

**900 6 OU - 900 4 OU - 900 4 GBO -
900 4 EBO - 900 6 GBO - 900 6 EBO**



**2991121 - 2991131 - 2992171
2992271 - 2992291 - 2992481**

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



0051BU3862

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-12-10

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	25
4.3	Baugruppenübersicht	26
5	Installationsanweisungen	29
5.1	Installation	29
5.2	Gasanschluss	32
5.3	Elektrischer Anschluss	39
6	Gebrauchsanweisungen	40
6.1	Bedienung	41
7	Reinigung und Wartung	51
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	51
7.2	Reinigung	52
7.3	Wartung	53
8	Entsorgung	54



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) Drehregler 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.

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.

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

DE

- 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.








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.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
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					

DE

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:

- Zubereiten 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 Schutzvorrichtungen
- 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 und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

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 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

Ausführung / Eigenschaften Gasherde Serie 900

- Typ: Standgerät
- Art der Kochstellen: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas H (20 mbar)
 - Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Zünd-Art: manuelle Zündung
- Gasbrenner: Einkreisbrenner
- Pilotflamme: ja
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar von 855 mm bis 900 mm
- Schutzart: IPX4
- Mit anderen Geräten der Serie 900 in einer Reihe aufstellbar/kombinierbar

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Technische Daten

Bezeichnung:	Gasherd 900 6 Flammen OU
Art.-Nr.:	2991121
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	48 kW
Maße (B x T x H) in mm:	1200 x 900 x 900
Gewicht in kg:	112,3

Ausführung

- Betriebsart: Gas
- Unterbauart: offen

Bezeichnung:	Gasherd 900 4 Flammen OU
Art.-Nr.:	2991131
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	32 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	78,4

DE

Ausführung

- Betriebsart: Gas
- Unterbauart: offen

Bezeichnung:	Gasherd 900 4 Flammen GBO
Art.-Nr.:	2992171
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	40 kW
Anzahl Backöfen:	1
Material Garraum:	Edelstahl
Backofen-Volumen in L:	118
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis, in °C:	100 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 300
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	8 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	126,0

DE

Ausführung

- Backofen-Art: Gas
- Backofenfunktionen: Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Backofen-Eigenschaften:
 - statische Beheizung
 - Zünd-Art: Piezo-Zündung
- Wrasenabzug: ja
- Inklusive: 1 Rost

Technische Daten

Bezeichnung:	Gasherd 900 4 Flammen EBO
Art.-Nr.:	2992271
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	32 kW
Anzahl Backöfen:	1
Material Garraum:	Edelstahl
Backofen-Volumen in L:	105
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis, in °C:	50 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 265
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	133,8

DE

Ausführung

- Backofen-Art: Elektro
- Backofenfunktionen: Ober-/Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Wrasenabzug: ja
- Inklusive: 1 Rost

Bezeichnung:	Gasherd 900 6 Flammen GBO
Art.-Nr.:	2992291
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	56 kW
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Anzahl Backöfen:	1
Material Garraum:	Edelstahl
Backofen-Volumen in L:	118
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis, in °C:	100 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 300
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	8 kW
Maße (B x T x H) in mm:	1200 x 900 x 900
Gewicht in kg:	171,3

DE

Ausführung

- Unterbauart: Flügeltür
- Backofen-Art: Gas
- Backofenfunktionen: Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Backofen-Eigenschaften:
 - statische Beheizung
 - Zünd-Art: Piezo-Zündung
- Wrasenabzug: ja
- Inklusive: 1 Rost

Technische Daten

Bezeichnung:	Gasherd 900 6 Flammen EBO
Art.-Nr.:	2992481
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	370 x 395
Anschlusswert Gas:	48 kW
Anzahl Backöfen:	1
Material Garraum:	Edelstahl
Backofen-Volumen in L:	105
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis, in °C:	50 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 265
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	1200 x 900 x 900
Gewicht in kg:	183,2

DE

Ausführung

- Backofen-Art: Elektro
- Backofenfunktionen: Ober-/Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Wrasenabzug: ja
- Inklusive: 1 Rost

Gasdrucktabelle

Bestimmungsland	Kategorien	Versorgungsdrücke
AL	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

Technische Daten

IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwis3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar

SK	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3B/P	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
SI	II2H3+	G30/G31=50 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Brenner	Gas-Art	Druck (mbar)	Hauptbrennerdüse	Zündbrennerdüse	Regulierung Primärluft (mm)
6 kW	G30	28..30	125K	reg.	1,5
	G31	30..37	125K	reg.	1,5
	G30	37	120K	reg.	1,5
	G31	37	120K	reg.	1,5
	G30	50	110K	reg.	1
	G31	50	110K	reg.	1
	G20	20	190K	reg.	1
	G25	25	190K	reg.	1
	G25.3	25	200K	reg.	1
	G25	20	210K	reg.	1
	G20	25	180K	reg.	1
	G25.1	25	205K	reg.	1
	G2.350	13	270K	reg.	1
G27	20	210K	reg.	1	

