

**650, 2FL, TG - 650, 4FL, TG - 650,  
B700, 4FL, EBO**



**1151123 - 1151133 - 1151243**

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](http://www.bartscher.com)



**CE-0085DL0222**

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-05-27

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Restrisiken .....	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung .....	10
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	11
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung .....	11
2	Allgemeines .....	12
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	12
2.2	Urheberschutz .....	12
2.3	Konformitätserklärung .....	12
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	13
3.1	Transportinspektion .....	13
3.2	Verpackung .....	13
3.3	Lagerung .....	13
4	Technische Daten .....	14
4.1	Technische Angaben .....	14
4.2	Funktion des Gerätes .....	17
4.3	Baugruppenübersicht .....	22
5	Installationsanweisungen .....	24
5.1	Installation .....	24
6	Gebrauchsanweisungen .....	31
6.1	Bedienung des Gaskochfeldes .....	31
6.2	Bedienung des Elektrobackofens .....	37
7	Reinigung und Wartung .....	41
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	41
7.2	Reinigung .....	41
7.3	Wartung .....	43
8	Mögliche Funktionsstörungen .....	44
9	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.

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.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 1 Sicherheit

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) Drehregler 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!**

DE

### 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.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

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

### **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.

### **Verantwortung des Betreibers**

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.

- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### 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

DE

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem 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.








### 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.

<b>Restrisiken</b>	<b>Gefährliche Situation</b>	<b>Warnung</b>
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist, ausgeführt werden.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät müssen Schutzvorrichtungen vorgeschaltet und installiert werden, die den einschlägigen Normen entsprechen.

## 1.4 Persönliche Schutzausrüstung

	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
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

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt. Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

## 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.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

### 2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form 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

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Gasherd 650, 2FL, TG</b>
Art.-Nr.:	<b>1151123</b>
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	2
Verteilung Kochstellen in kW, max.:	1 x 3,85 / 1 x 5,7
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	335 x 270
Anschlusswert Gas:	9,55 kW
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 650 x 295
Gewicht in kg:	18,5

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Gasherd 650, 4FL, TG</b>
Art.-Nr.:	<b>1151133</b>
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen in kW, max.:	2 x 3,85 / 2 x 5,7
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	335 x 270
Anschlusswert Gas:	19,1 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 650 x 295
Gewicht in kg:	33,4

Technische Änderungen vorbehalten!

**Ausführung / Eigenschaften 1151123 / 1151133**

- Serie: 650
- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
  - Flüssiggas (50 mbar)
  - Erdgasdüsen H (20 mbar) und L (20 mbar) sind beigelegt
- Art der Kochstellen: Gas
- Zündart: manuelle Zündung
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Pilotflamme
- Eigenschaften:
  - Brenner aus Gusseisen mit abnehmbarem Kranz
  - durchgehende, gestanzte Flammabdeckung
  - Gusseisenroste, abnehmbar
- Füße höhenverstellbar: nein

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Gasherd 650, B700, 4FL, EBO</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	<b>1151243</b>
<b>Material:</b>	CNS 18/10
<b>Anzahl Kochstellen:</b>	4
<b>Verteilung Kochstellen in kW:</b>	2 x 3,85 / 2 x 5,7
<b>Größe Kochstellen in mm:</b>	335 x 270
<b>Anschlusswert Gas:</b>	19,1 kW
<b>Anzahl Backöfen:</b>	1
<b>Material Garraum Backofen:</b>	Edelstahl
<b>Backofen-Volumen in Liter:</b>	72
<b>Anzahl Einschübe:</b>	5
<b>Abstand zwischen den Einschüben in mm:</b>	26
<b>Temperaturbereich von – bis in °C:</b>	110 - 280
<b>Maße Backofen (B x T x H) in mm:</b>	540 x 490 x 275
<b>Gastronorm:</b>	1/1 GN
<b>Backofen-Anschlusswert:</b>	4,2 kW   400 V   3 NAC   50/60 Hz
<b>Höhenverstellbar von – bis in mm:</b>	870 - 930
<b>Maße (B x T x H) in mm:</b>	700 x 650 x 870
<b>Gewicht in kg:</b>	64,2

