

KOCHKESSEL (GASBETRIEBEN)

BENUTZERHANDBUCH



CE - 1783

ADDRESSE: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup
Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200

INHALTSVERZEICHNIS

SEITENNR.	THEMEN
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINFÜHRUNG
4	TECHNISCHE DATEN
5	WARNHINWEISE
6-7-8	HAUPTABMESSUNGEN
9-10	SICHERHEITSHINWEISE
11	TRANSPORT UND HANDHABUNG
12-13	INSTALLATION DER GERÄTE
14	BEDIENFELD
15	EINFÜHRUNG ZUR VERWENDUNG DES AUTOKLAVDECKELS
16-17	BEDIENUNG DER GERÄTE
18	REINIGUNG UND WARTUNG
19	UMSTELLUNG DES GASSYSTEMS
20	GARANTIEBEDINGUNGEN

EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Benutzer,

vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf unseres Geräts entschieden und unserem Unternehmen Ihr Vertrauen geschenkt haben. Unsere Geräte werden in professionellen Küchen in 75 Ländern eingesetzt und entsprechen internationalen Standards.

Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch und stellen Sie sicher, dass auch die Benutzer es lesen, um die gewünschte Leistung entsprechend Ihren Erwartungen zu erreichen und das Gerät über viele Jahre hinweg nutzen zu können. Bitte beachten Sie die oben genannten Warnhinweise, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren...

- ☞ Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig und stellen Sie sicher, dass auch Ihr Bedienpersonal es vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts vollständig liest. Wird das Gerät ohne vorheriges Lesen des Benutzerhandbuchs betrieben, entfällt der Garantieanspruch.
- ☞ Das Handbuch mit Informationen zur Installation, Nutzung und Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts sollte sorgfältig gelesen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromanschlüsse des Geräts bereits vor dem Eintreffen unseres autorisierten Servicepersonals von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften installiert wurden.
- ☞ Wenn Sie unsicher sind oder nicht über ausreichende Informationen verfügen, wenden Sie sich bitte telefonisch an den autorisierten Kundendienst.
- ☞ Bitte beachten Sie, dass Ihnen im Falle einer Verzögerung des Servicepersonals vor Ort die entstandenen Kosten und Verzögerungsgebühren stundenweise in Rechnung gestellt werden.
- ☞ Wir hoffen, dass Sie die bestmögliche Leistung aus unserem Produkt erzielen werden...



TECHNISCHE DATEN

IHR PRODUKTTYP 	KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500
HAUPTABMESSUNGEN (mm)	1111x1370x 912	1111x1370x1036	1300x1435x983
HEIZLEISTUNG (kW) (Hi) ΣQ_N	40	45	56
HEIZLEISTUNG (kW) (Hi) ΣQ_{min}	13,3	15	18,66
TYP	A ₁	A ₁	A ₁
KAPAZITÄT (LITER)	300	400	500
GASANSCHLUSS (ZOLL)	3/4" R	3/4" R	3/4" R
VERSORGUNGSSPANNUNG (V)	220 V-NPE	220 V-NPE	220 V-NPE

WARNHINWEISE



**HEISSE
OBERFLÄCHE**

NAME OF APPLIANCE: BOILING PAN
MODEL : OKTGD 200
TYP : A1
Q_N(H) : 6 x 5.5 Kw
E_Q(H) : 3.3 Kw
SERIAL NUMBER : G120 149
PRODUCTION DATE : 20.12.2006

ESKİ HADİMEÇİ YOLU 1. KİT. NO: 14 BÜYÜKÇERMECE/İSTANBUL/ TÜRKİYE

CAT : **UK**
P (mbar) : G20 - H - 20 mbar



-1009

01

ProdId.Nr.

