



M 7110G / 1166281



M 10110G / 1166311

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit.....	2
1.1 Sicherheitshinweise.....	2
1.2 Symbolerklärung.....	6
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2. Allgemeines	8
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	8
2.2 Urheberrecht.....	8
2.3 Konformitätserklärung.....	8
3. Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1 Transportinspektion.....	9
3.2 Verpackung.....	9
3.3 Lagerung.....	9
4. Technische Daten.....	10
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers.....	10
4.2 Technische Angaben.....	11
5. Installation und Bedienung	14
5.1 Anweisungen für den Installateur	14
5.1.1 Hinweise zur Installation	14
5.1.2 Aufstellort.....	15
5.1.3 Vorbereitung für die Installation	15
5.1.4 Elektroanschluss.....	16
5.1.5 Wasseranschluss.....	17
5.1.6 Abflussanschluss.....	18
5.1.7 Gasanschluss.....	18
5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme	23
5.2 Anweisungen für den Benutzer	25
5.2.1 Sicherheitshinweise	25
5.2.2 Bedienung	26
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen	27
5.2.4 Einstellungen	28
5.2.5 Hinweise und Tipps	34
6. Reinigung und Wartung.....	34
7. Mögliche Funktionsstörungen	37
8. Entsorgung.....	38

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)



Die 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

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- 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.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- 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. Netzkabel so verlegen, 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.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie **niemals** das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- 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.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht mit bloßen Händen! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten bleiben die Oberfläche des Gerätes und der Garraum sowie die Speisen in den Behältern noch längere Zeit heiß. Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.

Es ist nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich keine Gegenstände, wie Plastiktüten, Gebrauchsanleitung, Zubehör im Garraum befinden. Legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. in den Garraum und auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfablass nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, sich leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

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.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, sollten keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



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 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 **Kombidämpfer** ist ausschließlich für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.



VORSICHT!

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

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen 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 Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

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

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 Gebrauchsanleitung 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 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 Gebrauchsanleitung 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 Transportinspektion

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 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Drehregler-Bedienung
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Ventilatorgeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbeleuchtung
- LED-Anzeige für Kerntemperatur
- Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers (**116009**)
- Vorbereitet für die Halterung zur Handbrause (**116005**)
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum: steigt die Temperatur im Garraum auf 350 °C, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.



VORSICHT!

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Gas-Kombidämpfer	
Modell:	M 7110G	M 10110G
Art.-Nr.:	1166281	1166311
Fassungsvermögen:	bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm Bleche	bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert Gas:	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Anschlusswert Elektro:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Wasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 890 x T 850 x H 930 mm	B 890 x T 850 x H 1150 mm
Gewicht:	119,8 kg	137,8 kg
Zubehör:	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN	
	1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



STL Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

- Kabellänge: ca. 1,8 m
- Magnetische Halterung: B 130 x T 35 x H 30 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009



Handbrause

Schlauchlänge: 2 m

mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"

inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr.: 116005



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 7 Blechen Bäckereinorm 600 x 400 für Kombidämpfer 1166281

Art.-Nr.: 116002



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 10 Bäckereinorm Blechen 600 x 400 für Kombidämpfer 1166311

Art.-Nr.: 116003

Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

- Ausführung Messing verchromt
- Anschluss 3/4"
- Voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1 bis 6 bar
- Eingangsdruck max. 16 bar
- Max. Betriebstemperatur 65 °C

Art.-Nr. 533051

**Untergestell für 1/1 GN Kombidämpfer**

- CNS 18/10
- Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr.: 115069

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage und Wartung müssen durch Fachpersonal, das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes ausgeführt werden.

5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.
- 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/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie entsprechend dem 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.

5.1.2 Aufstellort

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, ins Freie sicherzustellen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es verrutscht oder kippt.
- Die Aufstellfläche für den Kombidämpfer muss für das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche. Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie einen Mindestanstand von **100 mm** zwischen dem Gerät und Wänden sowie anderen Gegenständen links, rechts und hinten sowie **150 mm** oben ein.
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.**

5.1.3 Vorbereitung für die Installation

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Einstellung der FüÙe

- Die verstellbaren FüÙe sind dem Gerät beige packt und müssen unter dem Gerät angeschraubt werden. Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb. Diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der FüÙe und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, die StellfÙe ein- oder herauszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.



VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne StellfÙe!

- Wenn das Gerät ohne StellfÙe betrieben wird, ist kein Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der auÙeren Wände des Gehäuses gewährleistet, dieses könnte eine Überhitzung verursachen und zur Beschädigung der Bauteile des Gerätes führen.

