

BGH 600-521



1519821

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



GAR-IT-A0015 Rev. 04

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-12-21

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urheberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	13
4.2	Funktion des Gerätes	17
4.3	Baugruppenübersicht	18
5	Installationsanweisungen	19
5.1	Installation	19
5.2	Elektrischer Anschluss	24
5.3	Gasanschluss	24
6	Gebrauchsanweisungen	29
6.1	Inbetriebnahme	30
6.2	Bedienung des Gaskochfeldes	31
6.3	Bedienung des Multifunktionsbackofens	34
7	Reinigung und Wartung	41
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	41
7.2	Reinigung	42
7.3	Wartung	45
8	Entsorgung	46



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Knebel auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch.

Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Knebel und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
 - nicht rauchen
 - keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
 - keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
 - ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
 - Gebäude verlassen

- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.
- Die Alkoholdämpfe in der heißen Garkammer könnten Feuer fangen. Keine Gerichte mit Zugabe von großen Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt im Backofen zubereiten.
- Ausschließlich kleine Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt den Gerichten zufügen.
- Die Backofentür des Geräts vorsichtig öffnen.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

* Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf,...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung und Aufwärmen von Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr und Backzubehör.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Gasherd BGH 600-521
Art.-Nr.:	1519821
Material:	Edelstahl
Anzahl Kochstellen:	5
Verteilung Kochstellen in kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Größe Kochstellen in mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Material Garraum Backofen:	Stahl, emailliert
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	670 x 400 x 340
Backofen-Volumen in Liter:	104
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 250
Anzahl Einschübe:	4
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	35 60 65
Energieeffizienzklasse:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energieeffizienzindex:	95,3
Energieverbrauch Ober-/Unterhitze, kWh / Zyklus:	0,94
Energieverbrauch Umluft, kWh / Zyklus:	0,96
Backofen-Anschlusswert:	2,5 kW 230 V 50/60 Hz
Anschlusswert Gas:	11,5 kW
Maße Staufach (B x T x H) in mm:	660 x 450 x 120
Maße (B x T x H) in mm:	900 x 600 x 900
Gewicht in kg:	65,2

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Standgerät
- Wrasenabzug
- Betriebsart: Gas / Elektro
- Art der Kochstellen: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas H (20 mbar)
 - Propandüsen (50 mbar) und Erdgasdüsen L (20 mbar) sind beigelegt
- Gasbrenner:
 - Einkreisbrenner
 - Zweikreisbrenner
- Zünd-Art: elektronische Einhandzündung
- Pilotflamme: nein
- Backofen-Art: Elektro
- Multifunktionsbackofen: Ja
- Backofen-Funktionen:
 - Umluft
 - Grill
 - Grill + Oberhitze
 - Grill + Oberhitze + Lüfter
 - Ober-/Unterhitze
 - Unterhitze + Lüfter
 - Auftauen
- Backofeneigenschaften:
 - Backofenbeleuchtung
 - Doppeltürverglasung
 - Timer (5 - 55 Min.)
- Füße höhenverstellbar
- Höhenverstellbar: 850 - 900 mm
- Eigenschaften:
 - Backofen steckerfertig
 - Brenner thermoelektrisch gesichert
 - Edelstahlgriffe
 - Gasbrenner mit Zündsicherung
 - Gusseisenroste

Technische Daten

- Staufach unter dem Backofen
- Inklusive:
 - 1 Backblech
 - 2 Roste

Bestimmungsländer / Gasdrucktabelle

Land	Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AL	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I _{2H}	G20	20
BE	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

DE

Land	Kategorien	Gasttyp	Gasdruck (mbar)
IS	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I _{2E}	G20	20
LV	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P}	G25 G25 - G30/G31 G20 – G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 – 30/30
NO	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I _{2E}	G20	20
PT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme nicht garantiert.

Brenner- und Düseneigenschaften

Brenner (Ø in mm)	Gasart		Gas- druck (mbar)	Düsen (1/100 mm)	Gas- verbrauch	Leistung (kW)	
						MAX	MIN
Normal- brenner Ø 75	Flüssig- gas	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Erdgas	G20	20	98	167 dm³/h		
		G25		100	194 dm³/h		
Stark- brenner Ø 100	Flüssig- gas	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Erdgas	G20	20	116	286 dm³/h		
		G25		134	332 dm³/h		
Dreikreis- brenner Ø 130	Flüssig- gas	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Erdgas	G20	20	150	381 dm³/h		
		G25		152	443 dm³/h		

Tab. 2

DE

4.2 Funktion des Gerätes

Der Gasherd mit 5 Kochstellen in unterschiedlichen Leistungsstärken ist für die Zubereitung von geeigneten Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) konzipiert. Die verschiedenen Brennergrößen und der große, emaillierte Multifunktionsbackofen schaffen die optimale Grundlage für die Zubereitung unterschiedlichster Speisen. Mit dem integrierten Timer gewährleistet der Backofen absolute Kontrolle über den Garvorgang.