CE1009 B 01259

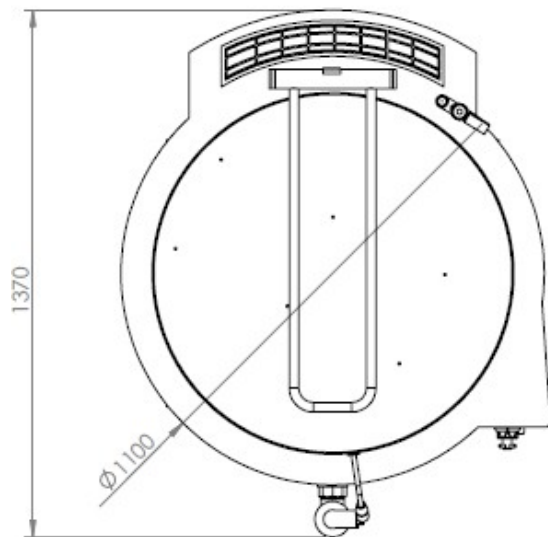
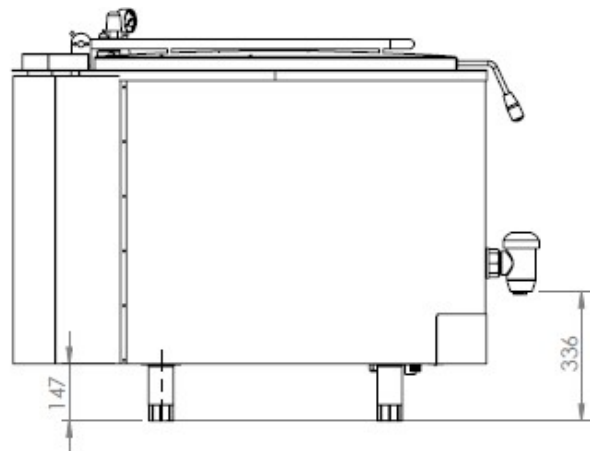
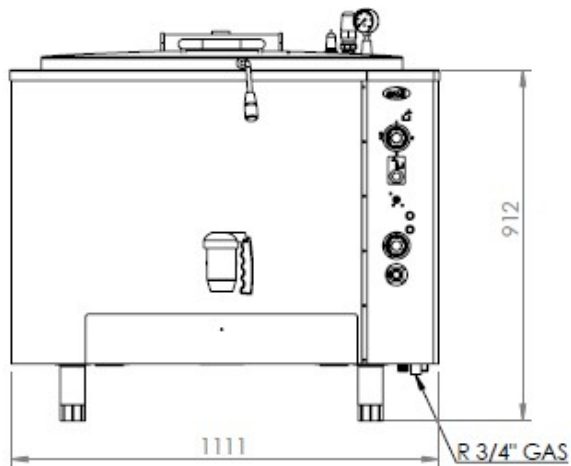
MUSTERETIKETT



Abbildung 1: Hauptabmessungen und Warnhinweise

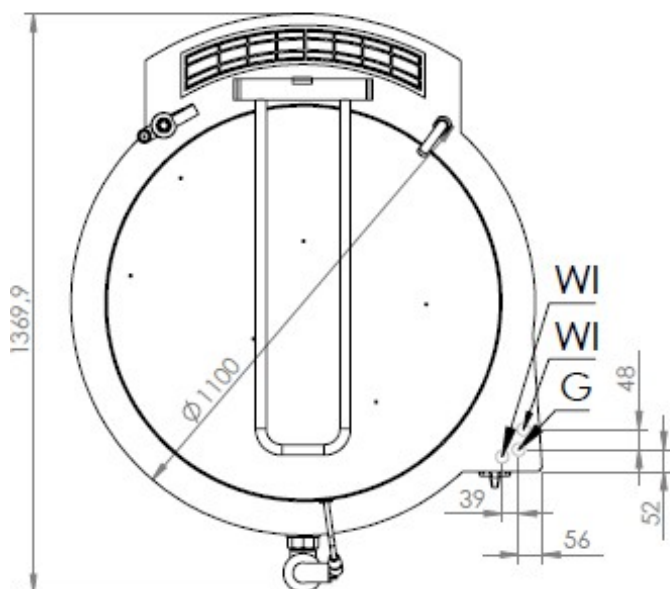
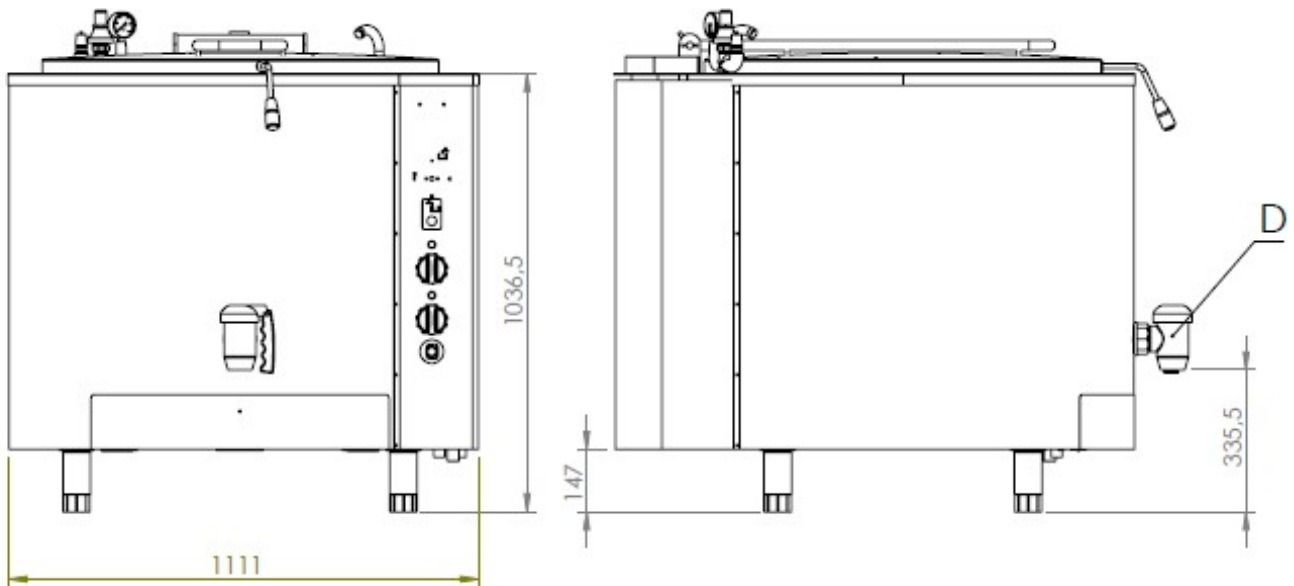
HAUPTABMESSUNGEN