DE

Brenner	Gas-Art	Druck (mbar)	Hauptbrennerdüse	Zündbrennerdüse	Regulierung Primärluft (mm)
10 kW	G30	28..30	155K	reg.	offen
	G31	30..37	155K	reg.	offen
	G30	37	145K	reg.	offen
	G31	37	145K	reg.	offen
	G30	50	145K	reg.	1,5
	G31	50	145K	reg.	1,5
	G20	20	250K	reg.	1,5
	G25	25	250K	reg.	1,5
	G25.3	25	260K	reg.	1,5
	G25	20	280K	reg.	1,5
	G20	25	235K	reg.	1,5

	G25.1	25	280K	reg.	1,5
	G2.350	13	360K	reg.	1,5
	G27	20	290K	reg.	1,5

Brenner Gasofen	Gas-Art	Druck (mbar)	Hauptbrennerdüse	Zündbrennerdüse	Regulierung Primärluft (mm)
8 kW	G30	28..30	150K	14	2,0
	G31	30..37	150K	14	2,0
	G30	37	140K	14	2,0
	G31	37	140K	14	2,0
	G30	50	130K	14	2,0
	G31	50	130K	14	2,0
	G20	20	215K	27	1,0
	G25	25	215K	27	1,0
	G25.3	25	230K	27	1,0
	G25	20	245K	27	1,0
	G20	25	205K	27	1,0
	G25.1	25	230K	27	1,0
	G2.350	13	310K	27	2,0
G27	20	245K	27	1,0	

Tab. 2

DE

Gasverbrauch

Art.-Nr.		2991121	2991131	2992171	2992271	2992291	2992481
Brenner Kochfeld		6	4	4	4	6	6
Brenner 6 kW		3	2	2	2	3	3
Brenner 10 kW		3	2	2	2	3	3
Wärmeleistung Kochfeld	kW	48	32	32	32	48	48

Technische Daten

Wärmeleistung Backofen max.	kW	-	-	8	-	8	-
Gesamt-Wärmeleistung Gas	kW	48	32	40	32	56	48
Druck Methan-gas G20	mbar	20					
Druck GPL G30/G31	mbar	28-30/37					
Gesamter Gasverbrauch (mit Heizwert (Hi) bei 15 °C und 1013 mbar berechnet):							
Methan-gas G20	m³/h	5,05	3,37	4,21	3,37	5,9	5,05
GPL G30	kg/h	3,78	2,52	3,15	2,52	4,41	3,78

Tab. 3

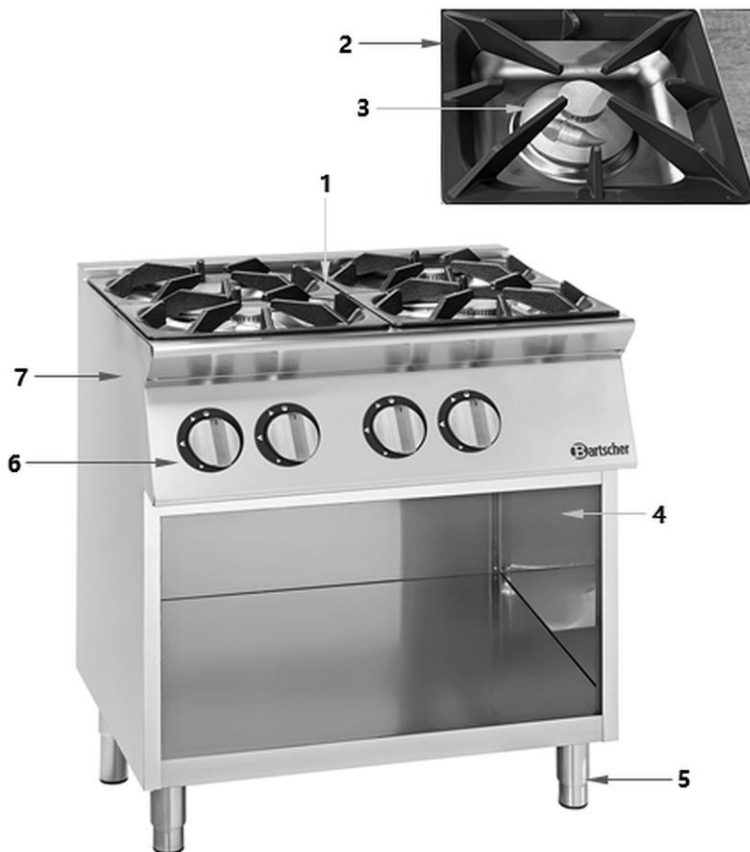
4.2 Funktion des Gerätes

Die Gasherde der Serie 900 sind speziell für große Kapazitäten und maximale Robustheit entwickelt.

