

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

- **Libretto d'istruzione per l'uso e la manutenzione**
- **Instruction manual for use and maintenance**
- **Gebrauchs- und Wartungsanleitung**
- **Notice d'emploi et de maintenance**
- **Manual de instrucciones para la instalación y el uso**

Mod.FRS35G7 – FRS70G7

IT FRIGGITRICE GAS FREE-STANDING

GB-IE FREE-STANDING GAS FRYERS

DE-AT-CH GAS-STANDFRITEUSEN

FR FRITEUSE A GAZ SUR MEUBLE

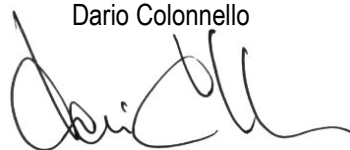
ES FREIDORA DE GAS FREE-STANDING

- IT** Con la presente l'azienda dichiara, sotto la propria responsabilità, che le apparecchiature appartenenti a questa documentazione, soddisfano per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva europea 90/396/CEE.
- GB** We, the company, declare herewith on our own responsibility that the above-mentioned product meets the requirements of the low voltage directive for what concerns engineering and constructions, 90/396/CEE.
- IE**
- DE** Hiermit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, dass das o.a. Produkt in Bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der 90/396/EWG entspricht.
- AT**
- CH**
- FR** La société déclare, sous sa propre responsabilité, que les appareils figurant dans cette documentation, aussi bien en ce qui concerne leur projet que leur fabrication, sont conformes aux normes de la directive européenne 90/396/CEE.
- ES** Por medio de la presente la sociedad declara, bajo su responsabilidad, que los equipos incluidos en esta documentación, por lo que a proyecto y construcción se refiere, cumplen con los requisitos de la directiva europea 90/396/CEE.

TECNOINOX Srl, via Torricelli 1, 33080 PORCIA (PN)