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften 1151243

- Serie: 650
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro / Gas
- Gas-Art:
  - Flüssiggas (50 mbar)
  - Erdgasdüsen H (20 mbar) und L (20 mbar) sind beigelegt
- Art der Kochstellen: Gas
- Zündart: manuelle Zündung
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Pilotflamme
- Eigenschaften:
  - Brenner aus Gusseisen mit abnehmbarem Kranz
  - durchgehende, gestanzte Flammabdeckung
  - Gusseisenroste, abnehmbar
- Backofen-Art: Elektro
- Backofen-Funktionen:
  - Ober-/Unterhitze
  - Umluft
- Multifunktions-Backofen: nein
- Wrasenabzug: ja
- Backofen-Eigenschaften: Gepanzerte Heizelemente an Ober- und Unterseite
- Füße höhenverstellbar: ja
- Inklusive:
  - 1 Backblech
  - 1 Rost

## 4.2 Funktion des Gerätes

Serie 650 - Eine Kochserie für die Profi-Küche. Sie zeichnet sich aus durch optimale Energieausnutzung, leistungsstarke Geräte und eine hohe Reinigungsfreundlichkeit. Durch die Modulbauweise ist sie leicht kombinierbar und variabel in der Anordnung.

## Gasdrucktabelle

Länder	Geräte-Kategorien	Gasdruck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

**Düsen und Einstellungen**

Länder	Gas- Art	Pa (mbar)	Bez.	Brenner					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in
AT-BE-BG- CH-CZ-DE- DK-EE-ES-FI- FR-GB-GR- HR-IE-IT-LT- LU-LV-NO- PL-PT-RO- SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	150R		190R		215K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,40	5,50	2,10	7,50	2,80
DE	G25	20	UM	165K		205K		245K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,15	5,60	1,70	7,70	2,30
NL	G25.3	25	UM	155K		195K		220K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,30	5,60	1,90	7,50	2,60

**DE**

Länder	Gas-Art	Pa mba	Bez.	Brenner					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
HU	G20	25	UM	145R		180R		210K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,30	1,50	5,40	2,30	7,60	3,10
HU	G25.1	25	UM	160K		200K		230K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		1		1	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,25	5,60	1,75	7,50	2,50
BE-BG-CY- CZ-DK-EE- ES-FI-FR- GB-GR-HR- HU-IE-IT-LT- LU-LV-MT- NL-NO-PT- RO-SE-SI- SK-TR	G30/ G31	28-30/ 37 28-30	UM	95		120		140	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		90		100	
			Qn (kW)	3,60	2,50	5,70	2,70	7,60	3,40
PL	G30/ G31	37	UM	90		110		130	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		100	
			Qn (kW)	3,75	2,00	5,30	2,50	7,30	3,70

## Technische Daten

Länder	Gas-Art	Pa	m <sub>ba</sub>	Bez.	Brenner					
					3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
					Q <sub>n</sub> Max	Q <sub>n</sub> in	Q <sub>n</sub> Max	Q <sub>n</sub> in	Q <sub>n</sub> Max	Q <sub>n</sub> in
AT-CH-DE- HU	G30/ G31		50	UM	85		105		120	
				UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
				A(mm)	1		OPEN		OPEN	
				U <sub>m</sub>	70		80		80	
				Q <sub>n</sub> (kW)	3,85	2,30	5,50	3,00	7,50	3,00
<b>UM</b> : Düse MAX (1/100)										
<b>U<sub>m</sub></b> : Düse MIN (1/100)										
<b>UP</b> : Zündbrenner (1/100) (≤250W)										
<b>A</b> : Luftring öffnen										
<b>Pa</b> : Anschlussdruck										
<b>reg</b> : eingestellt										

Tab. 2

DE

## Gasverbrauch

Art.-Nr. / Modell	Σ Q <sub>n</sub>	Gesamtgasverbrauch							
		G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h	kg/h
<b>1151123 / ONC64GB</b>	9,55	1,01	0,98	1,18	1,01	1,17	0,75	0,75	0,75
<b>1151133 / ONC68GB</b>	19,10	2,02	1,97	2,35	2,02	2,35	1,51	1,51	1,51
<b>1151243 / ONC68GB</b>									