4.3 Baugruppenübersicht

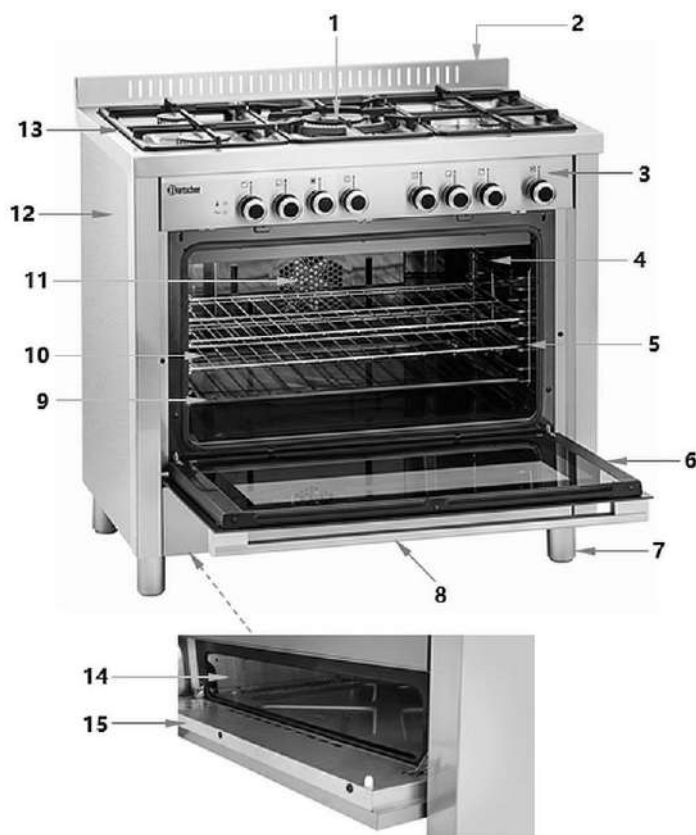


Abb. 1

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Kochfeld | 2. Wrasenabzug |
| 3. Bedienblende | 4. Garraum Backofen |
| 5. Einschubvorrichtungen | 6. Backofentür |
| 7. Füße (4x), höhenverstellbar | 8. Griff Backofentür |
| 9. Backblech (1x) | 10. Rost (2x) |
| 11. Lüfter | 12. Gehäuse |
| 13. Gusseisenroste (3x) | 14. Staufach |
| 15. Klappe Staufach | |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften, Richtlinien, Verordnungen zu berücksichtigen:

- Regionale bzw. lokale Sicherheit- und Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV)
- DVGW-Arbeitsblatt G631 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

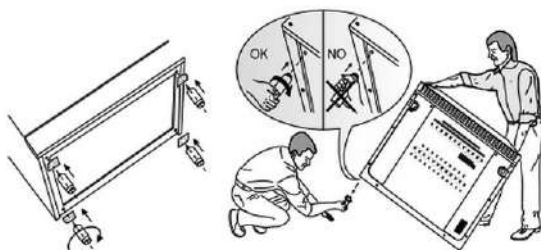


Abb. 2

- Montieren Sie die beigelegten Füße, indem Sie diese in die vorgesehenen Bohrungen unter dem Gerät schrauben (Abb. 2).

Gerät bewegen

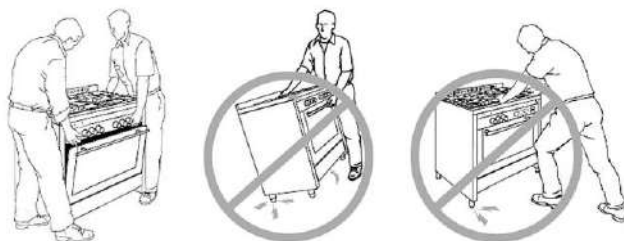


Abb. 3

1. Bewegen Sie das Gerät nur mit zwei Personen.
2. Heben Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür an, sondern öffnen Sie die Backofentür und packen Sie das Gerät am oberen Teil der Backkammer an (Abb. 3).
3. Schieben oder schleifen Sie **niemals** das Gerät.

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von **150 mm** zu den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **750 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, die einer Temperatur von mindestens 65 °C standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie ausreichende seitliche Abstände für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- und Reparatüreingriffen ein.
- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.

ACHTUNG!

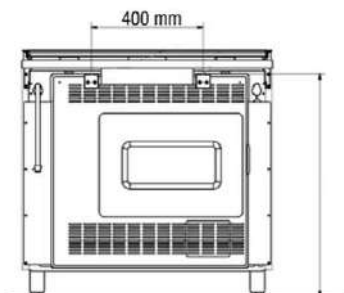
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!

Stabilisierungsvorrichtung

ACHTUNG!

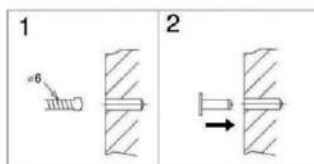
Das Gerät kann bei Belastung nach vorne kippen.

Bringen Sie die mitgelieferte Stabilisierungsvorrichtung (Winkel, Dübel und Schrauben) an einer geeigneten Stelle der Wand an.



A

Abb. 4



B

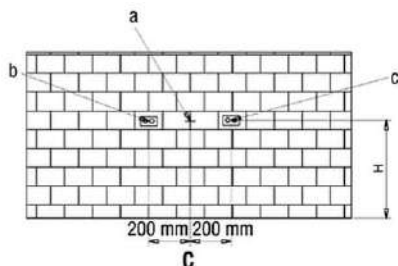
Abb. 5

DE

An der Rückseite des Geräts befindet sich die Abdeckwand des Backofens.

