE DIE VERBINDUNG HERZUSTELLEN.....	11
3.2 NETZKABELWECHSEL.....	12
WASSERANSCHLUSS	13
4.1 EINLASSWASSER	13
4.1.1 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS	13
4.2 EINGEHENDES WASCHMITTEL	14
4.3 ABWASSER	16
RAUCHENTLADUNG	16
SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN ANWENDER	17
6.1 HINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG.....	17
6.1.1 ENTFERNEN VON DER FOLIE.....	17
6.2 HINWEISE ZUM KOCHEN.....	17
I/O PRÜFUNG	19
REINIGUNG UND WARTUNG	20
8.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE	20
8.2 REINIGUNG DER INNENTÜR UND DES GLASES	20
8.3 GEWÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER.....	21
8.4 REINIGUNG VON AUSENFLÄCHEN.....	21
8.5 SICHERUNGSERSATZ (FALLS VORHANDEN)	22
8.6 ERSATZ LEUCHTMITTEL	23

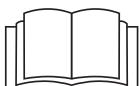
WARNUNGEN UND ALARME	23
9.1 AUSFALL DER KAMERASONDEN	23
9.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT	24
9.3 SPANNUNGSLOSIGKEIT	24
VORAUSSCHAUENDE WARTUNG	25
URSACHEN DER HÄUFIGSTEN PROBLEME	26
11.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSSERVICE (JÄHRLICH)	26
VOM NUTZER DURCHZUFÜHRENDE REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN	27
DAUER DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT	27
ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS	29
14.1 AUSRÜSTUNGSENTSORGUNG	29
14.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION)	29

SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichteinhaltung der Bestimmungen des folgenden Leitfadens kann zu Personenschäden und Verletzungen führen, die zum Verlust der Garantie führen und den Hersteller von jeder Verantwortung entbinden. Vor dem Einbau, dem Betrieb und der Wartung der Geräte ist diese Aufzeichnung sorgfältig zu lesen und für spätere Konsultationen der verschiedenen Betreiber sorgfältig aufzubewahren. Wurde nicht der gesamte Inhalt dieses Hefts verstanden, ist mit dem Hersteller Kontakt aufzunehmen. Bei Verlust oder Beschädigung der Unterlagen ist der Ersatzantrag beim Hersteller einzureichen.



Gefahr! Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder Tod führen könnte.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.



Erdungssymbol.



Gleichwertiges Symbol.

- Vor Gebrauch und Wartung der Geräte lesen Sie dieses Heft sorgfältig durch und halten Sie es sorgfältig für jede weitere zukünftige Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Builder.
- Im Falle der Übertragung der Ausrüstung, lassen Sie den neuen Benutzer dieses Booklet haben.
- Verwendung, Reinigung und Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, gelten als unsachgemäß und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, die Garantie nichtig machen und den Bauherrn von jeglicher Haftung befreien.
- Reinigung und Wartung, die für den Benutzer vorgesehen sind, dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur für das Kochen von Lebensmitteln in professionellen Küchen durch qualifiziertes Personal verwendet werden: jede andere Verwendung entspricht nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck und damit gefährlich.
- Es wird empfohlen, die Ausrüstung während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kapazität oder ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder nach Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten nicht mit der Klammer spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Anomalien bemerken, trennen Sie es von der Stromversorgung und Wasserversorgung und kontaktieren Sie ein Service Center, das vom Bauherrn autorisiert wurde, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine mögliche Reparaturanfrage die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichterfüllung dieser Anforderung macht die Garantie ungültig.
- Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.
- Blockieren Sie keine Lufteinlassung auf dem Gerät. Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist oder über einem Möbelstück mit Rädern positioniert ist, muss seine Bewegungsfreiheit durch Anti-Bewegungsvorrichtungen (z. B. Ketten) begrenzt werden, so dass es während der Bewegung die elektrischen Kabel, Wasser- und Abflussrohre in keiner Weise beschädigen kann.

ANLEITUNG zum INSTALLATEUR

- Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Bauherrn gemäß den im Nutzungsland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften über Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz ermächtigt wird.
- Überprüfen Sie vor der Installation der Anlage die Übereinstimmung der Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Nutzungslandes und mit den Angaben auf dem technischen Datenschild.
- Die Ausrüstung muss vor der Installation oder Wartung von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich autorisiert sind und die nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, werden die Garantie einstellen. Installation oder Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, können dem Installateur und dem Benutzer zu Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und Schäden an den Anlagen der Installationsanlage verursachen.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker erfolgen. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein

2.1 DATENETIKETT

Das technische Datenschild muss wichtige technische Informationen tragen, die für den Fall, dass ein Tätigwerden für die Wartung oder Reparatur der Ausrüstung beantragt wird, unerlässlich sind: es wird daher empfohlen, solche Etikett nicht zu entfernen, beschädigen oder ändern.

Your code/Name:

A —	Art.: CP10D00								
B —	Model.: CP10D00								
C —	Ref.: 9000000385788								
D —	Ser. N.:								
E —	 00J1810145								
F —	<table border="1"><tr><td colspan="2">TYPE:</td></tr><tr><td>IPX3</td><td>kPa: 150-200</td></tr><tr><td colspan="2">400V 3N~</td></tr><tr><td>15.8 kW</td><td>50/60 Hz</td></tr></table>	TYPE:		IPX3	kPa: 150-200	400V 3N~		15.8 kW	50/60 Hz
TYPE:									
IPX3	kPa: 150-200								
400V 3N~									
15.8 kW	50/60 Hz								
G —									
H —	KG: 131								
	Ord: 22/942								

RoHS



- A - ARTIKEL
- B - MODELL
- C - BEZUGSNUMMER
- D - LAUFENDE NUMMER
- E - BETRIEBSDRUCK (WASSER)
- F - SCHUTZGRAD
- G - ELEKTRISCHE DATEN
- H - GEWICHT DER AUSRÜSTUNG

2.2 AUSRÜSTUNGSTRANSPORT

Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, bringen Sie das Gerät mit einem Gabelstapler in den Installationsraum.

Bei Radöfen legen Sie die Gabeln von der Vorderseite ein und achten Sie darauf, die Fahrspuren des Wagens und des Auspuffrohrs am Boden des Ofens nicht zu beschädigen.



ACHTUNG!



Das Gerät sollte niemals umgedreht weder geschleppt werden!

Während der Beförderung ist die Durchreise oder den Aufenthalt nicht erlaubte Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten. Verpackungsmaterial, das potenziell gefährlich ist, muss außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Anforderungen ordnungsgemäß entsorgt werden.