Tab. 3

## 4.3 Baugruppenübersicht

1151123

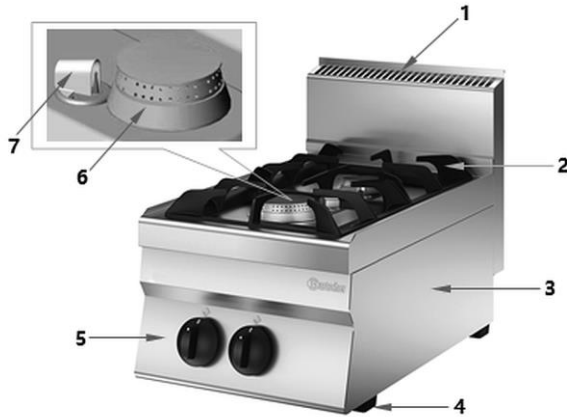


Abb. 1

DE

1151133



Abb. 2

- 1. Belüftungskamin
- 3. Gehäuse
- 5. Bedienblende
- 7. Zündbrenner

- 2. Gusseisenrost
- 4. Füße (4x)
- 6. Brenner

1151243



DE

Abb. 3

- |                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. Belüftungskamin   | 2. Gusseisenrost                |
| 3. Gehäuse           | 4. Zündbrenner                  |
| 5. Brenner           | 6. Bedienblende                 |
| 7. Griff Backofentür | 8. Backofentür                  |
| 9. Garraum           | 10. Backblech                   |
| 11. Rost             | 12. Füße (4x), höhenverstellbar |

## 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.**

DE

#### Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m<sup>3</sup>/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.

**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 / Aufstellen

- 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.

- 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.
- 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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.

- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Drehen Sie die 4 Stellfüße ein.
  - Um das Gerät in Waage zu bringen können die Stellfüße in der Höhe eingestellt werden.

### **ACHTUNG!**

#### **Das Gerät niemals ohne Füße betreiben.**

- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zwischen den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von 600 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.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

DE

### **Anschluss an die Gasversorgung**

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder auf dem Gerät und Verpackung). Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt **„Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen“**).
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
- Schließen Sie das Gerät mit Hilfe von starren Anschlussrohren oder flexiblen Stahlrohren, deren Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.

## Installationsanweisungen

- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist, wie der des Gasanschlusses am Gerät. Der Gasanschluss-stutzen befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

### **WARNUNG!**

**Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!**

## Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung

- Bei der ersten Installation muss ein Gasinstallateur die Nennwärmebelastung des Gerätes prüfen sowie die Wartung und bei Bedarf die Umrüstung auf eine andere Gasart vornehmen.
- Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gerätes zu steigern.
- Kontrollieren Sie die Nennwärmebelastung mit Hilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht.
- Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten im Abschnitt „**Technische Angaben**“, Tabelle 3. Eine Abweichung von  $\pm 5\%$  ist zulässig.
- Überprüfen Sie den Gasversorgungsdruck nach Anweisungen im Abschnitt **7.3 „Wartung / Prüfung des Gasversorgungsdrucks“**.

DE

## Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart/Kategorie eingestellt:

### **Erdgas E**

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM)
- Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen
- Düse des Zündbrenners ersetzen (UP)
- Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich)
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).