Die Geräte sind für die Zubereitung von geeigneten Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) in Großküchen perfekt geeignet.

4.3 Baugruppenübersicht

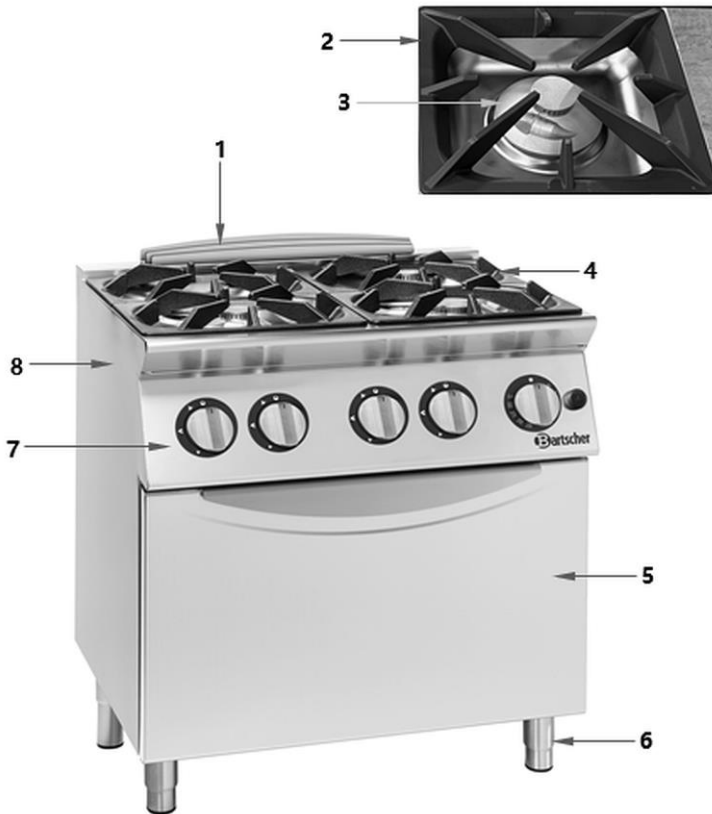
2991121 / 2991131



DE

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Kochfläche | 2. Gusseisenrost |
| 3. Gasbrenner (4x / 6x) | 4. Offener Unterbau |
| 5. Füße (4x) | 6. Bedienblende |
| 7. Gehäuse | |

2992171 / 2992271



- | | |
|--------------------|------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Gusseisenrost |
| 3. Gasbrenner (4x) | 4. Kochfläche |
| 5. Backofen | 6. Füße (4x) |
| 7. Bedienblende | 8. Gehäuse |

DE

2992291 / 2992481



DE

- | | |
|---------------------------|------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Gusseisenrost |
| 3. Gasbrenner (6x) | 4. Kochfläche |
| 5. Unterbau mit Flügeltür | 6. Füße (4x) |
| 7. Backofen | 8. Bedienblende |
| 9. Gehäuse | |

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.

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 m³/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.

- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

Auspacken / Aufstellen

DE

- 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 freihalten.

Installationsanweisungen

- 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.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
 - Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.
 - 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 zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
 - Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

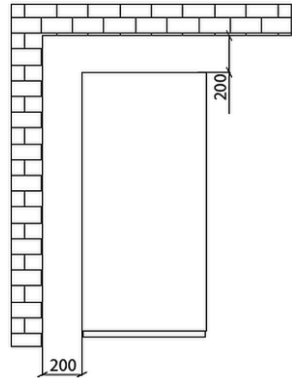


Abb. 1

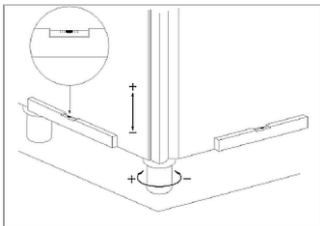


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

Rauchabzug

Das Gerät muss immer unter einer Abzugshaube installiert werden.

Für eine korrekte Installation ist es notwendig, dass die folgenden Hinweise beachtet werden:

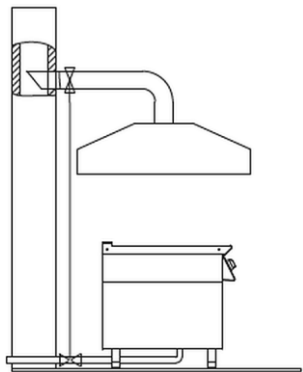


Abb. 3

- berücksichtigen, dass für eine korrekte Verbrennung die erforderliche Frischluftmenge nicht unter $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der Gerätenennleistung (siehe Typenschild auf dem Gerät) sein darf;
- die Gasversorgung muss direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt;
- die Wiederaufnahme der Gaszufuhr kann nur manuell erfolgen;
- das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden (Abb. links).

