

# GHU 4110



**2819991**



**Gebrauchsanleitung**  
**4 Flammen Gasherd GHU 4110**  
**mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**  
Seiten 1 bis 24

**D/A/CH**

**Instruction manual**  
**4-burner gas stove GHU 4110**  
**with electric oven 1/1 GN with air circulation**  
from page 25 to 48

**GB/UK**

**Mode d'emploi**  
**cuisinière à gaz 4-brûleurs GHU 4110**  
**avec four électrique par convection 1/1GN**  
de page 49 à page 72

**F/B/CH**

**Gebruiksaanwijzing**  
**4-pits gasfornuis GHU 4110**  
**met elektrische heteluchtoven 1/1 GN**  
blz. 73 t/m 96

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**  
**4-palnikowa kuchnia gazowa GHU 4110**  
**z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1GN**  
strony od 97 do 120

**PL**



**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 Transportspektion

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.

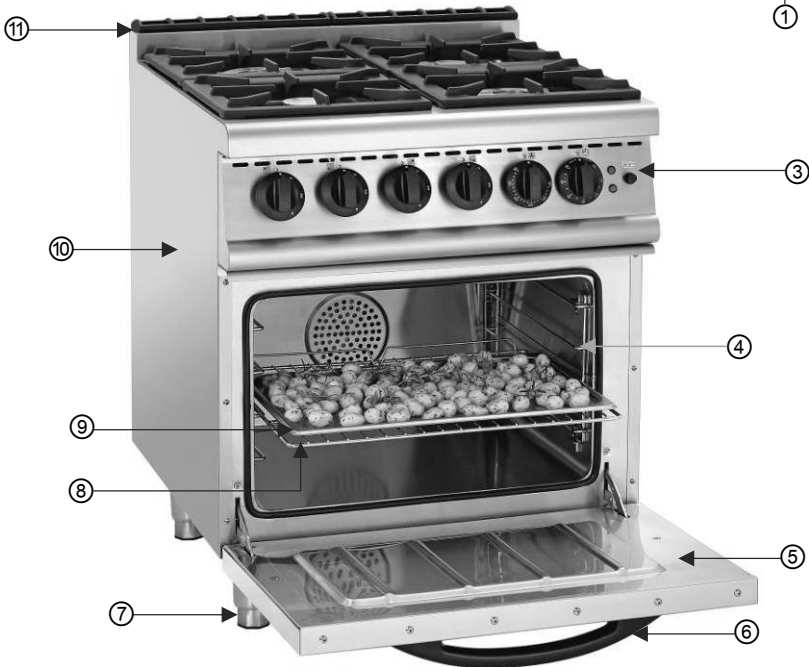
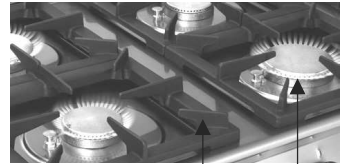
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

## 4.2 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>4 Flammen Gasherd GHU 4110 mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN</b>
Art.-Nr.:	<b>2819991</b>
Material:	CNS 18/10, schwere Gusseisenroste, Edelstahlfüße
Ausführung:	<p><b>Gasherd</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gasbrenner mit Züandsicherung</li> <li>▪ manuelle Zündung</li> <li>▪ 4 Kochstellen: 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW</li> <li>▪ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt</li> </ul> <p><b>Elektro-Umluftbackofen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ geeignet für 1/1 GN</li> <li>▪ 4 Einschübe</li> <li>▪ Wrasenabzug</li> <li>▪ Temperatureinstellbereich: 50 °C – 300 °C</li> <li>▪ Zeitschalter: 0 – 120 Minuten</li> <li>▪ Abmessungen Innenraum: B 560 x T 390 x H 340 mm</li> </ul>
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 <sub>2H</sub>	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 <sub>2E</sub>	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I <sub>3+</sub>	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II <sub>2H3+</sub>	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II <sub>2H3B/P</sub>	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)
<b>Gasbrenner 3,5 kW</b>				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
<b>Gasbrenner 7,0 kW</b>				
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



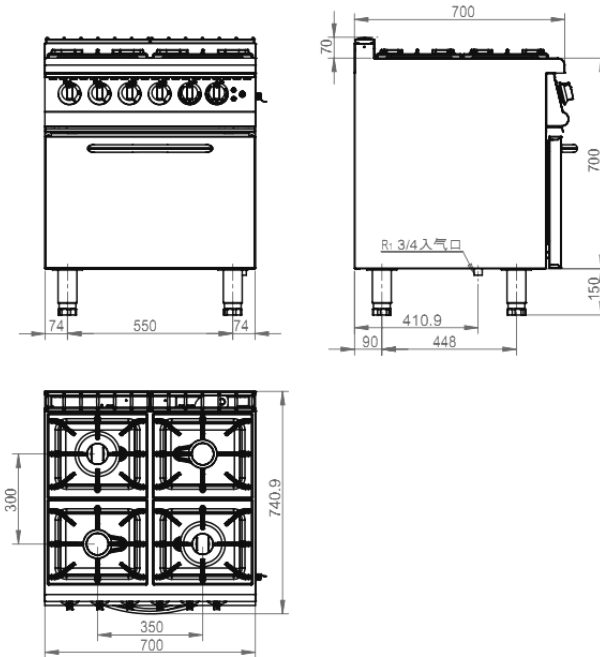
#### **VORSICHT!**

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 m<sup>3</sup>/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 mm<sup>2</sup> 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.

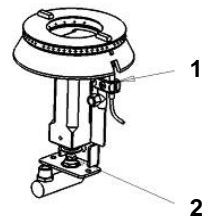
## **Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Einstellungen**



### **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**

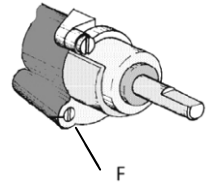
- Den Zündflammenbrenner einstellen und prüfen, ob die Flamme das Thermo- element umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (**Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 11).