5.1.4 Elektroanschluss




GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Eine unsachgemaÙe Installation des Gerätes kann zu Verletzungen führen!

Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschlieÙen!

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Potentialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleichsanschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss des Potentialausgleichskabels (Farbe gelb/grün) mit einem Querschnitt von 4 bis 10 mm².
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

5.1.5 Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den mitgelieferten Wasserdruckschlauch mit 90°Anschlusswinkel an das Anschlussstück (3/4“) des Gerätes anschließen. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes. Das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.



VORSICHT!

Der Fließdruck sollte **max. 3 bar** betragen.

Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte **bis 7°d.H.** zur Verfügung stehen.

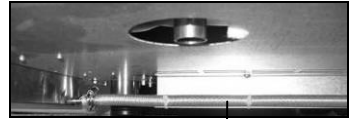


VORSICHT!

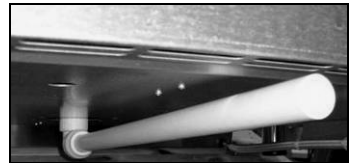
Bei einer Wasserhärte höher als 7°d.H **muss** eine geeignete Wasserenthärtungsanlage vorinstalliert werden.

5.1.6 Abflussanschluss

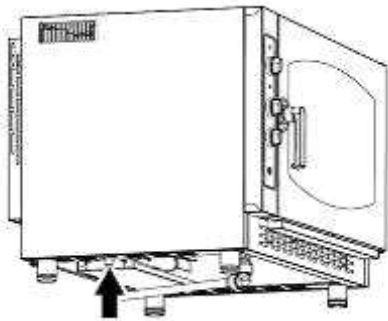
- An der Wasser-Auffangwanne im vorderen Bereich des Gerätes befindet sich ein Ablaufschlauch (Innendurchmesser 10 mm). Dieser Schlauch dient zur Ableitung der überschüssigen Flüssigkeit aus der Wasser-Auffangwanne und wird im hinteren Bereich unterhalb des Gerätes geführt (**A** – Abb. rechts). Zur Rückführung des Wassers in ein Abflusssystem ist der vorhandene Schlauch entsprechend zu verlängern.
- Montieren Sie das mitgelieferte Abflussrohr an die Austrittsöffnung unterhalb des Gerätes, um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten. Das Abflussrohr muss mit einem geeigneten Schlauch (Ø 22 mm) verbunden und in ein Abflusssystem geleitet werden.



A



5.1.7 Gasanschluss



Die Gasgeräte über eine Spezialleitung R 1/2" mit Innendurchmesser von mindestens 16 mm an die Gasversorgung anschließen.

Einen Metallanschluss und ein Rohr oder einen Schlauch verwenden.

Sperrhähne oder Sperrschieber mit einem Innendurchmesser vorsehen, der mindestens dem Innendurchmesser der oben genannten Anschlussleitung entspricht.

Nach dem Anschluss an die Gasversorgung müssen die Fittings und Anschlüsse auf undichte Stellen geprüft werden.

Dazu Seifenwasser oder ein spezielles, Schaum bildendes Produkt verwenden, um die Leckagen zu finden.

Die Gasgeräte müssen durch einen Vertragstechniker einmal pro Jahr nach Vorgabe der maßgeblichen Normen einer regelmäßigen Wartung unterzogen werden. Im Rahmen der Wartung werden eine Analyse der Verbrennungsabgase und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.



VORSICHT!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gastypen in der folgenden Tabelle angegeben sind.

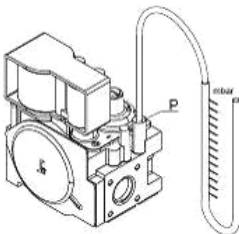
Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AL	Albanien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Österreich	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgien	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarien	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Zypern	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Kroatien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Dänemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankreich	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Deutschland	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Griechenland	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Island	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Lettland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Litauen	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Niederlande	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polen	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Großbritannien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
CZ	Tschechische Republik	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Mazedonien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Rumänien	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slowakei	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slowenien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Spanien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Schweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Schweiz	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Türkei	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Ungarn	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist nicht für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme garantiert. Die Gasversorgung vom Installateur kontrollieren lassen (Gasleitung, Ventile und eventuelle Druckminderventile prüfen), ggf. Rücksprache mit dem Gaswerk halten.

Gasdruckkontrolle

Sicherstellen, dass die für den Druck der Gasversorgung vorgesehenen Düsen montiert sind. Wenn die Notwendigkeit besteht, die Düsen auszuwechseln, die Anweisungen im unten stehenden Abschnitt beachten. Nach dem Anschluss des Gerätes den Gasdruck im eingeschalteten Zustand kontrollieren.