DE

5.2 Gasanschluss

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss über das Typenschild, dass das Gerät für die dem Benutzer zur Verfügung stehende Gasart geprüft und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für den verfügbaren Typ von Gas geeignet sind.
- Kontrollieren Sie über die Daten auf dem Typenschild, ob die Druckmindererleistung für die Versorgung des Gerätes ausreichend ist.
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Vermeiden Sie das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät.
- Um einen optimalen Betrieb des Gerätes garantieren zu können, empfehlen wir, vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

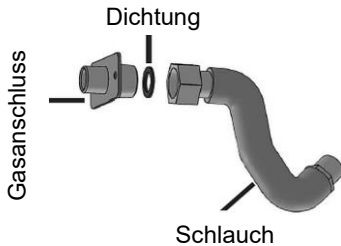


Abb. 4

- Schließen Sie das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mind. 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mind. 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" an.
- Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch sein.

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre/Schläuche 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.
- Verwenden Sie Befestigungsschellen und Dichtungen, die für die Installation geeignet sind.
- Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung.
- 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.
- 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 niemals eine offene Flamme!

Kontrolle der Nennwärmeleistung

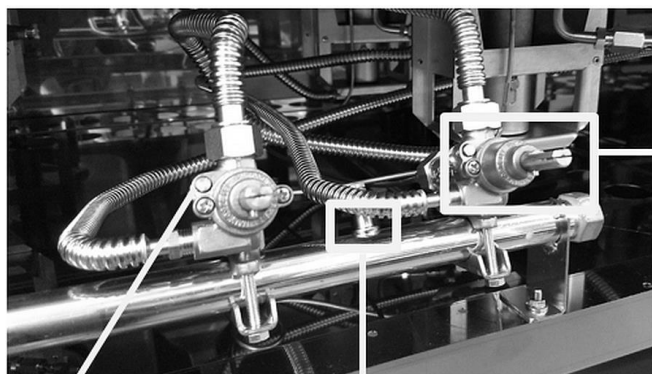
- Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die Nennwärmeleistung gemessen werden.
- Diese Messung kann mit Hilfe eines Literzählers oder einer Stoppuhr nach dem Volumenverfahren erfolgen.

Gasart	Druck in mbar	
	NOM	MIN
G20 Erdgas	20	18
G30/31 Flüssiggas	29/37	25/25

Das Gerät muss mit einer der Gasarten versorgt werden, deren Eigenschaften und Druck den Angaben in Tab. 1 entsprechen.

Tab. 4

Gasdruckkontrolle



Gasdrehregler

1

Verschlusssschraube

Abb. 5

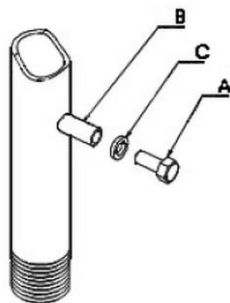


Abb. 6

Der Versorgungsgasdruck muss in Höhe des Druckauslasses (Abb. 5, 6) nach Entfernen der Verschlusssschrauben gemessen werden.

Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, schließen Sie ein Messgerät an den Druckmesspunkt an (z. B. ein Flüssigkeitsmanometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) und messen Sie den Eingangsdruck bei laufendem Gerät.

Der Druckwert darf nicht unter dem in Tab. 1 angegebenen Wert liegen.

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck nicht korrekt sein, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Messgerät getrennt werden.

Die Unterlegscheibe einsetzen und die Verschlusschraube am Druckanschluss fest verschrauben.

Das örtliche Gasversorgungswerk kontaktieren, um eine Überprüfung durchzuführen.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

Erdgas H | G20 (20 mbar)

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:

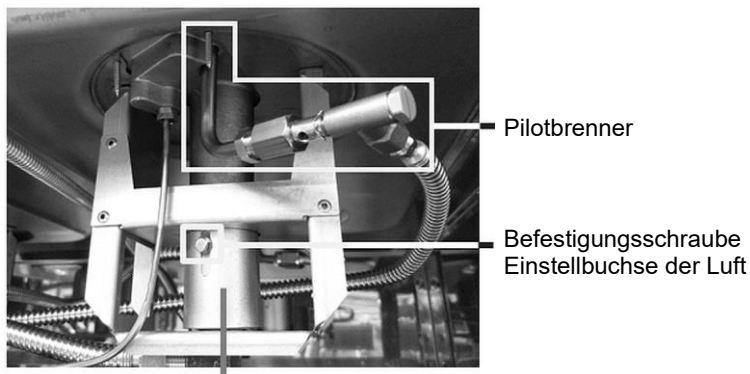
- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