### Hauptbrennerdüse ersetzen / Primärluftregelung (Abb. 1)

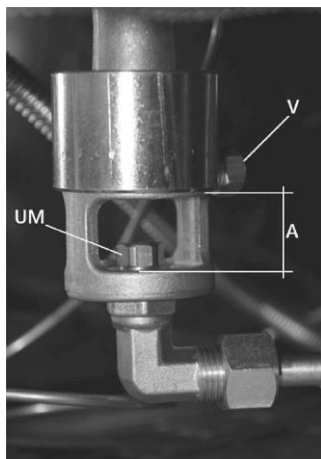


Abb. 4

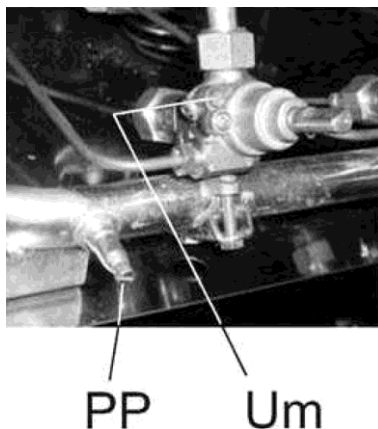


Abb. 5

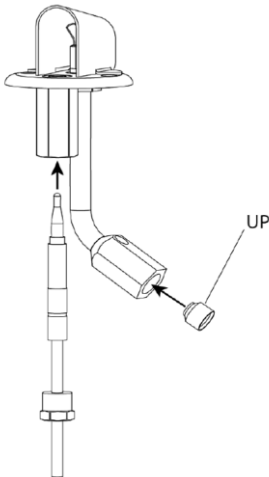
1. Nehmen Sie den Drehregler ab.
2. Entfernen Sie die Gusseisenroste und die Brenner.
3. Bauen Sie die Hauptbrennerdüse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle 2 angegebenen Düse (im Lieferumfang enthalten).
4. Verschrauben Sie die Hauptbrennerdüse UM wieder fest.
5. Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.

## Installationsanweisungen

### Kleinstellschraube ersetzen (Abb. 2)

1. Nehmen Sie die vordere Abdeckung / Bedienfeld ab.
2. Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle 2 angegebene Düse.
3. Düse Um wieder fest verschrauben.
4. Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### Zündbrennerdüse ersetzen



1. Nehmen Sie die vordere Abdeckung / Bedienfeld ab.
2. Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
3. Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle 2 angegebene Düse (im Lieferumfang enthalten).
4. Verschrauben Sie das Anschlussstück R wieder fest.
5. Bauen Sie die abgenommenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Abb. 6

- Nach dem Düsen austausch müssen die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt, überprüft werden.
- Ersetzen Sie anschließend das alte Typenschild durch ein neues, im Lieferumfang enthaltenes Typenschild mit geänderten Angaben und Hinweis auf den neuen Gastyp.

### Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

#### **VORSICHT!**

**Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!**


- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

DE

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

## Gebrauchsanweisungen

- Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an.
- 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 Gerätebodens.
- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

## 6 Gebrauchsanweisungen

### 6.1 Bedienung des Gaskochfeldes

#### Warnhinweise



#### **WARNUNG!**

##### **Verbrennungsgefahr!**

**Gehäuse, Brenner, Gusseisenroste und Kochgeschirr 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.

Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe zur Abnahme von Kochgeschirr mit Speisen von der Kochstelle.

##### **Brandgefahr durch Überhitzung von Öl oder Fett!**

Lassen Sie das Gerät während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt.

Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe während des Betriebes.

##### **Brandgefahr!**

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Kochfläche. Stellen Sie niemals Kunststoffbehälter auf die Kochfläche.

### Hinweise für den Bediener

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass dieses in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht.
- Halten Sie die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen immer strikt ein:
  - Überprüfen Sie, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
  - Verdecken Sie niemals die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen.
  - Bei einer dauerhaften Störung das Gerät nicht benutzen und einen Gasinstallateur hinzuziehen.
  - Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.
  - Der Benutzer ist für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu erhalten.
  - Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von geeigneten Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch z. B. hohe Temperaturen, Brand, etc. führen.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
  - Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Gasregler auf die AUS-Position „0“ und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.

