

ggm gastro



ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ÖFEN NEXT

KDMT523

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	5
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	5
2.1 Einlagerung	5
2.2 Transport des Geräts	5
2.3 Entnahme des Geräts aus der Verpackung	5
2.4 Entfernen der Schutzhülle	5
2.5 Entsorgung der Schutzfolie/Verpackung	5
2.6 Positionierung	5
2.6.1 Positionierung von Tischöfen	6
2.7 Elektrischer Anschluss	6
2.8 Anschluss des Netzkabels (Austausch)	7
2.9 Anschluss an die Wasserversorgung	7
2.10.1 Wasserauslass für Tischöfen	8
2.11 Auslass der Dämpfe	9
3. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	9
3.1 Bedienblende	9
3.2 Backen	10
4. REINIGUNG	10
4.1 Manuelle Reinigung des Garraums	10
4.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums	11
4.3 Reinigung der Gebläse	11
4.4 Reinigung der Türdichtung	11
4.5 Reinigung der Tür	11
4.6 Reinigung des äußeren Gehäuses	11
4.7 Stillstandszeiten	11
5. WARTUNGSANLEITUNG	11
5.1 Inspektion der Komponenten	12
5.2 Thermische Sicherheitseinrichtung	12
5.3 Austausch der Garraumdichtung	12
6. MÖGLICHE DEFEKTE	13
7. KUNDENDIENST	13
8. ENTSORGUNG DES GERÄTS	13
9. VERTRAGSGARANTIE	14
10. VERFÜGBARKEIT UND LIEFERUNG VON ERSATZTEILEN	14
11. ANWENDBARES GESETZ UND ZUSTÄNDIGES GERICHT	14

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 Hitzeschutzbekleidung 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:



STROMSCHLAGGEFAHR

- 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 Mehrpolwechsel 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 INSTALLATEUR

Die folgenden Anweisungen richten sich an einen qualifizierten Installateur, damit die Installation sowie der Strom- und Wasseranschluss äußerst korrekt und gemäß den Sicherheitsvorschriften, die am Installationsort des Geräts gelten, erfolgen können.

Der Hersteller haftet nicht für Sachschäden und Verletzungen von Personen und Haustieren, die auf Installationsfehler zurückzuführen sind. Ebenfalls ist er nicht für Defekte des Geräts aufgrund einer fehlerhaften Installation haftbar zu machen.

2.1 Einlagerung

Wenn das Gerät an einem Ort mit Temperaturen unter 0 °C (max. zulässige Temp. –5 °C) gelagert wurde, muss vor der Inbetriebnahme eine Temperatur von mindestens +10 °C erreicht werden.

2.2 Transport des Geräts

Während des Transports muss das Gerät in seiner Verpackung bleiben, damit es vor äußeren Schäden geschützt ist. Zudem ist das Gewicht des Geräts zu berücksichtigen, so dass dieses nicht umkippen kann.

2.3 Entnahme des Geräts aus der Verpackung

Vor der Installation die Verpackung entfernen. Diese besteht aus einer Holzpalette, auf der das Gerät abgestellt ist, und einer schützenden Kartonverpackung. Prüfen, dass das Gerät keine Transportschäden erlitten hat. Anderenfalls muss umgehend Ihr Händler bzw. Ihr Spediteur informiert werden.

2.4 Entfernen der Schutzhülle

Vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig die spezielle Schutzhülle abnehmen, mit der Edelstahlteile umwickelt sind; dabei darauf achten, dass keine Leimreste an den Oberflächen bleiben. Diese ggf. sofort mit einem geeigneten, nicht entflammaren Lösungsmittel entfernen.

2.5 Entsorgung der Schutzfolie/Verpackung

GGM GASTRO setzt sich seit Jahren für die Verbesserung der Umweltverträglichkeit seiner Geräte ein und ist ständig bemüht, den Energieverbrauch und die Abfallmenge zu reduzieren. GGM GASTRO ist bestrebt, die Umwelt zu schützen und empfiehlt, alle verschiedenen Arten von Materialien in den entsprechenden Behältern für die getrennte Müllsammlung zu entsorgen.


