

GHU 4110



2819991

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheit..... 2**
 - 1.1 Sicherheitshinweise..... 2
 - 1.2 Symbolerklärung 3
 - 1.3 Gefahrenquellen..... 4
 - 1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 5
- 2. Allgemeines 6**
 - 2.1 Haftung und Gewährleistung 6
 - 2.2 Urheberrecht 6
 - 2.3 Konformitätserklärung 6
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 7**
 - 3.1 Transportinspektion 7
 - 3.2 Verpackung 7
 - 3.3 Lagerung 7
- 4. Technische Daten..... 8**
 - 4.1 Baugruppenübersicht 8
 - 4.2 Technische Angaben..... 9
- 5. Installation und Bedienung 11**
 - 5.1 Anweisungen für den Installateur 11
 - 5.1.1 Intallation..... 12
 - 5.1.2 Elektroanschluss 13
 - 5.1.3 Gasanschluss..... 14
 - 5.2 Anweisungen für den Benutzer 18
 - 5.2.1 Erste Inbetriebnahme 18
 - 5.2.2 Bedienelemente 18
 - 5.2.3 Gasherd..... 19
 - 5.2.4 Elektrobackofen..... 20
- 6. Reinigung und Wartung..... 22**
- 7. Entsorgung 24**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.
Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebes und solange es heiß ist.
- Sollten Störungen während des Betriebes auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und unterbrechen Sie die Gaszufuhr (Hauptgashahn zudrehen). Benachrichtigen Sie einen Kundendienst oder kontaktieren Sie den Händler.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Gefahrenquellen



GEFAHR! Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Schäden aufweist. Beschädigte Netzkabel müssen durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Bei Berührung von Spannung führenden Anschlüssen und Leitungen besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl sowie Hochdruckreiniger. Wasser kann in das Gerät eindringen, elektrische Bauteile beschädigen und zu Stromschlägen führen.



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Elektrobackofens und der Gasbrenner. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät **nicht** annähern oder in seiner Nähe spielen.



WARNUNG! Brandgefahr!

Um Brandgefahr zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Fette und Öle am Kochen sind, sie könnten einen Brand auslösen.
- Stellen Sie keine leichtentzündlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes auf.
- **Eine Flamme oder ein Brand darf NIEMALS mit Wasser gelöscht werden, den Elektrobackofen abschalten, den Gas-Absperrhahn zudrehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.**

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Gasherd mit Elektrobackofen** ist ausschließlich für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

Das Gerät **nicht** zum Heizen von Räumen verwenden.



VORSICHT!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

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



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

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 Transportsinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

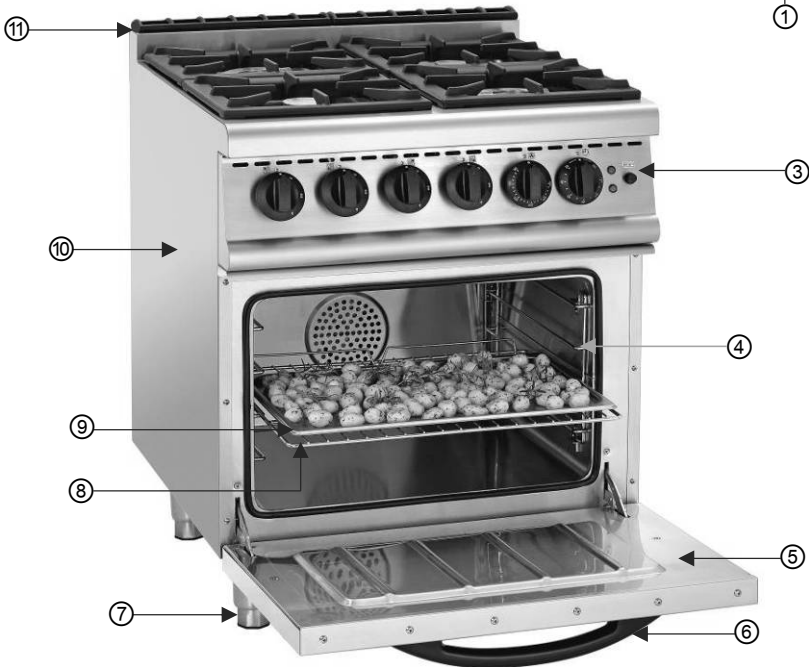
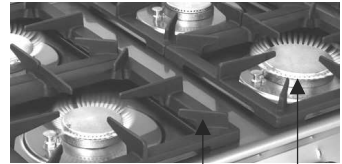
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 7,0 kW