DE

### Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

## Gebrauchsanweisungen

3. Bringen Sie die Brenner an.
4. Bringen Sie die Abdeckungen der Gasbrenner ordnungsgemäß an.

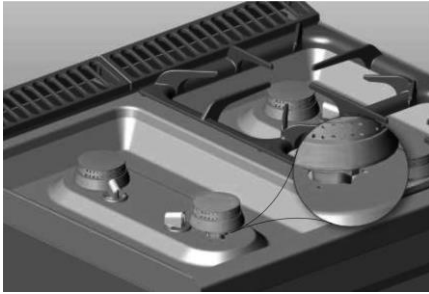


Abb. 7

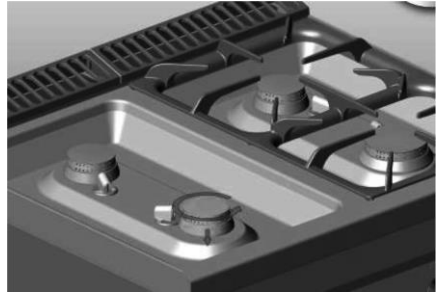


Abb. 8

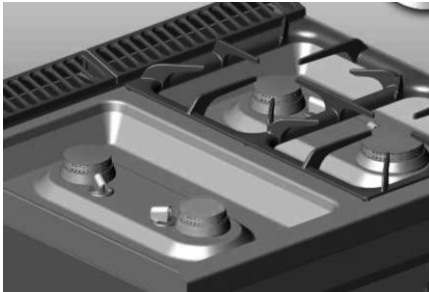


Abb. 9

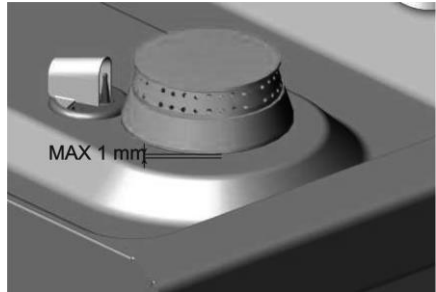


Abb. 10



Abb. 11



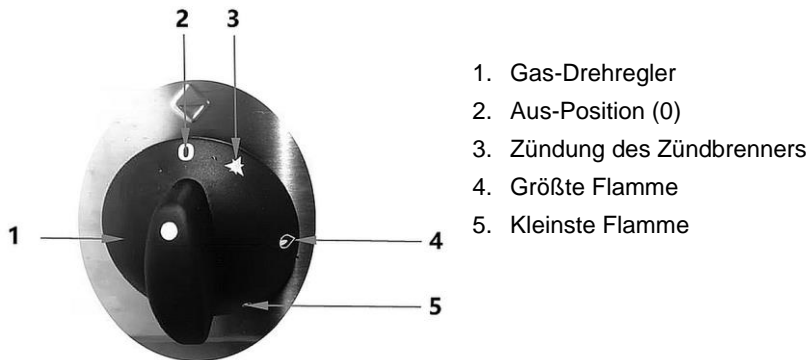
Abb. 12

5. Bringen Sie die Gusseisenroste an.

### Gasherde in Betrieb nehmen

Die Gasherde sind mit jeweils 2 oder 4 Brennern und entsprechend mit getrennten Bedienelementen ausgestattet, so dass die Brenner getrennt genutzt und eingestellt werden können.

Folgende Beschreibung gilt für jeweils einen Brenner.



DE

Abb. 13

### Zündung des Zündbrenners

1. Drücken Sie den Gas-Drehregler (1) ein und drehen Sie ihn auf die Position (3).
2. Drücken Sie den Gas-Drehregler (1) ganz ein und zünden Sie den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme.
3. Halten Sie den Gas-Drehregler (1) für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, wiederholen Sie den Vorgang.

### Einschalten des Hauptbrenners

1. Drehen Sie den Gas-Drehregler (1) aus der Position (3) auf die Position (4).
2. Drehen Sie den Gas-Drehregler (1) je nach gewünschter Gartemperatur auf die Position zwischen (4) und (5).

### Ausschalten

1. Zum Ausschalten des Hauptbrenners drehen Sie den Gas-Drehregler (1) auf die Position (3).
2. Zum Ausschalten des Zündbrenners halten Sie den Gas-Drehregler (1) gedrückt und drehen Sie ihn auf die Aus-Position (2).