Entsorgen Sie die Schutzfolie und die Verpackung unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wurde. **Die verschiedenen Materialien** (Holz-Papier-Karton-Nylon-Metallklammern), aus denen die Verpackungen bestehen können, sind potenziell gefährlich und müssen außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt werden; **sie müssen ordnungsgemäß getrennt und bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden** (Öko-Inseln/Elektronische Plattformen). Beachten Sie in jedem Fall die örtlichen Umweltschutzbestimmungen.

2.6 Positionierung

Überprüfen Sie den Installationsraum und stellen Sie sicher, dass die Durchgangsbereiche (Türen und Gänge) ausreichend groß sind und dass der Boden das Gewicht des Geräts trägt (das Gewicht des Geräts und seine Abmessungen mit/ohne Paletten sind im beigefügten „technischen Datenblatt“ angegeben). Der Transport des Gerätes muss mit mechanischen Mitteln (z.B. Palettenhubwagen) erfolgen. Die für die Installation

vorgesehenen Räume müssen mit dauerhaften Lüftungsöffnungen gut belüftet sein; sie müssen mit geeigneten elektrischen und Wasserinstallationen ausgestattet sein, die in Übereinstimmung mit den Vorschriften über die Anlagen und die Arbeitssicherheit des Landes, in dem die Installation erfolgt, gebaut wurden.

Die maximale Arbeitshöhe, bezogen auf das Niveau der obersten Etage, muss 1,6 Meter über dem Boden

liegen. Nach der Installation des Gerätes, falls erforderlich, das entsprechende Klebesymbol  (im Lieferumfang enthalten) in einer Höhe von 1,6 Metern anbringen. Um die Luftzirkulation um das Gerät herum zu fördern, lassen Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen den Seitenwänden des Geräts und den Seitenwänden (oder einem anderen Gerät) sowie zwischen dem Rücken und der Rückwand (siehe beigefügtes „Datenblatt“). Stellen Sie sicher, dass die Rückwand für verschiedene Anschlüsse und mögliche Wartungsarbeiten zugänglich ist. Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten, die hohe Temperaturen erreichen können (z. B. Fritteuse).

Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Regalen und dergleichen aufgestellt wird, müssen diese aus nicht brennbarem oder hitzeunempfindlichem Material bestehen; andernfalls müssen sie durch eine geeignete feuerfeste Abdeckung geschützt werden. In diesem Zusammenhang ist es unerlässlich, im Einklang mit den geltenden Vorschriften zur Verhütung von Bränden zu handeln.

Beim Garen von Speisen entstehen heiße Räuche/Dämpfe und Gerüche, die von der entsprechenden

Ablassvorrichtung auf der Oberseite des Geräts ausgehen und durch das Symbol gekennzeichnet sind . Es wird empfohlen, das Gerät unter eine Abzugshaube zu stellen und die austretenden Dämpfe/Dämpfe nach außen zu leiten oder die entsprechenden **GGM GASTRO-Brennwerthauben zu verwenden**.

Warnhinweise

Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände und/oder Materialien die Ofenauslassvorrichtung verstopfen. Heiße Räuche/Dämpfe, die während des Gärens entstehen, müssen frei von der Ablassvorrichtung abfließen, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens nicht zu beeinträchtigen.

Entflammbare Materialien dürfen nicht in der Nähe der Ofenauslassvorrichtung zurückgelassen werden.

2.6.1 Positionierung von Tischöfen

Das Gerät sollte perfekt horizontal auf einem Tisch oder einer ähnlichen Unterlage aufgestellt werden; **niemals auf dem Boden**. Um das Nivellieren des Ofens zu erleichtern, sind die Füße höhenverstellbar.

Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, den von **GGM GASTRO** angebotenen Tisch zu verwenden; andernfalls müssen Größe und Gewicht des Geräts berücksichtigt werden.

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet und kann ohne die 4 Stützfüße nicht betrieben werden.

Warnhinweis

Wenn das Gerät auf einem Tisch/einer Halterung mit Rädern positioniert ist, stellen Sie sicher, dass die zulässige Bewegung keine elektrischen Kabel, Wasserleitungen, Abwasserleitungen oder anderes beschädigen kann.