2.3 POSITIONIERUNG

Berücksichtigen Sie bei der Auswahl des Positionierungsraums, dass die Ausrüstung für eine außergewöhnliche Wartung leicht bewegt werden muss: achten Sie darauf, dass spätere Mauerarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) die Bewegung nicht behindern.

Der Positionierungsraum muss:

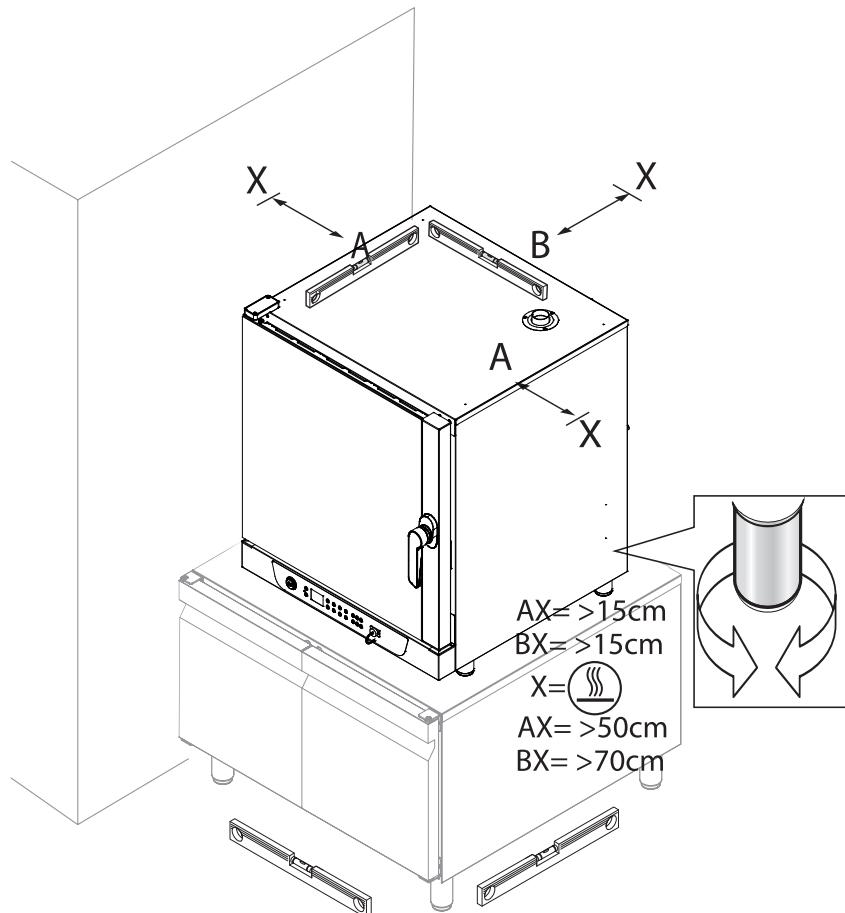
- Gut belüftet sein und nicht atmosphärischen Agenzien ausgesetzt sein;
- Eine Temperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F) und Luftfeuchtigkeit unter 70 % aufweisen;
- Glatt, perfekt ebenen Boden haben, der die Ausrüstung bei voller Last unterstützt;
- Einhaltung bestehender Vorschriften in Bezug auf Sicherheit am Arbeitsplatz und Anlagen;
- Der Lebensmittelzubereitung gewidmet sein;

Die Ausrüstung muss wie folgt eingebaut sein:

- Unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung (bitte lesen Sie sorgfältig den Abschnitt, der dem Abgas gewidmet ist);
- Zugang zu Verbindungen haben;
- Weg von brennbaren und/oder potenziell explosiven Stoffen;
- Unter Berücksichtigung, dass Sie die Tür der Ausrüstung vollständig öffnen können.

ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, IN DER NÄHE ANDERER GERÄTE ZU POSITIONIEREN, DIE HOHE TEMPERATUREN ERREICHEN.

Falls es notwendig ist, einen Raum von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm hinter ihnen zu bieten oder eine Isolierwand zu interponieren.



AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DIE HÖCHSTE BACKSCHALE NICHT IN EINER HÖHE VON MEHR ALS 160 CM PLATZIEREN.

Wenn dies der Fall ist, wenden Sie den Aufkleber „Gefahrverbrennt“ an, der in der angegebenen Höhe auf das Gerät geliefert wird.

DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN ODER BEHÄLTERN (Z. B. MÖBELN, GASFLASCHEN USW.) FÜR BRANDGEFAHR ANBRINGEN. DECKEN SIE ALLE WÄNDE MIT NICHT BRENNBAREM THERMISCHEM MATERIAL AB.

Die Ausrüstung ist nicht für die Einbau geeignet.

EINE DIREKTE BODENUNTERSTÜTZUNG DER AUSRÜSTUNG IST NICHT GESTATTET.

SIE SIND BEIM HERSTELLER UND/ODER WIEDERVERKÄUFER DER UNTER IHM ZU PLATZIERENDEN.

Stützen erhältlich, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erhalten.
Installieren Sie keinen Gerät ohne Füße.

ES GIBT MAXIMAL ZWEI GERÄTE, DIE SICH ÜBERLAGERN.

Das Gerät kann wie folgt positioniert werden:

- Über einem Tisch oder Schrank aus nicht entzündbarem Material;
- Über eines kompatiblen Gerät: Gärkammer, Schnellkühler...
- Über einen kompatiblen Ofen oder einen kompatiblen Strahler;
- Über einer Builder-Struktur (Stand).

2.3.1 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH/SCHRANK

Befindet sich die Ausrüstung über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank, so muss dieser perfekt auf der Oberfläche und stabil sein; das Gerät bei voller Gewicht tragen, und die Tragfläche muss feuerhemmend und gegen hohe Temperaturen beständig sein. Bei Bedarf auf den Füßen der Ausrüstung handeln, um die Nivellierung einzustellen.

2.3.2 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM GERÄT

Wenn die Ausrüstung auf einem Steiger derselben Serie positioniert ist, reicht es aus, es auf sie zu legen, um sicherzustellen, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

2.3.3 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN OFEN ODER TEMPERATURSTRÄHLER

Wenn die Ausrüstung über Öfen oder Blasen derselben Serie positioniert ist, ist es obligatorisch, das überlappende Kit, das vom Bauherr angefordert werden soll, zu montieren, dann die Basis der Ofenfüße in die Stifte der unteren Ausrüstung einzufügen. Für die Einbuanleitung des Überlappungsbausatzes ist auf das in der Verpackung enthaltene Blatt zu verweisen.

2.3.4 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN STAND

Wenn die Ausrüstung über einem Ständer positioniert ist, legen Sie den Fußfuß in die Stifte der unteren Struktur.