### Geeignetes Kochgeschirr

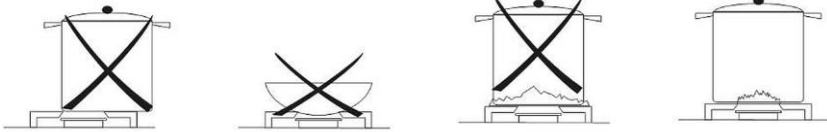


Abb. 14

- Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Roste sich in der korrekten Position auf dem Kochfeld befinden.
- Verwenden Sie Kochtöpfe/Pfannen mit einem ebenen Boden, dessen Durchmesser kleiner als die jeweilige Kochstelle ist. Kochgeschirr darf nicht über die Kochstelle hinausragen.
- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf/Pfanne.
- Stellen Sie das geeignete Kochgeschirr so auf die Roste, dass die Flamme mittig ist.
- Für geringeren Gasverbrauch und eine bessere Ausnutzung der Brenner verwenden Sie Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser, die für die einzelnen Gasbrenner geeignet sind, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Brenner	min. $\varnothing$ (mm) Kochtopf/Pfanne	max. $\varnothing$ (mm) Kochtopf/Pfanne
3,85 kW	150	300
5,7 kW	150	350
7,7 kW	150	500

### Speisen aufwärmen / warmhalten

#### **VORSICHT!**

**Speisen in Behältern können rutschen oder umkippen, wenn das Gerät nicht auf einer geraden und stabilen Oberfläche steht.**

Achten Sie auf die Stellfläche des Gerätes.

Versetzen Sie das Gerät niemals mit den darauf stehenden Speisen, Speisen erst herunter nehmen.

Benutzen Sie beim Entfernen der Behälter Schutzhandschuhe!

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem gewünschten Gargut auf die Kochstelle.

#### **ACHTUNG!**

**Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer auf der Kochstelle stehen, da dies zu Schäden am Gerät und Kochgeschirr führen kann.**

2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung entsprechend dem Gargut.
3. Bereiten Sie die gewünschten Speisen vor.

DE

### **Gerät ausschalten**

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie alle Gas-Drehregler auf die Position „0“.
2. Drehen Sie den Gasabsperrhahn zu.

## 6.2 Bedienung des Elektrobackofens

### Warnhinweise



#### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

**Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.**

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten. Öffnen und schließen Sie den Elektrobackofen nur mit Hilfe des Türgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung nur die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

#### **Bleiche, Roste, Behälter werden während des Betriebes sehr heiß.**

Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Topflappen, um die heißen Speisen aus dem Elektrobackofen zu entnehmen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

**Austretenden Dampf aus dem Elektrobackofen kann zu Verbrühungen der Hände, Arme und Gesicht führen!**

Öffnen Sie die Gerätetür vorerst nur einen Spalt, danach vollständig.

Benutzen Sie zum Öffnen der Gerätetür hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Topflappen.

DE

### **Elektrobackofen vorbereiten**

1. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Elektrobackofens sicher, dass sich im Garraum kein Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Reinigen Sie den Elektrobackofen und Zubehör vor der Inbetriebnahme nach Anweisungen im Abschnitt **„Reinigung“**.
3. Trocknen Sie den Elektrobackofen gründlich ab.
4. Heizen Sie den Elektrobackofen vor dem ersten Gebrauch ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt **„Bedienelemente / Einstellungen“** auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung und die Funktion **„Ober-/Unterhitze“**.

Es kann ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Benutzung normal und kommt bei einer weiteren nicht mehr vor.