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:

- Hauptbrennerdüse ersetzen,
- Zündbrennerdüse ersetzen,
- Primärluft einstellen,
- reduzierte Durchflussmenge einstellen,
- versehen Sie nach dem Düsen austausch das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

Hauptbrennerdüse ersetzen



Einstellbuchse der Luft

Abb. 7

DE

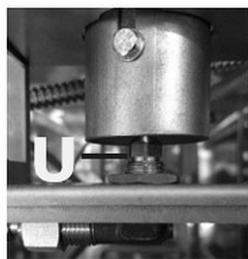


Abb. 8

1. Nehmen Sie die Drehregler ab.
2. Schrauben Sie die vordere Abdeckung (Bedienfeld) ab und nehmen Sie diese vom Gerät ab.
3. Heben Sie die Einstellbuchse der Luft (Abb. 7) an.
4. Schrauben Sie die Düse „U“ (Abb. 8) ab.
5. Ersetzen Sie die Hauptbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.

An den Düsen sind Markierungen in Hundertstelmillimetern angeführt.

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse, die Einstellbuchse wieder in die korrekte Position bringen (Abschnitt „**Regulierung der Primärluft**“).

Pilotbrennerdüse ersetzen

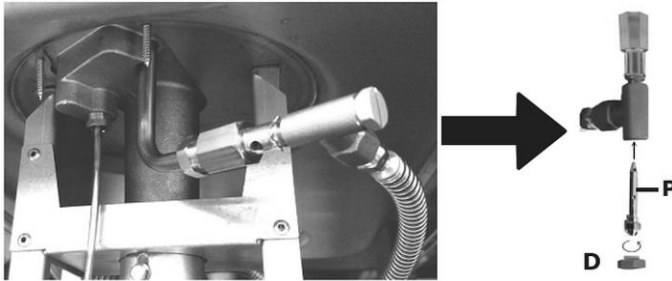


Abb. 9

1. Nehmen Sie die Drehregler ab.
2. Schrauben Sie die vordere Abdeckung (Bedienfeld) ab und nehmen Sie diese vom Gerät ab, um Zugang zum Pilotbrenner zu bekommen.
3. Schrauben Sie die Befestigungsmutter **D** (Abb. 9) ab.
4. Ersetzen Sie die Pilotbrennerdüse **P** durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.
5. Schrauben Sie die Befestigungsmutter **D** wieder fest.
6. Überprüfen Sie anschließend, ob die Flamme das Thermoelement umgibt und dass sie korrekt aussieht.

Nach dem Düsen austausch müssen die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „Funktionskontrolle“ aufgeführt, überprüft werden.

Primärluftregelung

Die Primärluft ist richtig geregelt, wenn die Flammenstabilität gewährleistet ist, d. h. wenn bei kaltem Brenner keine Flammenausfälle auftreten und bei heißem Brenner keine Rückzündung erfolgt.

Der für die Einstellung der Primärluft vorgesehene Abstand ist in Abb. 10 und in Tab. 2 angegeben.

1. Schrauben Sie die Düse **U** ab und montieren Sie die für die gewählte Gasart vorgesehene Düse, dabei den Abstand „X“ (Abb. 10) für die Luft kontrollieren.

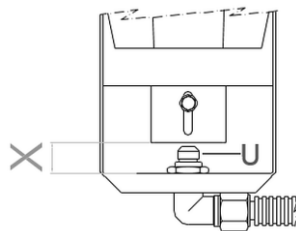
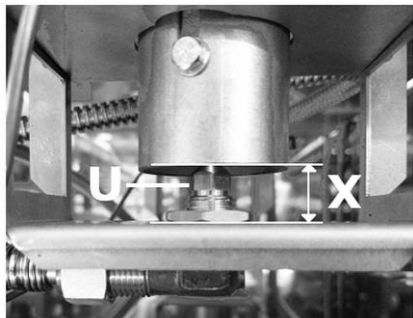


Abb. 10

Einstellung der reduzierten Durchflussmenge

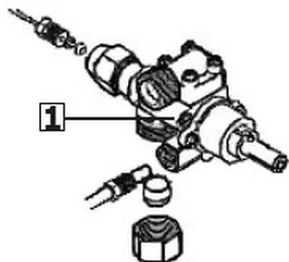


Abb. 11

1. Nehmen Sie den Drehregler ab.
2. Regulieren Sie die Mindestdurchfluss- oder Bypasschraube (1, Abb. 11).

Der Brenner darf beim schnellen Übergang von der maximalen zur minimalen Position nicht ausgehen oder einen Flammrückschlag aufweisen.