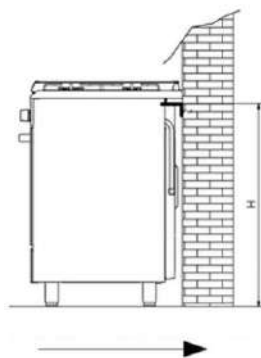
1. Messen Sie sorgfältig den Abstand H vom höchsten Punkt der Abdeckwand zum Fußboden (A).

2. Benutzen Sie den gemessenen Wert H, um an der Wand, an die das Gerät installiert wird, die Markierungen für die Bohrlöcher der Dübel (B) anzuzeichnen.



C

Abb. 6



D

Abb. 7

Installationsanweisungen

3. Zeichnen Sie an der Wand ebenfalls die Mitte des Herdes auf gleicher Höhe wie der vorher gemessene Wert H (C) an.
 - Bohren Sie die Löcher in die Wand.
4. Montieren Sie nun die beiden Abstandsbügel in einem Abstand von 400 mm (200 mm von der Mitte) mit jeweils 2 Schrauben.
5. Setzen Sie den Herd gegen die Wand unter den beiden Bügeln (D) an.

Belüftung der Räume

VORSICHT!

Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Installationsraum zu verhindern.

- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftzustrom **nicht unter 2 m³/h pro kW** der Geräte-Nennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät).
- Die Luft muss direkt aus dem Freien durch permanente Lüftungsschlitzte oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen, einströmen.

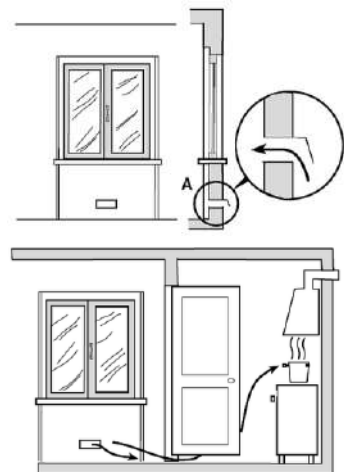


Abb. 8

5.2 Elektrischer Anschluss

- Der Anschluss des Geräts an die Stromversorgung muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens 3 mm beträgt und die geltenden Installationsvorschriften erfüllt (der Erdungsleiter darf nicht durch einen Schalter unterbrochen werden).
- Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Erdungspotentialsymbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.
- Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich.
- Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Potentialausgleichsymbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätes.
- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Das Anschlusskabel muss so positioniert werden, dass es an keinem Punkt 50 °C der Umgebungstemperatur überschreitet.

5.3 Gasanschluss

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung des Gerätes kompatibel ist.
- An öffentlich zugänglichen Installationsorten müssen die Unfallschutzvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Beim Gasanschluss muss ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Der Anschlussstutzen befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Installationsanweisungen

- Der Anschluss an das Gasnetz oder an die Gasflasche kann unter Verwendung verschiedener Leitungen (Metall- oder Gummischlauch) ausgeführt werden.

Anschluss mit Metallschlauch

- Der Schlauch wird mit dem Gewindeanschluss an der Rückseite des Gerätes verbunden, an dem eine Dichtung zwischengeschaltet ist (Abb. rechts).
- Die Länge des Schlauches darf max. 2 Meter betragen.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit den heißen Backofenteilen in Berührung kommen kann.
- Metallschlauch so montieren, dass er nicht verdreht ist oder daran gezogen werden kann. Es dürfen nur Schlauchschellen verwendet werden, die den Installationsvorschriften entsprechen.

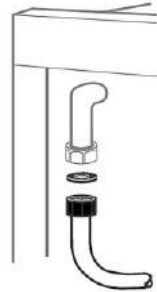


Abb. 9

Anschluss an eine Gasflasche

Bei Anschluss an eine Gasflasche muss diese mit einem Druckminderer versehen sein und der Anschluss gemäß den nationalen Installationsvorschriften ausgeführt werden. Beim Anschluss der Gasflasche ist folgendes zu beachten:

- der Gasanschlussschlauch darf nicht länger als 1 m sein;
- der Anschluss des Druckminderer muss nach außen gerichtet werden;
- der Schlauch darf an keiner heißen Oberfläche des Gerätes anliegen (Herdrückseite, Herdoberseite, Backofen, etc.);
- Die Gasflasche muss so aufgestellt werden, dass sie die an den Backofen grenzende Wand nicht berührt.
- Nach dem Gar-/Backvorgang den Gasflaschenhahn immer schließen.

VORSICHT!

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine offene Flamme, sondern stets eine Seifenlösung verwenden.

Dichtheitsprüfung nach Gasanschluss

- Sämtliche Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät sind einer Dichtheitsprüfung zu unterziehen.
- Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen stets eine Seifenlösung oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

- Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!