KKGOZ300



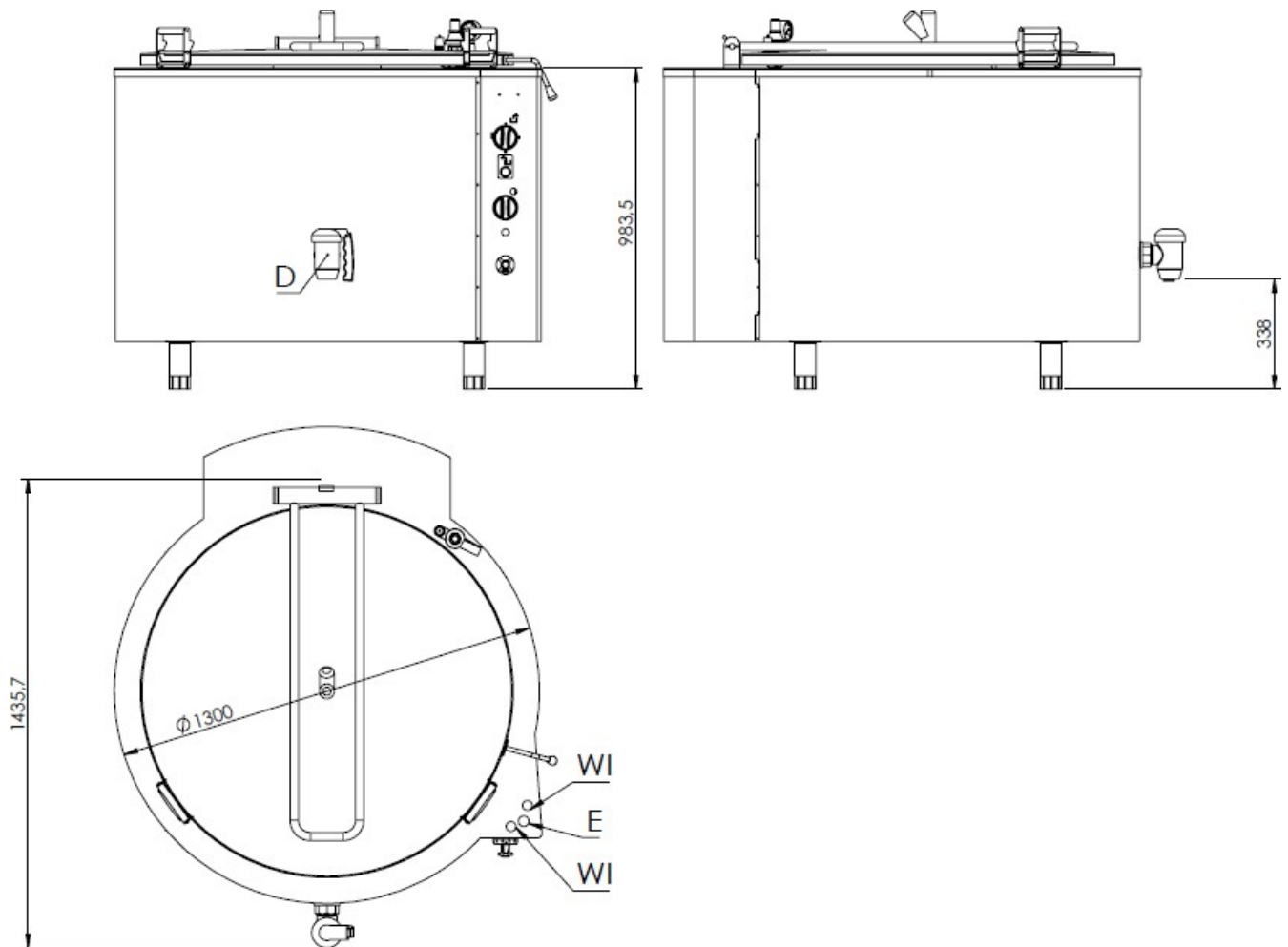
HAUPTABMESSUNGEN

KKGOZ400



HAUPTABMESSUNGEN

KKGOZ500



SICHERHEITSHINWEISE

☞ Lassen Sie die Geräte nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt.

☞ Die Geräte dürfen nur unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden

☞ Wenn die Geräte mit einer Flüssiggas (LPG) betrieben werden, sollte der Abstand zwischen Gerät und Gasflasche mindestens 50 cm betragen.