## 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.

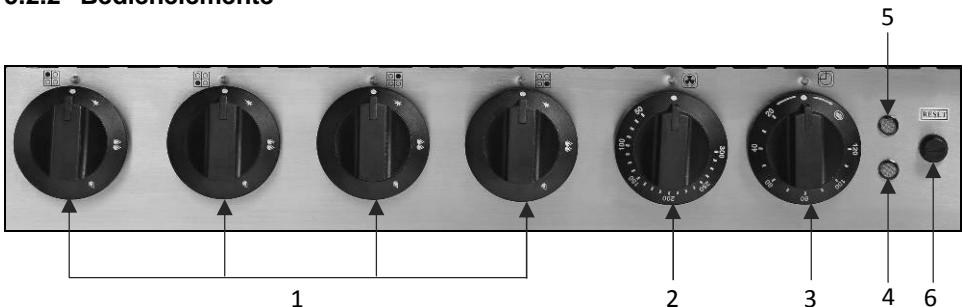
**Bewahren Sie diese immer griffbereit auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.**

**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 zugedreht 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:

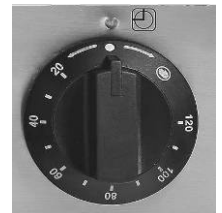
**50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.**

- 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 zudrehen 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)

**ENGLISH**

Translation of the original instruction manual

**Table of contents**

**1. Safety ..... 26**  
1.1 Safety instructions ..... 26  
1.2 Key to symbols ..... 27  
1.3 Hazard sources ..... 28  
1.4 Intended use ..... 29

**2. General information ..... 30**  
2.1 Liability and Warrantees ..... 30  
2.2 Copyright protection ..... 30  
2.3 Declaration of conformity ..... 30

**3. Transport, packaging and storage ..... 31**  
3.1 Delivery check ..... 31  
3.2 Packaging ..... 31  
3.3 Storage ..... 31

**4. Technical data ..... 32**  
4.1 Overview of parts ..... 32  
4.2 Technical specification ..... 33

**5. Installation and operation ..... 35**  
5.1 Installation instructions ..... 35  
5.1.1 Installation ..... 36  
5.1.2 Electric connection ..... 37  
5.1.3 Gas connection ..... 38  
5.2 Instructions for the user ..... 42  
5.2.1 First start-up ..... 42  
5.2.2 Operation elements ..... 42  
5.2.3 Gas stove ..... 43  
5.2.4 Electric oven ..... 44

**6. Cleaning and maintenance ..... 46**

**7. Waste disposal ..... 48**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120



**Read this instruction manual before using and keep them available at all times!**

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.

## 1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

### 1.1 Safety instructions

- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.

- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.
- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- **Never** leave the device unattended during its operation.
- Do not move the device during its operation when it is hot.
- In case of any irregularities during the operation disconnect the device from the electric power supply and cut off the gas supply (close the main gas valve). Contact the service company or the vendor.

## 1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



**DANGER!**

*This symbol highlights hazards which could lead to injury.*



**WARNING!**

*This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.*



**CAUTION!**

*This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.*



**NOTE!**

*This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.*

## 1.3 Hazard sources



### **DANGER! Electric shock hazard!**

In order to avoid electric hazard it is required to follow the safety instructions below.

- Do not use the device in case of incorrect operation, damages, or dropping on the floor.
- Periodically inspect the electric supply cable for damages. Do not use the device with the damage symptoms. In order to avoid the hazard the electric supply cable should be replaced by the service company or qualified electrician.
- Never open the device housing, Touching of live connections and wires may cause the electric shock.
- Never immerse the electric supply cable in water or other liquids.
- Never operate the device with wet or moist hands.
- Disconnect the device from the electric power supply:
  - when the device is not used,
  - in case of anomalies during operation,
  - before cleaning.
- Do not clean the device with water jets or pressure washer. Water may penetrate the housing, damage the electric elements, and cause electric shock.



### **DANGER! Suffocation hazard!**

To avoid the hazard results follow the instructions below.

- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements.



### **WARNING! Burn hazard!**

To avoid burns follow the instructions below.

- Never touch hot surfaces of the electric oven and gas burners. Use the protective clothes or gloves.
- During the device operation keep the children away.





### **WARNING! Fire hazard!**

To avoid the fire hazard follow the instructions below.

- Do not leave the device unattended when the oils or fats are heated as the ignition may occur.
- Do not place any flammable objects in the vicinity of the device.
- **NEVER extinguish the flame or fire with water, deactivate the electric oven, close the cut-off gas valve, and cover the flame with cover or fire-resistant blanket.**

## **1.4 Intended use**



### **CAUTION!**

**The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.**

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

**The gas stove with electric oven with air circulation is designed only for preparing the appropriate food.**

**Do not** use the device for heating the rooms.



### **CAUTION!**

**Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.**

**Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.**

**The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.**

## 2. General information

### 2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



#### **NOTE!**

**Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!**

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- not following the instructions for installation, operation, and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