3. Sicherstellen, dass die Flamme stabil ist, besonders nach schnellen Eingriffen bei vollem Betrieb.

Sollte sich der Brenner ausschalten oder die Flamme zu hoch sein, die Einstellung, wie oben beschrieben, durchführen.

DE

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!

Installationsanweisungen

- 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.

5.3 Elektrischer Anschluss

(Ausführungen mit Elektrobackofen)


- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglicht.
- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol  (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

6 Gebrauchsanweisungen

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) Drehregler auf die AUS-Position „O“ und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.

6.1 Bedienung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und die Kochfläche werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe.

Brandgefahr!

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

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Bringen Sie die Brenner tulpen an.
4. Bringen Sie die Brennerdeckel ordnungsgemäß an.
5. Bringen Sie die Gusseisenroste an.

DE



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15

Gaskochfeld

Gasbrenner zünden

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf der AUS-Position (O) (Abb.16) sind.
2. Öffnen Sie den vorinstallierten Gas-Absperrhahn.

DE

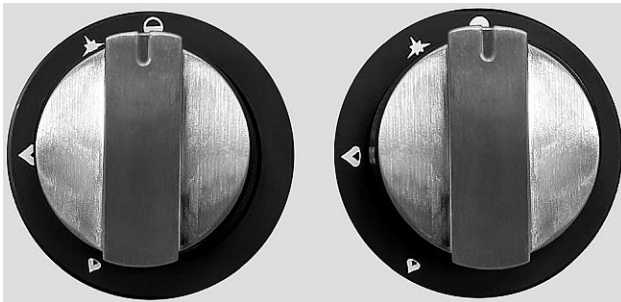






Abb. 16

3. Wählen Sie eine geeignete Kochstelle.
4. Um den Gasbrenner für diese Kochstelle zu zünden, drehen Sie den entsprechenden Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündposition .
5. Halten Sie den Drehregler gedrückt und zünden Sie die Flamme mit einem Gaszünder oder einem Streichholz.
6. Halten Sie nach der Zündung der Zündflamme den Drehregler etwa 20-30 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erhitzen.
7. Lassen Sie anschließend den Drehregler los.

Gebrauchsanweisungen

8. Wenn die Flamme dauerhaft gleichmäßig brennt, drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position  (große Flamme) für die maximale Leistung oder auf das Symbol  (kleine Flamme) für die Mindestleistung.
9. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Zündvorgang.

Gasbrenner abschalten

1. Wenn Sie die Kochstelle nicht mehr benutzen, drehen Sie den Drehregler auf die Zündposition Position , um den Hauptbrenner auszuschalten. Nur der Pilotbrenner brennt weiter.
2. Drehen Sie den Drehregler auf die Aus-Position (O). Der Pilotbrenner erlischt.
3. Schließen Sie am Ende eines Arbeitstages den vorinstallierten Gas-Absperrhahn.

Hinweise und Tipps

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf (Pfanne).
- Sobald das Gargut in dem Kochtopf zu sieden 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.

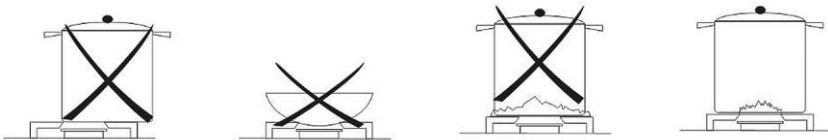


Abb. 17

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

Verwendung des Gasbackofens (wo vorgesehen)

Funktionsweise

Die Modelle mit Gasbackofen sind mit einem Drehregler (4, Abb. 19) zur Einschaltung und Regulierung der Temperatur und einer Taste für piezoelektrische Zündung (5), sowie einem Schauloch für Zündbrenner (1, Abb. 18) im Backofen ausgestattet.



Abb. 18

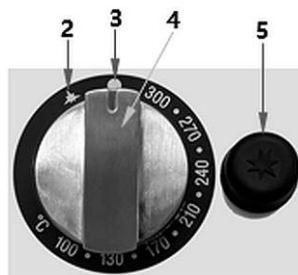


Abb. 19

DE

Gas-Backofen in Betrieb nehmen

Die erste Inbetriebnahme muss bei leerem Backofen erfolgen.

1. Nehmen Sie den Backofen nach Anweisungen in den folgenden Abschnitten in Betrieb.
2. Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperatureinstellung für etwa 60 Minuten lang auf.
3. Lüften Sie während dieses Vorganges den Aufstellort gut durch.