Porcia, 03/2003

Amministratore delegato
Dario Colonnello



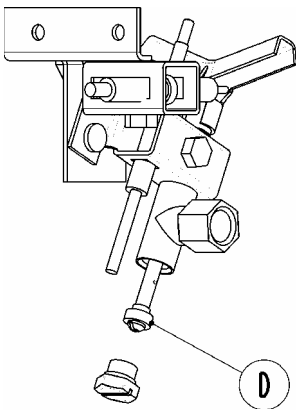


Fig.3

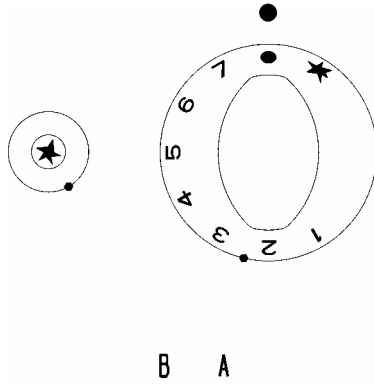


Fig.4

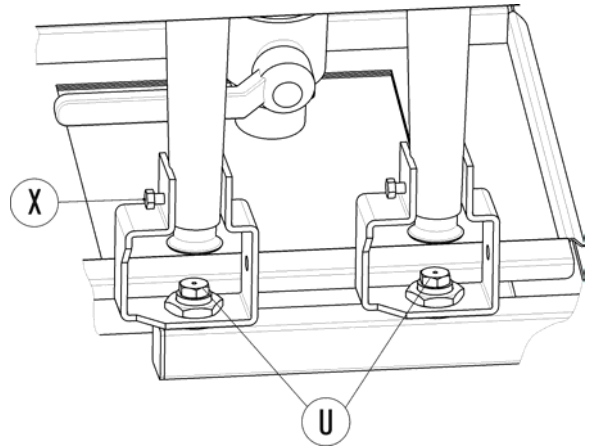


Fig.5

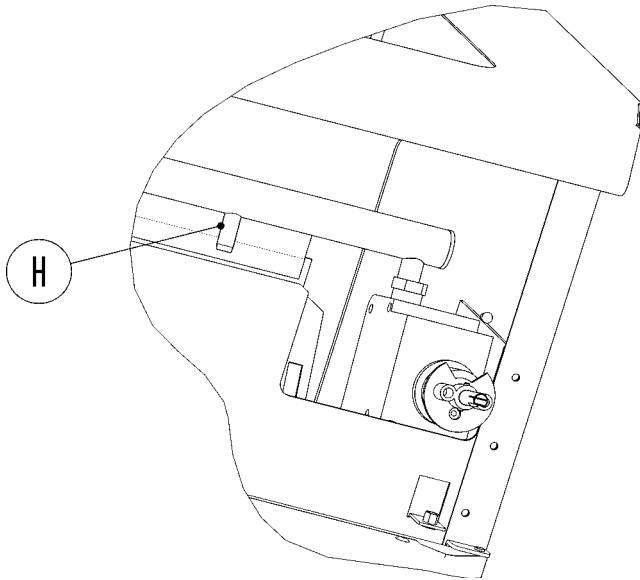


Fig.6

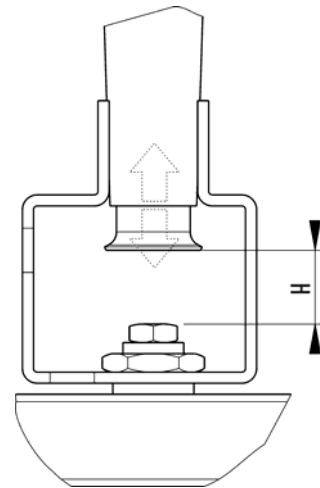


Fig.7

T1. Tabella ugelli - Düsentabelle - Nozzle table - Tableau des injecteurs - Tabla de los inyectores

CATEGORIA Kat.; Cat.	P [mbar]	GAS	Dim 1/100 mm	Bruciatore (Brenner, burner, brûleur, quemadores)	
				11.5 kW	23 kW
2E; 2E+;2H	20	G20	▲ MAX	2x195	4x195
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	45	2x45
			H [mm]	12	12
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	▲ MAX	2x125	4x125
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	35	2x35
			H [mm]	MAX	MAX
3B/P	50	G30/G31	▲ MAX	2x110	4x110
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	35	2x35
			H [mm]	MAX	MAX
2LL	20	G25	▲ MAX	2x220	4x220
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	45	2x45
			H [mm]	12	12
2L	25	G25	▲ MAX	2x205	4x205
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	45	2x45
			H [mm]	12	12
2S	25	G25.1	▲ MAX	2x210	4x210
			▼ MIN	-	-
			□ PILOTA	45	2x45
			H [mm]	12	12

▲ - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du brûleur - Boquillas de los quemadores.

▼ - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación del mínimo

□ - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Boquillas del piloto.

H - Aria primaria - Primärluft Abstand - Primary air - Air primaire distance - Aire primario distance

Cat. (kat.)	P [mbar]	Paese (land - country - pays - país)
I2E+	20/25 mbar	BE
I3+	28-30/37 mbar	BE
I3B/P	28-30 mbar	NO
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	FR
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES,GB,GR,IE,IT,PT
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	DK,FI,SE
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT,CH
II2L3B/P	25, 28-30 mbar	NL
II2S3B/P	25, 30 mbar	HU
II2S3B/P	25, 50 mbar	HU

		FRS35G7	FRS70G7
		MAX	MAX
kW		11.5	23
Consumo *	Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m ³) m ³ /h	1.22	2.44
	Metano (G25)-(G25.1) (Hi = 8.13 kWh/m ³) m ³ /h	1.41	2.83
	GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.91	1.82

* Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas

GAS-STANDFRITTEUSEN


Allgemeine Anmerkungen

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen **UNI EN 203** und **UNI EN 437** gebaut.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

 **Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.**
Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen (Verbrennungsgefahr).
Der Anschluss, die Installation und die Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installationsanweisung gilt für gasbetriebene Friteusen der Kategorie **II2H3+**.

Das Typenschild aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren).

Es enthält folgende Daten; Beispiel:

Modell:	FRS35G7	FRS70G7
Seriennummer:	xxxxxx	
Kategorie:	II2H3+	
Baujahr:	xxxx	
Nennwärmebelastung:	11.5 kW	23 kW
Bauart:	A1	A1;B21
Prüfgrundlage:	UNI EN 203-1	
Anschlussdruck:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar
Anschlusswert.:	G30 G20	0.91 Kg/h 1.82 Kg/h 1.22 m³/h 2.44 m³/h


Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes. Das Gerätemodell **FRS35G** ist mit zwei Brennern und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Das Gerätemodell **FR 70G** ist mit vier Brennern und zwei Gasanschlussrampen ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "**G**" (Abb. 1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit $\varnothing \frac{1}{2}$ " und befindet sich an der Geräteunterseite.

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Stahl gebaut. Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.

Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

ACHTUNG!
 Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Anschluss an die Gasleitung

 **Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.**

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist.

Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "UMSTELLUNG UND ANPASSUNG".

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden.

Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß diesen Bestimmungen gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus

rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für Schweiz

- Vorschriften der Kantonalen Feuerversicherungs-Anstalten (VKFA).
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät zur Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe vorzugsweise in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.

Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Potentialausgleich "N" (Abb. 1) ausgestattet.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80 mm Abstand halten.

Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

ACHTUNG!