Der Gasdruck wird direkt am Regelventil kontrolliert. Dazu wie folgt vorgehen:

- Die Schraube am Gasmessventil aufschrauben.
- Das Manometer an das Gasmessventil anschließen.
- Den Gasdruck so einstellen, dass dieser den angegebenen Werten in Tabelle auf Seiten 19 - 20 entspricht.
Der Gasdruck wird am Druckregler außen am Gerät eingestellt.
- Wenn der Gasdruck korrekt ist, das Gerät ausschalten, das Manometer abnehmen und die Schraube wieder bis zum Anschlag anziehen.

Auswechseln der Düsen (Umstellen von Gas)

1166281 (7 GN 1/1)

Gastyp + Gasdruck	Gastyp + Gasdruck	Düse
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

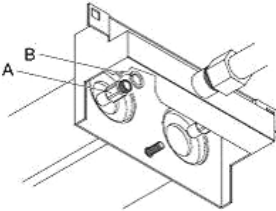
Gastyp + Gasdruck	Gastyp + Gasdruck	Düse
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



VORSICHT!

Verwenden Sie nur Originaldüsen!

Die Durchführung von Änderungen gleich welcher Art ist verboten!



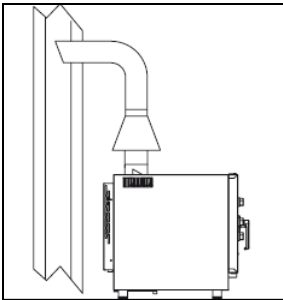
Wenn das Gerät an eine Gasart angeschlossen werden soll, das nicht auf dem Typenschild angegeben ist, müssen die Düsen vom Brenner wie folgt ausgewechselt werden:

- Die Düse abschrauben und durch die Düse für die in der Abnehmertabelle angegebenen Gasart ersetzen.
- Die Dichtungsscheibe (Abb. links/B) einsetzen.
- Die Düsen sind mit Hundertstel Millimeter markiert.
- Nach dem Auswechselln der Düse muss der Gasdruck erneut kontrolliert werden.

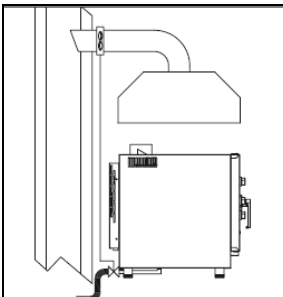
Abgasableitung

Die Gasgeräte müssen unter Beachtung der Installationsvorschriften an Standorten installiert werden, die für eine Ableitung der Verbrennungsabgase geeignet sind.

Es gibt zwei Möglichkeiten für den Anschluss der Abgasableitung der Gasgeräte.



- **Anschluss einer natürlichen Leitung**, wie zum Beispiel ein Abzug mit natürlichem Zug, dessen Funktionstüchtigkeit garantiert sein muss, um die Verbrennungsabgase direkt nach außen abzuleiten. Der Abzug wird nach außen oder in einen Kamin geleitet. Dazu ein Leitblech bzw. Windschutz verwenden, der auf Anfrage erhältlich ist. Die Abgasableitung muss so ausgelegt sein, dass die Ableitung der Verbrennungsabgase nicht durch Verengungen usw. oder durch eine übermäßige Länge vom Abzugsrohr (max. 3 m) behindert wird.



- **Installation eines Systems mit erzwungener Ableitung**, wie zum Beispiel einer Abzugshaube mit mechanischem Absauggebläse.

In diesem Fall muss die Gasversorgung des Gerätes direkt vom Abzugssystem kontrolliert und unterbrochen werden, sobald der Durchsatz vom Abzugssystem unter die vorgeschriebenen Grenzwerte sinkt.

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert wird, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- a) das angesaugte Volumen muss größer sein als das Volumen der erzeugten Verbrennungsabgase (siehe geltende Normen);
- b) das Material, aus dem der Filter in der Abzugshaube besteht, muss für die Temperaturen der Verbrennungsabgase geeignet sein, die am Ausgang vom Leitblech auch 300 °C erreichen können;
- c) das Ende der Abgasableitung des Gerätes muss innerhalb des Umfangs an der Basis der Abzugshaube positioniert werden;
- d) das Einschalten vom Gas (die Gaszufuhr) am Gerät darf nur manuell möglich sein.

5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme

Vor **Inbetriebnahme** der Gasgeräte müssen alle Kontrollen durchgeführt werden, die für die Sicherstellung der Konformität der Anlagen und der Installation des Gerätes nach gesetzlicher Vorgabe und unter Beachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen erforderlich sind.