Es ist immer möglich, Ihre eigene Zusammensetzung zu vervollständigen, Zubehör und ergänzende Ausrüstung hinzuzufügen oder zu ersetzen, auf diese Weise ist es möglich, jeden Bedarf an Kochen oder Raum zu befriedigen. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

2.4 EINSTELLUNG DER TÜR AN DER TÜR

Sollte sich die Tür nur schwer schliessen lassen, kann der Seehaecht mit einer Zange so weit gedreht werden, dass er vollständig horizontal ist, oder aber mit Hilfe der Wassertiefe kann Dampf entweichen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ACHTUNG!



Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch und vergleichen Sie die Daten des Systems immer mit denen auf dem technischen Datenschild.

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss den geltenden Vorschriften des Landes der Installation der Ausrüstung entsprechen und von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen führen, die Garantie verliert und den Hersteller von jeglicher Haftung befreit.

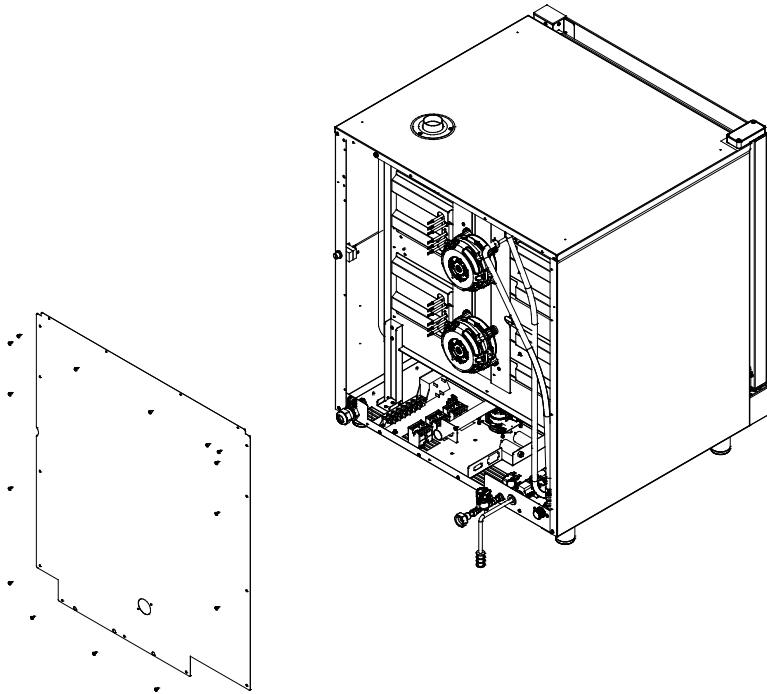
Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung um $\pm 10\%$ des auf dem technischen Datenblatt angegebenen Wertes nicht abweichen. Die illustrierte Verbindung und die Farben der Kabel sind indikativ, beziehen sich NUR auf das Diagramm auf dem Gerät gezeigt.

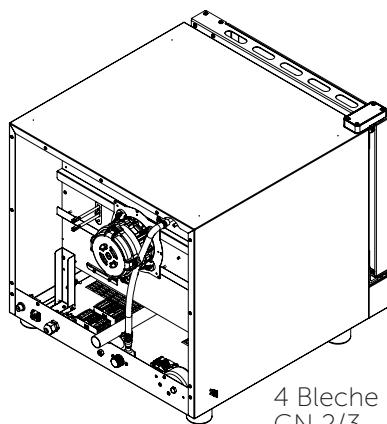
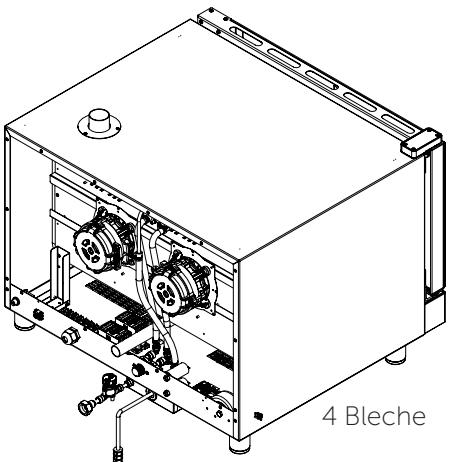
Für den direkten Anschluss an das Netz es ist notwendig, ein Lastgerät zwischen dem Gerät und dem Netz selbst zu platzieren, um seine Trennung und deren Kontakte einen Öffnungsabstand zu gewährleisten, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III ermöglicht. Eine korrekte Bodenverbindung ist obligatorisch und das Bodenkabel darf unter keinen Umständen unterbrochen werden.

Wenn mehrere Leuchten im selben Raum vorhanden sind, ist eine gleichwertige Verbindung mit der entsprechenden Klemme, die durch das Symbol in der unteren Rückseite des Geräts gekennzeichnet ist, obligatorisch. Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Bodenkabels nach aktuellen gesetzlichen Anforderungen. Auf dem Gerät befindet sich einen Aufkleber, der angibt, wie man an den Klemmenblock entsprechend der verfügbaren Spannungsart anschließt.

Für die Verbindungen dürfen nur die mitgelieferten Verbindungen verwendet werden.