2.7 Elektrischer Anschluss

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz und die Anschlussanlagen müssen gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften erfolgen. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss, dass: die Spannung und die Frequenz der Versorgungsanlage den Angaben auf dem Schild „Technische Daten“ entsprechen, das an der Seite des Geräts angebracht ist;

die Versorgungsanlage die Ladung des Gerätes unterstützen kann (siehe Schild „Technische Daten“);

die Versorgungsanlage über einen wirksamen Erdungsanschluss nach den geltenden Vorschriften verfügt;

im Daueranschluss an das Stromnetz zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schutzschalter (z. B. Leitungsschutzschalter) mit minimaler Öffnung zwischen den Kontakten der Überspannungskategorie III (4000V) und einem lastabhängigen Fehlerstromschutzschalter angebracht ist, der den geltenden Normen entspricht.


der für den Anschluss verwendete allpolige Schutzschalter mit dem eingebauten Gerät leicht erreichbar ist;

das gelbe/grüne Erdungskabel nicht durch den Schalter unterbrochen wird;

die Versorgungsspannung, wenn das Gerät in Betrieb ist, nicht vom Wert der Nennspannung um $\pm 10\%$ abweicht.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften überprüft werden muss. Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten über die dafür vorgesehene Klemme erfolgen, die mit dem Symbol  gekennzeichnet ist. Der Potentialausgleichsleiter muss einen Mindestquerschnitt von 2,5 mm² aufweisen. Die Potentialausgleichsklemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts (siehe beigefügtes „Datenblatt“).

2.8 Anschluss des Netzkabels (Austausch)


Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, das an die interne Klemmleiste angeschlossen ist. Wenn es erforderlich ist, es durch ein längeres zu ersetzen oder weil es beschädigt ist, ist dies nur mit einem anderen Kabel mit den gleichen elektrischen Eigenschaften (Isolierungstyp/Anzahl der Leiter/Leiterquerschnitt in mm²) zulässig.

Um Zugang zur Stromklemmenleiste zu erhalten, entfernen Sie den Rücken und/oder die rechte Seite des Geräts. Lösen Sie die Kabelhalterung an der Rückseite (unten) des Geräts (siehe „Technisches Datenblatt“ im Anhang). Trennen Sie das Netzkabel von der Klemmleiste und ziehen Sie es von der entsprechenden Kabelklemme ab. Stecken Sie das neue Netzkabel in die Kabelklemme, bis es in der Nähe der Klemmleiste ankommt. Bereiten Sie die Leiter für den Anschluss an die Klemmleiste so vor, dass der Schutzleiter als letzter aus seiner Klemme herauskommt, falls das Kabel in eine abnormale Zugkraft übergeht.

Der Anschluss des Kabels muss vom Typ **"Y"** sein und die Isolierung des Kabelmantels muss dem Typ **H07RN-F** entsprechen. **Der korrekte Querschnitt des Kabels ist auf dem Schaltplan der Versorgungsklemme in Bezug auf die Art der Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz angegeben** (Das Kabel muss dem im beigefügten "Technischen Datenblatt" angegebenen entsprechen).

Nach erfolgter Verbindung die Kabelhalterung an der Rückseite des Geräts festziehen und die linke Flanke und/oder den Rücken wieder montieren.

230V ~

Verbinden Sie den **Phasenleiter (L)** des Kabels mit der Klemmenleiste, die mit **„1“** gekennzeichnet ist (**brauner Leiter**), und den **Neutralleiter (N)** mit der Klemme, die mit **„2“** gekennzeichnet ist (**blauer Leiter**); der **Erdungsleiter (gelb/grün)** muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Symbol  gekennzeichnet ist (siehe Diagramm in der Nähe der Klemmenleiste).

2.9 Anschluss an die Wasserversorgung

Das Gerät muss mit Trinkwasser bei einer Temperatur von maximal 30°C versorgt werden.

Der Wasserdruck muss zwischen 100 und 200 kPa (1,0 -2,0 bar) liegen.

Wenn der Wasserdruck 2,0 bar übersteigt, ist vor dem Gerät ein Druckminderer zu installieren.

