

ggm gastro



ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ÖFEN NEXT

KDTT523

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	4
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)	6
2.9 Anschluss an die Wasserversorgung	7
2.10.1 Wasserauslass für Tischöfen	8
2.11 Auslass der Dämpfe	8
3. HINWEISE FÜR DEN ANWENDER	9
3.1 Einschalten	9
3.2 Bedienung Touchscreen-Steuerung	9
3.3 Bildschirm GARPARAMETER	9
3.3 VORWÄRMUNGSEINSTELLUNG	10
3.4 Einstellung der GARZEIT	11
3.4 Einstellung der GAPHASEN	12
3.5 Einstellung der GARTEMPERATUR	12
3.6 Einstellung der TEMPERATUR am HERZEN	12
3.7 Einstellung FEUCHTIGKEIT	13
3.8 Einstellung der LÜFTERDREHZAHL	13
3.8 Einstellung VERZÖGERTER START	13
3.9 START/STOPP des Garzyklus	14
3.10 Rezeptbuch	15
3.11 Neues Rezept speichern	15
3.12 Rezept löschen	15
3.13 Importieren/Exportieren " mit USB-Stick	16
3.13.1 „Rezepte exportieren“ (gespeicherte Programme)	16
3.13.2 „Rezepte importieren“ (gespeicherte Programme)	16
3.14 Kühlung	16
3.15 Einstellungsmenü	17
3.15.1 Datum und Uhrzeit	17
3.15.2 Maßeinheit	18
3.15.3 Info-Menü	18
3.15.4 Bildschirm-Thema	18
3.15.5 Import/Export	19
3.15.6 „HACCP“-Funktion	19
3.15.7 Anzeige (am PC) HACCP-Daten	19
3.16 WiFi-Netzwerkverbindung	20
4. REINIGUNG	21
3.1 Manuelle Reinigung des Garraums	21
3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums	21
4.3 Reinigung der Gebläse	21
4.4 Reinigung der Türdichtung	21
4.5 Reinigung der Tür	21
4.6 Reinigung des äußeren Gehäuses	21
4.7 Stillstandszeiten	22
5. WARTUNGSANLEITUNG	22
5.1 Inspektion der Komponenten	22
5.2 Thermische Sicherheitseinrichtung	22
5.3 Austausch der Garraumdichtung	23
6. MÖGLICHE DEFEKTE	23
7. MÖGLICHE ALARME	23
8. KUNDENDIENST	24
9. ENTSORGUNG DES GERÄTS	24
10. VERTRAGSGARANTIE	24
11. VERFÜGBARKEIT UND LIEFERUNG VON ERSATZTEILEN	25
12. ANWENDBARES GESETZ UND ZUSTÄNDIGES GERICHT	25

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 Gegenzzeichnung 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 VERBRENNUNGENEN und VERLETZUNGEN!

- Die Temperatur der Außenflächen des Geräts kann 60 °C überschreiten. Nur die Bedienelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht bei der Handhabung der Speisenbehälter während und nach dem Garen: Die Temperaturen könnten sehr hoch sein. Zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Hitzeschutzkleidung tragen.
- Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzbdeckung 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 Mehrpolschalter der Überspannungskategorie III (4000 V) mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten installiert werden (automatischer Leitungsschutzschalter).
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Bauteile. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Wasser- und Dampfstrahl gereinigt werden; insbesondere, wenn dieser auf die Belüftungsöffnungen der Metallflächen des Außengehäuses gerichtet wird.



BRANDGEFAHR

- Leicht entflammbare 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. Andernfalls 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 entflammabaren 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.

Entflammbarer 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 $2,5 \text{ mm}^2$ 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 mm^2) 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 $\frac{3}{4}$ "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 Enthärters 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 $\frac{3}{4}$ " 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).

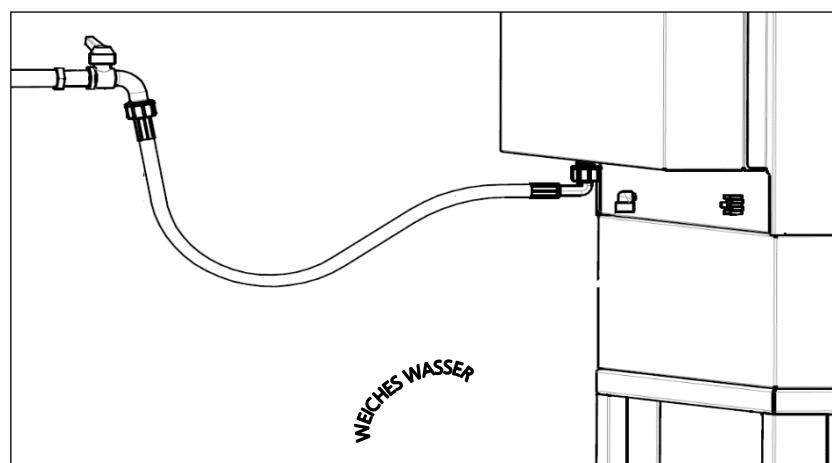


Fig.1

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 beigefügtes „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.