Umstellung auf eine andere Gasart

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) vorgerüstet und abgenommen.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten. Sämtliche Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einen Beutel abgepackt.
- Bei eventuellen Umrüstung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt und die Gasleitung vorübergehend geschlossen werden.
- Beim Austausch von Düsen beachten Sie die folgenden Anweisungen:



- | | |
|----|------------------------|
| 1. | 1. Gasbrennerabdeckung |
| 2. | 2. Gasbrennertulpe |
| 3. | 3. Thermoelement |

Abb. 10

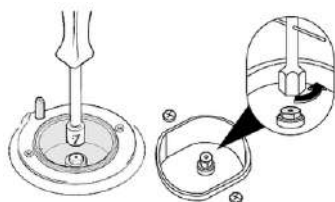


Abb. 11

- nehmen Sie die Gusseisenroste vom Kochfeld ab;
- entfernen Sie die Gasbrennerabdeckung und Gasbrennertulpe;
- lösen Sie mit einem Steckschlüssel die Düse und entfernen Sie sie;
- ersetzen Sie die Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist;

- entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der Tabelle 2 „**Gasbrenner- und Düseneigenschaften**“;
- montieren Sie die Gasbrennertulpe, die Gasbrennerabdeckung wieder am Gasbrenner;

Installationsanweisungen

- führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut den oben stehenden Anweisungen nacheinander durch;
- legen Sie nach dem Umbau die Gusseisenroste wieder auf das Kochfeld.

Einstellung der Mindestleistung der Gasbrenner

Die Einstellung der reduzierten Leistung (Minimum) erfolgt im Werk. Nach dem Austausch der Düse zur Anpassung an das verfügbare Gas oder nach den besonderen Druckbedingungen des Netzes kann es notwendig werden, eine Neuregulierung des Minimums vorzunehmen.

1. Nehmen Sie die Korrektur folgendermaßen vor:
 - den Brenner anzünden und ihn mit maximaler Leistung für etwa 10 min brennen lassen;
 - den Drehregler auf Minimumstellung drehen;
 - den Drehreglerknopf vom Stab des Drehreglers abziehen;
 - stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher das Minimum ein, indem Sie die Bypass-Schraube im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.

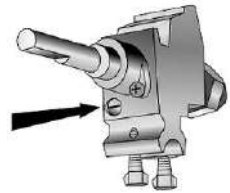


Abb. 12

DE

2. Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme. Stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Minimum-Einstellung der Flamme korrigieren.
3. Nach dem Austausch von Düsen oder anderen Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleineinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

VORSICHT!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle 1 „Bestimmungsländer / Gasdrucktabelle“ angegeben sind.

VORSICHT!

Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.

Nehmen Sie die Dichtheitsprüfung der Gasleitung mit einer Seifenlösung und niemals mit einer offenen Flamme vor.

Ersetzen Sie anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart.

Abnahme und Funktionsprüfung

Nach der Installation des Gerätes muss es vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte kontrolliert werden:

- dass der Schutzfilm von den Außenflächen komplett und sorgfältig entfernt worden ist;
- dass alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
- dass alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
- dass der Gasanschluss dicht ist.
- dass die am Aufstellort vorhandene Gasart und der Druck mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmen. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung nach Anweisungen im Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart**“ vorzunehmen;
- dass die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen. Eine zusätzliche Kontrolle durch eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses kann durchgeführt werden. Dazu den Gasbrenner 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.

Der Installateur muss nach der Installation:

- dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären
- den Benutzer darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes und einer Dichtheitsprüfung bedürfen.

Ein Abnahmeprotokoll muss erstellt und vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden.

Nehmen Sie das Gerät anschließend zur Funktionsprüfung nach Anweisungen im Abschnitt „**Gasbrenner zünden**“ in Betrieb und überprüfen Sie Folgendes:

- Zündung der Brenner
- Gleichmäßiges Flammenbild (Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen).

ACHTUNG!

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 Flammenbildes muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jeden Umstellung von der MIN auf die MAX-Einstellung stabil brennen.

6 Gebrauchsanweisungen

Warnhinweise



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse, Brenner, Schieberoste, Backofentür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie niemals das Gerät während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten.

Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Brandgefahr durch Überhitzung von Öl oder Fett!

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Tragen Sie Schutzhandschuhe während des Betriebes.

Bedienelemente

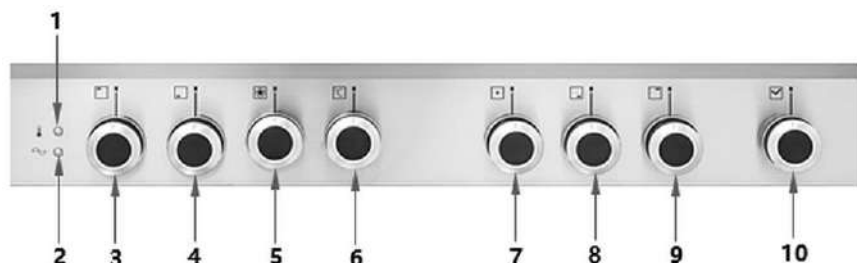


Abb. 13

- | | |
|---|---|
| 1. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) | 2. Betriebs-Kontrollleuchte (orange) |
| 3. Gas-Drehregler hintere linke Kochstelle | 4. Gas-Drehregler vordere linke Kochstelle |
| 5. Funktionsregler Backofen | 6. Temperaturregler Backofen |
| 7. Gas-Drehregler mittlere Kochstelle | 8. Gas-Drehregler vordere rechte Kochstelle |
| 9. Gas-Drehregler hintere rechte Kochstelle | 10. Zeit-Drehregler |

DE

6.1 Inbetriebnahme

Gerät vorbereiten

- Entfernen Sie mit einem geeigneten Reiniger den Korrosionsschutz von allen Oberflächen des Geräts.
- Führen Sie die folgenden Anweisungen unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme durch.
 - Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände (Zubehör, Verpackungsfolien, Gebrauchsanleitungen) im Inneren des Elektrobackofens, im Unterbau und auf der Kochfläche des Gerätes befinden.
 - Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Kleberrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.
 - Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung der Anschlüsse an die Strom- und Gasversorgung.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein.
 - Die Teile des Gerätes, die möglicherweise bei der Installation und Anschlüssen abgebaut wurden, müssen erneut am Gerät angebracht werden.