Wenn der Wert unter 1,0 bar liegt, verwenden Sie eine Pumpe, um den Druck zu erhöhen.

2.9.1 Wassereinlass für Befeuchtung/Dampf

Das Gerät ist mit einem genormten Schlauch (1,5 Meter) mit ¾ "Innengewindeverschraubungen und entsprechenden Dichtungen (Abb.1) ausgestattet. Alte Verbindungen dürfen nicht wiederverwendet werden.

Das Gerät muss mit **weichem Trinkwasser** mit einer Härte zwischen 0,5°f und 3°f versorgt werden. Die **Verwendung eines Enthärter ist obligatorisch**, um die Kalkbildung in der Garkammer zu reduzieren. **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN, DIE DURCH DIE NICHTEINHALTUNG DIESER RICHTLINIE VERURSACHT WERDEN.**

Der Anschluss an das Wassernetz muss über das Gewindemagnetventil ¾" erfolgen, das sich auf der Rückseite (unten) des Geräts befindet (siehe beigefügtes „Datenblatt“), wobei der Schlauch (im Lieferumfang enthalten) mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn verwendet wird (vor dem Anschluss des Filters eine bestimmte Wassermenge ablaufen lassen, um die Leitung von eventuellen Schlacken zu befreien).

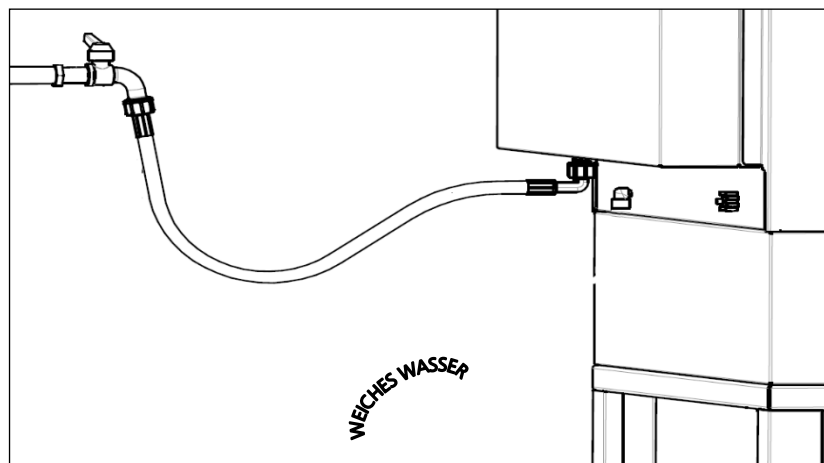


Fig.1

Warnhinweis

Schäden, die durch Kalk oder andere im Wasser enthaltene Chemikalien verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

2.10 Wasserauslass

Von der Rückseite des Geräts kommt ein Abflussrohr (siehe beigegefügtes „Datenblatt“), welches das Ablassen der Garkammer ermöglicht. An diesen Schlauch muss ein Rohr mit einem Innendurchmesser von 16 mm (DN 16) angeschlossen werden, das gegen die Dampftemperaturen (90°C-100°C) beständig ist: Vermeiden Sie den metallischen Typ.

Die Rohrleitung muss starr sein und darf keine Engpässe entlang des Abflussweges aufweisen (wir empfehlen die Verwendung handelsüblicher Rohre aus speziellem Kunststoff, die mit einem inneren "Dichtungs"-ORING ausgestattet sind, und die Beschränkung der Verwendung von "Winkel"-Bögen).

Die Rohrleitung muss über ihre gesamte Länge eine konstante Steigung (min. 4-5%) aufweisen.

Die betrachtete Länge ist die Länge vom Auspuffrohr des Geräts bis zur Ablassstelle und darf 1,5 Meter nicht überschreiten.

Es ist obligatorisch, den Abfluss des Geräts **über einen geeigneten Siphon** an das Grauwassersystem anzuschließen, um das Entweichen von Dämpfen/Gerüchen aus dem Abfluss zu verhindern. Der Anschluss an das Abwasser muss für jedes Gerät separat erfolgen; bei mehreren Geräten, die an ein und dasselbe Abwasserrohr angeschlossen sind, ist darauf zu achten, dass das Abwasserrohr so dimensioniert ist, dass ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist.