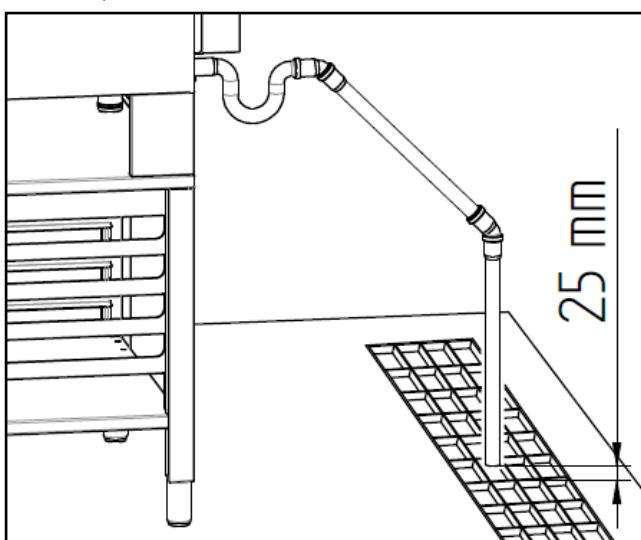


Abb. 3

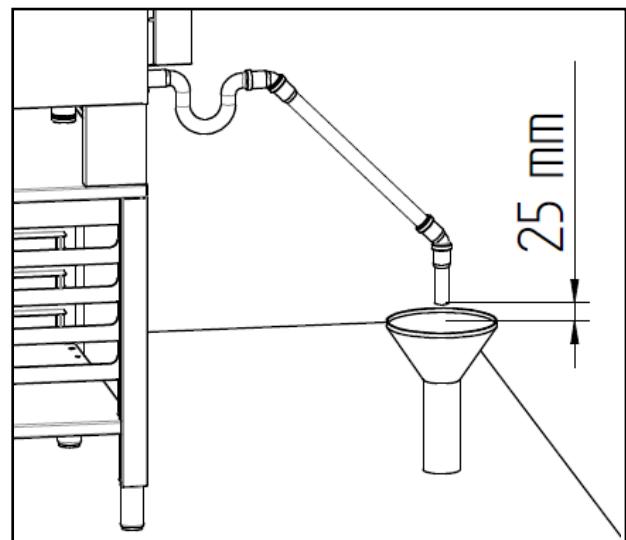


Abb. 4

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 Herstellungs firma 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 Gerätmodell spezifisch ist.

3. HINWEISE FÜR DEN ANWENDER

3.1 Einschalten

Der Ofen verfügt über eine Taste „ON/OFF“ (Ein-/Ausschalten), um die elektronische Steuerplatine elektrisch zu versorgen und deren Funktionsfähigkeit zu aktivieren (Abb. 1).

Die Taste (A) ist nicht direkt sichtbar, da sie sich unter dem Sockel des Ofens befindet, ein Typenschild (B) signalisiert das Vorhandensein.

Um die Funktionalität des Ofens zu aktivieren, die Taste auf „ON“ stellen.

Für die ersten 10 Sekunden erscheinen auf dem Display die "Computercodes" der Elektronik, die den Ofen bedient, dann werden "Datum und Uhrzeit", und das Symbol  hervorgehoben.

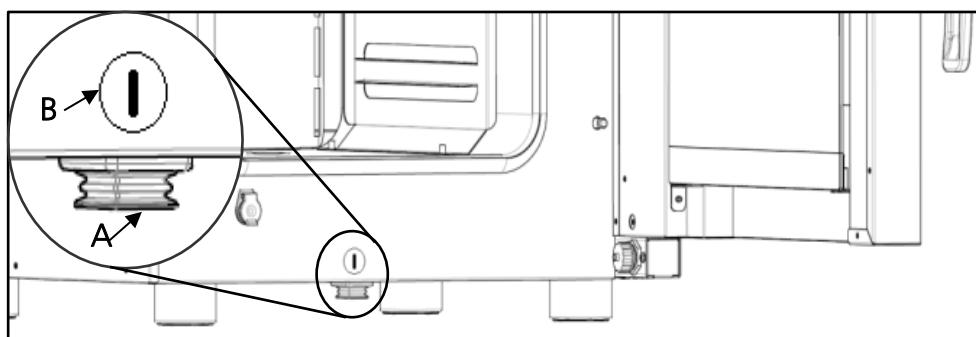


Abb. 1

3.2 Bedienung Touchscreen-Steuerung

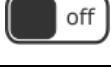
Der Touchscreen-Befehl funktioniert, indem Sie mit dem Finger auf dem Display auf das Symbol des angezeigten Parameters und/oder der Funktion tippen (verwenden Sie nur trockene und saubere Finger und keine anderen Werkzeuge wie Messer, Gabeln oder andere Gegenstände im Allgemeinen).

„Stand-by“-Modus

Wenn der Ofen nicht verwendet wird (er führt keine Vorgänge aus), wird nach 10 Minuten automatisch der „Stand-by“-Modus aktiviert. In dieser Konfiguration wird in der Mitte des Displays die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Um den Funktionsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, tippen Sie einfach auf das Symbol .

Um den „Stand-by“-Modus manuell zu aktivieren, tippen Sie auf das Symbol  aus dem „HOME“-Bildschirm.

Erläuterungen zu den Symbolen:

	BESTÄTIGEN		ON (AKTIV)
	STARTEN		
	STOPP		OFF (NICHT AKTIV)
	ZURÜCK		WERTSTEIGERUNG
	HOME		WERTMINDERUNG
	ZUSATZFUNKTIONEN		VORHEIZEN oder VERZÖGERTER START ABGESCHLOSSEN

3.3 Bildschirm GARPARAMETER

Durch Berühren des Symbols  auf dem Bildschirm "STAND-BY" (Abb.2) oder des Symbols  auf dem Bildschirm "HOME" (Abb.3) gelangen Sie auf den Bildschirm "GARPARAMETER" (Abb.4), auf dem Sie die folgenden Parameter einstellen können:

- Vorheizen
- Verzögerter Start
- Freigabe Gären mit „Herzsonde“
- Rezept speichern
- Garphasen (1 bis 5)
- Garzeit / Temperatur „Herzsonde“
- Gartemperatur
- Feuchtigkeit %
- Lüfterdrehzahl

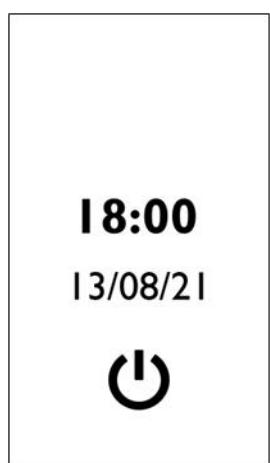


Abb.2

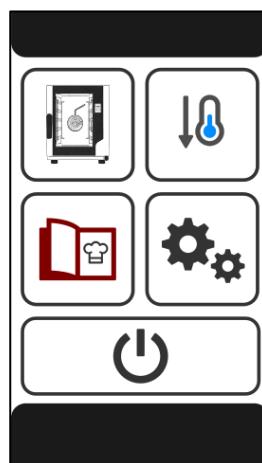


Abb.3

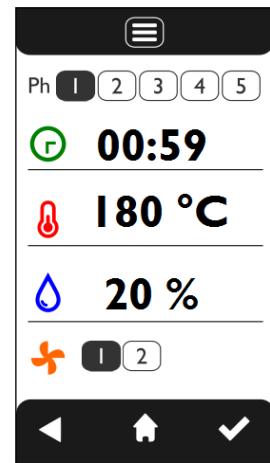


Abb.4

Betriebsparameter

	GARZEIT	Von 1 Minute bis 11 Stunden 59 Minuten oder „UNENDLICHE“ Zeit (∞)
	GARTEMPERATUR	Von 30°C bis 270°C (86°F bis 518°F)
	TEMPERATUR HERZEN	IM Von 01°C bis 99°C (33°F bis 210°F)
	FEUCHTIGKEIT	Von OFF bis 100% mit 10% Schritt
	LÜFTERDREHZAH	Von 1 bis 2