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.

6.2 Bedienung des Gaskochfeldes

Gaskochfeld

Position der Gasbrenner auf dem Kochfeld



Abb. 14

1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Zweikreisbrenner
4. Hilfsbrenner

Zündung der Gasbrenner

1. Stellen Sie sicher, dass alle Gasregler auf der AUS-Position () sind.
2. Öffnen Sie den vorinstallierten Gas-Absperrhahn.
3. Wählen Sie eine geeignete Kochstelle.
4. Zünden Sie ein Streichholz oder einen Gasanzünder und halten Sie ihn an den Brenner.
5. Drücken Sie den Drehregler ein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem maximalen Gasdurchfluss (Symbol mit der großen Flamme).
6. Halten Sie den Drehregler für ca. 10 Sekunden fest, bis die Flamme zündet.
7. Sobald die Zündung stattgefunden hat, regeln Sie die Flammenstärke, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen Groß- und Kleinstellung und niemals zwischen Großstellung und AUS Position (o) gedreht werden soll.
8. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Zündvorgang.



Abb. 15

HINWEIS!

Im Falle eines versehentlichen Flammenausfalls (z. B.: Zugluft, Verschütten von Flüssigkeiten, etc.) greift das Sicherheitsventil ein und sperrt die Gaszufuhr.

Speisen zubereiten / aufwärmen

1. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf (Pfanne) auf die gewählte(n) Kochstelle(n).
2. Für geringeren Gasverbrauch und eine bessere Ausnutzung der Brenner verwenden Sie Kochbehälter Töpfe mit einem Durchmesser, die für die einzelne Gasbrenner geeignet sind, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Gasbrenner	min. Ø (cm) des Kochtopfes	max. Ø (cm) des Kochtopfes
Starkbrenner	20	24
Normalbrenner	16	20
Zweikreisbrenner	24	28
Hilfsbrenner	10	14

Gebrauchsanweisungen

3. Bereiten Sie die Speisen zu.
4. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung und stellen Sie die Drehregler entsprechend der Garphase ein, indem Sie die Gaszufuhr erhöhen oder reduzieren.

Gasherd ausschalten

1. Schalten Sie nach dem Garvorgang die Kochstelle(n) aus, indem Sie den(die) entsprechenden Drehregler auf die AUS-Position drehen.

VORSICHT!

Bei längerem Nichtgebrauch, bei Betriebsstörung oder unregelmäßigem Betrieb des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.

Hinweise und Tipps

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf (Pfanne).
- Sobald das Gargut in dem Kochtopf zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flammenstärke auf ein niedrigeres Niveau, damit die Flamme durch das überkochende Gargut nicht erlischt.
- Lassen Sie das Gerät bei Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens nicht unbeaufsichtigt, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen.
Es besteht Brandgefahr!
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.

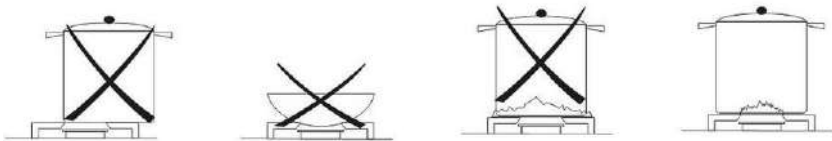


Abb. 16

- Stellen Sie das geeignete Kochgeschirr so auf die Schieberoste, dass die Flamme mittig ist.

6.3 Bedienung des Multifunktionsbackofens

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle mitgelieferten Zubehörteile und Materialien aus dem Garraum des Backofens.
2. Heizen Sie den Backofen leer für mindestens eine Stunde auf höchster Temperaturstufe und bei geschlossener Tür auf (nicht den Grill benutzen).
3. Schalten Sie das Gerät danach aus.
4. Öffnen Sie die Backofentür.
5. Lüften Sie den Raum.

HINWEIS!

Der entstandene Geruch entsteht durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens.

Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu abweichenden Garzeiten von den Rezeptangaben führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtreibmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher, als im Rezept angegeben, ausschalten und die Backofen-Glastür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die Dämmung des Backofeninnenraumes garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

Einstellungen

Die Einstellungen für den Multifunktionsbackofen erfolgen über den Funktionsregler, den Temperaturregler und Timer der Bedienblende.

Funktionen

Das Gerät ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet. Die Verwendungen der einzelnen Funktionen sind in der folgenden Tabelle beschrieben.

1. Stellen Sie zum Zubereiten der gewünschten Speisen im Backofen die entsprechende Funktion mit Hilfe des Funktionsreglers ein.

ACHTUNG!

Während des Betriebes muss die Backofentür bei allen Garmethoden geschlossen sein.