2.10.1 Wasserauslass für Tischöfen

Das Ablassrohr kann zu einem offenen Abfluss (mit Gitter) auf dem Boden (Abb.3) geleitet werden; andernfalls zwischen dem Abflussrohr des Gerätes und der Ablassstelle mit eventuellem „Auffangbecher“ (Abb. 4), muss ein Höhenunterschied von mindestens 30 cm vorhanden sein, um den regelmäßigen Abfluss von Wasser zu erleichtern. In jedem Fall muss der „Luftsprung“ (Abstand zwischen dem aus dem Gerät kommenden Auspuffrohr und dem offenen Auspuff oder dem „Auffangbecher“ des Auspuffkanalrohrs) mindestens 25 mm betragen.

Das Ablassen an der Wand ist ebenfalls zulässig, sofern die Rohrleitung zum Abfluss die konstante Steigung von 4-5% beibehält.

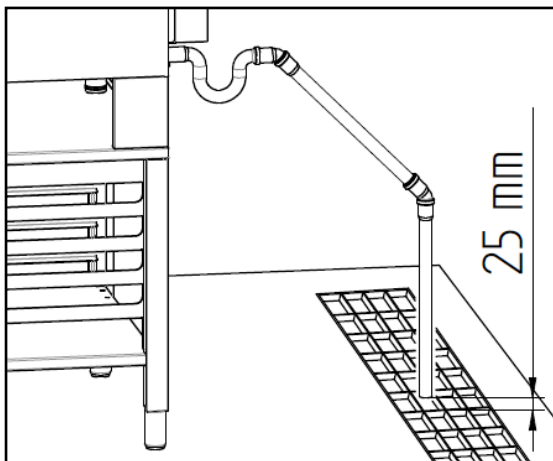


Abb. 3

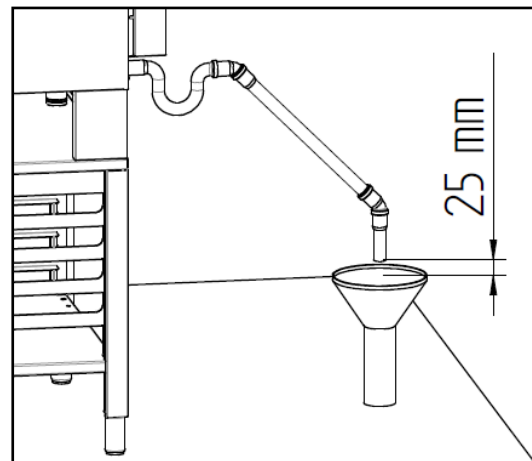


Abb. 4

2.11 Auslass der Dämpfe

Das Gerät ist mit einem speziellen Metallrohr (DN30) ausgestattet, um die Dämpfe aus der Garkammer abzuleiten.

An diesen Schlauch, der aus dem hinteren Bereich des Gehäuses austritt, **kann kein anderer Schlauchtyp angeschlossen werden.**

Die Nichteinhaltung dieses genauen Verbots führt dazu, dass die Herstellungsfirma keine Verantwortung für die mögliche Fehlfunktion des Geräts und die schlechte Qualität des Backens übernimmt.

Erhöhen Sie die Länge des ursprünglichen Auslassrohrs, es kann zu abnormaler Bildung von „Kondensation“ in der Garkammer führen. Um das Austreten von Dampf aus dem dafür vorgesehenen Auspuffrohr zu verhindern, stellen Sie das Gerät unter die Dunstabzugshaube oder den Anschluss an die Dunstabzugshaube/das Kondensat „GGM GASTRO“, die für das verwendete Gerätemodell spezifisch ist.

3. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

3.1 Bedienblende

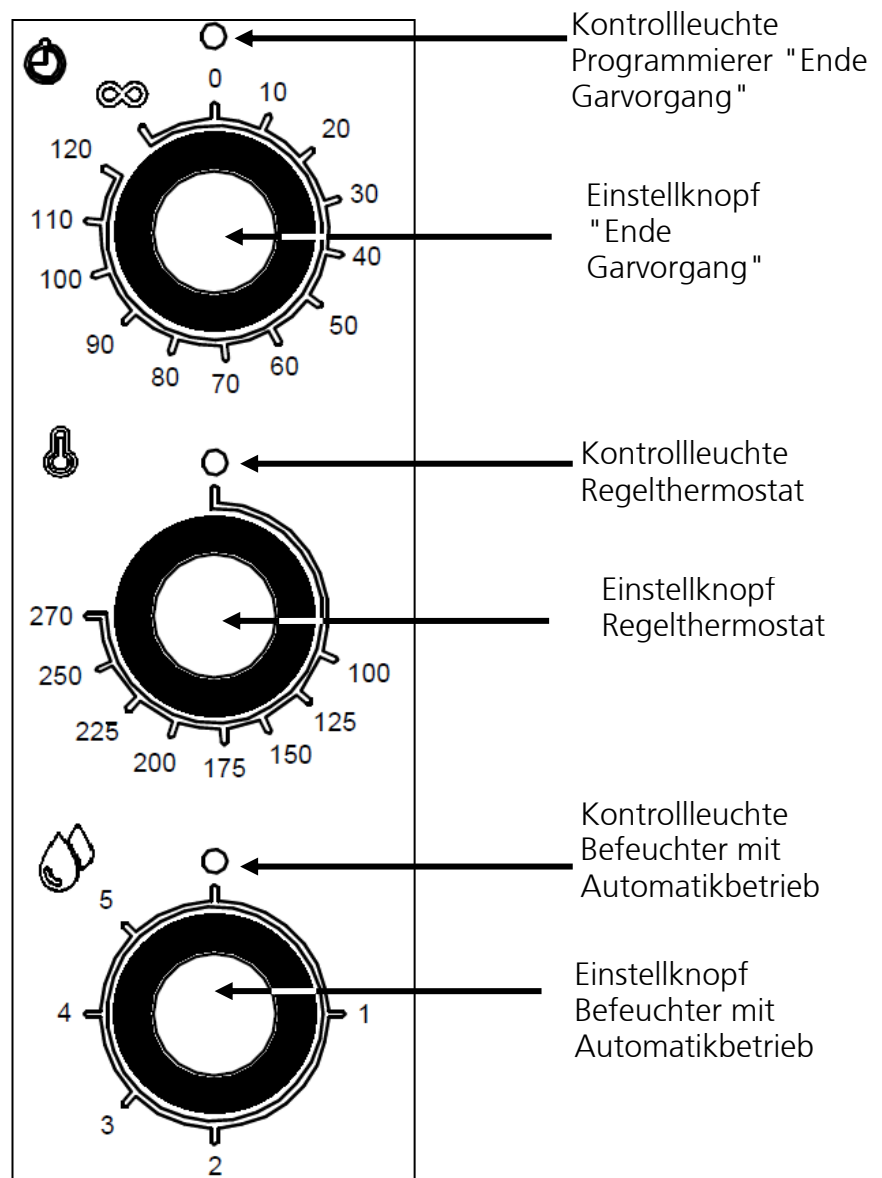


Abb.1

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.

3.2 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 (•).

4. REINIGUNG

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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.

5. WARTUNGSANLEITUNG

Eine regelmäßige Überprüfung (mindestens einmal jährlich) des Geräts trägt dazu bei, seine Lebensdauer zu verlängern und seine ordnungsgemäße Funktionalität zu gewährleisten.

Jegliche Wartung des Geräts darf nur von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das für die auszuführenden Arbeiten geschult und von **GGM GASTRO** autorisiert ist. Die Arbeiten müssen gemäß den in

dem Land, in dem das Gerät installiert ist, geltenden Sicherheitsvorschriften unter Einhaltung der Vorschriften über die Anlagen und die Arbeitssicherheit durchgeführt werden.

Bevor Sie Wartungsarbeiten am Gerät durchführen, müssen Sie die Stromversorgung abschalten und abkühlen lassen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden am Gerät, die durch eine mangelhafte Wartung verursacht werden.