3.3 VORWÄRMUNGSEINSTELLUNG

Auf dem Bildschirm „GARPARAMETER“ (Abb.3) erscheint bei Auswahl der „Phase 1“ durch Berühren des Symbols der Bildschirm „ZUSATZFUNKTIONEN“ (Abb.4). Durch Berühren des Wertes des Symbols kann der Temperaturanstieg gegenüber der in „Phase 1“ eingestellten Temperatur über die angezeigte Tastatur (Abb.5) eingestellt werden. Zur Bestätigung das Symbol berühren.

Die VORWÄRMFUNKTION darf 270°C nicht überschreiten.

Um die VORWÄRMFUNKTION zu deaktivieren, muss der Wert 0°C eingegeben werden.

Wird beispielsweise eine Gartemperatur von 180°C („Phase 1“) und eine VORWÄRMTEMPERATUR von 50°C eingestellt, wird innerhalb der Garkammer ein Temperaturwert von 230°C erreicht.

Während der Vorwärmphase erscheint der Bildschirm „VORWÄRMUNG LÄUFT“ (Abb.6), der die tatsächliche Temperatur und die eingestellte Vorwärmtemperatur anzeigt.

Ein Signalton („Piep“) und das Symbol warnen vor dem Erreichen dieser Temperatur, die so lange gehalten wird, bis die Ofentür geschlossen ist.

Öffnen Sie die Tür (der Signalton wird deaktiviert) und legen Sie das zu kochende Produkt ein. Schließen Sie die Tür: Der Garzyklus beginnt automatisch.

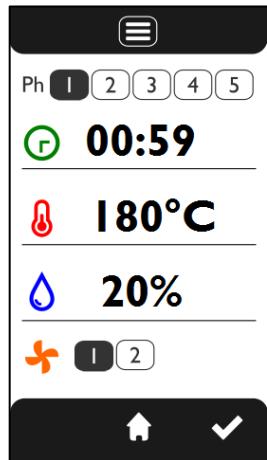


Abb.3

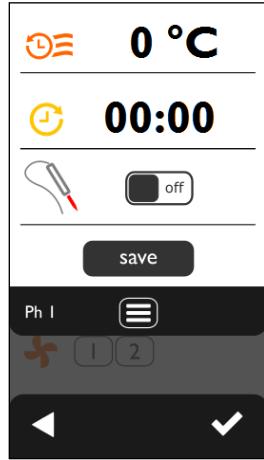


Abb.4

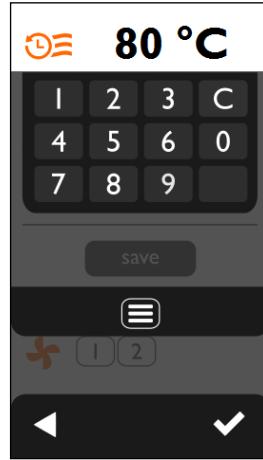


Abb.5

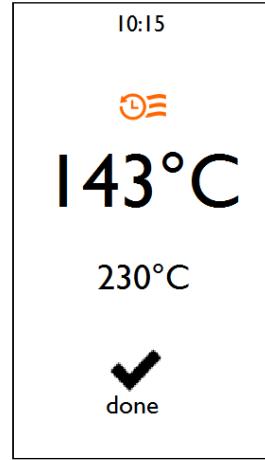


Abb.6

3.4 Einstellung der GARZEIT

Auf dem Bildschirm "GARPARAMETER" (Abb.7) kann durch Berühren des Symbols der gewünschte Wert (Stunden und Minuten) über die angezeigte Tastatur (Abb.8) eingestellt werden. Um die unendliche Zeit einzustellen, wählen Sie das Symbol , tippen Sie auf das Symbol , um zu bestätigen.

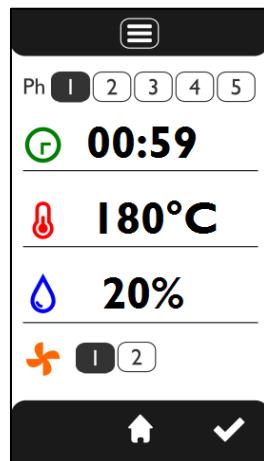


Abb.7

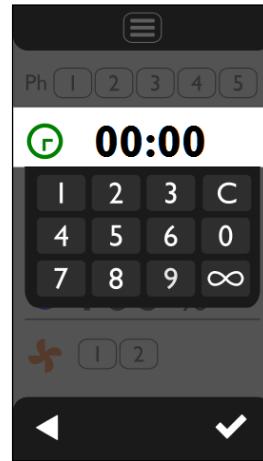


Abb.8

3.4 Einstellung der GAPHASEN

Jeder Garrzyklus kann bis zu maximal 5 PHASEN (Step) umfassen. Für jede Phase können die Betriebsparameter und die entsprechenden gewünschten Werte eingestellt werden.

Nachdem Sie die Parameter und deren Werte für die **erste Phase** („Ph 1“) eingestellt haben, können die nächsten Phasen („Ph 2“, „Ph 3“ ...) durch Berühren der Symbole **2 3 4 5** eingestellt werden.

Für jede Phase sind die Werte der gewünschten Betriebsparameter einzustellen.

3.5 Einstellung der GARTEMPERATUR

Auf dem Bildschirm "GARPARAMETER" (Abb.9) können Sie durch Berühren des Symbols den gewünschten Wert über die angezeigte Tastatur (Abb.10) einstellen, zum Bestätigen das Symbol berühren.