### 2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



#### **NOTE!**

**The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.**

### 2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

### 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



#### **NOTE!**

**If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.**

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

### 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

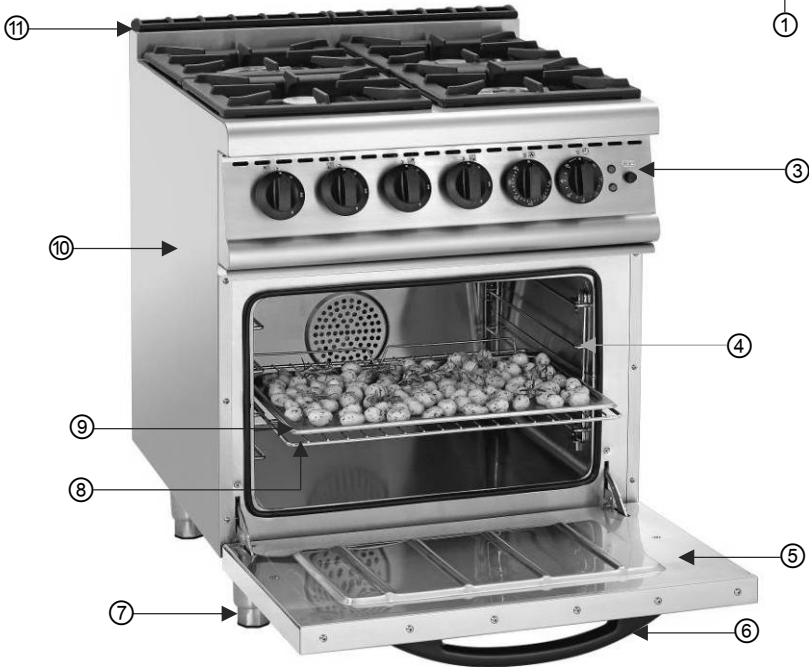
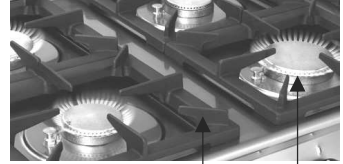
Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.  
If required refresh or renew.

## 4. Technical data

### 4.1 Overview of parts

<b>B</b>	<b>A</b>	<b>A 3,5 kW</b>
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>B 7,0 kW</b>



- ① Cast iron grate
- ② Gas burners (4)
- ③ Operation elements
- ④ Shelves guides
- ⑤ Oven door
- ⑥ Oven door handle
- ⑦ Adjustable feet
- ⑧ Grate – shelf
- ⑨ Baking tray
- ⑩ Housing
- ⑪ Steam extractor

## 4.2 Technical specification

<b>Name</b>	<b>4-burner gas stove GHU 4110 with electric oven 1/1 GN with air circulation</b>
Code-no.:	<b>2819991</b>
Material:	CrNi 18/10, heavy cast iron grate, high grade stainless steel feet
Realization:	<p><b>gas stove</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gas burners with safety pilot</li> <li>▪ manual ignition</li> <li>▪ 4 cooking fields 2 x 3.5 kW / 2 x 7.0 kW</li> <li>▪ preset to natural gas H, propane jets are enclosed</li> </ul> <p><b>electric oven with air circulation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ designed for 1/1 GN</li> <li>▪ 4 guide levels</li> <li>▪ steam extractor</li> <li>▪ temperature adjustment range: 50 °C – 300 °C</li> <li>▪ time controller 0 – 120 minutes</li> <li>▪ internal space dimensions: W 560 x D 390 x H 340 mm</li> </ul>
Gas power:	21.0 kW
Electric power supply:	3.1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions:	W 750 x D 700 x H 850-910 mm
Weight:	65.0 kg
Equipment:	2 shelves, high grade stainless steel, 2 baking trays

We reserve the right to make technical changes!

### Protective devices

#### Overheating protection



The device is equipped with the **overheating protection**.

When the temperature in the oven chamber is too high, the oven is turned off by the protection.

Leave the device for cooling down.

In order to reactivate the oven after cooling down press **RESET** button, located on the control panel. Remove the plug to do this.

## Protection of gas burners ignition

The **ignition protection** of the gas burners allows to avoid the uncontrolled gas leaks, leading to deflagration or explosions.

In case of accidental flame extinguishing (e.g. draught, spillage, etc.) the safety valve will operate and cut off the gas supply.

**Table 1 Use of gas categories and pressures in various countries**

Categories	Gas type	Gas pressure	Country
I <sub>2H</sub>	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 <sub>2E</sub>	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I <sub>3+</sub>	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II <sub>2H3+</sub>	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II <sub>2H3B/P</sub>	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

**In case of deviations from the indicated values the device must not be commissioned. The correct device operation is not possible.**

**Table 2** Properties of nozzles and burners

Gas type	Gas pressure (mbar)	Main burner nozzle (Ø mm)	Setting for primary air (mm)	Ignition burner nozzle (Ø mm)
<b>Gas burner 3.5 kW</b>				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
<b>Gas burner 7.0 kW</b>				
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 and operation

### 5.1 Installation instructions



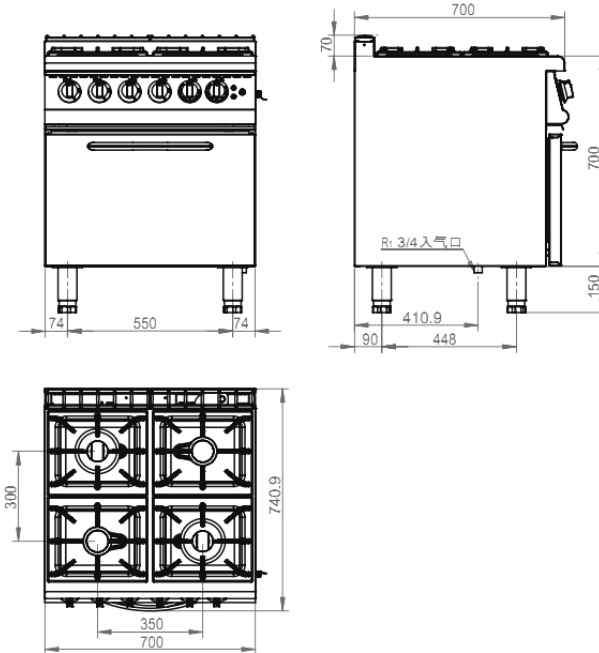
#### **CAUTION!**

**All installation, connection, and maintenance works for the device, ventilation, and combustion gas extraction devices must be performed by the qualified and authorized technician according to the valid international, national and local regulations.**

- Read through these instructions carefully before the installation and operation.
- After receiving the device make sure that it has not been damaged during transport and the package is not damaged. In case of damages or deficiency in parts it is required to inform the carrier or manufacturer immediately and specify the **article number and serial number** (on the rating plate on the right external side of the device) and attach the photographic documentation.
- Make sure that there are no elements blocking the way to the installation place through the doors, corridors, or other communication routes.
- **CAUTION:** The device may overturn during transport, which may damage the device itself, other objects or cause the injuries. Use the means appropriate for the device weight. The device should not be dragged or tilted, but lifted perpendicularly to the ground and handled in the horizontal direction.

