



Bedienungsanleitung



2026-08-02

Induktionsherd 4/8 Zonen TPIT-98ET

www.rmgaastro.com



INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. GEBRAUCHSANWEISUNG	6
8. REINIGUNG UND WARTUNG	11

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
800	280	280	70.00	28.000	400 V / 3N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutralleiter.**

Modell	ABMESSUNGEN	STROMVERSORGUNG	MAXIMALE LEISTUNG (kW)	MAXIMALER VERBRAUCH (A)	Lärm dB (A)	Silikon Stromkabel
TP-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	13,6	19,71	/	5 x 2,5 mm ²
TPF-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	20,3	30,58	/	5 x 4 mm ²
TPFV-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	18,92	27,77	<70	5 x 4 mm ²
TPT-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	13,6	19,71	/	5 x 2,5 mm ²

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

Achtung

Gemäß internationalen Vorschriften muss beim Anschluss des Geräts eine automatische Vorrichtung vorgeschaltet werden, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Der Kontaktabstand dieser Vorrichtung muss mindestens 3 mm betragen.

Die Anschlussklemmenleiste befindet sich hinter der Rückwand. Gehen Sie zur Installation des Netzkabels wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Rückwand.
- Führen Sie das neue Anschlusskabel durch die Kabelverschraubung, schließen Sie die Adern an die entsprechende Klemmleiste an und sichern Sie sie.
- Sichern Sie das Kabel mit der Kabelverschraubung und montieren Sie die Rückwand wieder. Das Erdungskabel muss länger sein als die anderen, damit es bei einer Beschädigung der Kabelverschraubung nach den Spannungskabeln abgeklemmt wird.

Hinweis

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt und eine gute Erdungsleitfähigkeit gewährleistet ist. Achten Sie auf die Verlegung der Kabel, damit sie den normalen Betrieb und die Reinigung des Geräts nicht beeinträchtigen. Stellen Sie außerdem sicher, dass das Netzkabel niemals unter Spannung steht oder mit Wärmequellen in Berührung kommt.

Hinweis

Das Anschlusskabel muss folgende Eigenschaften aufweisen: Es muss aus Silikon sein (temperaturbeständig bis 180 °C) und sein Querschnitt muss der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Tabelle „Technische Daten“).

POTENZIALAUSGLEICH

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Die Anschlussschraube befindet sich auf der Rückseite des Geräts und ist oben mit einem gelben Symbol gekennzeichnet.

Warnung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung und keine Garantie für Schäden, die durch unsachgemäße Installationen entstehen oder daraus resultieren, dass diese nicht den Anweisungen entsprechen.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

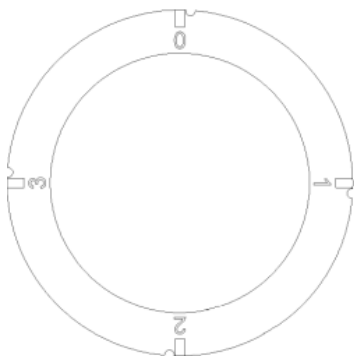
Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, d. h. zum Kochen oder Erhitzen von Speisen, verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Darüber hinaus ist das Gerät für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von geschultem Personal bedient werden, das mit den Gefahren durch heiße Geräte vertraut ist.

Warnung

Das Gerät erzeugt hohe Temperaturen. Daher ist Folgendes erforderlich:

- Achten Sie während des normalen Betriebs auf die Bereiche um die heiße Oberfläche (Verbrennungsgefahr).
- **VERBRENNUNGSGEFAHR** Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht mit Ihren Händen oder anderen Körperteilen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
- Warten Sie nach dem Ausschalten des Geräts, bis es ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Einschalten der Platten



Auf der Frontplatte befindet sich über jedem Bedienknopf ein entsprechendes Schild mit der Bezeichnung



- Drehen Sie den der Kochstelle entsprechenden Bedienknopf von der Position „0“ auf die gewünschte Kochstufe zwischen 1 und 3.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrollleuchte.

Hinweis

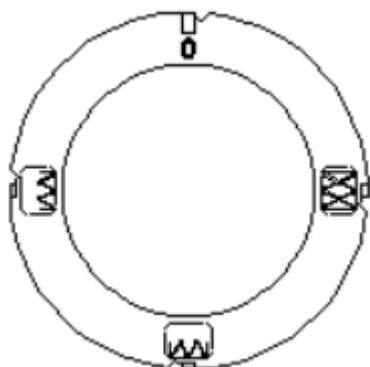
Beim ersten Gebrauch des Kochfelds empfehlen wir, alle Kochplatten einige Minuten lang mit maximaler Leistung zu betreiben, um Feuchtigkeit aus der Isolierung der Heizwiderstände zu entfernen.

Es empfiehlt sich, die Kochplatte auf die maximale Leistung zu schalten und den Bedienknopf nach Erreichen der gewünschten Temperatur auf die gewünschte Stufe zu stellen. Zum Ausschalten der Kochplatte den Bedienknopf wieder auf die Position „0“ stellen.