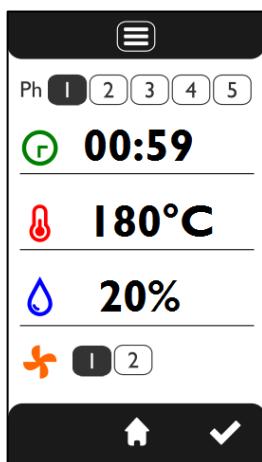


Abb.9



Abb.10

3.6 Einstellung der TEMPERATUR am HERZEN

Auf dem Bildschirm „GARPARAMETER“ (Abb.11) erscheint durch Berühren des Symbols der Bildschirm „ZUSATZFUNKTIONEN“ (Abb.12). Durch Berühren des „Schalters“ () wird die Funktion „HERZSONDE“ () aktiviert, zum Bestätigen das Symbol berühren. Es erscheint der Bildschirm „GARPARAMETER HERZSONDE“ (Abb.13). Durch Berühren des Symbols kann der gewünschte Wert über die angezeigte Tastatur (Abb.14) eingegeben werden.

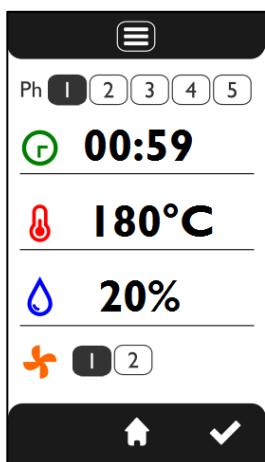


Abb.11

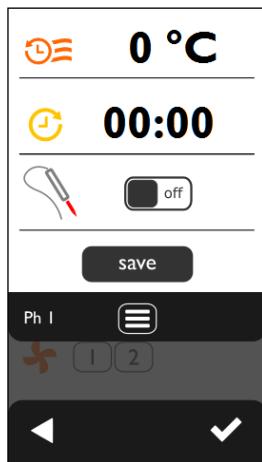


Abb.12

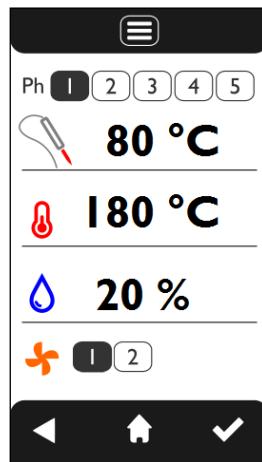


Abb.13

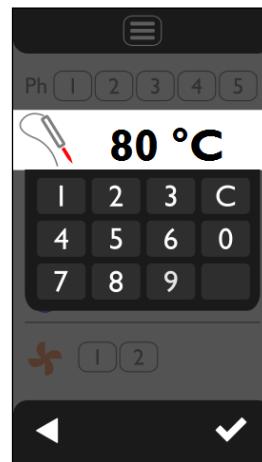


Abb.14



EINGEHENDE BETRACHTUNGEN:

Für das Garen mit dem „Kernfühler“ sind zwei Parameter einzustellen: die **Kerntemperatur** und die **Gartemperatur**. Die Garzeit ist kein Kontrollparameter mehr und erscheint daher nicht mehr auf der „Zusammenfassungsseite“.

Wenn der Garzyklus aus einem einzigen Schritt besteht, funktioniert der Ofen, bis die von der Kernsonde erfasste Temperatur im Inneren des Garguts erreicht ist. Wenn der Garzyklus aus mehreren Phasen besteht und in einer davon wird zum Garen der „Kernfühler“ verwendet, funktioniert der Ofen nach dem Erreichen des vom „Kernfühler“ ermittelten Temperaturwertes weiter und geht in die nächste Phase über.

Wenn der Fühler während eines Garzyklus mit dem Nadel-Kernfühler nicht korrekt angeschlossen ist, erscheint eine Fehlermeldung mit akustischem Alarm auf dem Display.

WICHTIG

Der Nadel-Kernfühler wird in die Mitte der Speise, und zwar an der höchsten Stelle, gesteckt, wobei er keine Knochenteile berühren darf.

Wenn ein Garzyklus mit dem Kernfühler aktiviert wird, muss der Nadel-Kernfühler bereits an der entsprechenden Buchse an der Unterseite des Ofens angeschlossen sein, andernfalls erscheint der entsprechende Alarm auf dem Display.

Bei geschlossener Tür muss das Kabel des Nadel-Kernfühlers zwischen der Türdichtung (unterer Bereich) und der Tür selbst verlaufen.

Warnhinweis

Der Sondenstecker muss in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt werden, wobei darauf zu achten ist, dass der Bereich der „Aufnahme“ A der Sonde wie in Abb. 15, um die Metallstruktur der Tür nicht zu beeinträchtigen, wenn diese geschlossen ist.

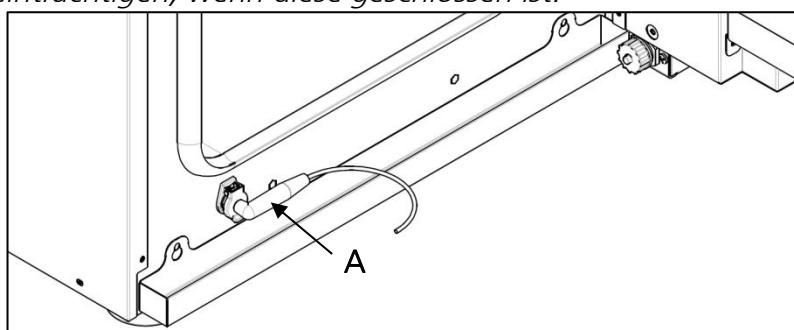


Fig. 15

3.7 Einstellung FEUCHTIGKEIT

Auf dem Bildschirm "GARPARAMETER" können Sie durch Tippen auf den Wert des Symbols den gewünschten Wert über die Symbole und einstellen, das Symbol zur Bestätigung berühren.

3.8 Einstellung der LÜFTERDREHZAHL

Auf dem Bildschirm „GARPARAMETER“ (Abb.2) kann durch Berühren der Symbole die Lüftergeschwindigkeit gewählt werden, das ausgewählte Symbol wird hervorgehoben.

3.8 Einstellung VERZÖGERTER START

Auf dem Bildschirm „GARPARAMETER“ (Abb.16) erscheint bei Auswahl der „Phase 1“ durch Berühren des Symbols das Bildschirm „ZUSATZFUNKTIONEN“ (Abb.17). Durch Tippen auf den Symbolwert kann der gewünschte Wert über die angezeigte Tastatur (Abb.18) eingestellt werden. Tippen Sie das Symbol zum Bestätigen.