In den ersten Minuten des Betriebs könnte der Backofen Rauch und unangenehme Gerüche absondern, dies liegt an der thermischen Erwärmung und dem Fett, das während der Verarbeitung verwendet wird. Bei weiterer Verwendung tritt der Rauch nicht mehr auf.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß.


Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen im Inneren des Backofens.

4. Lassen Sie den Backofen nach Abschluss des ersten Betriebszyklus vollständig abkühlen.

Gebrauchsanweisungen

5. Reinigen Sie den Backofen gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt „Reinigung“.

Zündung der Zündflamme

1. Drehen Sie den Drehregler (4, Abb. 19) für den Backofen gegen den Uhrzeigersinn auf die Position Zündung der Zündflamme  (2).
2. Drücken Sie den Drehregler (4) fest und halten Sie diesen gedrückt.
3. Drücken Sie gleichzeitig mehrmals die Taste (5) für die Piezozündung.
4. Öffnen Sie die Backofentür.
5. Verschieben Sie die Schutzabdeckung des Schaulochs (Abb. 20) und prüfen Sie die Zündung der Zündflamme.
6. Nachdem die Zündflamme gezündet wurde, halten Sie den Drehregler noch für weitere 20-30 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erhitzen.
7. Lassen Sie den Drehregler anschließend wieder los.

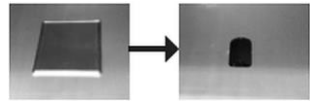



Abb. 20

Zündung des Hauptbrenners und Einstellung der Temperatur

1. Drehen Sie bei gezündeter Zündflamme den Drehregler auf die gewünschte Backofentemperatur im Bereich von 100 °C bis 300 °C.

Die Einstellungen über den Drehregler führen zum automatischen Zünden und Abschalten des Hauptbrenners: wenn der Drehregler auf die Position Zündung der Zündflamme  gedreht wird, geht der Hauptbrenner aus und es bleibt nur die Zündflamme an.

VORSICHT!

Bei Speisenzubereitung mit Ölen oder Fetten, vor allem, wenn Sie am Boden des Backofens positioniert werden, können sie sich aufgrund der hohen Temperaturen entzünden!

Seien Sie besonders vorsichtig!

Backofen abschalten

1. Um den Backofen komplett auszuschalten, d. h. sowohl den Hauptbrenner als auch den Zünder, drehen Sie den Drehregler auf die AUS-Position (O).

Austausch der Backofendüsen

1. Um das Einspritzventil des Backofens auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:
 - entleeren Sie den Backofen,
 - ziehen Sie den Boden und die Schutzabdeckung des Schau Lochs der Zündflamme heraus,
 - entfernen Sie das Flammenleitblech aus dem Backofen (die vordere Schraube entfernen),
 - wechseln sie das Einspritzventil aus,
 - führen Sie die Kontrolle der Dichtheit durch.

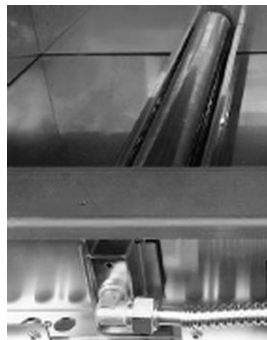


Abb. 21

Austausch der Pilotbrennerdüse des Gas-Backofens

DE

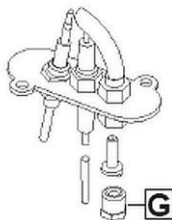


Abb. 22

1. Um die Pilotbrennerdüse auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:
 - entleeren Sie den Backofen,
 - ziehen Sie den Boden und die Schutzabdeckung des Schau Lochs der Zündflamme heraus,
 - entfernen Sie das Flammenleitblech aus dem Backofen (die vordere Schraube entfernen),
 - schrauben Sie die Schraube „G“ (Abb. 22) aus,
 - ersetzen Sie die Düse durch eine geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.

Primärluftregulierung Gas-Backofen

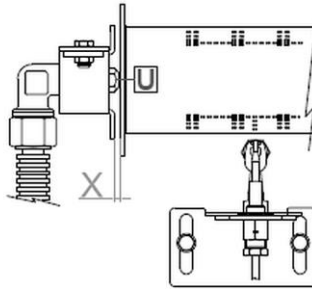


Abb. 23

Die Primärluft ist korrekt reguliert, wenn die Stabilität der Flamme gesichert ist, d. h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flamme mit kaltem Brenner und kein Flammenrückschlag mit heißem Brenner bestehen.

Der für die Regulierung der Primärluft vorgesehene Abstand ist in Abb. 23 und in den Tabellen 2 (**Kapitel „Technische Angaben“ / „Düsen und Einstellungen“**) angegeben.