Das Modell FSR35G7 muss mit dem dazu vorgesehenen Bügel „F“ (Abb. 2) am Fußboden befestigt werden.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.



Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!

Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

Abgasführung

Für die Geräte FSR35G7 (Typ A1) und FSR70G7 (Typ A1,B21) ist ein Anschluss an den Kamin nicht nötig.

Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen.

FLÜSSIG GAS	ZULÄSSIG	zwischen 20/25 und 35/45 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 20/25 bzw. über 35/40 mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG	zwischen 17 und 25 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 17 bzw. über 25 mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GUV benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Anschlussdruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss hinter der Blende, "H" (Abb. 6) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende und Drehschalter wieder montieren.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.



Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Düsen austauschen und Luft einstellen

BRENNER:

Die Türen öffnen und die Düsen ausfindig machen (Abb. 5). Die Düsen "U" (Abb. 5) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten**.

LUFTEINSTELLUNG:

Die Befestigungsschraube der Primärluft-Reglerbüchse ausschrauben. Die Büchse bis auf den Abstand "H" (Abb. 7) der **Düsentabelle** im Abschnitt **Technisch Daten** verstellen.

Die Büchse durch Einschrauben der Schraube befestigen.

ZÜNDBRENNER:

Die Verschlussmutter ausschrauben und abnehmen. Die Düse des Zündbrenners "D" (Abb. 3) aufgrund der Angaben in der **Düsentabelle - T1** austauschen. Die Mutter wieder einschrauben.

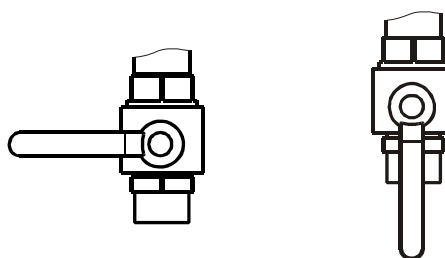
Anfüllen des Beckens:

Sicherstellen, dass der Ölablaufhahn "C" (Abb. 2) im Geräteinneren geschlossen („rechts“) ist.

Das zuvor verflüssigte Fett oder das Öl einfüllen und darauf achten, dass dieses den Höchststand nicht überschreitet; jedes Becken kann maximal 14 Liter Öl enthalten.

ACHTUNG!

Das Gerät nie trocken betreiben.



GESCHLOSSEN

OFFEN

Inbetriebnahme des Geräts und Zünden des Brenners

Den Drehschalter "A" (Abb. 4) drücken und von "●" auf "★" drehen.

Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter "B" (Abb. 4) drücken, bis der Zündbrenner zündet.

Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

Hinweis: Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen:

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
°C	85	100	115	130	155	175	195

AUSSCHALTEN DER BRENNER:

Den Drehschalter auf Position "★" drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Den Drehschalter auf Position "●" drehen.

Ratschläge zum Frittieren

- Das Frittiergut darf nicht zu nass sein. Das Frittiergut darf ein Gewicht von 2 kg nicht überschreiten.
- Während des Gerätebetriebs ist der Deckel in Reichweite aufzubewahren.
- Das Frittieröl oft wechseln, um eine Brandgefahr zu vermeiden.

Entleeren des Beckens

Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und die Öltemperatur auf Raumtemperatur gesunken ist. Zum Entleeren des Beckens den Behälter "V" (Abb. 2) verwenden.

Sicherstellen, dass der Behälter einwandfrei unter dem Abflusshahn steht und danach langsam den Drehschalter des Ventils "C" (Abb. 2) verstellen. Bei erneutem Einsatz das Öl oder Fett filtern.

Sicherheitsthermostat

Bei Überhitzung zwecks nicht den Vorschriften entsprechenden Gerätebetriebs oder einem eventuell beschädigten Bestandteil schreitet der Sicherheitsthermostat "E" (Abb. 2) ein und unterbricht die Gaszufuhr zu den

Brennern. Beim Einschreiten dieser Vorrichtung ist der bauseits befindliche Gashahn zu schließen und der Kundendienst zu informieren.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, den Gashahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.



Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfung, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und -gruppe mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt **„Umstellung oder Anpassung“**.

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind.

Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen. Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

ASPETTO DI FIAMMA E FLUSSO DELL'ARIA PRIMARIA

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Die Flamme über das Inspektionsloch „I“ (Abb. 2) prüfen.

Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchzogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.

Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.



Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.

Reinigung und Instandhaltung

REINIGUNG:

ACHTUNG:

Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.

Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden,

da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden.

Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Wartung



Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, dürfen nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Frittierens mit dem Öl oder Fett in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.

BRAND:

Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen, das Becken mit dem Deckel abdecken und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthyl: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie

- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