- ① Gusseisenroste
- ② Gasbrenner (4)
- ③ Bedienelemente
- ④ Auflageschienen
- ⑤ Backofentür
- ⑥ Backofentürgriff
- ⑦ Stellfüße, höhenverstellbar
- ⑧ Auflagerost
- ⑨ Backblech
- ⑩ Gehäuse
- ⑪ Wrasenabzug

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	4 Flammen Gasherd GHU 4110 mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
Art.-Nr.:	2819991
Material:	CNS 18/10, schwere Gusseisenroste, Edelstahlfüße
Ausführung:	<p>Gasherd</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gasbrenner mit Zündsicherung ▪ manuelle Zündung ▪ 4 Kochstellen: 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW ▪ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt <p>Elektro-Umluftbackofen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ geeignet für 1/1 GN ▪ 4 Einschübe ▪ Wrasenabzug ▪ Temperatureinstellbereich: 50 °C – 300 °C ▪ Zeitschalter: 0 – 120 Minuten ▪ Abmessungen Innenraum: B 560 x T 390 x H 340 mm
Anschlusswert Gas:	21,0 kW
Anschlusswert Elektro:	3,1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Abmessungen Gerät:	B 750 x T 700 x H 850-910 mm
Gewicht:	65,0 kg
Zubehör:	2 Auflageroste, Edelstahl, 2 Backbleche

Technische Änderungen vorbehalten!

Sicherheitsvorrichtungen

Überhitzungsschutz



Das Gerät ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet. Wenn die Temperaturen im Garraum des Backofens zu hoch sind, löst dieser aus und schaltet den Backofen ab.

Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen.

Um den Backofen des Gerätes wieder in Betrieb zu nehmen, betätigen Sie nach der Abkühlphase den **RESET**-Knopf auf der Bedienblende, dazu die Abdeckkappe abnehmen.

Züandsicherung der Gasbrenner

Durch die **Züandsicherung** der Gasbrenner wird ein unkontrolliertes Austreten von Gas verhindert und somit Verpuffungen oder Explosionen vermieden.

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

Tabelle 1 Verwendung der Gaskategorien und Gasdruckwerte in den Bestimmungsländern

Kategorien	Gastyp	Gasdruck	Bestimmungsländer
I _{2H}	G20	20 mbar	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I _{2E}	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I ₃₊	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I _{3B/P}	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I _{3B/P}	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II _{2H3+}	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II _{2H3B/P}	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

Bei Abweichungen von den oben aufgeführten Werten kann keine korrekte Inbetriebnahme erfolgen. Die ordnungsgemäße Funktion des Gerätes ist dann nicht gegeben.

Tabelle 2 Brenner- und Düseneigenschaften

Gastyp	Gasdruck (mbar)	Hauptbrennerdüse (Ø mm)	Primärluft-Einstellung (mm)	Düse Zündflammenbrenner (Ø mm)
Gasbrenner 3,5 kW				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
Gasbrenner 7,0 kW				
G20	20	2,00	4	0,35
G30	50	1,10	4	0,20
G30/G31	30/37	1,25	4	0,20