## 5.1.1 Installation

### Dimensions required for positioning



### Installation instructions



#### CAUTION!

In order to avoid the concentration of the harmful combustion products in the installation room the device must be installed only in properly ventilated rooms according to the regulations.

- The installation room **must** consist as much air as required for appropriate combustion of gas. For appropriate combustion the intake air flux **must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW** of the rated device power (see rating plate on the device). Moreover follow the **safety regulations**.
- Air must be taken directly from outside environment through the permanently opened gaps or intake ducts connected with fresh air area.



- The device belongs to the following design type:

**A1:** The device without fans or connection for devices removing the combustion products from the rooms. The combustion air and combusted gases are mixed in the same room.

- Before positioning the device check the dimensions and exact positions of the electric and gas connections.
- Unpack the device and utilize all package material according to the valid regulations.



### **CAUTION!**

- **Never** remove the rating plate and any warning signs from the device.
- Position the device in safe place of load capacity sufficient for weight of the device with maximum load of prepared food.
- **Never** place the device on a flammable surface or one sensitive to high temperatures.
- Never place the device directly next to walls, furniture or other objects made of flammable materials. Keep a minimum distance of **200 mm** from the sides and rear. Keep a minimum distance of **600 mm** between the upper surface of the device and surfaces located above it. Proceed according to relevant fire safety regulations.
- If it is not possible to observe the above distances, apply protective measures (e.g. heat-resistant coatings) that can resist temperatures of at least **90 °C**.
- Regulate the level and height of the device with the adjustable legs. Large differences in height or level may have a negative impact on the device's functioning.

## **5.1.2 Electric connection**



### **DANGER! Electric shock hazard!**


**The device can cause injuries due to improper installation!**

**Before installation and connecting the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate).**

**Connect the device only in case of compliance!**

- Before connecting the device make sure that the voltage and frequency values on the rating plate are consistent with the existing electric installation.

**The allowable voltage deviation is  $\pm 10\%$ .**

- Connect the device to the electric installation according to the valid international, national, and local regulations.
- The device is equipped with the electric cable of type H07RN-F 5G2.5 CE14 without the plug.
- The device must be connected to the potential levelling circuit (ground).  
The connection terminal is located under the left side of the device at sign .

### 5.1.3 Gas connection



#### **WARNING!**

**The device installation and any adaptation to different gas type must be performed only according to the valid regulations and by the qualified professional personnel.**

**The device should be inspected by the professional personnel at least once a year. In case of fire immediately close the gas valve and use the appropriate fire extinguisher!**

- The device is designed and certified for operation with the gas type specified on the rating plate. Before the installation make sure that the local gas supply system (gas type and pressure) conforms to the device preset.
- The gas connection is located on the left side of the device and is marked “**GAS ENTRY**”.
- The device must be connected to the gas system only by the qualified gas installer according to the local regulations.
- In generally accessible installation locations follow the safety regulations, as well as fire and panic protection standards.
- The certified **gas cut-off valve** must be located in easily accessible place between the gas system and the device allowing for quick gas supply cutting off.
- Make sure that the gas hose does not touch hot oven parts.



#### **CAUTION!**

**After the installation make sure that the connections are properly fixed. Never use open flame for checking the tightness of the gas pipes, only the soap solution or special foaming product for leak detection.**

## Operation in case of gas consistent with the device preset

Check if the gas type specified on the rating plate conforms to the supplied gas type. Correct data are specified in **Table 1 “Use of gas categories and pressures in various countries”** on page 34.

In case of no data for the supplied gas type, gas category, or pressure for comparing with the rating plate contact the local gas supplier.



### CAUTION!

The device operates correctly only when the pressure in the gas system is in range for different gas categories specified in Table 1 “Use of gas categories and pressures in various countries” on page 34.

## Main burner control

- Activate the device according to the instructions in section 5.2.3 “Ignition of gas burners”, ignite the individual burners and see if the flame, ignition, and setting of the smallest flame operate correctly. If not, check nozzles and setting of primary air.

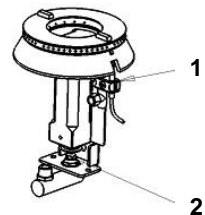
## Changing the gas type / settings



### CAUTION!

Change of gas type must be performed by the qualified gas installer.

- The device is designed and certified for operation with the gas type specified on the rating plate (natural gas).
- When required, the device should be modified by the qualified technician. In order to make modifications replace the main burner nozzles (**no. 2**) and the ignition burner (**no. 1**) and make required adjustments. The delivery range includes nozzles for LPG.



## **a) Replacement of main burner nozzle**

- In order to obtain access to the nozzles brackets remove the cast iron grates, burners covers, burners bodies, and dripping trays.
- Unscrew the fixing bolt for the primary air adjustment.
- Replace the removed nozzle with the one designed for a given gas type (nozzle data are in **Table 2 “Properties of nozzles and burners”** on page 35).
- Modify all burners according to the above instructions.