Der VERZÖGERTER START kann auf maximal **23 Stunden und 59 Minuten** eingestellt werden.

Um die VERZÖGERTE STARTFUNKTION zu deaktivieren, muss der Wert 00:00 eingegeben werden.

Während der verzögerten Startphase erscheint der Bildschirm "VERZÖGERTER START LÄUFT" (Abb.19), der den "Countdown" der Zeit vor Beginn des Garzyklus anzeigt.

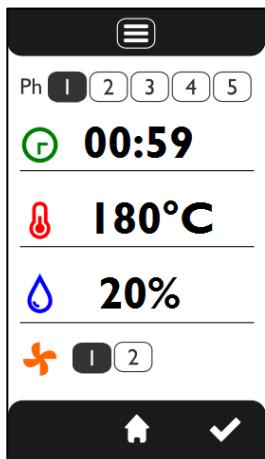


Abb.16

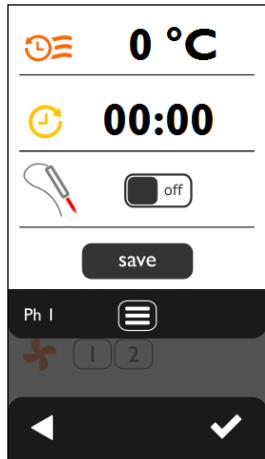


Abb.17

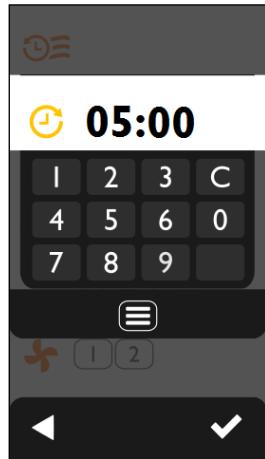


Abb.18



Abb.19

3.9 START/STOPP des Garzyklus

Nachdem Sie die Parameter und ihre gewünschten Werte für das Gären eingestellt haben, genügt es, auf das Symbol zu tippen, um den Zyklus zu starten.

Um den Garzyklus jederzeit zu unterbrechen, tippen Sie auf einen beliebigen Bereich des Bildschirms, um zum Parameterbildschirm zurückzukehren, und halten Sie das Symbol 3 Sekunden lang gedrückt. Am Ende eines Garzyklus (im „manuellen“ oder im „programmierten“ Modus) wird eine akustische Warnung („Piep“) für 1 Minute ausgelöst.

Wenn ein Gären aktiviert ist, erscheint der Bildschirm „GÄREN“ (Abb.20) oder wenn die Herzsonde vorgesehen ist, erscheint der Bildschirm „GÄREN HERZSONDE“ (Abb.21).

In diesem Bildschirm werden angezeigt:

1. Laufende Phasenanzahl und Gesamtanzahl der Phasen
2. Verbleibende Zeit der laufenden Phase oder tatsächliche Temperatur Herzsonde
3. Restliche Garzeit oder eingestellte Temperatur Herzsonde
4. Ist-Temperatur in der Garkammer
5. Eingestellte Temperatur
6. Eingestellter Feuchtigkeitsanteil
7. Gewählte Lüfterdrehzahl

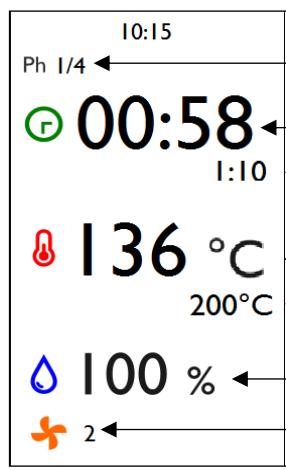


Abb.20

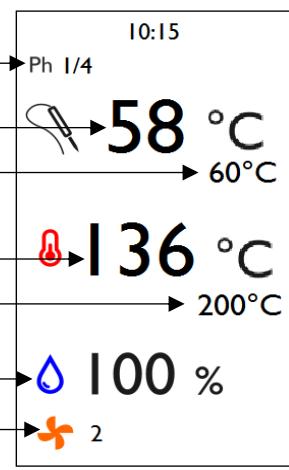


Abb.21

Die Parameterwerte können auch mit dem aktiven Kochzyklus geändert werden, indem man auf einen beliebigen Bereich des Bildschirms tippt, erscheint der Parameterbildschirm wieder; durch Tippen auf das Symbol erscheint wieder der Bildschirm "GÄREN"/"GÄREN HERZSONDE".

3.10 Rezeptbuch

Der Ofen verfügt über ein Rezeptbuch, in dem bis zu zu **100 Rezepte** gespeichert werden können (60 Benutzer und 40 Cloud). Um auf das Rezeptbuch zuzugreifen, tippen Sie auf das Symbol auf dem Bildschirm "HOME" (Abb.22). Der Bildschirm "REZEPTEBUCH" (Abb.23) erscheint und zeigt leere Rezepte in heller Farbe und vorhandene Rezepte in dunkler Farbe. Wenn Sie die Rezeptnummer auswählen, erscheint ein rotes Kästchen (Abb.24), und Sie können den Garvorgang durch Berühren des Symbols starten.