Folgende Voraussetzungen **müssen** gegeben sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als +4°C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie auf den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter der Stromversorgung muss eingeschaltet und die Absperrhähne für Wasser und Gas, die dem Gerät vorgeschaltet sind, müssen geöffnet sein.

Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, kann ein akustisches Signal ertönen. Diese Möglichkeit ist normal und wird nach einigen Sekunden automatisch zurückgesetzt.

Zur **Abnahmeprüfung** von Gasgeräten muss ein Probegarzyklus durchgeführt werden, der einer Kontrolle des korrekten Gerätebetrieb ohne Funktionsstörungen oder Probleme dient.

Den Temperaturrehregler auf 150 °C und den Zeitdrehregler auf 10 Min. einstellen.

Folgende Kontrollen sorgfältig durchführen:

- Die Beleuchtung im Garraum muss sich einschalten.
- Das Gerät muss abschalten, wenn die Gerätetür geöffnet wird, und wieder einschalten, wenn diese geschlossen wird.
- Der Thermostat der Temperaturregulierung im Garraum muss bei Erreichen der eingestellten Temperatur zuschalten und die Heizelemente müssen vorübergehend abgeschaltet werden. Das Zuschalten vom Thermostat ist am vorübergehenden Abschalten der Kontrollleuchte **LED 2** auf der Bedienblende erkennbar.
- Der Motor vom Gebläse muss automatisch die Laufrichtung umkehren. Die Umkehrung der Laufrichtung erfolgt alle 2 Minuten, zwischen denen der Motor 20 Sekunden abgeschaltet bleibt.
- Die Heizelemente im Garraum werden während der 20 Sekunden Motorstillstand vorübergehend abgeschaltet. Das Abschalten der Heizelemente ist daran erkennbar, dass die Kontrollleuchte **LED 2** auf der Bedienblende vom Gerät vorübergehend ausgeschaltet wird.
- Für Geräte mit 7 oder mit 10 Einschüben: die beiden Gebläse im Garraum haben die gleiche Rotationsrichtung.
- Am Ende vom Gar-/Backzyklus schaltet sich der Summer vom Gerät für ca. 15 Sekunden ein.
- Wenn das Gerät mit Beschwadung ausgestattet ist, muss nach Betätigen vom entsprechenden Drehregler das Austreten von Wasser in Richtung Gebläse aus dem Wasserschlauch im Garraum kontrolliert werden.

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

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

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den späteren Gebrauch sorgfältig auf. Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Grill oder Fritteuse.
- Lassen Sie **niemals** leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit geeigneten Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür äußerst aufmerksam: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen.
- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Kombidämpfer: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie für eine zeitnahe Reinigung, sonst kann es zu Schäden am Garraum kommen.



Die äußeren Teile des Gerätes können die Temperatur von 60°C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen Sie die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht berühren.

- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, sollten unverzüglich behoben werden (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Gerätetür geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasserversorgung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Sollte der Kombidämpfer auf einen anderen Kombidämpfer oder geeignetes Untergestell platziert werden, ist es **nicht empfehlenswert**, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der



Aufkleber „**Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!**“, der sich im Lieferumfang befindet, am Gerät in einer Höhe von 1600 mm vom Boden angebracht werden.

5.2.2 Bedienung

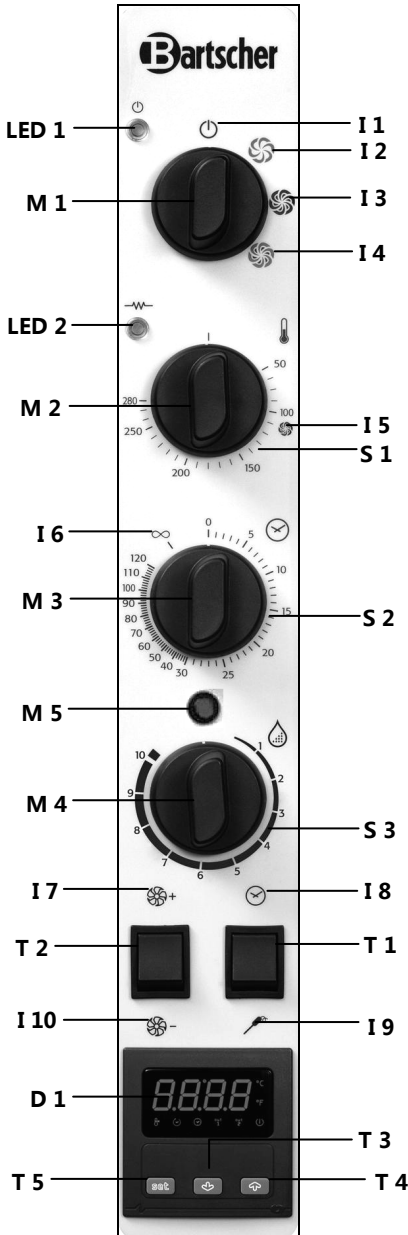
- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör sorgfältig vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und der Anschlüsse an die Gas- und Wasserversorgung.