3.1 WIE DIE VERBINDUNG HERZUSTELLEN



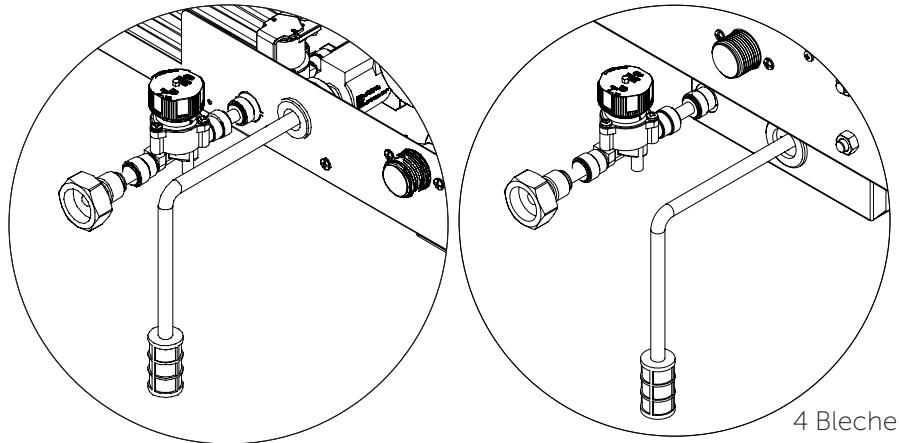


- Öffnen Sie die Rückseite der Ausrüstung und suchen Sie den Terminalblock.
- Lösen Sie den Kabeleintrag und legen Sie das Stromkabel durch ihn ein. Das seitlich angebrachte Etikett zeigt immer die Art des zu verwendenden Kabels an und ihr Abschnitt hängt von der Spannung und Absorption der Ausrüstung ab (z. Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Schließen Sie die Kabelleiter nach dem Diagramm auf dem externen Klebeetikett an: machen Sie NUR die angegebenen Links, ohne sie zu ändern. Der gelb/grüne Bodenleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
 - PE (gelb/grün): Bodenschutzleiter
 - N (blau): neutraler Leiter
 - L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Eine falsche Verbindung könnte zu einer Überhitzung des Klemmenblocks führen, was zum Schmelzen und zum Risiko eines elektrischen Schocks führt.
- Prüfen Sie, ob keine elektrische Streuung zwischen Phasen und Erde besteht. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem äußeren Schlachtkörper und dem Erdraht des Stromnetzes. Es wird empfohlen, ein Multimeter zu verwenden, um diese Operationen durchzuführen.
- Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und verriegeln Sie das Kabel, indem Sie die Mutter des Kabeleinlasses verschrauben.

3.2 NETZKABELWECHSEL

Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein.

WASSERANSCHLUSS



4.1 EINLASSWASSER

Die Apparatur ist mit einem Eingang ø 12 mm ausgestattet. Zusätzlich wird ein 1,5 m langer Schlauch mit Filter und JG-3/4-Anschluss mitgeliefert, wie es die geltenden Normen für den Einbau bei der Installation vorschreiben. Verwenden Sie zum Anschluss nur das mitgelieferte Material, Verwenden oder verwenden Sie keine anderen Leitungen. Bevor Sie das Rohr an das Gerät anschließen, lassen Sie Wasser ablaufen, um Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen.

Um die richtige Wasserverbindung herzustellen, müssen die geltenden Regeln eingehalten werden.

4.1.1 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS

Das Einlaufwasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Maximale Temperatur von 30 °C (86 °F);
- Maximale Härte von 5 °f (französische Sorten), um Ansammlungen von Kalkstein in der Kochkammer zu vermeiden;
- Tragbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck kleiner als 150 kPa (1,5 bar): die Ausrüstung könnte falsch arbeiten.

Druck größer als 200 kPa (2 bar): installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Die Härte des Wassers zeigt den Gehalt an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an.

Es wird anhand von Kits gemessen, die leicht auf dem Markt verfügbar sind. Die Härte wird in Französisch ($^{\circ}\text{f}$) oder Deutsch (dH) Grad (1°dH Deutsch Grad = $1,8^{\circ}\text{f}$ Französisch Grad – $1^{\circ}\text{f} = 10 \text{ mg Calciumcarbonat (CaCO}_3\text{) pro Liter Wasser}$) ausgedrückt.

- WASSERKLASSIFIZIERUNG

Das Eintrittswasser muss folgende Merkmale aufweisen:

- Sehr süß bis 7°f
- Süßigkeiten von 7°f bis 14°f
- Durchschnittlich hart von 14°f bis 22°f
- Diskret hart von 22°f bis 32°f
- Hart von 32°f bis 54°f
- Sehr hart über 54°f

Bei übermäßig hartem Wasser ($> 5^{\circ}\text{F}$) Demineralisierer (verfügbar beim Hersteller/Reseller); übermäßige Härte des Wassers könnte Kalksteinansammlungen in der Kochkammer verursachen und Innenrohre, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

4.2 EINGEHENDES WASCHMITTEL

Führen Sie das Röhrchen in den Behälter des Reinigungsmittels ein.

Die Verwendung von Reinigungs- und Spülmitteln des Herstellers wird empfohlen, um die bestmöglichen Reinigungsergebnisse sowie die bestmögliche Wartung und Pflege zu gewährleisten.

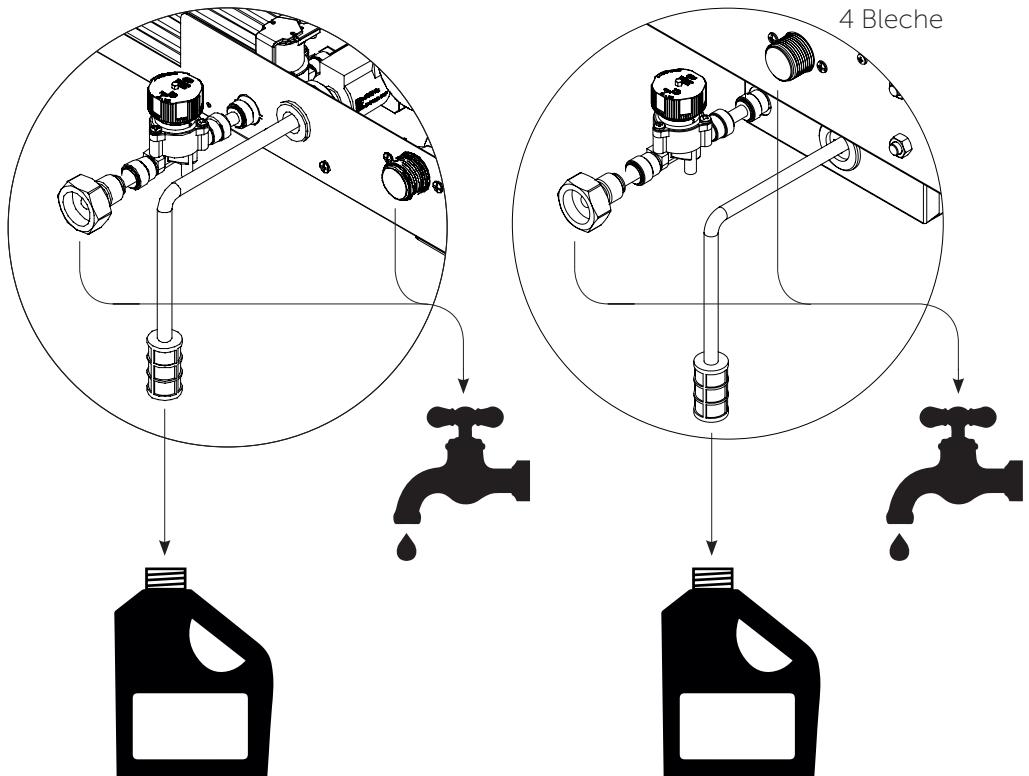
Halten Sie die Reinigungsmitteltube vom Abfluss fern, da sie dadurch beschädigt werden kann. Der Behälter des Reinigungsmittels ist stets auf dem Boden zu platzieren, niemals über dem Gerät. Bei der Montage des Reinigungsanister persönliche Schutzausrüstung verwenden.