5.1 Inspektion der Komponenten

Den Hinterteil abnehmen;

- Tangentialmotor (auf dem Hinterteil)
- Kreisförmiger Widerstand
- Radialmotor
- Magnetventil Befeuchtung
- Gruppe Rohrleitungen/Anschlüsse Befeuchtung

Die rechte Seite abnehmen:

- Mikroschalter Tür
- Glühbirne Regelthermostat
- Schütz
- Klemmleiste Versorgung
- Klemmleiste Haube
- Sicherheitsthermostat
- Kondensator
- Vorschaltgerät für LED-Beleuchtung
- Nockenprogrammierer (Motorumkehrer)
- 9-Wege-Stecker elektrische Verkabelung für Steuerungen (an der Tür)

Durch Entfernen des Schutzkastens (an der Tür):

- Timer („Ende des Garvorgangs“)
- Regelthermostat
- Automatischer Luftbefeuchter
- Kontrollleuchten
- LED-Leisten Beleuchtung Garraum

5.2 Thermische Sicherheitseinrichtung

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat (mit manueller Rückstellung) zum Schutz vor übermäßigen und gefährlichen Übertemperaturen ausgestattet, die versehentlich im Inneren auftreten können. Wenn der Sicherheitsthermostat eingreift, wird die Stromversorgung des Geräts unterbrochen.

Der Sicherheitsthermostat befindet sich im Inneren des Gerätes.

Wichtig

Der Sicherheitsthermostat sollte erst wieder aktiviert werden, nachdem die Funktionsstörungen beseitigt wurden, die seinen Eingriff verursacht haben. Dies kann nur von einem Servicetechniker durchgeführt werden.

5.3 Austausch der Garraumdichtung

Die Garraumdichtung verfügt über ein starres Profil mit Halteklappen. Dieses Profil muss in den entsprechenden Sitz an der "Vorderseite" der Kammer eingesetzt werden.

Um die Dichtung auszutauschen, entfernen Sie einfach die alte Dichtung aus ihrem Sitz (ziehen Sie fest an den 4 Ecken) und setzen Sie die neue Dichtung ein, nachdem Sie den Sitz von Verunreinigungen befreit haben (um den Einbau zu erleichtern, empfehlen wir, das Profil der Dichtung mit Seifenwasser zu befeuchten).

6. 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
LED-Leiste Garraumbeleuchtung funktioniert nicht	- Beschädigte LED-Leiste	- LED-Leiste austauschen
	- Die richtige Polarität prüfen	- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Die thermische Sicherheitseinrichtung wird fortlaufend aktiviert	- Gerät beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
	- Regelthermostat beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren

7. 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.

Bei erforderlichen Eingriffen kann der Benutzer die GGM GASTRO unter den auf der Titelseite genannten Nummern kontaktieren oder die Webseite www.GGM_GASTRO.com konsultieren.

8. 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 von GGM GASTRO 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.



9. VERTRAGSGARANTIE

Das GGM GASTRO-Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch mit Lebensmitteln ausgelegt und es gilt dafür eine Garantie laut Gesetz (Art. 1490 ff.) für Firmenkunden, d.h. Kunden, die mit Mehrwertsteuernummer beim Händler einkaufen. Bei dem GGM GASTRO-Produkt handelt es sich um ein professionelles Produkt, das nach der Norm IEC EN 60335-1 zertifiziert ist und nur an gewerbliche Nutzer verkauft werden darf.

Unter Ausschluss weiterer Garantien verpflichtet sich der Verkäufer, nur die Teile der eigenen Produkte zu reparieren, die nach seiner eigenen unanfechtbaren Beurteilung durch einen Herstellungsfehler mangelhaft sind, wenn der Kunde diesen Mangel innerhalb von 12 Monaten ab Kaufdatum und innerhalb von 8 (acht) Tagen nach der Entdeckung schriftlich angezeigt und eine Kopie der Rechnung, der Quittung oder des Kaufbelegs beigefügt hat. Andernfalls verfällt die Garantie.