VORSICHT!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät auf eine Temperatur vor, die um 20-25% über der eigentlichen Gar-/ Backtemperatur liegt. Nachdem die Temperatur des Vorheizens erreicht wurde, können Sie das Gerät beschicken. Die Temperatur sollte dann auf die für die Zubereitung vorgesehene zurückgestellt werden.

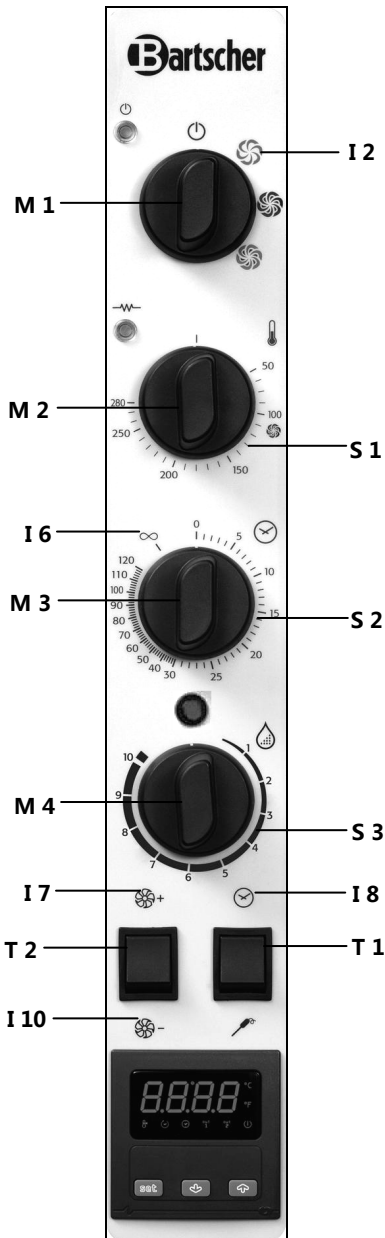
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen



M 1	Funktionsdrehregler
I 1	Position AUS
I 2	Garen/Backen mit Umluft
I 3	Garen/Backen mit Dampf
I 4	Kombi-Dämpfen
M 2	Temperaturdrehregler
I 5	max. Temperatur für Garen/Backen mit Dampf (ca. 110 °C)
S 1	Temperaturskala in °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Zeitdrehregler
I 6	Position Zeit unbegrenzt
S 2	Zeitskala in Minuten (0 – 120)
M 5	Gasbrenner-Druckknopf
M 4	Drehregler Beschwadung
S 3	Skala Beschwadung (1 – 10)
T 1	Kippschalter Aktivierung Zeit / Kerntemperaturfühler
I 8	Aktivierung Zeit
I 9	Aktivierung Kerntemperaturfühler
T 2	Kippschalter für Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit
I 7	Ventilatorgeschwindigkeit Stufe 2
I 10	Ventilatorgeschwindigkeit Stufe 1
D 1	Digitalanzeige Kerntemperatur
T 3	Taste Temperatur Kerntemperaturfühler verringern
T 4	Taste Temperatur Kerntemperaturfühler erhöhen
T 5	SET -Taste zur Festlegung Temperatur Kerntemperaturfühler
LED 1	Anzeige EIN/AUS
LED 2	Anzeige Betriebsstatus Heizelement(e): EIN /AUS

5.2.4 Einstellungen

Garen/Backen mit Umluft



Für die Einstellung des Backens/Garens mit **UMLUFT** den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 2** drehen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