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Ober-/Unterhitze Die Hitze wird von den Heizwiderständen des unteren und oberen Teils des Backofens erzeugt. Geeignet für Süßbackwaren und traditionelle Rezepte.		Unterhitze mit Heißluft Die Hitze des unteren Heizwiderstandes wird umgewälzt. Empfohlen zum Abschließen des Garvorgangs und zum Sterilisieren.
	Heißluft Die Hitze des unteren und oberen Heizwiderstandes zusammen mit dem Gebläse ermöglicht die optimale Verteilung der Hitze und lässt mehrere Speisen gleichzeitig garen.		Umluft Das Gebläse lässt die Luft im Innern des Backofens zirkulieren und ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen, ohne dass Gerüche übertragen werden.

	Auftauen mit Gebläse Gebläse wird ohne Heizwiderstände eingeschaltet. Schnelles und optimales Auftauen in wenigen Minuten.		Grill Optimal zum Gratinieren und zum Garen von dünnen Fleischstücken.
	Grill + Heißluft Der Grill mit Unterstützung von Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Ideal für Fleisch mittlerer/großer Dicke, um sie knusprig an der Oberfläche und weich im Innern werden zu lassen.		Backofenbeleuchtung Beleuchtet den Garraum. Nützlich, um den Garzustand der Speisen zu beobachten.

Tab. 3

Temperatur

1. Stellen Sie die für die gewünschte Speise erforderliche Gar-/Backtemperatur mit Hilfe des Temperaturreglers ein.

Die einstellbare Temperatur liegt im Bereich von 50 °C bis 250 °C. Die Temperatur kann jederzeit durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn geändert werden.

Die Aufheiz-Kontrolllampe auf der Bedienblende leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

2. Stellen Sie die gewünschten Speisen in den Garraum des Backofens.

Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Aufheiz-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

ACHTUNG!

Jede der oben aufgeführten Funktionen kann nur zusammen mit der richtigen Temperatureinstellung verwendet werden.

Beachten Sie die Hinweise zur Temperatureinstellungen entsprechend den Angaben in den folgenden Abschnitten.

Grill

Temperatureinstellung: 60 °C – ca. 250 °C

Die Grill-Funktion ist zum Überbacken, Gratinieren oder Bräunen von Speisen bestimmt. Die Garzeit sollte nicht mehr als 5 Minuten sein.

Grill + Heißluft

Temperatureinstellung: 60 °C – 200 °C

Wählen Sie diese Funktion zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Beim Grillen auf dem Ablagerost in die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen.

Umluft

Temperatureinstellung: 60 °C – 250 °C

Bei dieser Funktionsauswahl wird die heiße Luft im Inneren des Backofens auf alle Einschubebene gleichmäßig verteilt, dieses sorgt für optimale Ergebnisse beim gleichzeitigem Garen/Backen von Speisen bei entsprechenden Garzeiten auf mehreren Einschubebenen.

Der Backofen muss vorgeheizt sein, bevor Speisen hereingestellt werden.

Diese Funktion ist besonders für Backen von Kuchen, Zubereitung größerer Mengen von Speisen geeignet.

DE

Auftauen

Um den Auftauvorgang bei Fleisch, Fisch und Brot zu beschleunigen, stellen Sie eine Temperatur im Bereich von 80 °C – 100 °C ein.

Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln genutzt.

Insbesondere für empfindliche Lebensmittel empfohlen, die keine Hitze benötigen, wie zum Beispiel: Sahne- oder Vanillesauce, Desserts, Obstkuchen, etc.

Beim Auftauen mit dieser Funktion wird durch den Lüfter die Auftauzeit etwa halbiert.

Backofenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Backofens geht an, sobald Sie den Funktionsregler betätigen. Während des Betriebes des Backofens leuchtet diese und erlischt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Gar-/Backzeit

Die Gar-/Backzeiten hängen von Art und Menge der Speisen, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.

1. Wählen Sie für die Speisenzubereitung die gewünschte Gar-/Backzeit zwischen 5 – 55 Minuten, indem Sie den Zeitdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

2. Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Drehregler für den Backofen (Zeit-, Temperatur- und Funktionsdrehregler) auf die „0“ Position.



Abb. 17

Umlaufgebläse zur Kühlung des Gerätes

Das Umlaufgebläse ermöglicht eine Kühlung der Oberflächentemperatur des Gerätes, indem Luft zwischen Backofentür, Bedienblende und dem inneren Teil unter der Kochebene gewirbelt wird. Das Umlaufgebläse zwischen der Kochebenen und dem oberen Teil des Backofens schaltet sich wenige Minuten nach Einschaltung des Backofens automatisch ein. Eine Einrichtung hält es auch nach Ausschaltung des Backofens am Laufen, bis der Außenbereich abgekühlt ist.

DE

Staufach unter der Backofentür

Das Gerät ist mit einem Staufach ausgestattet, um die metallischen Zubehörteile darin aufzubewahren, wenn sie nicht benutzt werden.

VORSICHT!

Keine brennbaren Materialien, Papier, Lappen usw. im Staufach aufbewahren.

Einschubebenen Backofen

Im Backofen sind 4 Einschubebenen vorhanden: 1 untere, 2 mittleren, 1 obere.

HINWEIS!

Wählen Sie die Einschubebenen immer entsprechend den Speisen.

Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung der am Temperaturregler eingestellten Temperatur erfolgt.