Zusätzlich zu den Fällen, in denen der Kunde nicht in der Lage ist, die Rechnung, die Empfangsbestätigung oder den Kassenbeleg vorzulegen, bzw. die o.g. Fristen nicht eingehalten werden, sind folgende Fälle von der Garantie ausdrücklich ausgeschlossen:

- 1) Transportschäden an Bauteilen.
 - 2) Schäden durch ungeeignete Strom-, Wasser- und Gasversorgung, die nicht dem Installationshandbuch entsprechen, oder durch Störungen dieser Netze.
 - 3) Schäden durch fehlerhafte Installation des Produkts, d.h. eine Installation, die nicht den Angaben im Installationshandbuch entspricht, und insbesondere Schäden durch den Anschluss des Produkts an ungeeignete Abzüge und Abflüsse.
 - 4) Einsatz des Produkts für Zwecke, für die es nicht vorgesehen ist. Der vorgesehene Verwendungszweck ist in den technischen Unterlagen von GGM GASTRO angegeben.
 - 5) Schäden durch Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung bei der Verwendung des Produkts.
 - 6) Abänderungen des Produkts.
 - 7) Ausführung von Einstell-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Produkt durch unqualifiziertes Personal.
 - 8) Verwendung von nicht originalen oder nicht von GGM GASTRO zugelassenen Ersatzteilen.
 - 9) Schäden durch fahrlässigen und/oder unvorsichtigen Gebrauch des Produkts bzw. Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung.
 - 10) Schäden durch Brände oder andere Naturereignisse und in jedem Fall alle durch Zufall oder aus Gründen, die nicht vom Hersteller abhängen, entstandenen Schäden.
 - 11) Schäden an Bauteilen, die dem normalen Verschleiß unterliegen und regelmäßig ausgewechselt werden müssen.
- Ebenso sind von der Garantie ausgeschlossen: Die lackierten oder emaillierten Teile, die Regler, die Griffe, die beweglichen oder abnehmbaren Kunststoffteile, die Lampen, die Teile aus Glas, die Dichtungen und alles weitere evtl. vorhandene Zubehör sowie die Transportkosten vom Wohnsitz des Konsumenten, Endbenutzers und/oder Käufers bis zum Firmensitz von GGM GASTRO srl und umgekehrt. Auch die Kosten für den Ersatz des Ofens und die entsprechenden Installationskosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Produkte, die als Gebrauchtgerät gekauft wurden oder die von Dritten gekauft wurden, die keine Verbindung zu GGM GASTRO haben und nicht von GGM GASTRO dazu befugt sind. GGM GASTRO SRL haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden aufgrund einer Beschädigung des Produkts oder infolge seiner erzwungenen Betriebsunterbrechung.

Die zu Garantiebedingungen ausgeführten Reparaturen führen nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

Die als Garantieleistung ersetzten Bauteile haben ihrerseits eine Garantie mit Laufzeit von 6 Monaten ab Lieferdatum, dieses wird mit dem von GGM GASTRO ausgestellten Lieferschein nachgewiesen.

Niemand ist dazu berechtigt, die Garantiefristen und -bedingungen zu ändern oder verbal bzw. schriftlich weitere auszustellen.

10. VERFÜGBARKEIT UND LIEFERUNG VON ERSATZTEILEN

Teknoeka srl garantiert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für maximal 24 Monate ab dem Datum, an dem das Produkt dem Vertragshändler in Rechnung gestellt wird. Nach diesem Datum kann die Verfügbarkeit nicht mehr garantiert werden.

11. ANWENDBARES GESETZ UND ZUSTÄNDIGES GERICHT

Für die Lieferbeziehung gilt italienisches Recht, mit ausdrücklicher Ausnahme der Normen für Internationales Privatrecht und des Wiener Übereinkommens über den internationalen Warenkauf vom 11.4.1980. Bei Rechtsstreitigkeiten ist ausschließlich der Gerichtsstand Padua zuständig.

Die in den Anleitungen dargestellten Produkte können ohne Vorankündigung und ohne Haftungsansprüche gegen GGM GASTRO Srl technisch und gestalterisch verändert werden, um sie zu verbessern, ohne dass die wesentlichen Eigenschaften in Bezug auf Funktionen und Sicherheit beeinträchtigt werden. GGM GASTRO Srl haftet nicht für etwaige Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Transkriptionsfehlern im für die Kunden bestimmten Material zur Präsentation sowie technischen und kommerziellen Beschreibung ihrer Produkte.