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



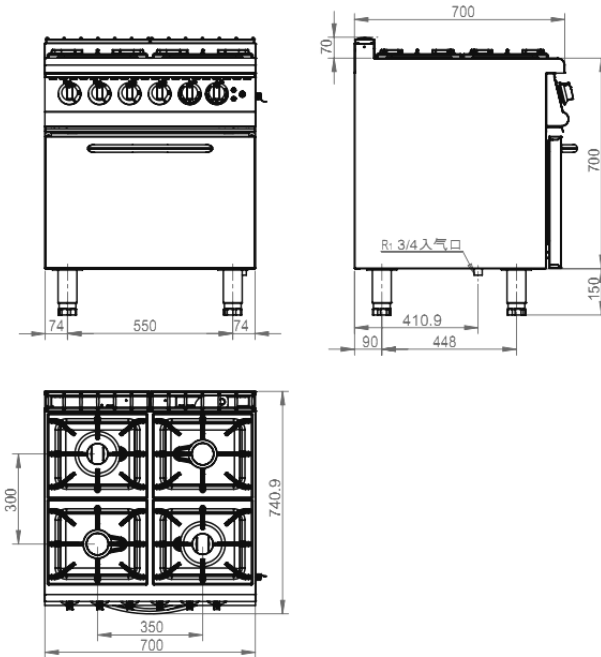
VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung der geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

- Lesen Sie aufmerksam die folgenden Anweisungen, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (auf dem Typenschild an der rechten Außenseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass bei Erreichen des Installationsortes keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes kann es zum Kippen des Gerätes kommen, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie unter Beachtung vom Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.1 Intallation

Aufstellmaße



Hinweise für die Installation



VORSICHT!

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

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

- Das Gerät gehört folgender Bauart an:
 - A1:** Gerät ohne Lüfter oder Anschluss an einen Abzug oder sonstige Vorrichtung zum Abführen von Verbrennungsprodukten aus dem Raum. Verbrennungsluft und verbrannte Gase vermischen sich im gleichen Raum.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom- und Gasanschlüsse.
- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.



VORSICHT!

- Entfernen Sie **niemals** das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren oder wärmeempfindlichen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammbar 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 **90 °C** standhalten). Beachten Sie die am Aufstellort geltenden Brandschutzvorschriften.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.


5.1.2 Elektroanschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen
Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Bevor das Gerät an das Stromversorgungsnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Das Gerät ist mit einer Anschlussleitung H07RN-F 3 x 1,5 mm² ohne Netzstecker ausgestattet. Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften von einer Elektrofachkraft erfolgen.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichssystem mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich im hinteren Bereich des Gerätes unter dem Hinweisschild .

5.1.3 Gasanschluss



WARNUNG!

Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart darf nur gemäß den gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Gerät mindestens einmal jährlich vom Fachpersonal kontrollieren lassen. Im Brandfall sofort den Gas-Absperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden!

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung übereinstimmt.
- Die Gasanschlussvorrichtung befindet sich an der rechten unteren Seite des Gerätes und ist mit einem Hinweisschild „**GAS (GAZ ENTRY)**“ gekennzeichnet.
- Der Anschluss an die Gasversorgung darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur unter Einhaltung der örtlich geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallverhütungsvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasanschlussleitung mit den heißen Backofenteilen **nicht** in Berührung kommen kann.



VORSICHT!

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine offene Flamme, sondern immer eine Seifenlösung oder ein spezielles schaumentwickelndes Produkt verwenden.

Betrieb mit einer Gasart , die mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart am Installationsort übereinstimmt. Entnehmen Sie die Angaben der **Tabelle 1 „Verwendung der Gaskategorien und Gasdruckwerte in den Bestimmungsändern“**, Seite 10.

Sollten die Angaben auf dem Typenschild für die zur Verfügung stehende Gasart, Gaskategorie oder Gasdruck fehlen, kontaktieren Sie das örtliche Gasversorgungsunternehmen.