- Eingang zum Wasser
- Rohr für die Reinigung
- Filter für die Wasserzufuhr
- Enthärter (Zubehör nicht geliefert)

Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen. Bei Kontakt mit Haut oder Augen gründlich mit fließendem Wasser ausspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

Nach dem Austausch des Reinigungs Kanister immer einen Waschgang, gefolgt vom Spülprogramm, starten.

Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Detergents sind vom Hersteller verfügbar. Es wird empfohlen, sie zu beantragen und für die Betreiber zugänglich zu halten.



4.3 ABWASSER

Verbinden Sie den Auspuff mit einem nichtmetallischen Schlauch, der hohen Temperaturen (über 90 °C) standhält. Um die Wasserversorgung richtig verbinden zu können, müssen die geltenden Vorschriften eingehalten werden.

Der Auspuff muss folgende Merkmale aufweisen:

- Die Entladung muss folgende Merkmale aufweisen:
 - Siphonat-Typ sein (Sifone nicht vorhanden);
 - Bis zu einem Meter lang sein;
 - Einen Mindestgradienten von 4 % aufweisen;
 - Keine Engpässe aufweisen;
 - Einen Luftabstand von mindestens 25 mm aufweisen;
 - Einen Durchmesser von mindestens dem der Auspuffkupplung aufweisen.

Wenn Sie oft große Mengen an fetthaltigen Lebensmitteln (z. B. Geflügel) kochen, verwenden Sie das Siphon nicht und fügen Sie einen Fettabscheider oder direkt in ein Gitter ab. In beiden Fällen die angegebene „Luftlücke“ beibehalten. „Luftspalt“ bezeichnet den freien Abstand zwischen dem Auspuffrohr und dem Evakuierungsgebiet (Gleichleitung oder andere aufnehmende Rohre). Die Einhaltung dieser Rechtsvorschriften stellt sicher, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT in der Lage sind, das Auspuffrohr zu verfolgen und das Geschirr zu verunreinigen.

RAUCHENTLADUNG

Beim Kochen werden heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Rauchabfluss Schornstein evakuiert werden, an der Spitze der Ausrüstung hergestellt.

Letzteres muss unter einer Ansaughaube mit Durchfluss und Größe angebracht sein, die der Art der Ausrüstung entspricht.

Der Bauherr empfiehlt die Installation seiner eigenen Hauben; zur Montage siehe die Anweisungen in der Verpackung der Hauben selbst.

Die Motorhaube muss während des gesamten Betriebs der Ausrüstung eingeschaltet bleiben.

Stellen Sie sicher, dass es keine Gegenstände und/oder Materialien über der Rauchentladung gibt, die den Abfluss der Dämpfe behindern oder durch die Temperatur oder die Dämpfe selbst beschädigt werden könnten.

Lassen Sie nicht brennbare Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs.

SICHERHEITSSTANDARDS für den ANWENDER

6.1 HINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG

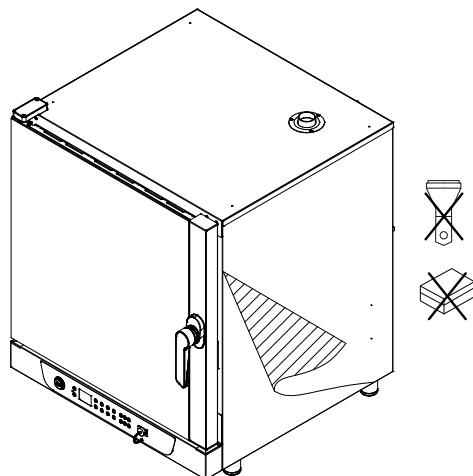
Die Verwendung seiner Geräte ist einfach und intuitiv.

Auf den nächsten Seiten leiten wir das Gerät Schritt für Schritt in Kenntnis des Gerätes und geben Ihnen die Gewissheit, dass Sie stets die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten, und die optimale und lange Leistung Ihrer Geräte garantieren. Beim ersten Gebrauch der Apparatur wird das Innere der Kammer gründlich gewaschen. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sich in der Gerätekammer keine nichtkonformen Gegenstände befinden (Bedienungsanleitungen, Plastikbeutel usw.).

Es ist darauf zu achten, dass die Abgase frei von Hindernissen sind und in der Nähe keine entflammbaren Materialien vorhanden sind.

6.1.1 ENTFERNEN VON DER FOLIE

Entfernen Sie alle Schutzfolie in der Ausrüstung, wobei Scheuer-/Aggressionsstoffe oder Metallgegenstände (z. B. Schaber) nicht verwendet werden dürfen. Falls Klebstoffrückstände zurückbleiben, mit einem weichen Tuch auf Ölbasis abreiben, geeignet für Edelstahloberflächen, nicht aggressive oder scheuernde Materialien. Verwenden Sie keine Schaber, Scheuer- oder Schneidewerkzeuge.



6.2 HINWEISE ZUM KOCHEN

- Vorsicht beim Öffnen der Tür, wenn der Ofen warm ist.
- Vermeiden Sie das Salzen des Grillguts in der Grillkammer. Wenn nicht zu vermeiden, sind die Geräte so schnell wie möglich zu reinigen.
- Überlappen von Lebensmitteln oder Überladen von Blechen vermeiden (max. 10 kg pro Blech).
- Die Backbleche werden gleichmäßig über die gesamte Kammerhöhe verteilt, wobei die für die einzelnen Geräte angegebene Höchstzahl einzuhalten ist. Bitte beachten Sie stets die Ladungsangaben des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts.

- Bei Garen mit besonders fetthaltigen Grilladen (z. B. Braten oder Geflügel) ein Backblech mit den oberen Rändern auf dem Boden der Grillkammer für die Sammlung von Fett aus dem Grillgut einsetzen.
- Für optimale Ergebnisse beim Backen die Tür nicht öffnen.
- Zur Handhabung von Behältern, Zubehörteilen und anderen Gegenständen in der Grillkammer sind stets geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) zu tragen (z. B. Wärmehandschuhe).
- Während des Kochens und bis zum Auskühlen können die äusseren und inneren Teile des Geräts sehr heiss sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen die mit diesem Symbol gekennzeichneten Stellen nicht berührt werden.
- Bei der Entnahme der Bleche aus der Kammer der Apparatur ist größte Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.
- Nicht zum Kochen verwenden von leicht brennbaren Speisen oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
- Stellen Sie sicher, dass die Backbleche in der Brennkammer fest an den Wänden befestigt sind, da andernfalls Backbleche mit heissem Essen oder heißer Flüssigkeit herunterfallen können, was zu Verbrennungen führen kann.
- Die Kochkammer stets sauber halten und täglich reinigen – Fett oder Speisereste können sich entzünden, wenn sie nicht entfernt werden!
- Die Entnahme der Sonde am Herzen sollte, wenn sie verwendet wird, durch den Griff erfolgen, bevor die Backbleche herausgenommen werden.
- Mit der Sonde vorsichtig hantieren, da sie sehr spitz ist und nach Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.
- Gerät bei Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F) verwenden.