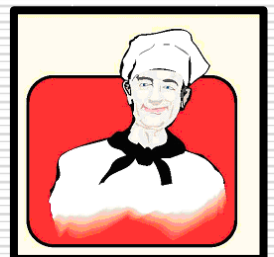
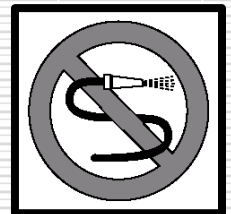
☞ Jegliche Art von brennbaren festen und flüssigen Materialien (z. B. Kleidung, Alkohol und Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Schneidebretter, Vorhänge usw.) dürfen niemals in der Nähe der Geräte gelagert werden.

☞ Sie können dieses Gerät gleichzeitig zusammen mit anderen Produkten von uns verwenden.

☞ Reinigen Sie die Geräte nicht mit Hochdruckwasser.

☞ Diese Geräte müssen gemäß den geltenden Vorschriften installiert und dürfen nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen vor der Installation und dem Betrieb der Geräte.

☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Gebrauch konzipiert und darf nur von Personal bedient werden, das gemäß diesem Handbuch geschult wurde.



SICHERHEITSHINWEISE

☞ Die Geräte dürfen ausschließlich vom Hersteller oder autorisierten Servicetechnikern bedient werden.



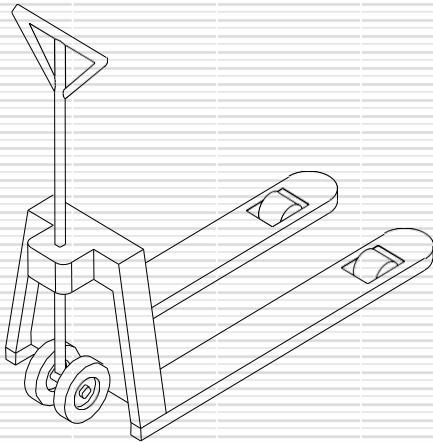
☞ Im Falle eines Feuers oder einer Flamme im Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, handeln Sie ruhig und ohne Panik, schließen Sie die Gasventile, schalten Sie die Stromschalter aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers, da Wasser das Feuer schneller ausbreiten lässt.



☞ Gasgeruch weist auf eine Gasleckage hin. In diesem Fall schließen Sie das Geräteventil und das Hauptgasventil, öffnen Sie Türen und Fenster, verwenden Sie keine funkenbildenden Materialien wie Lichtschalter. Bitte rufen Sie umgehend unseren Kundendienst an.



TRANSPORT UND HANDHABUNG

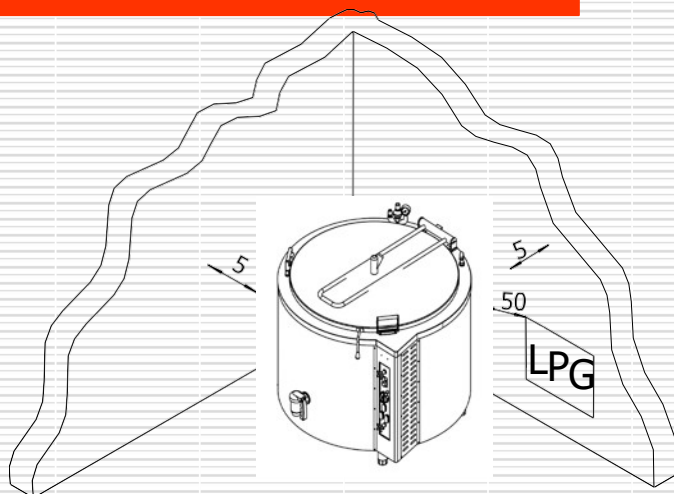


STANDORTWECHSEL ;

Von einem autorisierten Service installierte Maschinen DÜRFEN NICHT AN EINEN ANDEREN ORT VERSETZT WERDEN, IHRE ANSCHLUSSSCHLÄUCHE UND KABEL DÜRFEN NUR VOM AUTORISIERTEN SERVICE ERWEITERT ODER ERSETZT WERDEN.

- ☞ Die Gabelstaplerzinken sollten unter dem Gerät platziert werden.
- ☞ Bei weiten Transportwegen sollte die Maschine langsam bewegt und das Gerät auf der Palette befestigt oder abgestützt werden, um Erschütterungen zu vermeiden.
- ☞ Stoßen oder fallen Sie die Geräte beim Transport nicht.

INSTALLATION DER GERÄTE



DER ABSTAND ZWISCHEN DER GASFLASCHE UND DEM GERÄT SOLLTE MINDESTENS 50 CM BETRAGEN.



Wenn dieses Gerät in der Nähe einer Wand, Trennwand, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. steht, sollte der Abstand mindestens 20 cm betragen. Sind diese mit feuerfestem, wärmeisolierendem Material beschichtet, sollte der Abstand mindestens 5 cm betragen. Es wird dringend empfohlen, die Brandschutzvorschriften zu beachten.