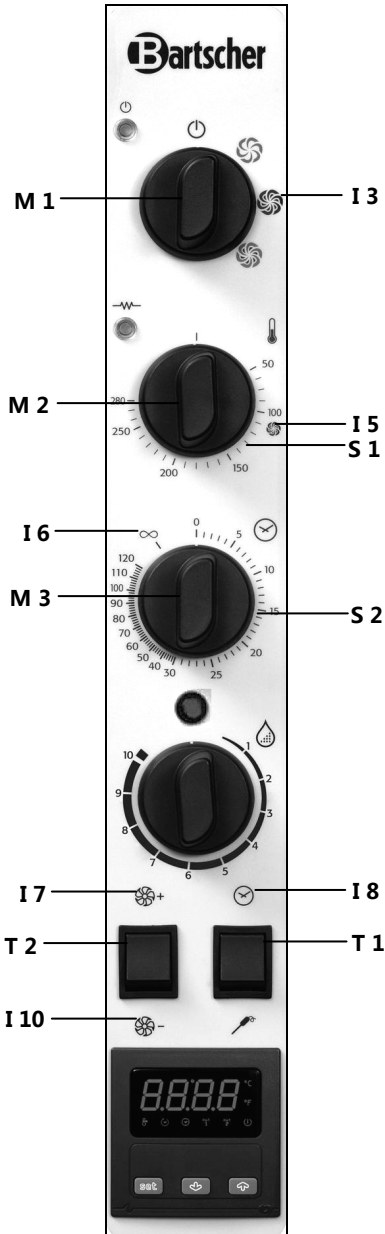
Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter T 1 sich in der Position I 8 (Aktivierung Zeit) befindet.

Garen/Backen mit Umluft und Beschwadung

Um einem Back-/Garvorgang mit **UMLUFT** Feuchtigkeit hinzuzufügen, den Drehregler **M 4** auf die gewünschte Position (1 – 10) drehen. Hierbei diesen im Uhrzeigersinn drehen, um die Beschwadung im Garraum zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu senken. In der vertikalen, nach oben zeigenden Position ist der Drehregler für Beschwadung ausgeschaltet.

Garen/Backen mit Dampf



Für die Einstellung des Backen/Garens mit **DAMPF** den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 3** drehen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Für das traditionelle Garen/Backen mit Dampf wird eine Temperatur von **110 °C** im Gerät empfohlen, die durch das Symbol **I 5** auf der Temperaturskala gekennzeichnet ist.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

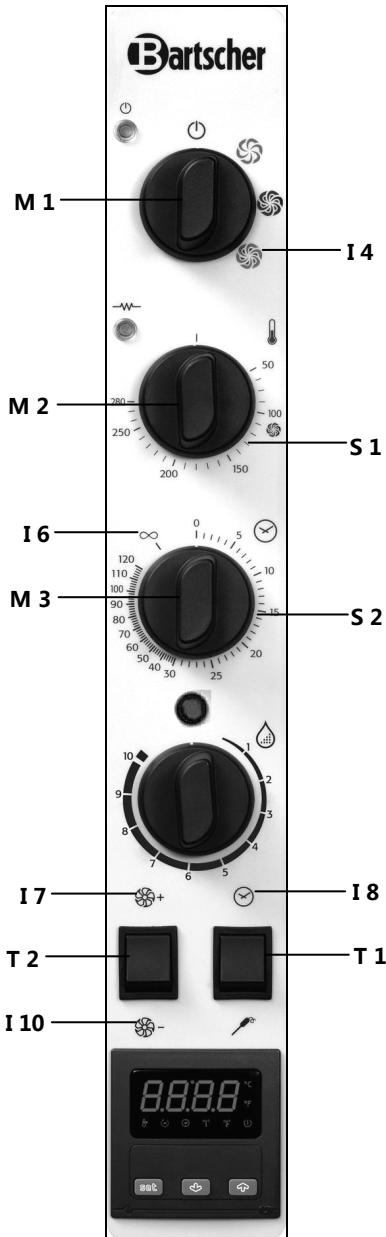
Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 2** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter **T 1 sich in der Position **I 8** (Aktivierung Zeit) befindet.**

Kombi-Dämpfen (Garen/Backen mit Umluft/Dampf)



Für die Einstellung **KOMBI-DÄMPFEN** (Garen/Backen mit Umluft/Dampf) den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 4** bringen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