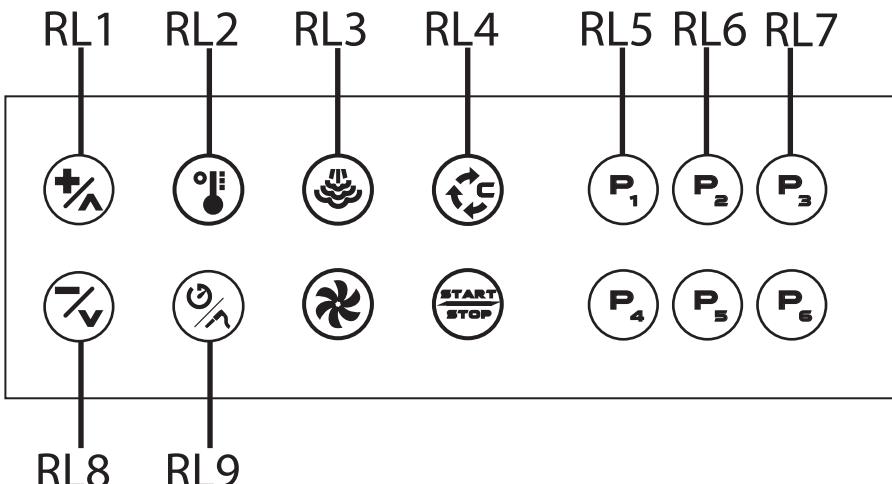
I/O PRÜFUNG

Der Zugriff auf den I/O-Test ist nur über ein spezielles Passwort für den autorisierten technischen Dienst möglich. Uninformierter I/O-Test kann zu einer Maschinenstörung führen.

Innerhalb des dedizierten Bildschirms werden alle verwendeten Relais und Eingänge angezeigt.

Durch Drücken der Tasten, wie im Bild unten gezeigt, werden die relativen Relais aktiviert:

- RL1 = Relay Test Reset Gasblock
- RL2 = Prüfrelais Magnetventil waschen
- RL3 = Prüfung der Reinigungspumpenrelais
- RL4 = Kameralichtrelaistest
- RL5 = Prüfrelais-Magnetventil
- RL6 = Prüfrelais Widerstände
- RL7 = Prüfrelais Drehventilator Richtung im Uhrzeigersinn
- RL8 = Prüfrelais Drehventilator Richtung gegen den Uhrzeigersinn
- RL9 = MIN/MAX Lüfterdrehzahlrelaistest
- PR1 = Anzeige der Raumsondentermperatur
- PR2 = Temperaturanzeige Sonde Herz
- BRD = Anzeige Temperaturfühlerplatte
- DI4 = Test-Mikroportrelais
- DIHV = Sicherheitsthermostat-Relaistest



REINIGUNG und WARTUNG

8.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE

- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Der Bauherr erkennt nicht als Garantieschäden infolge mangelnder Wartung oder fehlerhafter Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Waschmittel).
- Vor jeder Reinigung warten Sie, bis die Kochkammer kalt ist (Temperatur nicht mehr als 70 °C).

Zur Reinigung eines Teils der Ausrüstung oder des Zubehörs verwenden Sie NICHT:

- Abrasive oder pulverförmige Waschmittel;
- Aggressive oder korrosive Detergenzien (z. B. Salz/Muria oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Pass auf! Diese Stoffe auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion/des Bodens unter der Ausrüstung verwenden;
- Abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserdüsen.

8.2 REINIGUNG DER INNENTÜR UND DES GLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen warten, bis der Ofen vollständig ist es ist abgekühlt. Der innere Kristall kann für eine einfache Reinigung geöffnet werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch nur mit einem neutralen Produkt befeuchtet, spezifisch für Kristalle, nach den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

8.3 GEÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, die Ausrüstung zu reinigen, sowohl aus Gründen hygienisch, um Funktionsstörungen zu vermeiden. Der Ofen sollte nie mit direkten oder Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden. Ebenso sollten keine Reinigungskissen für die Reinigung des Geräts verwendet werden. hergestellt aus Eisen, Bürsten oder gewöhnlichen Stahlschabern.



ACHTUNG!



Alle Fette und Lebensmittelrückstände im Kochraum können während der Verwendung des Ofens Feuer fangen, so dass es ratsam ist, sie umgehend zu entfernen.

- Warten Sie, bis die Kochkammer abkühlt.
- Entfernen Sie die Seitengitter, die die Backtabletten halten.
- Entfernen Sie alle manuell abnehmbaren Rückstände und legen Sie die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Kochraum mit warmem Wasser und Seife.
- Danach müssen alle betroffenen Gebiete sorgfältig sein. Spülen Sie aus, achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen.
- Um die Außenseite des Ofens zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Waschmittel.

Um die manuelle Reinigung korrekt durchzuführen, folgen Sie den folgenden Schritten:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 176 °F (80 °C) einstellen.
- Lassen Sie es für 10 Minuten ein (mit Dampffunktion, für voreingestellte Öfen).
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Stützen der Seitenschalen.
- Sprühen Sie das Waschmittel auf die gesamte Innenfläche des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
- Die Kochkammer am Ende des Reinigungszyklus gründlich abspülen.

Es ist strengstens verboten, die Kochkammer bei Temperaturen über 70 °C zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

8.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Beschichtung der Backkammer des Ofens muss durchgeführt werden mit einem nicht abrasiven Waschmittel, um sein

ordnungsgemäßes Funktionieren zu gewährleisten.

Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Plastikborsten oder einen Schwamm, der in Essig und heißem Wasser getränkt ist.

Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkten, die zur Reinigung des Edelstahls geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.