Der Abstand zwischen den Einschüben ist folgendermaßen aufgeteilt:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Abb. 18

Gartabellen

Gar-/Backgut	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Süßspeisen			
Mürbeteig	2 (1-3)	180-190	30-35
Kuchen Knetteig	2 (1-3)	190-200	30-35
Mürbeteigkuchen	2 (1-3)	180-190	30-35
Pflaumenkuchen	2 (1-3)	180-190	30-35
Obstkuchen	2 (1-3)	165-180	35-45
Nusskuchen	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Sandteigkuchen	2 (1-3)	185	35-45
Karamellpudding	2 (1-3)	130	30-35
Schokoladenkuchen	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Kekse	2 (1-3)	165	20
Gebäck	2 (1-3)	200-230	10-15
Süße Brötchen mit Marmelade	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
Brot und Pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Fladen	2 (1-3)	190-210	20-30
Brot	3 (2-3)	215-230	40-50

Gar-/Backgut	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Aufläufe/Überbackenes			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Überbackene Nudeln	2 (2-4)	180-190	35-45
Gemüseauflauf	2 (1-3)	170-180	30-40
Fleischbraten			
Rindfleisch 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lamm 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Schweinefleisch 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalbsfleisch 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Huhn	2 (1-3)	195-210	40
Ente	2 (1-3)	195-210	120-180
Gans	2 (1-3)	195-210	120
Truthahn	2 (1-3)	195-210	120
Kaninchen	2 (1-3)	200-210	40
Fasan	2 (1-3)	195-210	40-50
Fisch			
Filet und Fleischstücke	2 (1-3)	160-170	20-30
Braten	2 (1-3)	180-190	25-35
In Folie gebacken	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4
Anmerkungen zum Garen/Backen

- Die angegebenen Daten sind als Richtlinien zu verstehen. Sie können und sollten daher je nach eigenem Geschmack und Gewohnheit geändert werden.
- Die in der Tabelle angegebene Gar-/Backzeit Zeit ist ohne Vorwärmzeit des Backofens, die immer zu empfehlen ist.
- Die angegebene Gar-/Backzeit und die Temperaturen gelten für eine mittlere Speisemenge (1/1,5 kg für Fleisch, Süßspeisenteig, Pizza, Brot 0,5/0,8 kg).
- Führen Sie mehrfaches Garen auf verschiedenen Ebenen mit dem Kochgeschirr auf der mittleren Einschubebenen aus.

Grilltabelle

Grillgut	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Toast	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Fischspieße	3-4	200	6-8
Krustentiere	3-4	200	6-8
Würste	3-4	200	7-10
Rippchen	3-4	200	7-10
Fleischspieße	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Huhn	3-4	200	30-35

Tab. 5

Anmerkungen zum Grillen:

- Ein Vorheizen von 5-10 Minuten ist ausreichend für Rezepte, die dies verlangen.
- Die angegebene Zeit bezieht sich auf eine Seite der Speise, sie muss also gedreht werden.
- In die untere Einschubebene ein mit etwas Wasser (ca. 0,2 l) gefülltes Backblech einführen, um übermäßige Fettspritzer und Rauch aufzufangen.

DE

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gas-Absperrhahn der Gasversorgung.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

ACHTUNG!

Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen oder die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger für die Reinigung der Edelstahloberflächen (Gehäuse, Kochfeld, Schieberoste, Backofentür, Auflageschienen und Rost).

Bei Verwendung von Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber können sich Eisenteilchen ablagern, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben.

Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes keine Scheuerlappen oder andere Produkte, die die emaillierte Oberfläche des Garraumes beschädigen könnten. Benutzen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).

Beachten Sie die Hinweise der Hersteller der verwendeten Reinigungsmittel.

DE

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

Gaskochfeld

1. Nehmen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
2. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Trocknen Sie das Kochfeld ab.
3. Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) und einem weichen Tuch oder Schwamm. Bei hartnäckigen Verunreinigungen eine Bürste mit Messingborsten verwenden. Roste und Gasbrennerabdeckungen gründlich mit klarem Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.
4. Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Gusseisenroste wieder ordnungsgemäß auflegen, bevor Sie die Gasbrenner wieder zünden.

Multifunktionsbackofen

Um den Backofen in gutem Zustand zu erhalten muss er regelmäßig gereinigt werden, nachdem er abgekühlt ist.

1. Nehmen Sie alle entfernbaren Teile sowie Zubehör aus dem Backofen heraus.
2. Reinigen Sie die Roste (evtl. verwendete Backbleche) mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie die gereinigten Roste (evtl. verwendete Backbleche) mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen oder trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Auflageschienen und den Garraum gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Emailoberflächen geeigneten Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.
6. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.

ACHTUNG!

Schalten Sie den Backofen nach der Reinigung mit speziellen Reinigungsmittel bei max. Leistung für 20 Minuten ein, um die abgelagerten Reste aus dem Garraum zu entfernen.