Alle im Folgenden genannten Punkte im Zusammenhang mit der Installation des Geräts müssen von autorisiertem Servicepersonal.

- ☞ Die Füße des Geräts sollten höhenverstellbar sein, und das Gerät muss sicher in einer ebenen Position betrieben werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse des Geräts müssen den Normen ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Die Gasanschlüsse des Geräts dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden, und zwar erst nach Überprüfung des Etiketts hinsichtlich Gasart und Druck. Anschlüsse anderer Art und/oder mit abweichendem Druck dürfen nicht vorgenommen werden.

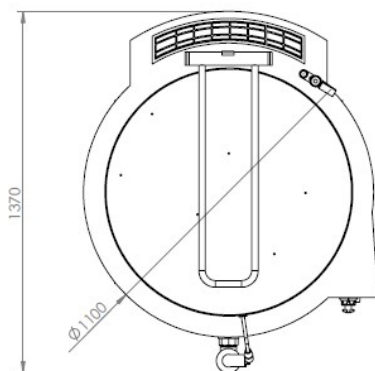
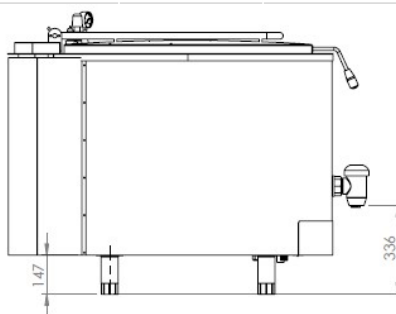
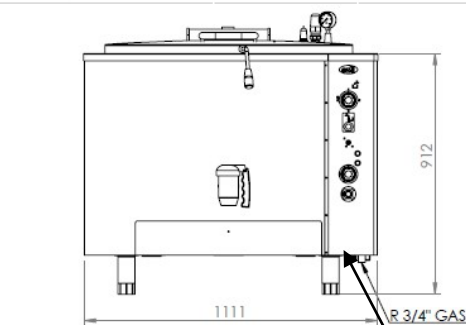
INSTALLATION DER GERÄTE

- Die Maße des Gasanschlusses sind in der Tabelle TECHNISCHE DATEN angegeben.
- Nachdem das Gerät an das System angeschlossen wurde, muss die Gasverbindung mit der Seifenblasenmethode auf Dichtheit überprüft werden.
- Die Einstellung der Luftzufuhr wird – falls erforderlich – vom autorisierten Fachpersonal nach der Überprüfung des Geräts vorgenommen.



- Die Nennleistung des Geräts darf auf Kundenwunsch nicht verändert werden. Jede Änderung an Ventilen und Düsen führt zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht original sind. Der Einbau von Ersatzteilen, die nicht von unserem Unternehmen geliefert wurden, führt zum Verlust der Garantie.

GASANSCHLUSSMAßE



CW: Kaltwasseranschluss
HW: Warmwasseranschluss
E: Elektrischer Anschluss
G: Gasanschluss

RANGE OF APPLIANCE BOILER
MODEL : G1009 B01
TYP : A1
Q (kW) : 60.5 Kw
E (kW) : 33 Kw
SERIAL NUMBER : G101149
PRODUCTION DATE : 25.12.2006

KISE HADIMCİ YÜZÖL 1. KİT NO: 14 BÜYÜK ERMER/ B/121AKSOL/1012ETİ

UK
CAT : I
P (mbar) : G20 - H - 20 mbar
CE -1009 01 ProdId.Nr. CE1009 B01259

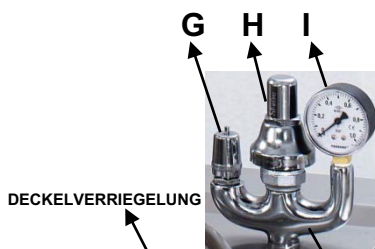
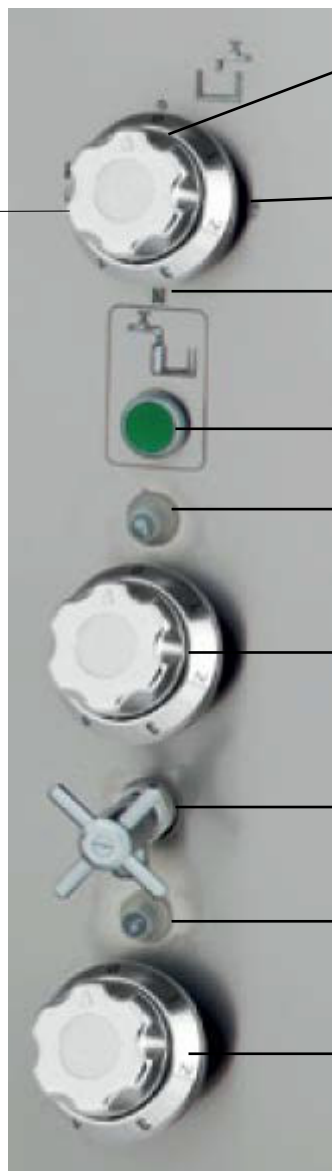
VERWENDETES GAS