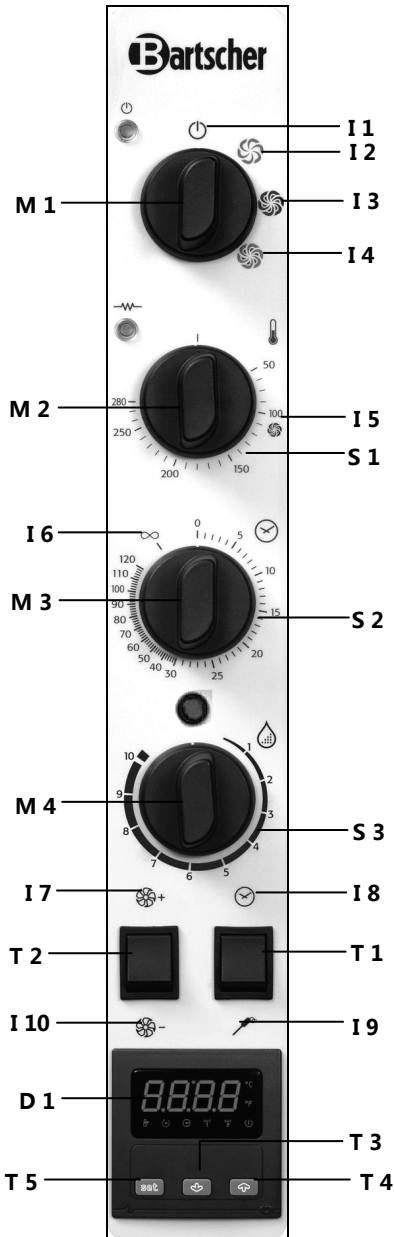
Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 2** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter T 1 sich in der Position I 8 (Aktivierung Zeit) befindet.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler



Nachdem der gewünschte Gar-/Backmodus ausgewählt und der Funktionsdrehregler auf eine der Positionen **I 2 – I 3 – I 4** gestellt wurde, stellen Sie die Temperatur ein.

Drehen Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Beim Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler den Zeitdrehregler M 3 immer auf die Position I 6 (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die anderen Parameter (Beschleunigung/ Ventilatorgeschwindigkeit) nach Wunsch einstellen.

Um den Kerntemperaturfühler zu aktivieren, bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die Position **I 9**.

Die gewünschte Kerntemperatur in der Speise über das Display **D 1**, wie folgt, wählen:

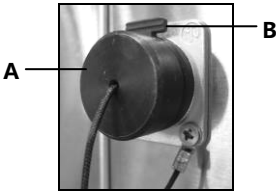
- Die **SET-Taste T 5** drücken. Das Display **D 1** blinkt.
- Die entsprechende Taste **T 3** oder **T 4** drücken, um die Kerntemperatur in der Speise zu erhöhen oder zu senken.
- Zur Bestätigung der Einstellung erneut die **SET-Taste T 5** drücken.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Inneren der Speise erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

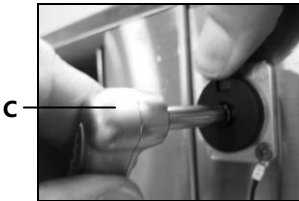
Anmerkung:

Der **Kerntemperaturfühler** wird positioniert, indem dieser in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis ihre Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

Kerntemperaturfühler befestigen/entfernen



Zum Anschluss eines Kerntemperaturfühlers ziehen Sie die Abdeckkappe **A** (Abb. links) von der Anschlussstelle an der linken oberen Seite des Gerätes ab, halten Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** gedrückt und stecken den Kerntemperaturfühler **C** in die vorgesehene Öffnung.



Lassen Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** los. Zum Entfernen erneut die rote Einraste-Vorrichtung **B** drücken, den Kerntemperaturfühler **C** herausziehen und die Einraste-Vorrichtung **B** loslassen.

Die Abdeckkappe **A** wieder befestigen.



VORSICHT!

Um Beschädigungen des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden, führen Sie diesen nur oberhalb der Glastür in das Gerät ein.

Wrasenabzug



Der Wrasenabzug hat die Funktion, die Feuchtigkeit, die sich während des Garens/Backens bildet, aus dem Garraum zu entfernen.

Den Hebel des Wrasenabzuges nach Bedarf auf eine der folgende Positionen stellen:

- links: **Geschlossen/Closed**
- rechts: **Offen/Open**

Auch bei geschlossenem Wrasenabzug besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck im Garraum, da dies immer durch den Ablass kontrolliert wird.

Für das Garen-/Backen mit **DAMPF** und **KOMBI-DÄMPFEN (UMLUFT/DAMPF)** empfehlen wir, den Hebel des Wrasenabzuges auf der Position „**Geschlossen/Closed**“ zu stellen.

Druckknopf Gasbrenner



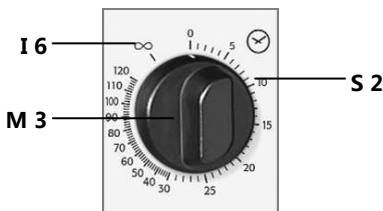
VORSICHT!