5. Lüften Sie nach dem Aufheizen bei offener Backofentür den Raum.

### Bedienelemente Gasherd mit Elektrobackofen / Funktionen

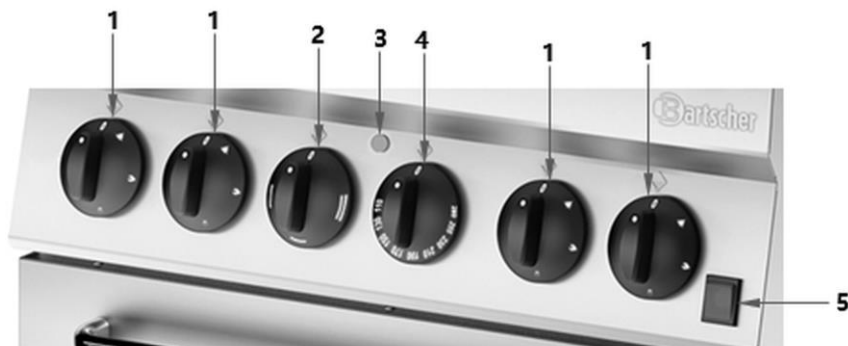


Abb. 15

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1 Gas-Drehregler (4x)  | 2 Funktionsregler  |
| 3 Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)                                 | 4 Temperaturregler |
| 5 Schalter Umluft-Funktion mit integrierter Kontrollleuchte (grün) |                    |

DE

Die Bedienung der Gasregler (1) für die Kochstellen entnehmen Sie dem Abschnitt „**Gasherd in Betrieb nehmen**“.

Die Steuerung des Elektrobackofens erfolgt über folgende Bedienelemente:

#### **Funktionsregler (2)**

Die jeweiligen Funktionen des Gerätes (Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze) lassen sich am Funktionsregler einstellen.

#### **Temperaturregler (4)**

Die Temperatureinstellung des Gerätes (110 °C bis 280 °C) erfolgt über den Temperaturregler.

#### **Aufheiz-Kontrollleuchte (3)**

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet während der Aufheizphase auf und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sollte die Temperatur sinken, schaltet sich die Heizung erneut ein und die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

#### **Schalter Umluft-Funktion (5)**

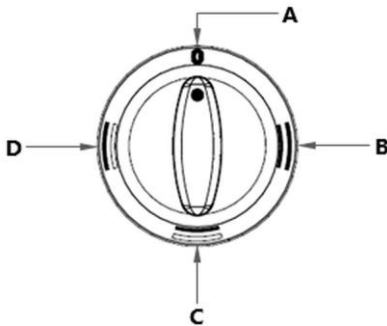
Über den Schalter wird die Umluft-Funktion des Gerätes aktiviert/deaktiviert.

### Gar-/Backvorgang im Elektrobackofen

#### HINWEIS!

Heizen Sie den Elektrobackofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein und korrigieren Sie diese nach Bestückung des Garraumes, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.

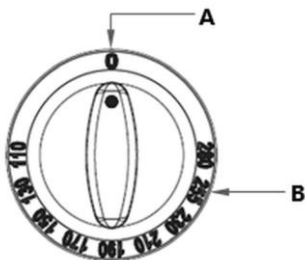
1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Drehen Sie den Funktionsregler auf die gewünschte Position.



- A AUS-Position
- B Ober-/Unterhitze
- C Oberhitze
- D Unterhitze

Abb. 16

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur im Bereich von 110 °C bis 280 °C mit dem Temperaturregler ein.



- A AUS-Position
- B Temperaturskala

Abb. 17

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orange Aufheiz-Kontrollleuchte und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur im Garraum sinkt.

### HINWEISE!

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen/Backen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen.

Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

4. Stellen Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur das gewünschte Gar-/Backgut in geeigneten 1/1 GN-Behältern oder in anderen Behältern (Backform, Auflaufform, Backblech, etc.) auf den Rost im Elektrobackofen.

Es können gleichzeitig bis zu 5 Backbleche/Roste in die 5 Einschübe des Elektrobackofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschieken des Gerätes, dass genügend Abstand zwischen den Speisen und den Backblechen/GN-Behältern oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum gewährleistet wird.

DE

5. Wählen Sie bei Bedarf die Umluft-Funktion, indem Sie den entsprechenden Schalter betätigen.
6. Bereiten Sie die gewünschten Speisen zu.
7. Öffnen Sie vorsichtig die Gerätetür.
8. Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen mit Hilfe hitzebeständiger Schutzhandschuhe oder Topflappen.