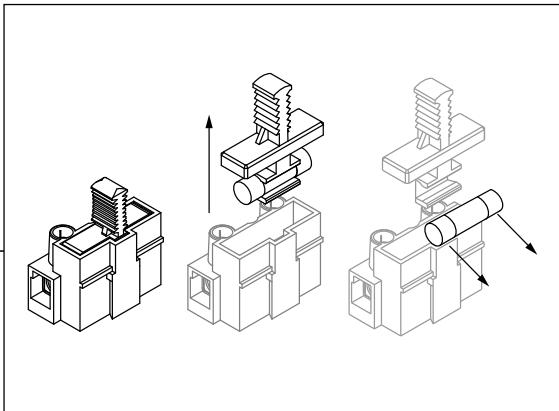
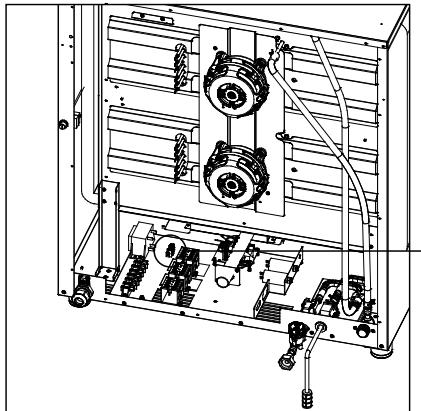
ACHTUNG!



Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Dampf unter Druck.

8.5 SICHERUNGSERSATZ (FALLS VORHANDEN)

Um die Sicherung zu ersetzen, folgen Sie den folgenden Schritten und Richtungen im Bild:



- Trennen Sie den Ofen vom Netz und lassen Sie ihn kühlen.
- Entfernen Sie das Armaturenbrett vor dem Ofen.
- Die Sicherungstür befindet sich an der Spitze des Ofens. Entfernen Sie die Sicherungstür, entfernen Sie die Sicherung und ersetzen Sie sie durch eine neue.

8.6 ERSATZ LEUCHTMITTEL



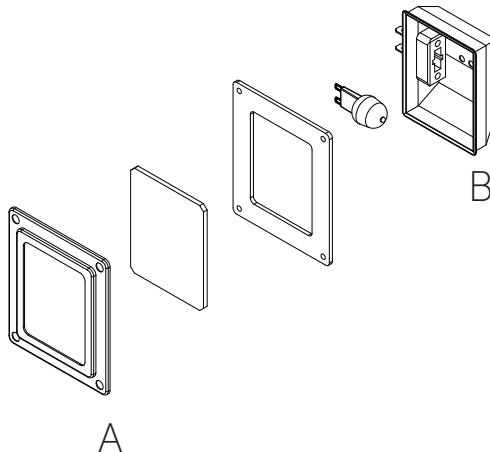
ACHTUNG!



Bitte beachten Sie folgendes Vorgehen, um Stromschlag oder Personenschaden zu vermeiden:

- Den Ofen vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Die seitlichen Stützen, welche die Backbleche halten, entfernen.
- Entfernen Sie den Deckel "A" durch Lösen der vier Befestigungsschrauben.
- Die Glühlampe "B" ist durch eine mit den gleichen Eigenschaften zu ersetzen.
- Setzen Sie den Deckel "A" wieder auf und befestigen Sie ihn wieder mit den zuvor entfernten Schrauben.
- Stellen Sie sicher, dass die Seitengitter gut befestigt sind.

Falls der Glasdeckel bricht oder beschädigt wird, verwenden Sie den Backofen nicht, bis der Deckel ersetzt wird (Kundendienst kontaktieren).



WARNUNGEN und ALARME

9.1 AUSFALL DER KAMERASONDEN

Dieser Alarm erscheint, wenn die Sonde:

- Kurzschluss
- Unterbrochen
- Außerhalb des Messbereichs

Dieser Alarm wird automatisch zurückgesetzt, daher entfernt die Ursache des Ausfalls, der Alarm es setzt automatisch zurück. Dieser Alarm ist ein ernster Alarm, der jeden laufenden Kochprozess unterbricht. Der Buzzer klingt kontinuierlich und kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Mit der ON/OFF-Taste können Sie den Fehlerbildschirm verlassen, aber wenn die Alarmbedingungen nicht aufgelöst werden, erscheint beim nächsten Versuch, zu kochen, der Alarimbildschirm wieder auf und der Summer beginnt wieder zu spielen.

9.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur der Kammer die vom Mutterhaus vorgesehene Sicherheitstemperatur überschreitet. Der Sicherheitsthermostat unterbricht die Stromversorgung der Widerstände und des Lüftungssystems, indem auf dem Display ein Pop-Up-Alarm gefolgt vom Summer ausgelöst wird.

Um den Thermostat zurückzusetzen:

- Der Thermostatverschluss im hinteren Teil des Ofens wird entfernt.
- Die Tür öffnen und warten, bis der Ofen kalt ist.
- Roten Knopf zum Zurücksetzen drücken.
- Bitte wenden Sie sich an einen Fachspezialisten (Fachdienst), falls das Problem weiterhin besteht.



ACHTUNG!



Bei mehrmaliger Wiederholung des Alarms ist auf technische Hilfe zu warten, bevor weitere manuelle Resets vorgenommen werden, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

9.3 SPANNUNGSLOSIGKEIT

Wenn ein Spannungsmangel auftritt, überprüft die Maschine, ob vor dem Blockieren ein Koch-, Gär- oder Waschzyklus begonnen wurde.
Das P207 steuert den Spannungsblock.

- Im Falle von Koch- oder Gärzyklen, wenn der Stromausfall weniger als 1 Minute anhält, wird der Zyklus bei der Rückkehr der Spannung an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, aber ein Alarm wird ausgelöst.
- Wenn der Wert von 1 Minute überschritten wird, startet der Zyklus nicht automatisch wieder und es wird ein HACCP-Alarm für kritische Zeit ausgelöst (im HACCP-Protokoll wird der Alarmcode 320 angezeigt, um eine Wiederherstellung bei fehlgeschlagenem Power Fail anzuzeigen).

- Bei Waschzyklen, bei denen der Block weniger als 1 Minute anhält, wird der Zyklus von der Unterbrechung wieder aufgenommen; bei Waschzyklen, die länger als 20 Minuten dauern, beginnt der Zyklus wieder mit dem Beginn.

VORAUSSCHAUENDE WARTUNG

Der Ofen analysiert einige relevante Parameter, um den Zustand der Komponenten zu bewerten und warnt vor der Notwendigkeit einer vorausschauenden Wartung der Anlagen, um dem Kunden den höchsten Leistungs- und Zuverlässigkeitssstandard zu garantieren. Wenn bestimmte Schwellenwerte überschritten werden, erscheint auf dem Display eine nicht blockierende Warnung, um die Notwendigkeit der Wartung des betroffenen Bauteils anzuzeigen.

Die Ausschreibung erscheint:

- Jede Zündung des Ofens während der ersten Woche nach Überschreitung des Schwellenwerts;
- An jedem Ende des Kochens, nach der ersten Woche der Überschreitung der Schwelle.

Die Warnung kann durch Drücken der ON/OFF-Taste ausgeblendet werden.