Bei einer Störung des Hauptbrenners leuchtet nach dreimaligem Zündversuch der rote Gasbrenner-Druckknopf M 5 auf der Bedienblende auf. Durch Drücken dieses Knopfes kann die Störung behoben (zurückgesetzt) werden. Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an den Kundendienst

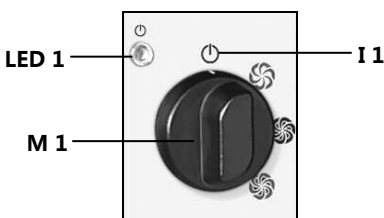
Beleuchtung des Geräteinnenraumes

Die Beleuchtung des Garraumes ist automatisiert und mit dem Betrieb des Gerätes verbunden. Am Ende des Gar-/Backzyklus (z. B. Zeitdrehregler auf „0“ oder Kerntemperatur erreicht Einstellwert) schaltet sich die Beleuchtung aus.

Gerät ausschalten



Um eine Zubereitung zu beenden, muss der Zeitdrehregler **M 3** in die Position „0“ gebracht werden (auch beim Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler).



Das Gerät ausschalten und den Drehregler **M 1** in die Position **I 1 (AUS)** bringen.

LED 1 erlischt.

5.2.5 Hinweise und Tipps



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.

Es ist nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln ist es notwendig, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett oder Säften zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen oder GN-Behältern, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, GN-Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Gerätetür zum Einführen von Lebensmitteln auszugleichen, empfehlen wir ein **Vorheizen** des Gerätes (Seite 26).

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck reinigen!

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

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

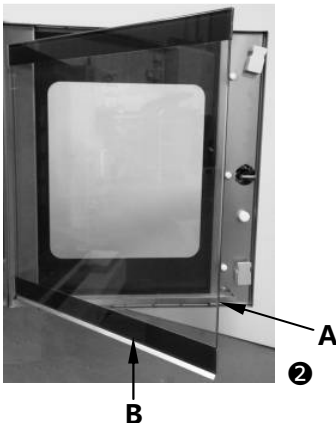
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn und Gashahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.

- Nehmen Sie die Auflageschienen aus dem Gerät und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittlrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend ab.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Glastür



- Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.
- Lösen Sie dazu die obere und untere Sperren, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 1).



- Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. 2).
- Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- Verwenden Sie **keine** scheuernden oder abreibenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Auffangrinne (A) für Kondenswasser zwischen dem Innenglas und Außenglas trocken.
- Schließen Sie das Innenglas oder setzen es nach der Reinigung wieder richtig ein (falls es abgenommen wurde) und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.



VORSICHT!

Achten Sie beim Einsetzen des Innenglases darauf, dass dieses mit der Abtropfkante (B) zum Garraum montiert wird, sonst schließt die Tür nicht dicht.

Wartung durch den Kundendienst

- **Die Gasgeräte müssen durch einen Vertragstechniker mindestens einmal pro Jahr nach Vorgabe der maßgeblichen Normen einer regelmäßigen Wartung unterzogen werden. Im Rahmen der Wartung werden eine Analyse der Verbrennungsabgase und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.**
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt sowie die Gas- und Wasserzufuhr geschlossen werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen neuen Aufstellplatz bewegen, überprüfen Sie, dass die elektrische Leitung, die Gasleitung und die Wasserzulaufleitung ordnungsgemäß abgetrennt sind.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder anderes nicht beschädigt werden.
- Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf die neue Aufstellposition platziert haben, müssen Sie sicherstellen, dass alle Elektro- Gas- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den Normen ausgeführt wurden.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Störung trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie die Gas- und Wasserzufuhr. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, überprüfen Sie die in der unten stehenden Tabelle mögliche Störungen des Gerätes.

Problem	Abhilfe
Gerät schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung prüfen. • Kontrollieren, dass der dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn geöffnet ist. • Die Sicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren. • Sicherstellen, dass die Tür des Gerätes gut verschlossen ist. • Prüfen Sie die korrekte Parametereinstellung des Gar-/ Backvorgangs. • Sicherstellen, dass das Gerät keine Fehlermeldung sendet.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen nicht einschaltet, Kundendienst kontaktieren.	
Ventilator hält während dem Betrieb an	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abschalten und warten, bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt. • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>Nur hitzebeständige Glühbirnen verwenden! Die Glühbirne wie folgt ersetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der dem Gerät vorgeschaltete allpoliger Schalter geöffnet und das Gerät abgekühlt ist. • Öffnen Sie das Innenglas der Gerätetür (Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“). • Das Schutzglas der Glühbirne abnehmen. • Die Glühbirne ersetzen.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Es kommt kein Wasser aus den Wasserschläuchen.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Kerntemperaturfühler funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Zeitdrehregler auf Position I 6 (Zeit unbegrenzt) eingestellt ist.
Falls sich die Störung nicht beheben lässt, Kundendienst kontaktieren.	

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

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