1. Schrauben Sie die Düse „U“ (Abb. 23) ab.
2. Ersetzen Sie die Düse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.
3. Kontrollieren Sie dabei den Abstand „X“ für die Luft.

Elektrobackofen

Beschreibung der Funktionsweise



Heizelement oben
Auflageschienen
Heizelement unten

Abb. 24

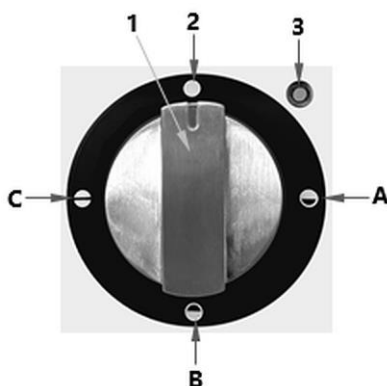


Abb. 25 - Funktionsregler

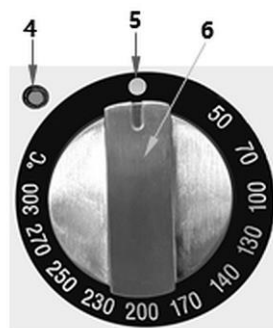


Abb. 26 - Temperaturregler

Durch Drehen des **Funktionsreglers** (1, Abb. 25) auf dem Bedienfeld ist es möglich, nur das obere Heizelement „A“, nur das untere Heizelement „B“ oder beide Heizelemente „C“ gleichzeitig einzuschalten.

Die Regulierung der Temperatur erfolgt mit dem **Temperaturregler** (6, Abb. 26) im Bereich von 50 °C bis 300 °C.

Erste Inbetriebnahme

Die erste Inbetriebnahme des Elektro-Backofens muss bei leerem Garraum erfolgen.

1. Stellen Sie den Funktionsregler (1) auf die Einstellung „C“ (Ober-/Unterhitze).

Gebrauchsanweisungen

2. Drehen Sie den Temperaturregler (6) auf den maximalen Wert.
3. Heizen Sie den Backofen ca. 60 Minuten lang auf.
4. Lüften Sie während des Vorgangs den Aufstellraum.

In den ersten Minuten des Betriebs könnte der Backofen Rauch und unangenehme Gerüche absondern, dies liegt an der thermischen Erwärmung und dem Fett, das während der Verarbeitung verwendet wird. Bei weiterer Verwendung tritt der Rauch nicht mehr auf.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen im Inneren des Backofens.

5. Lassen Sie den Backofen nach Abschluss des ersten Betriebszyklus vollständig abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofen gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt „Reinigung“.

Einschalten

1. Wählen Sie mit dem Funktionsregler (1, Abb. 25) den gewünschten Heizmodus. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (3) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät sich unter Spannung befindet.

2. Drehen Sie den Temperaturregler (6, Abb. 26) auf die gewünschte Temperatureinstellung.

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (4) leuchtet auf und zeigt damit den Betrieb der Heizelemente an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, geht die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (4) aus. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, aktivieren sich die Heizelemente erneut und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte schaltet wieder ein.

Ausschalten

1. Um den Elektro-Backofen auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler (6, Abb. 26) auf die AUS-Position (5).
2. Drehen Sie den Funktionsregler (1, Abb. 25) auf die AUS-Position (2).
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Speisen im Backofen zubereiten – Hinweise und Tipps

- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete Temperatur gewählt werden.
- Heizen Sie den Backofen vor Einschub der Speisen immer auf die gewünschte Temperatur vor.
- Stellen Sie die gewünschten Speisen in geeigneten Behältern in den vorgeheizten Backofen.
- Die jeweiligen Stückgrößen der Speisen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu Abweichungen von den Rezeptangaben bezüglich der Garzeiten 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 Backofentür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen.

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 Gasabsperrhahn 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. Diese 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.

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 mit einem in warmes Wasser getränktes, weiches Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch nach.
5. Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser nach.
7. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.
8. Legen Sie nach der Reinigung die Abdeckungen der Gasbrenner und die Gusseisenroste wieder ordnungsgemäß auf.

DE

Backofen

1. Reinigen Sie die Auflageschienen, den Rost und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
2. Wischen Sie die gereinigten Teile und Flächen mit einem in klares Wasser getränktes Tuch sorgfältig nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.
3. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Gehäuse des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes, den Unterbau und die Backofentür innen und außen täglich mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Wischen Sie die gereinigten Flächen gut mit einem sauberen Tuch nach.
3. Trocknen Sie die Flächen anschließend sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

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

Wir empfehlen mindestens einmal 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;
- Reinigung des Geräteinneren.

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

- den Gasversorgungsdruck (Abschnitt „Gasdruckkontrolle“).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit des Kamins.

8 Entsorgung

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.

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.

DE

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.