Einschalten und Regeln des Elektro-Statikofens



- Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Wahlknopf auf eine der drei Positionen.



Unteres und oberes Heizelement



Unteres Heizelement



Oberes Heizelement

Einschalten und Regeln des Elektro-Konvektionsofens



Die vom Ventilator umgewälzte Heißluft verteilt sich im gesamten Backofen und sorgt so für gleichmäßiges Backen. Dank der gleichmäßigen Erwärmung des Garraums können verschiedene Gerichte gleichzeitig auf mehreren Ebenen gebacken werden. Drehen Sie den Drehknopf auf dem Bedienfeld von „0“ auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 °C und 300 °C; die grün-weißen Kontrollleuchten leuchten auf.

- Die grüne Leuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Die weiße Leuchte leuchtet auf, wenn das Heizelement in Betrieb ist, und erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf auf die Position „0“.

MECHANISCHER TIMER



Die Herde sind mit einem zeitgesteuerten Signalton ausgestattet, der maximal 120 Minuten anzeigt. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts auf die gewünschte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Art des Essens	Anzahl der Auszüge von unten	Menge in kg	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Gebäck				
Aus dem gekneteten Teig, in der Form	1-3	1	175	60
Aus geknetetem Teig, ohne Form	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit saftiger Füllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	50
Hefeteig	1-3	1	175	50
Kleines Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
Fleisch				
Auf dem Grill gebraten				
Kalbfleisch	2	1	180	60
Rindfleisch	2	1	180	70
Englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schweinefleisch	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
Auf einem Backblech geröstet				
Kalbfleisch	1-3	1	160	90
Rindfleisch	1-3	1	160	90
Schweinefleisch	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Geschnittener Truthahn	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
Geschmortes Fleisch				
Rindereintopf	1	1	175	120

Geschmortes Kalbfleisch	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Steaks, Kabeljau, Seehecht, Flunder	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Auster	1-3	1	180	20
Gebackene Gerichte				
Gebackene Nudeln	1-3	2	185	60
Gebackenes Gemüse	1-3	2	185	50
Süßes und herzhaftes Soufflé	1-3	0,75	180	50
Pizza und Calzone	1-3-4	0,5	200	30
Toasts	1-3-4	0,5	190	15
Auftauen				
Erste Gänge	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Hinweis

- Die in der Tabelle angegebenen Ebenen eignen sich am besten zum Backen auf mehreren Ebenen.
- Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Backen auf einer Ebene. Bei mehreren Ebenen verlängert sich die Backzeit um 5–10 Minuten.
- Bei Roastbeef, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pute mit Knochen oder Rouladen verlängert sich die Backzeit um 20 Minuten.
- Die Backzeit kann je nach Beschaffenheit, Konsistenz und Volumen des Garguts variieren.
- Bei der ersten Inbetriebnahme empfiehlt es sich, einen niedrigeren Wert für den Thermostat-Einstellbereich zu wählen, als in der Tabelle angegeben.
- Die Backzeit kann sich aufgrund der niedrigeren Temperatur verlängern.

WARTUNG

Regelmäßig

Bei langjähriger Nutzung des Geräts ist eine regelmäßige Wartung zur Gewährleistung der Betriebssicherheit erforderlich. Wir empfehlen Ihnen hierfür den Abschluss eines Servicevertrages.

Achtung

Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal gemäß den geltenden Vorschriften und unseren Anweisungen durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und/oder schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend lange abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger, da eindringendes Wasser in die elektrischen Komponenten die Funktion des Geräts und der Sicherheitssysteme beeinträchtigen kann.

Achtung

Fordern Sie für Wartung und Austausch von Teilen ausschließlich Originalersatzteile an.

Um die Ersatzteillieferung zu optimieren, geben Sie bitte stets die Seriennummer des Geräts gemäß Typenschild an.

Das Typenschild befindet sich bei Geräten mit diesem Fach an der Türinnenseite, bei Geräten mit Backofen links oder oben. Das zweite Schild mit Seriennummer und Modell befindet sich links im Bedienfeld, das dritte in der Konformitätserklärung.

Die Seriennummer finden Sie auch auf dem Lieferschein (ab 2008).

Der Austausch von Teilen darf nur von autorisiertem und/oder qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beachten Sie beim Austausch elektrischer Gerätekomponenten und Schalttafeln unbedingt die technischen Daten des auszutauschenden Teils, wie auf dem Teil selbst angegeben. Das Gerät benötigt keine besondere Wartung. Es wird jedoch empfohlen, während des Betriebs mindestens einmal jährlich (ggf. je nach Nutzungsgrad) folgende Punkte zu überprüfen:

- Zustand der Anschlüsse, insbesondere des Klemmenblocks und des Netzkabels, sowie Zustand der Gashanschlüsse;
- Funktionsfähigkeit der einzelnen Komponenten (Funktionsprüfung durchführen);
- Bei Geräten mit rotierendem Heizelement die Nabe demontieren, schmieren und die drei Dichtungen bzw. O-Ringe ersetzen, um mögliche Undichtigkeiten zu vermeiden.