### Elektrobackofen ausschalten

1. Wenn Sie den Elektroofen nicht mehr benutzen, drehen Sie den Funktionsregler und den Temperaturregler auf die AUS-Position „0“.
2. Schalten Sie die Umluft-Funktion über den entsprechenden Schalter aus.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

### Sicherheitsthermostat

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

## 7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden. Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

### 7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 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.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

### 7.2 Reinigung

#### Gaskochfeld

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
2. Nehmen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
3. Reinigen Sie das Kochfeld und das Gehäuse mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie das Kochfeld und das Gehäuse mit einem sauberen Tuch nach und trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.
5. Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen alles anschließend gründlich ab.

6. Legen Sie nach der Reinigung die Abdeckungen der Gasbrenner und die Gusseisenroste wieder ordnungsgemäß auf.

### Elektrobackofen

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

#### **HINWEIS!**

**Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.**

2. Nehmen Sie die genutzten Bleche, Roste, Behälter mit Speisen aus dem Elektrobackofen heraus.
3. Reinigen Sie die Auflageschienen, den Rost und den Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel.
4. Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
5. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem in klares Wasser getränktes Tuch sorgfältig nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.
6. Reinigen Sie das Gehäuse und die Gerätetür innen und außen täglich mit einem weichen, feuchten Tuch.
7. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

DE

### Zubehör

1. Reinigen Sie die Backbleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch.
2. Geben Sie ein wenig Öl auf das Backblech, um hartnäckige Reste zu entfernen und lassen es ca. 5 bis 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie die Backbleche mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Backbleche mit einem Tuch, getränkt in klarem Wasser, ab.
5. Reinigen Sie eventuell weiteres genutztes Zubehör wie Grillrost, Backformen, etc. mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Spülen Sie das gereinigte Zubehör mit klarem Wasser ab.
7. Trocknen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch ab.

### 7.3 Wartung

#### **ACHTUNG!**

**Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.**

Wir empfehlen mindestens zweimal pro Jahr das Gerät durch einen qualifizierten und autorisierten Wartungstechniker warten zu lassen.

Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:

- Kontrolle der Funktionen vorhandener Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens;
- Kontrolle des Zündverhaltens;
- Kontrolle der Brennsicherheit;
- Funktionskontrolle.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Abschnitt „**Gebrauchsanweisungen**“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit des Wrasenabzugs (Kamins).

DE

#### **Prüfung des Gasversorgungsdrucks**

Verwenden Sie geeignete Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.

- Entfernen Sie das Bedienfeld.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss.
- Schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

#### **ACHTUNG!**

**Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle 2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das örtliche Gasversorgungswerk kontaktiert werden.**

### Reinigung durch Wartungstechniker

Beauftragen Sie einen autorisierten Wartungstechniker mindestens zweimal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

## 8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

### Gasherde

DE

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündbrenner schaltet sich nicht ein	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Gashahn oder Gasventil defekt	Kundendienst kontaktieren
Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Gashahn oder Gasventil ist defekt	Kundendienst kontaktieren
	Thermoelement ist defekt oder wird vom Zündflammenbrenner nicht ausreichend erhitzt	Zündvorgang wiederholen
	Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler wurde nicht lange genug gedrückt.	Drehregler ca. 20 Sekunden gedrückt halten

## Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Hauptbrenner schaltet sich auch bei eingeschaltetem Zündbrenner nicht ein	Druckverlust in der Gaszufuhrleitung	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Gashahn oder Gasventil defekt	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Hauptbrenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen sind verstopft)	Kundendienst kontaktieren

## Elektrobackofen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, funktioniert aber nicht	Sicherung der Stromversorgung defekt	Sicherung kontrollieren (ggf. austauschen), Gerät an anderer Steckdose testen
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf	Temperatur nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Thermostat des Temperaturreglers defekt	Kundendienst kontaktieren
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren
	Lüfterrad ist defekt	Kundendienst kontaktieren
Gerät schaltet während des Betriebes ab	Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst	Gerät abkühlen lassen Kundendienst kontaktieren
Heizleistung lässt sich nicht regulieren	Thermostat des Temperaturreglers defekt	Kundendienst kontaktieren
Gar-/ Backergebnis ist ungleichmäßig	Thermostat defekt	Kundendienst kontaktieren
	Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb zu gering	Genügend Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb einhalten

### 9 Entsorgung

#### Gasgeräte

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.

DE

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.