## **b) Replacement of ignition burner nozzle**

- Use 11 mm wrench to unscrew the closing bolt of the ignition burner.
- Use the flat screwdriver to remove the ignition burner nozzle.
- Replace the removed nozzle with the one designed for a given gas type and make required adjustments (nozzle data are in **Table 2 “Properties of nozzles and burners”** on page 35).
- Modify all ignition burners according to the above instructions.

## **c) Setting of primary air**

- Adjust the primary air according to **Table 2 “Properties of nozzles and burners”** on page 35).
- When the primary air is adjusted correctly the flame is stable, so there will be no interruptions when the burner is cold or back burning when the burner is hot.


## **d) Ignition burner adjustment**

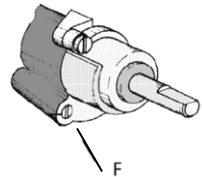
- Adjust the ignition burner and see if the flame is correct and covers the thermal element. If not, see if correct nozzles are installed (**Table 2 “Properties of nozzles and burners”** on page 35).

### e) *Setting of the smallest flame*

- After switching to the different gas type it is required to change the small flame settings for the individual burners.

Adjust it in the following way:

- Ignite the burner according to the instructions in section **5.2.3 “Ignition of gas burners”**.
- Turn the flame adjustment knob clockwise to the small flame position “”.
- Remove the adjustment knob.
- When switching **from the natural gas to LPG** the fine adjustment screw **F** (on the right) should be turned clockwise with use of small screwdriver until obtaining the required flame power.
- When switching **from PLG to the natural gas** the fine adjustment screw **F** (on the right) should be turned counterclockwise with use of small screwdriver until obtaining the required flame power.
- Replace the knob and quickly turn it from the maximum position to the minimum position and check the flame. Make sure that it still allows for correct heating of the thermal element. If not, correct it. Make adjustments for all burners.
- After the replacement or adjustment of the nozzles always make sure that the flame is blue, stable, does not separate from the burner, and there is no back burning while changing from the large flame to the small one.



### **CAUTION!**

- After switching to the different gas type always check tightness with use of appropriate spray or water with soap (**never use the open flame!**).
- After all replacement or adjustment activities reinstall all previously removed parts to make the device ready for operation.
- After the modification remove the plate with the adjustment values and replace it with the new one for the new gas type.

## 5.2 Instructions for the user



### CAUTION!

Carefully read the manual below as it includes the safety and operation instructions.

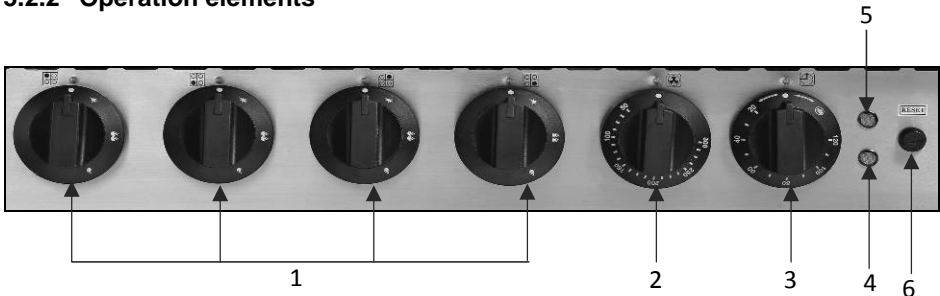
Keep the instruction in easily accessible place. When the device is transferred to the third party, this operation manual should be transferred as well.

The defective installation, operation errors and maintenance and cleaning mistakes as well as any modifications may cause the incorrect operation, damages and injuries.

### 5.2.1 First start-up

- Make sure that there are no objects left in the electric oven and on the cooking surface (equipment, package foils, manuals).
- Before the start-up carefully remove the protective foil from the device and use the lukewarm water or appropriate solvent to remove the glue residuals.
- Before the start-up check the correctness of the installation, stability, and levelling of the device, and if the electric and gas connections are correct.
- Do not cover the ventilation slots.
- The device elements removed during the installation and connecting must be replaced.
- Before the device operation clean it according to the instructions in section 6 “Cleaning and maintenance”.






### 5.2.2 Operation elements



- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Burner adjustment knob (4)       | 4. Heating indicator (orange)  |
| 2. Oven temperature controller knob | 5. Operation indicator (green) |
| 3. Oven time controller knob        | 6. RESET button                |

### 5.2.3 Gas stove

#### Ignition of burners

- Make sure that all knobs are in “●” (OFF) position.
- Open the gas valve before the device.
- In order to ignite the burner press appropriate knob and rotate it counterclockwise to the position with the ignition flame symbol .
- Hold the knob pressed for 3-4 seconds and ignite the flame with the igniter.
- Hold the knob pressed for a few more seconds to obtain the flame continuity.
- Adjust the flame as required by turning the knob towards the large flame “  



#### CAUTION!

In case of longer standstill or damage of the device close the main gas valve before the device.

#### Instructions and advices

- Avoid the flame exceeding the pot (frying pan) edge.
- When the food starts to boil reduce the flame to the lowest level so it will not be extinguished by the boiling over food.
- Never leave the device unattended during heating of fats and oils as they may ignite when overheated. There is the **fire hazard!**
- Use only pots with flat bottom.



- Place the pots on the grate in such way that the flame is located in the centre.

## 5.2.4 Electric oven

- Before starting the oven make sure that there is only the equipment provided for a given cooking/baking process inside (usually the grate – shelf on which the utensils or the baking tray with food are placed is sufficient).
- Before the operation wash all parts in warm water with the gentle washing agent.
- Connect the device to the appropriate socket and heat the empty oven at the highest temperature setting of 300 °C for at least 30 minutes. Due to heating of the insulation materials and protective substances used during the metal processing an unpleasant odour may occur, which should not take place during the further operation. After heating ventilate the room with opened oven door.
- In order to obtain the optimal cooking/baking effect select the **temperature** and **time** accordingly for each food.