VORSICHT!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle 1 „Verwendung der Gaskategorien und Gasdruckwerte in den Bestimmungsändern“ auf Seite 10 angegeben sind.

Überprüfung des Hauptbrenners

- Das Gerät gemäß Anweisungen im Abschnitt **5.2.3 „Zündung der Gasbrenner“** in Betrieb nehmen, die einzelnen Gasbrenner zünden und überprüfen, ob die Zündflamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Wenn dies nicht der Fall ist, sind die Düsen und die Einstellung der Primärluft zu überprüfen.

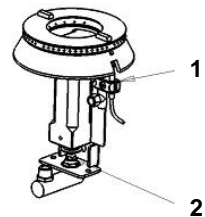
Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Einstellungen



VORSICHT!

Die Umstellung auf andere Gasart als das Gas, auf das der Brennerbetrieb ausgelegt ist, darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) abgenommen und vorgerüstet.
- Bei Bedarf kann das Gerät durch eine versierte Fachkraft auf eine andere Gasart umgestellt werden. Dazu müssen die Düsen des Hauptbrenners (**2**, Abb. rechts) und Zündflammenbrenners (**1**, Abb. rechts) ersetzt und Einstellungen vorgenommen werden. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.



a) Austausch der Hauptbrennerdüse

- Nehmen Sie die Gusseisenroste vom Gerät ab, entfernen Sie die Abdeckungen der Gasbrenner, die Brennertulpen und die Abtropfschalen vom Gerät, damit Sie Zugang zu den Düsensträgern haben;
- lösen Sie die Befestigungsschraube der Primärlufteinstellung;
- ersetzen Sie die vorhandene Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist (entnehmen Sie die Angaben zu den geeigneten Düsen der **Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 11);
- führen Sie den Umbau aller Gasbrenner unter Einhaltung der oben aufgeführten Anweisungen nacheinander durch.

b) Austausch der Düse des Zündflammenbrenners

- Lösen Sie mit Hilfe eines 11-mm Schraubenschlüssels die Verschlussmutter vom Zündflammenbrenner;
- lösen Sie nun mit einem Schlitz-Schraubendreher die Düse des Zündflammenbrenners;
- eine neue Düse entsprechend der Gasart einsetzen bzw. einstellen (entnehmen Sie die Angaben zu den geeigneten Düsen der **Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 11);
- tauschen Sie die Düsen der Zündflammenbrenner aller Gasbrenner unter Einhaltung der oben aufgeführten Anweisungen nacheinander aus.

c) Einstellung der Primärluft

- Stellen Sie die Primärluft gemäß Angaben in der **Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 11);
- Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.


d) Einstellung des Zündflammenbrenners

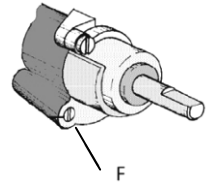
- Den Zündflammenbrenner einstellen und prüfen, ob die Flamme das Thermo- element umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (**Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 11).

e) *Einstellungen der Kleinstflamme*

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die Einstellung der Kleinstflamme für die einzelne Gasbrenner korrigiert werden.

Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:

- Den Gasbrenner nach Anweisungen im Abschnitt **5.2.3 „Zündung der Gasbrenner“** zünden.
- Den Gasbrenner-Drehregler im Uhrzeigersinn auf die Kleinstellung „“ drehen.
- Den Gasbrenner-Drehregler abnehmen.
- Bei einer Umstellung von **Erdgas auf Flüssiggas** die Kleinstellschraube **F** (Abb. rechts) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Bei einer Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Kleinstellschraube **F** (Abb. rechts) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Setzen Sie den Gasbrenner-Drehregler wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme. Stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Kleinstellung der Flamme korrigieren. Die Korrektur aller Gasbrenner nacheinander vornehmen.
- Nach dem Austausch von Düsen oder nach Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.



VORSICHT!