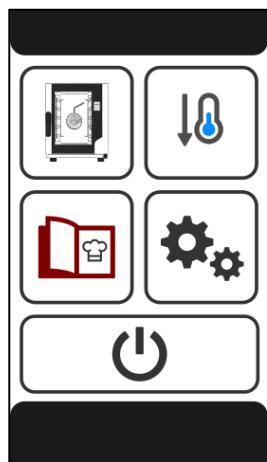


Abb.22

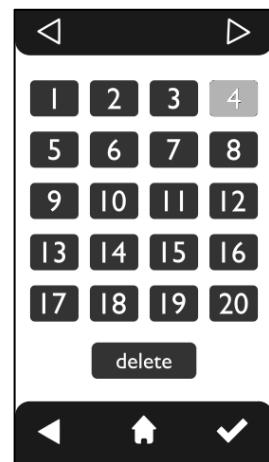


Abb.23

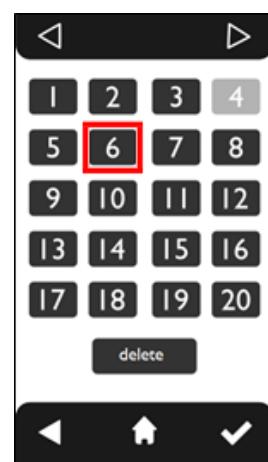


Abb.24

3.11 Neues Rezept speichern

Die Werte der Parameter des gewünschten Garzyklus auf dem Bildschirm „Garparameter“ für das neue zu speichernde Rezept eingeben. Tippen Sie auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm „ZUSATZFUNKTIONEN“ (Abb.25), tippen Sie auf die Taste „Save“ erscheint der Bildschirm "REZEPTEBUCH", der die leeren Rezepte in heller Farbe und die vorhandenen Rezepte in dunkler Farbe anzeigt. Wenn Sie die Rezeptnummer auswählen, erscheint ein rotes Kästchen. Sie können auch ein bereits vorhandenes Rezept (dunkle Farbe) auswählen, das in diesem Fall überschrieben wird. Um das Rezept zu speichern, tippen Sie auf die Taste „Save“ (Abb. 26).

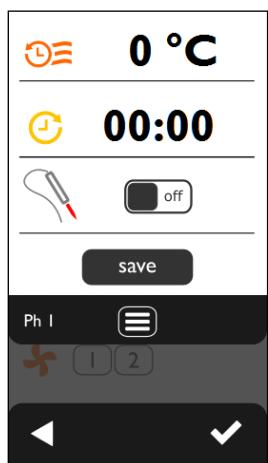


Abb.25

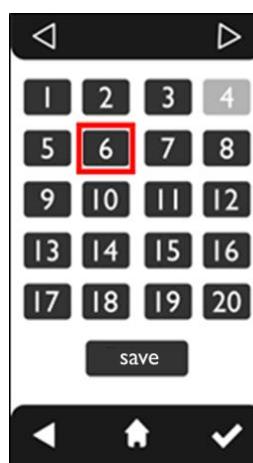


Abb. 26

3.12 Rezept löschen

Tippen Sie auf das Symbol auf dem Bildschirm „HOME“; es erscheint der Bildschirm „REZEPTEBUCH“, der die leeren Rezepte in heller Farbe und die vorhandenen Rezepte in dunkler Farbe anzeigt. Wenn Sie die Rezeptnummer auswählen, erscheint ein rotes Kästchen. Um das ausgewählte Rezept zu löschen, tippen Sie auf die Taste „Delete“ (Abb.24).

3.13 Importieren/Exportieren“ mit USB-Stick

Über den „USB-Stecker“ im unteren Scharnier der Tür ist es möglich, neue Rezepte in das Rezeptbuch zu „importieren“ oder die darin gespeicherten Rezepte unter Verwendung des „USB-Sticks“ aus demselben Rezeptbuch zu „exportieren“.

3.13.1 „Rezepte exportieren“ (gespeicherte Programme)

Nach dem Anschließen des „USB-Sticks“ („leer“) an den entsprechenden „USB-Stecker“ tippen Sie auf dem Bildschirm „HOME“ (Abb.27) auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm „EINSTELLUNGEN“ (Abb.28), tippen Sie auf das Symbol , berühren Sie die Taste „Export“ (Abb.29), man hört die akustische Warnung („Piep“) als Bestätigung.

Wichtig

Wenn der „USB-Stick“ nicht angeschlossen oder erkannt wird, wird der Fehler E04 angezeigt.

3.13.2 „Rezepte importieren“ (gespeicherte Programme)

Nach dem Anschließen des „USB-Sticks“ („leer“) an den entsprechenden „USB-Stecker“ tippen Sie auf dem Bildschirm „HOME“ (Abb.27) auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm „EINSTELLUNGEN“ (Abb.28), tippen Sie auf das Symbol , berühren Sie die Taste „Import“ (Abb.29), man hört die akustische Warnung („Piep“) als Bestätigung.

Wichtig

Wenn der „USB-Stick“ nicht angeschlossen oder erkannt wird, wird der Fehler E04 angezeigt.

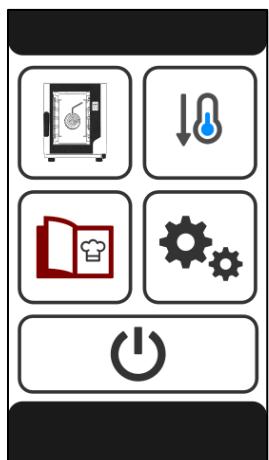


Abb.27

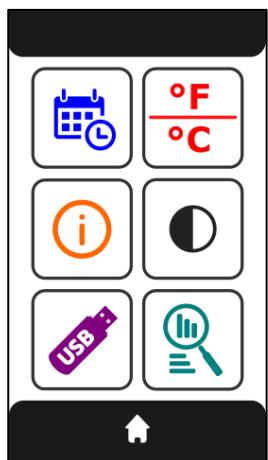


Abb.28



Abb.29

3.14 Kühlung

Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf das Symbol  auf dem Bildschirm „HOME“ (Abb.30), erscheint der Bildschirm „KÜHLUNG“ (Abb.31), der die Temperatur in Echtzeit in der Garkammer anzeigt. Öffnen Sie die Ofentür, um die Funktion zu aktivieren.

Die Funktion kann durch Berühren des Symbols  deaktiviert werden, andernfalls schaltet sie sich automatisch ab, wenn die Temperatur in der Garkammer auf 40°C sinkt.

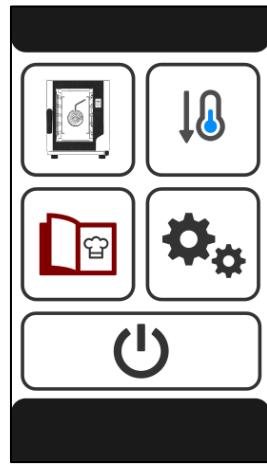


Abb.30

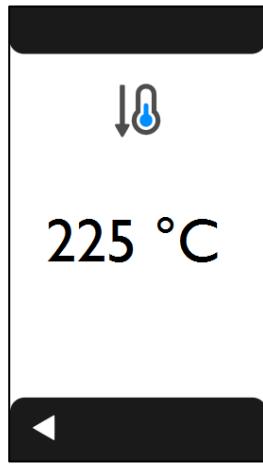


Abb.31

Warnhinweis

Während des Betriebs bei geöffneter Tür entfernen Sie nicht die Abdeckung der Lüfter; berühren Sie nicht die sich bewegenden Lüfter und die noch heißen Widerstände.