G20 (NETZ-
ERDGAS)

G30 (LPG GAS)

BEDIENFELD

WARM- UND
KALT
WASSER



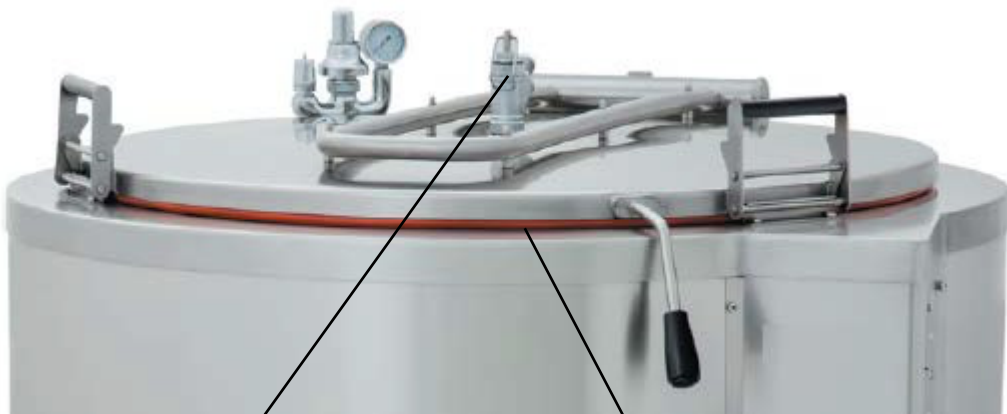
DECKELVERRIEGELUNG

AUTOKLAVDECKEL



- A- SICHERHEITSVENTIL
- B- ANZÜNDER
- C- MAXIMALE WASSERSTANDSHÄHNCHEN (FÜR INDIREKTE MODELLE)
- D- FLAMMENREGELÖFFNUNG
- E- LEBENSMITTELABLASSHAHN
- F- WASSERFÜLLTASTE FÜR DOPPELMANTEL-KESSEL, HEISS- UND KALTWASSERHAHN
- I- MANOMETER
- H- 0,5 BAR SICHERHEITSVENTIL
- G- VAKUUMSICHERHEITSVENTIL
- S- DECKELSICHERHEITSVENTIL

EINFÜHRUNG – VERWENDUNG DES AUTOKLAVDECKELS



SICHERHEITSVENTIL FÜR
DEN KOCHBEHÄLTER

DECKELDICHUNG

RICHTIGE ANWENDUNG



FALSCHE ANWENDUNG



DAS DECKELSICHERHEITSVENTIL MUSS UNBEDINGT OFFEN SEIN

ACHTUNG!

DECKELSICHERHEITSVENTIL UND SICHERE ANWENDUNG:

DAS DECKELSICHERHEITSVENTIL (SICHERHEITSVENTIL) MUSS OFFEN SEIN UND DEN DAMPF ABGEBEN, DER BEIM KOCHEN MIT DEM DAMPFKESSEL ENTSTEHT. DER BENUTZER MUSS DEN DRUCKBEHATENEN DAMPF IM KESSEL BEI VERRIEGELUNG DES DECKELS FREIGEBEN. BEVOR DER BENUTZER DEN DECKEL WIEDER ÖFFNET, MUSS ER SICH VERGEWISSEN, DASS DAS DAMPFSICHERHEITSVENTIL (SICHERHEITSVENTIL) OFFEN IST UND DER DAMPF IM KESSEL VOLLSTÄNDIG ABGEGEBEN WURDE. DRUCKBEHÄLTER HEISSER DAMPF IM KESSEL KANN DEN BENUTZER SCHWER VERLETZEN. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN, DIE DURCH FEHLBEDIENUNG ENTSTEHEN.

BEDIENUNG DER GERÄTE

A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Der Kochkessel wird in Küchen von touristischen Einrichtungen, Restaurants, Imbissständen, Kantinen, Krankenhäusern usw. zum Kochen von Lebensmitteln verwendet.
2. Vor der ersten Inbetriebnahme der Geräte sollte die Außenseite mit einem Tuch, das in warmem Wasser mit Seife getränkt ist, abgewischt werden.
3. Die Geräte sollten unter einer gefilterten Dunstabzugshaube aufgestellt werden, die an einen Frischluftkanal angeschlossen ist.

HINWEIS: Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Der Betrieb darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das die Sicherheitsbestimmungen und technischen Spezifikationen kennt und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

B. GERÄT EINSCHALTEN

1. WAS VOR DEM ZÜNDEN DES BRENNERS ZU TUN IST:

1.1 WASSERSTAND DER INNENWÄNDE:

Bei indirekten Modellen sollte überprüft werden, ob der Wasserstand an der Innenwand ausreichend ist. Diese Kontrolle erfolgt durch Öffnen des Wasserstandshahns (C). Fließt kein Wasser aus dem Wasserstandshahn (C), muss Wasser nachgefüllt werden. Fließt Wasser aus dem Wasserstandshahn (C), bleibt der Hahn geöffnet, bis der Wasserfluss nachlässt, damit überschüssiges Wasser abfließen kann.