### *Temperature adjustment*

- Use the temperature controller knob to select temperature for a given food. The following settings may be used:

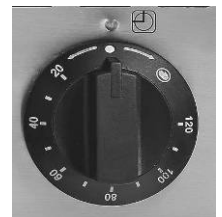
**50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.**

- The orange control light illuminates during the whole heating phase. After reaching the preset temperature the control light goes off.
- Now place the prepared food in the preheated oven.
- When the temperature in the oven drops the operation control light will come on and the device will be reheated to the preset temperature.
- The fan assuring the uniform distribution of hot air in the oven operates for the whole time.




### *Time setting*

- The device is equipped with the time setting function. The operation time may be adapted to the prepared food with use of time controller knob in range of 20 – 120 minutes.
- After that time the oven turns off and the food may be removed from the chamber.





- When it is not required to set the specified operation time for the oven, use the position for the continuous operation . Observe the baking process and turn the device off when the food is prepared.



## CAUTION!

When the oven is not used, turn the function selection knob to position “•“ (OFF).

### Levels

- There are **4 levels** available in the oven:

**1 bottom level, 2 middle levels,  
1 top level.**

- The best results are obtained for the middle levels.



- In order to assure the sufficient air circulation leave the distance of at least 40 mm between the food placed on the shelves.

### Instructions and advices

- Due to sizes of food and use of various utensils from various materials of various thickness (ceramics, glass, aluminium, steel) there may be deviations from times specified in the recipes.
- In case of delicate food or prepared with use of raising agents avoid opening the oven door to keep the internal temperature stable.
- In order to save energy during long cooking/baking processes the oven may be turned off a few minutes earlier than specified in the recipe and do not open the oven door to use the remaining heat.

## 6. Cleaning and maintenance



### CAUTION!

Before cleaning disconnect the electric power supply (pull the plug!), close the main gas valve, and wait for the device to cool down.

The device is not designed for flushing with direct water jet.

Therefore do not use the pressurized jet for cleaning the device!

Protect the device from the water penetration.

### Cleaning instructions



### NOTE!

In order to assure reliable operation, hygiene and efficiency the device should be cleaned everyday after work.

#### ***Gas cooking surface***

- Remove the cast iron grate, burners covers, and dripping trays from the device.
- Wash those parts with soft cloth or sponge moistened with warm water. It is possible to use the neutral washing agent when required. Rinse in clean water and dry.
- After cleaning the burners covers and grates replace them in appropriate places.

#### ***Accessories***

- Remove the baking tray and shelf from the oven. Wash them in warm water with the gentle washing agent. Rinse in clean water and dry thoroughly.

#### ***Electric oven***

- The oven interior and the shelves guides should be thoroughly cleaned with soft cloth or sponge and the washing agent for the stainless steel. Thoroughly rinse with warm water, paying attention to not to leave any washing agent residuals. Then dry the oven interior and the shelves guides.
- Do not use any abrasive clothes or other products which may damage the oven surfaces.

### **Housing**

- Clean the oven housing and door every day with use of lukewarm water and soap. Then thoroughly rinse and wipe them dry.
- Clean the stainless steel surfaces (housing, cooking surface, and oven door) with the special **agents for the stainless steel** only; inappropriate agents may cause corrosion of the device. Follow the producer's instructions on the packages of the cleaning agents.
- Do not use any steel fibres, wire brushes, or steel scrapers for cleaning the device, as it may cause depositing of iron particles, oxidation of which may cause rusty spots.
- **Do not** use the agents containing chlorine (bleachers, hydrochloric acid, etc.).
- After cleaning dry and polish the surface with soft and dry loth.

### **Maintenance instructions**



#### **CAUTION!**

**In order to assure safe operation the device should be regularly (at least once a year) inspected by the authorized professional company.**

**We recommend to sign the maintenance contract.**

- Periodically (at least once a year) order the device inspection to the qualified and authorized electrician and gas technician.
- Before any maintenance works disconnect the device from the electric and gas supply sources. Let the device cool down.
- Before moving the device to a new location make sure that it is correctly disconnected from the electric and gas systems. After placing the device in a new location and before use order realization of the electric and gas connections according to the valid regulations to the qualified and authorized electrician and gas technician.
- Periodically check the operation correctness of all control and protective elements.
- Check correctness of the burner ignition and operation after setting the smallest flame.
- Control the gas system tightness.
- Periodically check the connection cable for the damages. Do not operate the device with the damaged supply cable. In order to avoid the hazard the electric supply cable should be replaced by the qualified electrician.

## 7. Waste disposal

### Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



#### **WARNING!**

**To exclude any abuse and the dangers involved make the device unfit for use before disposal. To do this, disconnect the device from the electric and gas supply sources. Disconnect the supply cable from the device.**



#### **CAUTION!**



**For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120

**FRANÇAIS**

**Traduction du mode d'emploi original**

**Table des matières**

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>50</b>
1.1 Consignes de sécurité .....	50
1.2 Explication des symboles .....	51
1.3 Sources de danger .....	52
1.4 Utilisation conforme.....	53
<b>2. Généralités.....</b>	<b>54</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	54
2.2 Protection des droits d'auteur.....	54
2.3 Déclaration de conformité.....	54
<b>3. Transport, emballage et stockage .....</b>	<b>55</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	55
3.2 Emballage .....	55
3.3 Stockage .....	55
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>56</b>
4.1 Aperçu des composants .....	56
4.2 Indications techniques .....	57
<b>5. Installation et utilisation .....</b>	<b>59</b>
5.1 Indications pour l'installateur .....	59
5.1.1 Installation .....	60
5.1.2 Raccordements électriques.....	61
5.1.3 Raccordement au gaz .....	62
5.2 Indications pour l'utilisateur .....	66
5.2.1 Première utilisation.....	66
5.2.2 Eléments de commande.....	66
5.2.3 Surface de cuisson au gaz .....	67
5.2.4 Four électrique .....	68
<b>6. Nettoyage et maintenance.....</b>	<b>70</b>
<b>7. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>72</b>

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

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



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Consignes de sécurité

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant. Celles-ci peuvent être dangereuses pour l'utilisateur et pour autrui, ou causer des dommages à l'appareil, ainsi que la perte du droit de garantie.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.
- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne **jamais** laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne ou tant qu'il est chaud.
- En cas de survenue de problèmes lors du fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et couper l'arrivée du gaz (fermer la vanne principale de gaz). Informer nos services ou contacter le vendeur.