3.15 Einstellungsmenü

Vom Bildschirm "HOME" (Abb.32) tippen Sie auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm "EINSTELLUNGEN" (Abb.33), die verfügbaren Funktionen sind:

- Datum und Uhrzeit
- Info-Menü
- Import/Export
- Maßeinheit
- Bildschirm-Thema
- HACCP

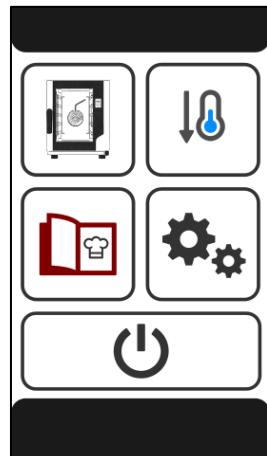


Abb.32

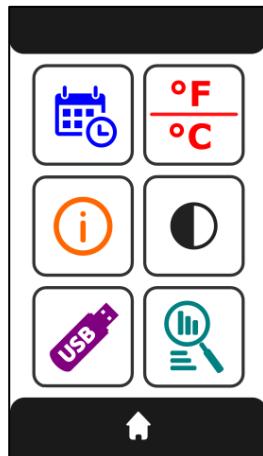


Abb.33

3.15.1 Datum und Uhrzeit

Vom Bildschirm "EINSTELLUNGEN" (Abb.34) tippen Sie auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm "DATUM und UHRZEIT" (Abb.35), tippen Sie auf die einzelnen Ziffern, diese beginnen zu blinken, tippen Sie auf die Symbole und stellen Sie den gewünschten Wert ein, tippen Sie auf das Symbol zu bestätigen, oder das Symbol zu verlassen, ohne zu speichern.



Abb.34



Abb.35

3.15.2 Maßeinheit

Auf dem Bildschirm "EINSTELLUNGEN" (Abb.36) das Symbol $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ berühren, es erscheint der Bildschirm "Maßeinheit" (Abb.37), durch Berühren des "Schalters" wird die Temperatureinheit geändert:

→ Celsius ($^{\circ}\text{C}$)

→ Fahrenheit ($^{\circ}\text{F}$)

Tippen Sie auf das Symbol um zu bestätigen und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

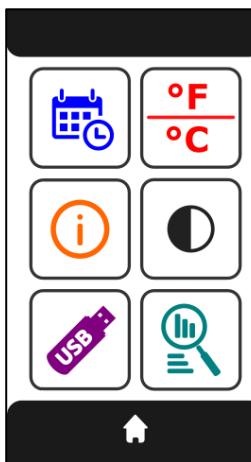


Abb.34

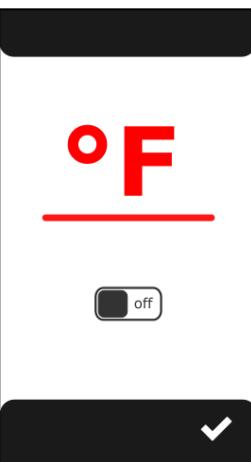


Abb.35

3.15.3 Info-Menü

Tippen Sie auf dem Bildschirm "EINSTELLUNGEN" auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm "INFO-MENÜ", geben Sie das Passwort "1234" ein und tippen Sie auf das Symbol , um zu bestätigen. Der Bildschirm mit den Informationen der FW-Version des Displays, der FW-Version der Leistungskarte und der eingegebenen Kalibrierung erscheint, nach 10" erscheint erneut der Bildschirm "EINSTELLUNGEN".

3.15.4 Bildschirm-Thema

Tippen Sie auf dem Bildschirm "EINSTELLUNGEN" (Abb.36) auf das Symbol , es erscheint der Bildschirm "THEMA" (Abb.37), wo Sie das Thema der Bildschirme auswählen können:

B → schwarze Bildschirme (dunkles Thema)

W → weiße Bildschirme (helles Thema)

Tippen Sie auf das Symbol um zu bestätigen und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

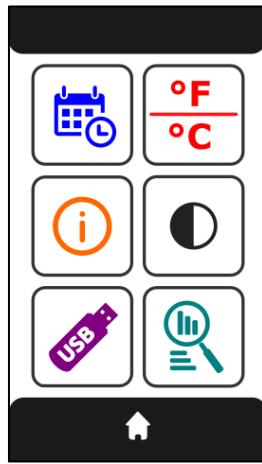


Abb.36

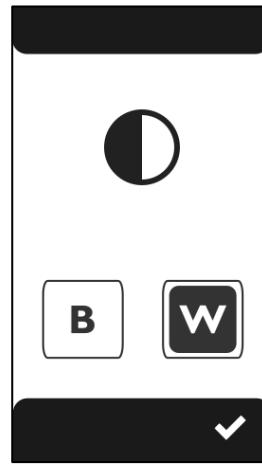


Abb.37

3.15.5 Import/Export

Es ist möglich, die Garprogramme (Rezepte) über „USB-Stick“ zu importieren („laden“) und zu exportieren („herunterladen“) (siehe Abschnitt [2.13 Importieren/Exportieren mit USB-Stick](#)).

3.15.6 „HACCP“-Funktion

Die HACCP-Funktion hat den Zweck, die Betriebsdaten der durchgeführten Backvorgänge aufzuzeichnen und deren Ablauf ständig zu überwachen.

Die HACCP-Daten werden in einem „USB-Stick“ aufgezeichnet, der in den entsprechenden „USB-Stecker“ des Ofens eingesteckt werden muss.

Nachdem Sie den "USB-Stick" in die "USB-Stick" des Ofens eingesteckt haben, berühren Sie auf dem Bildschirm "EINSTELLUNGEN" (Abb.38) das Symbol , der Bildschirm "HACCP" (Abb.39) erscheint, berühren Sie den "Schalter" () um die Funktion zu aktivieren () die Betriebsparameter des Garzyklus (manuell oder programmiert) werden in einer "Datei" auf dem "USB-Stick" gespeichert.