1.2 DRUCKANZEIGERGRUPPE

Die Druckanzeigergruppe ist eine Sicherheitsgruppe, die dafür sorgt, dass der Dampfdruck an den Innenwänden 0,5 bar nicht überschreitet. Die Versorgung mit entkalktem Wasser ist sehr wichtig, um zu verhindern, dass die Gruppe durch Kalkablagerungen verstopft wird. (Es wird dringend empfohlen, ein Wasseraufbereitungssystem in die Wasserversorgung einzubauen.) Wenn die Gruppe durch gebildeten Kalk verstopft ist, kann der Druck stark ansteigen und die Innenwände verformen. Das Manometer (I) zeigt den Druck an. Bei der 0,5-bar-Skala ist eine rote Linie eingezeichnet, die das Sicherheitsniveau markiert. Wenn dieses Niveau überschritten wird, öffnet das 0,5-bar-Sicherheitsventil (H) und verhindert ein weiteres Ansteigen des Drucks über 0,5 bar. Sollte aus irgendeinem Grund das 0,5-bar-Sicherheitsventil (H) nicht auslösen und der Druck weiter steigen, schalten Sie bitte das Gerät aus und rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

BEDIENUNG DER GERÄTE

2. ZÜNDEN DES ZÜNDFLAMMENANZÜNDERS :

Drehen Sie das Sicherheitsventil (A) in die Zündflammen-Position (★) und drücken Sie es. Warten Sie je nach Bedarf (bei der Erstinbetriebnahme 20–25 Sekunden, damit die Luft aus den Gasleitungen entweichen und Gas nachströmen kann). Danach drücken Sie den Anzünder (B), um die Zündflamme zu entzünden. Somit wird die Zündflamme gezündet. Sie können die Abdeckung neben dem Lebensmittelablasshahn öffnen und durch das glasierte Metallstück auf der Abdeckung prüfen, ob die Zündflamme brennt. Nachdem die Zündflamme brennt, drücken Sie das Thermostat-Einstellventil weiter (maximal 20 Sekunden), um die Dauerhaftigkeit der Zündflamme sicherzustellen (damit die Thermoelement-Enden der Flammenregelung aktiviert werden). Wenn die Zündflamme nicht erlischt, wenn das Sicherheitsventil (A) losgelassen wird, sollte das Ventil nicht weiter gedrückt werden.

3. ZÜNDEN DES GASBRENNERS :

Bei direkten und indirekten Modellen muss das Sicherheitsventil (A) zum Zünden des Gasbrenners auf die maximale Leistungsstufe gedreht werden. In dieser Stellung beginnen indirekte Modelle, das Wasser an den Innenwänden zu erhitzen, wodurch Dampf erzeugt wird. Wenn der Druck über 0,5 bar ansteigt, wird das Ventil ausgelöst und verhindert ein weiteres Ansteigen des Drucks. In diesem Fall sollte das Ventil auf die minimale Stellung zurückgestellt werden.

4. Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, sollte das zu kochende Lebensmittel bereits im Kessel platziert sein. Das Gerät darf nicht leer betrieben werden.

5. Nach Beendigung des Kochvorgangs wird das Gerät ausgeschaltet. Das gekochte Lebensmittel wird durch den Lebensmittelablasshahn in einen geeigneten Behälter gegeben. Bitte seien Sie beim Ablassen vorsichtig, da das Essen sehr heiß sein kann.

6. Nach dem Ablassen sollte der Innenraum des Kessels gereinigt werden.

7. AUSSCHALTEN DES GERÄTS:

Wenn das Gerät für einen kurzen Zeitraum nicht betrieben wird, drehen Sie das Sicherheitsventil (A) in die Zündposition (□), sodass nur die Zündflamme brennt. Dies reduziert den Gasverbrauch erheblich. Um das Gerät vollständig auszuschalten, drehen Sie das Thermostat-Einstellventil in die Aus-Position, sodass weder der Zünder noch der Brenner mit Gas versorgt werden. Es wird empfohlen, zusätzlich die Gaszufuhr vom Netz oder das Gasventil abzdrehen, um jede Gefahr zu vermeiden.

FLAMMENSTEUERUNG:

Wenn die Zündflamme aus irgendeinem Grund versehentlich erlischt, während das Gerät eingeschaltet ist, schließt sich das System automatisch, um Gaslecks zu vermeiden. Die Gaszufuhr wird innerhalb von etwa 60 Sekunden gestoppt.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. REINIGUNG:

Vor der ersten Inbetriebnahme sowie vor und nach jeder weiteren Benutzung sollte die Außenseite des Geräts mit einem Schwamm und flüssigem Reinigungsmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL wie Salzsäure oder ähnliche Substanzen.