- Nach der Umstellung auf eine andere Gasart muss mit entsprechendem Spray oder Seifenwasser nach Leckagen gesucht werden (**auf keinen Fall offene Flammen verwenden!**).
- Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.
- Anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart ersetzen.

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

Lesen Sie die folgende **Gebrauchsanleitung sorgfältig**, da sie **Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes** beinhaltet.

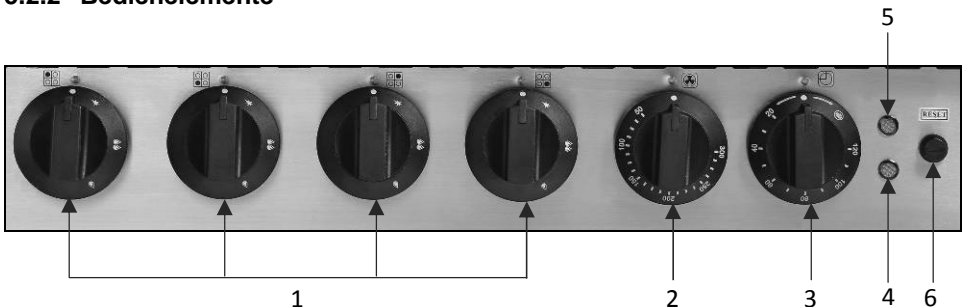
Bewahren Sie diese immer griffbereit auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände (Zubehör, Verpackungsfolien, Gebrauchsanleitungen) im Inneren des Elektrobackofens und auf der Kochfläche des Gerätes befinden.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Klebrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung der Anschlüsse an die Strom- und Gasversorgung.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden.
- Die Teile des Gerätes, die möglicherweise bei der Installation und Anschlüssen abgebaut wurden, müssen erneut am Gerät angebracht werden.
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.

5.2.2 Bedienelemente



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Gasbrenner- Drehregler (4) | 4. Aufheizkontrolllampe (orange) |
| 2. Temperaturdrehregler Backofen | 5. Betriebskontrolllampe (grün) |
| 3. Zeitdrehregler Backofen | 6. RESET Taste |

5.2.3 Gasherd

Zündung der Gasbrenner

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasbrenner-Drehregler auf der Position „●“ (AUS) sind.
- Öffnen Sie den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn.
- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Gasbrenner-Drehregler drücken und im Uhrzeigersinn auf die Position mit dem Symbol der Zündflamme „★“ drehen.
- Halten Sie den Gasbrenner-Drehregler für ca. 3-4 Sekunden gedrückt und zünden Sie die Flamme mit einem Feuerstab.
- Den Gasbrenner-Drehregler einige Sekunden gedrückt halten, bis die Flamme dauerhaft brennt.
- Regeln Sie die Flammenstärke nach Bedarf, indem Sie den Gasbrenner-Drehregler auf die Großeinstellung „🔥🔥“ oder Kleineinstellung „🔥“ drehen, wobei der Gasbrenner-Drehregler stets in den Bereich zwischen diesen beiden Einstellungen und niemals zwischen Großeinstellung „🔥🔥“ und Position „●“ (AUS) gedreht werden soll.
- Zum Löschen der Gasbrenner die Drehregler auf die Position „●“ (AUS) drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.



VORSICHT!

Bei längerem Nichtgebrauch oder Betriebsstörungen des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn zgedreht werden.

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.
- Bei der Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens sehr vorsichtig sein, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen. **Brandgefahr!**
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.



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

5.2.4 Elektrobackofen

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter (bzw. Backblech mit dem Gargut gestellt wird).
- Reinigen Sie den Backofen vor der Inbetriebnahme mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und heizen Sie den Backofen bei höchster Temperatureinstellung 300 °C für mindestens 30 Minuten ohne Speisen auf. Aufgrund der Erhitzung der isolierenden Materialien und schützenden Substanzen, die während des Metallbearbeitungsverfahrens verwendet wurden, kann unangenehmer Geruch entstehen, welcher bei weiteren Benutzung nicht mehr auftritt. Nach dem Aufheizen bei offener Backofentür den Raum lüften.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete **Temperatur** und **Zeit** gewählt werden.