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER!**

*Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.*



**AVERTISSEMENT!**

*Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.*



**ATTENTION!**

*Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.*



**INDICATION!**

*Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.*

## 1.3 Sources de danger



### **DANGER Danger de mort par électrocution**

Afin d'éviter les risques d'électrocution, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a été renversé.
- Vérifier régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas abîmé. Ne pas utiliser l'appareil s'il porte des traces d'endommagement. Afin d'éviter tout danger, confier le remplacement du câble endommagé à un atelier de réparation ou à un électricien qualifié.
- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil et ne jamais toucher le câble ou le raccord s'ils sont sous tension, en raison des risques d'électrocution.
- Ne jamais immerger le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique :
  - si l'appareil n'est pas utilisé,
  - en cas de défaillances durant son utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil. L'eau peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager les composants électriques, et par conséquent provoquer des risques d'électrocution.



### **DANGER! Risques d'étouffement !**

Afin d'éviter ce risque, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas laisser les enfants avoir accès aux matériaux d'emballage comme les sacs en plastique et les éléments en polystyrène.



### **AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !**

Afin d'éviter les brûlures, veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes ou brûlantes du four électrique et des brûleurs à gaz. Utilisez un torchon de cuisine ou des gants de protection.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, les enfants **ne doivent pas** s'en approcher ni jouer à proximité.





## **AVERTISSEMENT ! Risques d'incendie !**

Afin d'éviter les risques d'incendie, veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque de l'huile ou des graisses sont chauffées car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne laisser aucun objet inflammable à proximité de l'appareil.
- **NE JAMAIS éteindre des flammes ou un incendie avec de l'eau, éteindre le four électrique, fermer la vanne de gaz principale et étouffer les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**

### **1.4 Utilisation conforme**



#### **ATTENTION!**

**L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.**

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

**La cuisinière à gaz avec four électrique à convection est destinée uniquement à la préparation de plats appropriés.**

L'appareil **ne doit pas** être utilisé pour chauffer un local.



#### **ATTENTION!**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.**

**Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION!**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- non respect des indications concernant l'installation, l'utilisation et le nettoyage;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION!**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### INDICATION!

**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

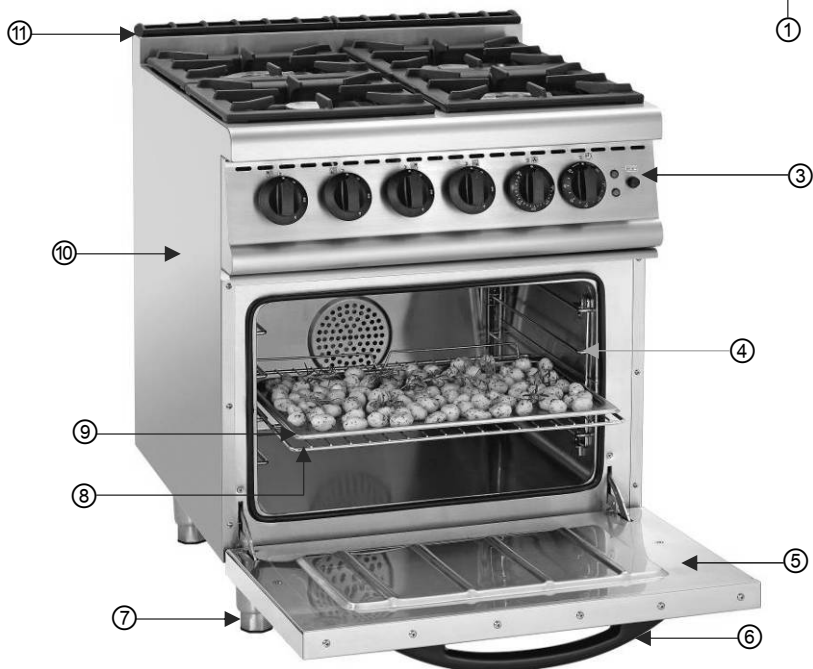
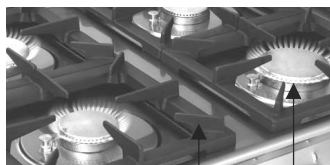
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Éviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.  
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Données techniques

### 4.1 Aperçu des composants

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



- ① Grilles en fonte
- ② Brûleur à gaz (4)
- ③ Éléments de commande
- ④ Rails des grilles
- ⑤ Porte du four
- ⑥ Poignée de la porte du four
- ⑦ Pieds de hauteur réglable
- ⑧ Grille de four
- ⑨ Bac de cuisson
- ⑩ Enceinte
- ⑪ Evacuation de la vapeur

## 4.2 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Cuisinière à gaz 4-brûleurs GHU 4110 avec four électrique à convection 1/1GN</b>
Code-No.:	<b>2819991</b>
Matériaux :	CrNi 18/10, grilles lourde en fonte, pieds en inox
Conception :	<p><b>cuisinière à gaz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ brûleurs à gaz avec sécurité d'allumage</li> <li>▪ allumage manuel</li> <li>▪ 4 zones de cuisson 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW</li> <li>▪ réglée au gaz naturel H, buses pour le propane dans le lot</li> </ul> <p><b>four électrique à convection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ adapté aux 1/1 GN</li> <li>▪ 4 niveaux de cuisson</li> <li>▪ évacuation de la vapeur</li> <li>▪ plage réglable des températures : 50 °C – 300 °C</li> <li>▪ minuteur 0 - 120 minutes</li> <li>▪ dimensions de l'espace intérieur: L 560 x P 390 x H 340 mm</li> </ul>
Puissance d'alimentation du gaz :	21,0 kW
Valeurs de l'alimentation électrique :	3,1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil :	L 750 x P 700 x H 850-910 mm
Masse :	65,0 kg
Accessoires :	2 grilles de four, inox, 2 bacs de cuisson

Sous réserve de modifications !