2. WARTUNG :

Die regelmäßige Wartung sollte durch Fachpersonal des technischen Kundendienstes erfolgen. Abhängig von der Nutzungsfrequenz darf das Wartungsintervall darf 6 Monate nicht überschreiten. Die Kosten für Wartungsarbeiten, die von unserem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, sind auch innerhalb der Garantiezeit vom Kunden zu tragen.

Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen:

- a. Injektoren:** Die Injektoröffnungen müssen vollständig sauber sein.
- b. Luftregulerring:** Er muss sauber und frei von Verstopfungen sein. Der Luftmischer darf ausschließlich vom autorisierten Kundendienst eingestellt werden.
- c. Zündflamme:** Die Zündflamme muss korrekt brennen und das Thermoelement berühren.
- d. Gasbrenner:** Die Gasleitungen und -öffnungen müssen sauber und frei von Verstopfungen sein.
- e.** Die während der Reinigung demontierten Teile dürfen nur vom technischen Kundendienst wieder montiert werden. Nach dem Einbau ist die Anlage mit der Seifenblasenmethode auf Gasleckagen zu überprüfen.

UMSTELLUNG DES GASSYSTEMS

UMSTELLUNG DES GASSYSTEMS

Das Gerät ist für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) oder Netz-Erdgas ausgelegt. Es darf nur entsprechend dem vom autorisierten Service installierten System (LPG oder Erdgas) betrieben werden. Falls das Gassystem geändert werden muss, darf dies ausschließlich vom autorisierten Servicepersonal DURCHGEFÜHRT werden. Der HERSTELLER übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch Änderungen am Gassystem durch nicht autorisiertes Personal entstehen. In einem solchen Fall entfällt jeglicher Garantieanspruch. Auf dem Etikett am Gaseingang ist angegeben, mit welchem Gassystem das Gerät betrieben wird.

BEISPIEL-ETIKETT

NAME OF APPLIANCE: BOILING PAN
MODEL : OKTGD 200
TYP : A1
QN(H) : 6x5.5 Kw
E QN(H) : 33 Kw
SERIAL NUMBER : G120149
PRODUCTION DATE : 20.12.2006

ESKİ HADIMÖY YOLU 1. KM NO:14 BÜYÜKÇERKEÇE/İSTANBUL/TÜRKİYE

UK

CAT

II

P (mbar)

G20 - H - 20 mbar



-1009

01

Prod.Id.Nr.

CE1009 B 01259

VERWENDETES GAS	LEISTUNG				GASVERBRAUCH			
	KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500		KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500	
G20 GASNETZ	40 kw	45 kw	56 kw		4,24 m³/h	4,77 m³/h	5,93 m³/h	
G30 FLÜSSIGGAS (LPG)	40 kw	45 kw	56 kw		3,12 kg/h	3,51 kg/h	4,36 kg/h	

NUTZUNGSDAUER

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 10 Jahre, sofern es unter den empfohlenen Bedingungen verwendet wird.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1- Dokumente ohne Verkaufsdatum sowie ohne Werks- und Verkaufsfirmenfreigabe sind ungültig. Zur Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiedokument vorzulegen.
- 2- Das Gerät ist gegen Material- und Herstellungsfehler garantiert, sofern es gemäß den Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung installiert und betrieben wird.
- 3- Die Art und Weise sowie der Ort der Behebung von Garantieansprüchen und der Wartung werden von bestimmt.
- 4- Die Garantie ist nur gültig, sofern die Garantiebedingungen und die Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung vollständig eingehalten werden. Die Garantie gilt ausschließlich für das garantierte Gerät; Ansprüche auf andere Rechte oder Entschädigungen sind ausgeschlossen.
- 5- Wenn die Angaben zur Art und zum Typ des Geräts sowie die Seriennummern auf dem Garantiedokument entfernt, unleserlich gemacht oder verändert wurden, ist die Garantie nicht mehr gültig.
- 6- Die Garantie umfasst ausschließlich die Wartung und Reparatur von Material- oder Herstellungsfehlern innerhalb der gültigen Garantiezeit. Fehlerhafte Teile, die unter die Garantie fallen, werden kostenfrei repariert oder ausgetauscht. Ausgetauschte Teile gehen in das Eigentum von über.
- 7- Fehler am Gerät dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal behoben werden. Werden Arbeiten von nicht autorisierten Personen durchgeführt, entfällt der Garantieanspruch.
- 8- Die Installation muss von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden, und der Kundendienst ist über einen Standortwechsel des Geräts zu informieren.
- 9- Bei einem Fehler während des Betriebs ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.
- 10- Die Garantie umfasst keine Fehler und Schäden, die beim Be- und Entladen sowie während des Transports entstehen und außerhalb der Verantwortung von liegen. Ebenso sind Fehler und Schäden durch äußere Einflüsse nicht abgedeckt.