Temperatureinstellung

- Stellen Sie für die gewünschte Speise die erforderliche Temperatur mit Hilfe des Temperaturdrehreglers ein. Folgende Einstellungen sind möglich:

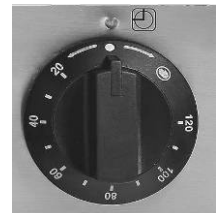
50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.


- Die orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet auf, und bleibt während der Aufheizphase an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt diese.
- Sie können die gewünschte Speisen nun in den vorgeheizten Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die orange Aufheiz-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
- Während der gesamten Betriebszeit ist der Lüfter im Betrieb und gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Backofen.



Zeiteinstellung

- Das Gerät ist mit einer Zeitfunktion ausgestattet, die Garzeit kann je nach Speise mit Hilfe des Zeitdrehreglers im Bereich von 20-120 Minuten eingestellt werden.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet der Backofen ab und die fertigen Speisen können aus dem Garraum entnommen werden.



- Sollte keine bestimmte Garzeit eingestellt werden, drehen Sie den Zeitdrehregler auf die Dauerbetrieb-Einstellung . Beobachten Sie den Garvorgang und schalten dann das Gerät nach der Speisenzubereitung ab.



VORSICHT!

Wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperatur- und Zeitdrehregler auf die Position „●“ (AUS).

Einschübe

- Im Backofen sind **4 Einschubebenen** vorhanden:

1 untere, 2 mittleren, 1 obere.

- Für optimale Ergebnisse der meisten Gar-/Backvorgänge sind die mittleren Einschubebenen bestens geeignet.



- Um eine ausreichende Heißluftzirkulation zu gewährleisten, sollten zwischen den Speisen auf den Einschubebenen mindestens 40 mm eingehalten werden.

Hinweise und Tipps

- 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.

6. Reinigung und Wartung



VORSICHT!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), den Hauptgashahn zudreuen und das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Reinigungshinweise



HINWEIS!

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.

Gaskochfeld

- Nehmen Sie die Gusseisenroste, die Abdeckungen der Gasbrenner und die Abtropfschalen vom Gerät ab.
- Reinigen Sie diese Teile des Gerätes mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Nach der Reinigung die Abtropfschalen, Gasbrennerabdeckungen und Gusseisenroste wieder ordnungsgemäß auflegen.

Zubehör

- Nehmen Sie das Backblech und den Auflagerost aus dem Backofen heraus. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie das gereinigte Zubehör anschließend gründlich ab.

Elektrobackofen

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder andere Produkte, welche die Oberflächen des Backofen-Garraumes beschädigen könnten.

Gehäuse des Gerätes

- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backofentür täglich mit lauwarmem Seifenwasser. Danach diese gut abwischen und sorgfältig trocken reiben.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahloberflächen (Gehäuse, Kochfeld und Backofentür) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller der verwendeten Reinigungsmittel.
- Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberflächen einsetzen.

Wartungshinweise



VORSICHT!

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisiertem Fachbetrieb überprüfen lassen.

Wir empfehlen einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen qualifizierten Elektriker und Gasinstallateur durchführen.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Strom- und Gasversorgung getrennt werden. Das Gerät abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen anderen Aufstellplatz bewegen, muss sichergestellt werden, dass die elektrischen Leitungen sowie Gasanschluss ordnungsgemäß abgetrennt sind. Nach der Aufstellung am neuen Platz lassen Sie die Elektro- und Gasanschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den örtlich geltenden Normen durch einen qualifizierten Elektriker und Gasinstallateur ausführen.
- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung die Netzanschlussleitung von einem qualifizierten Elektriker austauschen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Strom- und Gasversorgung trennen. Das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



VORSICHT!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)