Wichtig

Wenn der „USB-Stick“ nicht angeschlossen oder erkannt wird, wird der Fehler E04 angezeigt.



Abb.38



Abb.39

3.15.7 Anzeige (am PC) HACCP-Daten

Um die Betriebsparameter eines abgeschlossenen Garzyklus auf dem PC anzuzeigen, entfernen Sie einfach den „USB-Stick“ aus dem „USB-Stecker“ des Ofens und stecken Sie ihn in den „USB-Stecker“ des PCs. Die "Dateien" HACCP in der "USB-Stick", kann "geöffnet" und angezeigt werden, mit dem gleichen Verfahren für "Dateien" verwendet.

Wenn mehrere Backvorgänge durchgeführt werden, jedoch an verschiedenen Tagen, werden sie in verschiedenen HACCP-„Dateien“ aufgezeichnet: identifiziert durch das Datum des Tages, an dem die Backvorgänge durchgeführt wurden.

3.16 WiFi-Netzwerkverbindung

Es ist möglich, den Ofen mit einem WiFi-Netzwerk zu verbinden, um den Service „EkaCloud“ (kostenpflichtiger Service) nutzen zu können.

Der Ofen generiert ein WiFi-Netzwerk namens GGM GASTRO_XXXX, wobei XXXX die letzten 4 Ziffern der Seriennummer des Ofens sind.

Befolgen Sie mit einem beliebigen Gerät (PC-Tablet-Smartphone) die folgenden Schritte:

- sich mit dem vom Ofen erzeugten WiFi-Netzwerk verbinden (Abb.40).
- geben Sie das Passwort ein, das mit dem Netzwerknamen identisch ist (Groß- und Kleinschreibung beachten).
- Verbinden Sie sich über Ihren Browser mit <http://192.168.4.1> oder scannen Sie QR-Code
- Es erscheint der Bildschirm, auf dem die Informationen des Ofens „Device“ (Seriennummer-Modell-Firmware) und der Status der Verbindung „Status“ angezeigt werden. Wählen Sie „Wifi“ oben rechts (Abb.41).
- Es erscheint der Bildschirm "Wifi Configuration" (Abb.42), über das Dropdown-Menü den Namen der Internetverbindung auswählen, mit der Sie sich verbinden möchten (Abb.43).
- Geben Sie das Passwort ein.
- Wählen Sie „Save“, um die Verbindung zu bestätigen.
- Ändern Sie nicht die Einstellungen „Cloud Configuration“**
- Warten Sie auf das Schreiben „Writing“ und wählen Sie „Status“ oben rechts.
- Auf dem Bildschirm „Status“ muss „WiFi: Connected“ (Abb.44)



Wenn die Verbindung erfolgreich war, erscheint oben rechts im Ofendisplay das Symbol



Abb.40



Abb.41



Abb.42



Abb.43



Abb.44

4. REINIGUNG

3.1 Manuelle Reinigung des Garraums

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

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

3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums

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

Das Produkt circa 20 Minuten bei geschlossener Tür einwirken lassen.

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

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

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

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

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

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. Vaselinöl) 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 Schutzkasten (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 Haltekappen. 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)	<ul style="list-style-type: none"> - Falscher Anschluss an das Stromnetz - Keine Netzspannung - Thermosicherung aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Netzanschluss kontrollieren - Versorgungsspannung wieder herstellen. - Rückschaltung der Thermosicherung
Garzyklus eingestellt: Ofen funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Tür geöffnet oder nur halb geschlossen - Türsensor beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> - Tür korrekt schließen. - Fachtechniker kontaktieren
Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	<ul style="list-style-type: none"> - Falscher Anschluss an das Wassernetz. - Absperrhahn geschlossen. - Wassereinlassfilter verstopft. - Elektroventil Wassereinlass beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wasseranschluss kontrollieren. - Hahn kontrollieren. - Filter reinigen. - Fachtechniker kontaktieren
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	<ul style="list-style-type: none"> - Falsche Montage der Dichtung - Dichtung beschädigt - "Hake"-Griff schlecht angepasst 	<ul style="list-style-type: none"> - Montage der Dichtung kontrollieren. - Fachtechniker kontaktieren - Fachtechniker kontaktieren
Ofen gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> - Einer der Motoren ist blockiert oder dreht sich mit niedriger Drehzahl - Motoren führen keinen Richtungswechsel aus - Heizwiderstand nicht versorgt oder beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fachtechniker kontaktieren - Fachtechniker kontaktieren - Fachtechniker kontaktieren
LED-Leiste Garraumbeleuchtung funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Beschädigte LED-Leiste - Die richtige Polarität prüfen 	<ul style="list-style-type: none"> - LED-Leiste austauschen - Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Die thermische Sicherheitseinrichtung wird fortlaufend aktiviert	<ul style="list-style-type: none"> - Gerät beschädigt - Regelthermostat beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> - Fachtechniker kontaktieren - Fachtechniker kontaktieren

7. MÖGLICHE ALARME

Kennzeichnen Ursachen, die den Betrieb des Ofens verhindern

	Art des Alarms	Alarmursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
E01	Temperaturfühler nicht erfasst Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Anschluss Garraum-Fühler - Platine/Mikroprozessor unterbrochen.	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren.

E02	Kernfühler nicht erfasst Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Anschluss Kernfühler - Platine/Mikroprozessor unterbrochen. Nadel-Kernfühler beschädigt.	Es ist nicht möglich, einen Garzyklus zu aktivieren, in dem der Parameter „Kerntemperatur“ eingestellt werden muss	Fachtechniker kontaktieren.
E03	Blackout	Unterbrechung der Stromversorgung für einen bestimmten Zeitraum während des Garzyklus	Ofenbetrieb deaktiviert. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung zeigt das Display den Bildschirm laufenden Garprogramms an	Garprogramm reaktivieren
E04	USB-Fehler	USB-Stick nicht lesbar/beschädigt Anschluss USB-Kartenstecker unterbrochen	Der Vorgang kann nicht ausgeführt werden	Ersetzen Sie den Stick Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

8. 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.ggmgastro.com konsultieren.

9. 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.



10. 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 beigelegt 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 ersetzen 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.

11. 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.

12. 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.