Ersatzteile

Einige Teile, wie Thermostat, Heizelement, Verkabelung oder Klemmenleisten, lassen sich einfach und schnell austauschen.

Gehen Sie zum Austausch dieser Teile wie folgt vor:

- **THERMOSTAT:** Entfernen Sie die Frontplatte und lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen der Thermostat am Bedienfeld befestigt ist. Trennen Sie alle elektrischen Anschlüsse, entfernen Sie die defekten Teile und installieren Sie neue.
- **SCHALTER oder ENERGIEREGLUNG:** Entfernen Sie den Bedienknopf und öffnen Sie das Bedienfeld. Lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen der Schalter/Regler am Bedienfeld befestigt ist. Trennen Sie alle elektrischen Anschlüsse und ersetzen Sie ihn.
- **HEIZELEMENT:** Entfernen Sie das Bedienfeld und trennen Sie die Heizelementkabel. Schrauben Sie die Abdeckung des Heizelements von unten ab und setzen Sie das entfernte Element wieder ein.

Achtung

SO GEHEN SIE IM FALLE EINER STÖRUNG VOR:

Schließen Sie den Gashahn und/oder schalten Sie die Stromzufuhr über die vorgeschaltete Vorrichtung ab und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Warnung

MASSNAHMEN BEI LANGFRISTIGER BETRIEBSUNTERBRECHUNG:

Gashahn schließen und/oder Strom abschalten und Gerät wie oben beschrieben reinigen.

REINIGUNG

Regelmäßige Reinigung

Achtung

Die Verwendung brennbarer Flüssigkeiten zur Reinigung des Geräts ist verboten.

Um die Hygiene zu gewährleisten und das Gerät zu schonen, reinigen Sie die Außenflächen regelmäßig.

Achten Sie dabei darauf, Kabel und elektrische Anschlüsse nicht zu beschädigen. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Die Stahlteile sollten mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel abgewaschen werden. Entfernen Sie anschließend alle Reinigungsmittelreste gründlich und trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

Emaillierte Teile sollten mit Seifenlauge gereinigt werden. Bei Geräten mit Backofen erleichtert das Abnehmen des Rostes die Reinigung. Gründliche, tägliche Reinigung beugt Fehlfunktionen sowie der Ansammlung von Fett und/oder Speiseresten vor. Die für die Herstellung professioneller Geräte verwendeten Stähle sind geprüft und von höchster Qualität. Aufgrund ihrer Eigenschaften eignen sie sich ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Für Edelstahlgeräte sind folgende Empfehlungen zu beachten:

Edelstahloberflächen müssen stets sauber gehalten werden, um den Kontakt mit der Luft zu gewährleisten.

Unter Schichten aus Kalk, Stärke, Eiweiß oder anderen Materialien können die Oberflächen aufgrund von Sauerstoffmangel korrodieren.

Verwenden Sie keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Produkte zur Kalkentfernung. Geeignete Produkte sind im Handel erhältlich, eine verdünnte Essigsäurelösung kann jedoch ebenfalls verwendet werden.

Für die Reinigung von Edelstahlgeräten empfiehlt sich die Verwendung spezieller Reinigungsmittel für dieses Material. Für eine leichte Reinigung kann auch eine schwache Spülmittellösung verwendet werden.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckwasserstrahl.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Scheuerpulver oder Bleichmittel jeglicher Art.
- Abschließbare Edelstahlgeräte müssen bei Nichtgebrauch stets geöffnet bleiben, damit die Luft ungehindert an die inneren Metalloberflächen gelangen kann.

Edelstahl darf nicht über längere Zeit mit konzentrierten Säuren oder aromatischen Konzentraten wie Salzlake, Senf, Gewürzmischungen o. Ä. in Berührung kommen. Ab einer bestimmten Temperatur und Konzentration können diese Stoffe die Passivschicht zerstören. Die Kontaktflächen müssen daher umgehend mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.

- Es wird nicht empfohlen, Edelstahltöpfe ausschließlich zum Kochen von Speisen in Salzwasser (Nudeln, Reis, Kartoffeln usw.) zu verwenden. Diese Töpfe müssen gelegentlich auch zum Kochen von fetthaltigen oder gemüsehaltigen Speisen verwendet werden. Dies beugt Korrosionsschäden vor.

Nach dem Garen von Speisen in Salzwasser die Behälter mit Süßwasser ausspülen, da die Salzwasser-rückstände beim Garen Schichten hochkonzentrierter Salzlösung bilden, die Lochfraß verursachen können.

Um sogenannter Sekundärkorrosion vorzubeugen, muss längerer Kontakt von Edelstahl mit normalem ferritischem Stahl vermieden werden.

Evtl. vorhandene Sekundärkorrosionsstellen müssen umgehend entfernt werden.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Edelstahlkomponenten zerkratzen und somit beschädigen könnten.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die

Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**