Predictive Maintenance Alert List:

- Begrenzungszahl Türöffnungen
- Begrenzung der Sicherheitsthermostatinterventionen
- Grenzzahl Wassereinspritzungen
- Begrenzung der Anzahl der Waschmittel
- Begrenzung der Anzahl der Waschmittellasten
- Begrenzung der Anzahl der Widerstandsinterventionen
- Begrenzung der Motorbetriebszeiten
- Lichtstundenlimit auf
- Begrenzungsstunden über 90 °C
- Begrenzung der Stunden des Kühlrollers technisches Fach
- Begrenzung der Stunden Motoreinspritzung Luft

Nach dem Erscheinen der Mitteilung wird der Kunde aufgefordert, sich an den Kundendienst zu wenden, um den Status der Komponenten und deren Wartung oder eventuellen Austausch zu überprüfen.

URSACHEN der HÄUFIGSTEN PROBLEME

Wenn das Gerät Probleme mit seinem Betrieb hat, trennen Sie es vom Netz und schließen Sie das Wasser. Bevor Sie den Kundenservice anrufen, überprüfen Sie die Tabelle unten.

PROBLEM	FALL	ABWICKLUNG
In START die Ausrüstung nicht Teil	Offene Tür	Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
	Mikroschalter signalisiert keine geschlossene Tür	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service)
Licht aus der Kamera	Das Leuchtmittel ist lose	Leuchtmittel richtig in Fassung stecken
	Glühbirne ist verbrannt	Bitte Leuchtmittel austauschen
Die Ausrüstung kocht nicht gleichmäßig	Fans führen keine Umkehrung mehr durch	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
	Einer der Fans ist immer noch	
	Einer der Widerstände ist gebrochen	
	Tür vor Ort Dichtung	Korrekte Neupositionierung des Siegels der Tür der Ausrüstung an der entsprechenden Stelle.
Die Ausrüstung ist es ist völlig aus.	Mangel an Netzspannung	Stellen Sie die Versorgungsspannung wieder her.
	Falsch durchgeföhrter Anschluss an das Stromnetz	Überprüfen Sie die Verbindung zum Stromnetz.
	Sicherheitsthermostatintervention	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
Aus den Befeuchtungsrohren wird kein Wasser gespeist	Geschlossenes Wassereinlass	Offenes Wassereintritt.
	Falscher Anschluss an die Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Verbindung zur Wasserversorgung.
	Wassereinlassfilter durch Verunreinigungen behindert	Saubere Filter
Mit geschlossener Tür kommt Wasser aus der Dichtung	Schmutzige Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Beschädigte Dichtung	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
	Problem mit dem Schließmechanismus der Tür	
Stoppt den Lüfter während des Betriebs	Motorsicherheit Thermostatintervention	Schalten Sie die Ausrüstung aus und warten Sie, bis der thermische Schutz des Motors automatisch wiederhergestellt wird. Wenn die Unannehmlichkeiten wiederholt werden, wenden Sie sich bitte an einen Fachreparaturtechniker (Service Service). Überprüfen Sie die Einhaltung der Entfernung von Sicherheit der Ausrüstung.
	Bruch eines Motorkondensators	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).

11.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSSERVICE (JÄHRLICH)

Für die jährliche Wartung des Geräts ist es ratsam, den Händler zu kontaktieren, um einen Fachtechniker zu schicken. Es wird vorgeschlagen, jährlich folgende Kontrollen durchzuführen.

VOM NUTZER DURCHZUFÜHRENDE REGELMASSIGE TÄTIGKEITEN

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Wartungsarbeiten, die vom Benutzer regelmäßig durchgeführt werden können. Die Nichteinhaltung dieser Verfahren kann zu Fehlfunktionen oder Bruchstellen des Geräts führen.

BESCHREIBUNG	HÄUFIGKEIT DER OPERATIONEN			
	Täglich	Wöchent-lich	Monat-lich	Jährlich
Allgemeine Sichtprüfung	X			
Reinigung des Kochraums	X			
Reinigungsfiltereinlasswasser		X		
Verifizierung des Weichmacherbetriebs			X	
Reinigung elektrischer Komponenten				X
Verifizierung elektrischer Klemmen				X
Überprüfung des Reinigungsniveaus		X		
Allgemeine Funktionsprüfung		X		

DAUER der NICHTERWERBSTÄTIGKEIT

In Zeiten der Inaktivität trennen Sie Strom und Wasserversorgung, entfernen Sie den Behälter des Reinigers und schließen Sie sie sorgfältig. Schützen Sie die Stahlaußenteile der Ausrüstung, indem Sie sie mit einem weichen Tuch passieren, das gerade mit Vaselineöl getränkt ist. Lassen Sie die Tür so verriegelt, dass ein korrekter Luftaustausch gewährleistet ist.

Bei Restaurierung, vor Gebrauch:

- Sorgfältig reinigen Sie die Ausrüstung und Zubehör;
- Wiederanschließen der Ausrüstung an die Stromversorgung, Wasser;
- Überprüfen Sie die Ausrüstung vor der Wiederverwendung;
- Führen Sie einen HARD Waschzyklus durch.

Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.

ENTSORGUNG am ENDE DES LEBENS

Zur Vermeidung einer unbefugten Verwendung und der damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung die Ausrüstung muss:

- Stellen Sie sicher, dass es nicht mehr möglich ist, es zu verwenden: zu diesem Zweck muss das Netzkabel geschnitten oder entfernt werden (mit Geräten, die vom Netz getrennt sind).
- Stellen Sie sicher, dass kein Kind versehentlich im Spielraum gefangen werden kann, wodurch die Türöffnung (z. B. mit Klebeband oder Befestigungselementen) blockiert wird.

14.1 AUSRÜSTUNGSVENTSORGUNG

Gemäß Art. 13 des Decreto legislativo Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der Elektro- und Elektronik-Altgeräterichtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ Die Marke des mit einer Stange gekreuzten Kastens besagt, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichzusetzen ist, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) in mehr als 90 Gewichtsprozent hergestellt. Dabei sollte dem Umgang mit diesem Produkt am Ende der Lebensdauer Aufmerksamkeit geschenkt werden, indem negative Umweltauswirkungen verringert und die Ressourceneffizienz verbessert werden, die Grundsätze der Verursacherprinzipien, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recycling und die Verwertung angewandt werden. Bitte beachten Sie, dass missbräuchliche oder falsche Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen mit sich bringt.

14.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION)

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von den einzelnen Ländern anders umgesetzt. Wenn Sie also diese Geräte entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die lokalen Behörden oder Händler zu wenden, um die richtige Entsorgungsmethode zu beantragen.