DE

Backofentür

1. Um die Reinigung des Garraumes zu erleichtern, kann die Backofentür ausgehängt werden. Gehen Sie wie folgt vor (Abb. unten):

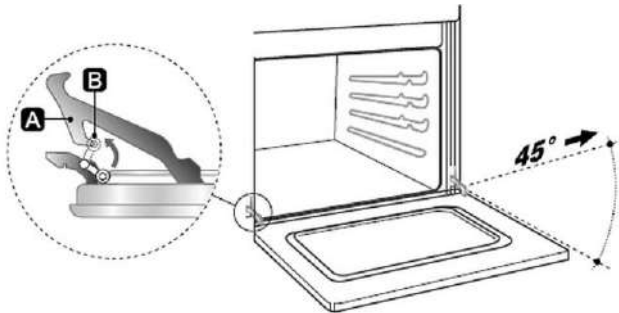


Abb. 19

- öffnen Sie die Backofentür vollständig;
- heben Sie den Hebel **B** an und fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere **A**;
- heben Sie die Backofentür an, bis sie in einem Winkel von 45° zu dem Backofen ist,

- ziehen Sie die Backofentür heraus;
2. Reinigen Sie die Backofentür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 3. Setzen Sie nach der Reinigung die Backofentür wieder ein, indem Sie die Scharniere A in die Rillen nach unten aufsetzen und die Hebel B einhaken.

Innenglas der Backofentür

ACHTUNG!

Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber benutzen, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese zum Verkratzen der Glasoberfläche und zum Bruch des Glases führen könnten.

1. Das Innenglas der Backofentür kann bei Bedarf zur Reinigung herausgenommen werden. Führen Sie diese Arbeit nur bei kaltem Gerät durch.
Um das innere Glas aus der Backofentür herauszunehmen, führen Sie folgende Schritte aus (Abb. unten):

- die Backofentür leicht öffnen;
- gleichzeitig die schwarzen Tasten an den Seitenträgern der Backofen-Glastür drücken und sie nach oben verschieben;
- das obere Profil der Backofentür entfernen.
- das Innenglas mit Zug zu sich hin herausziehen.

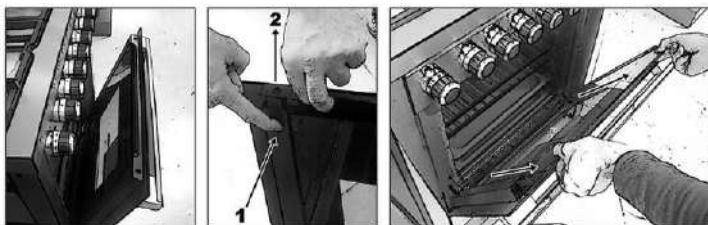


Abb. 20

2. Reinigen Sie das Innenglas der Backofentür mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Innenglas gründlich von beiden Seiten ab.
4. Für den Wiedereinbau des Innenglases umgekehrt vorgehen (Abb. unten).
5. Achten Sie dabei darauf, dass das Innenglas korrekt zu den seitlichen Trägern ausgerichtet ist und dass an der Ecke unten, die mit einem Pfeil gekennzeichnet ist, die Schrift VIT steht, dann wieder das Profil der Backofentür aufsetzen.

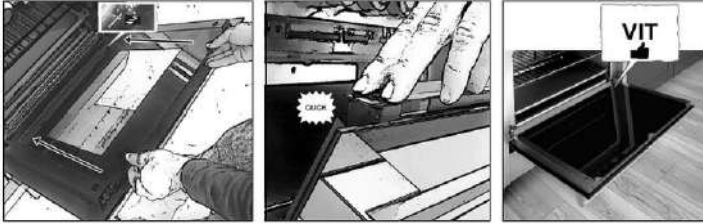


Abb. 21

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Wartungsintervalle unbedingt beachten!

Zur Aufrechterhaltung der Funktion muss das Gerät **mindestens einmal im Jahr** einer Wartung unterzogen werden.

Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt, der Haupt-Gashahn zuge dreht und das Gerät abgekühlt werden.

Die Wartung darf nur durch einen spezialisierten und befugten Servicetechniker ausgeführt werden und sollte Folgendes umfassen:

- Kontrolle des Zustands von Verschleißteilen
- Kontrolle der elektrischen Einzelteile
- Kontrolle aller Anschlüsse (Strom, Gas)
- Kontrolle der Funktion des Gerätes
- Überprüfung der korrekten Zündung der Gasbrenner und des einwandfreien Betriebes auch bei kleinster Flamme
- Kontrolle der Gasbrennerabdeckungen, ob diese gerade und korrekt auf den Gasbrennertulpen aufliegen
- Kontrolle der Austrittsöffnungen an den Gasbrenner (diese dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Rückstände von Reinigungsmitteln verstopft sein!)

Wir empfehlen, die abgenutzten Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass weitere Eingriffe des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Gerätes verhindert werden.

Wir empfehlen mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Austausch der Backofenlampe

1. Sollte die Innenbeleuchtung des Backofens nicht funktionieren, ersetzen Sie die Backofenlampe wie folgt:
 - stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist;
 - lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen;
 - schrauben Sie die Schutzkappe **A** der Backofenlampe ab;
 - drehen Sie die defekte Backofenlampe **B** heraus;
 - ersetzen Sie die defekte Backofenlampe durch eine temperaturfeste (300 °C) Backofenlampe mit gleicher Leistung;
 - schrauben Sie die Schutzkappe **A** im Uhrzeigersinn wieder auf.

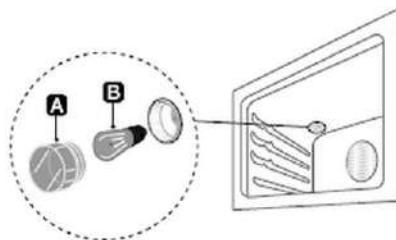


Abb. 22

8 Entsorgung

DE

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.