### Systèmes de sécurité

#### Sécurité contre la surchauffe



L'appareil est équipé d'une **sécurité contre la surchauffe**.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson du four est trop élevée, la sécurité contre la surchauffe se déclenche et éteint automatiquement le four. Laisser alors l'appareil refroidir.

Afin de remettre le four en marche, après extinction de l'appareil, presser sur la touche **RESET** se trouvant sur le panneau de commande. A cette fin, veuillez enlever le cache.

## Sécurité d'allumage des brûleurs à gaz

La **sécurité d'allumage** des brûleurs à gaz permet d'éviter une fuite incontrôlée du gaz, et donc une déflagration ou une explosion.

Lorsque la flamme est éteinte de manière incontrôlée (par exemple, un courant d'air, le débordement de liquides, etc.) la vanne de sécurité se ferme automatiquement et coupe l'arrivée du gaz.

**Tableau 1** application des catégories de gaz et valeurs de pression du gaz selon les pays d'utilisation

Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz	Pays
I <sub>2H</sub>	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 <sub>2E</sub>	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I <sub>3+</sub>	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II <sub>2H3+</sub>	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II <sub>2H3B/P</sub>	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

En cas de **différences** avec les valeurs indiquées, il n'est pas possible de préparer de manière appropriée l'appareil à l'exploitation.

Le fonctionnement correct de l'appareil n'est alors pas possible.

**Tableau 2** Caractéristiques des buses et brûleurs

Type de gaz	Pression de gaz (mbar)	Buse du brûleur principal (Ø mm)	Réglage de l'air primaire (mm)	Buse de la veilleuse (Ø mm)
<b>Brûleur à gaz 3,5 kW</b>				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
<b>Brûleur à gaz 7,0 kW</b>				
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 et utilisation

### 5.1 Indications pour l'installateur



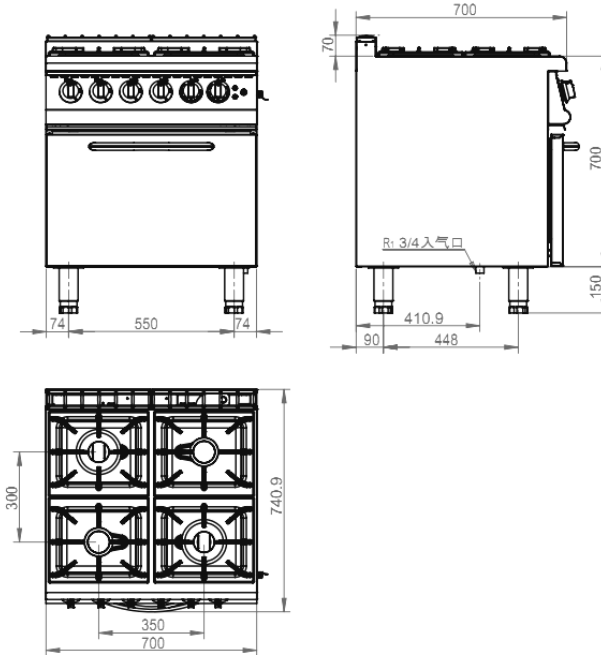
#### ATTENTION!

**Tous les travaux de connexions, d'installation et de maintenance liés à l'appareil, aux équipements de ventilation et d'évacuation peuvent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et en conformité avec les lois internationales, nationales et locales en vigueur pour le pays d'installation.**

- Avant de commencer les travaux d'installation et l'exploitation de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
- Après réception de l'appareil assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages dus au transport, et que l'emballage n'a pas été endommagé. S'il est endommagé ou si certaines pièces manquent, avertissez immédiatement la société d'expédition ou le vendeur et précisez le **n° d'art. et le n° de série** (situé sur la plaque signalétique sur le côté extérieur droit de l'appareil) et joignez une documentation photographique.
- Assurez-vous que sur le chemin vers le lieu d'installation, au niveau des portes, des couloirs et autres voies de communication, il n'y ait pas d'éléments gênant le passage.
- **ATTENTION** : Lors du transport de l'appareil, celui-ci peut être renversée, ce qui peut causer des dommages matériels ou corporels. Il convient de prendre des mesures appropriées à la masse de l'appareil. Ne tirez pas et n'inclinez pas l'appareil, mais levez-le perpendiculaire au sol et déplacez-le horizontalement.

## 5.1.1 Installation

### Dimensions nécessaires lors de l'installation



### Conseils d'installation



#### ATTENTION!

Afin d'éviter les concentrations de produits de combustion nocifs pour la santé dans la pièce où est installé l'appareil et conformément aux normes en vigueur, l'appareil doit être installé et utilisé uniquement dans un local bien ventilé.

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit contenir** autant d'air qu'il est nécessaire pour la combustion du gaz et **ne peut être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW** de la puissance nominale de l'appareil (voir plaquette informative sur l'appareil). De plus, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail .
- L'air doit être amené directement de l'extérieur par une ouverture permanente ou par un canal de ventilation relié à un apport d'air frais.



- Cet appareil appartient au type de construction suivant :
  - A1:** Appareil sans ventilateurs ni connexion à un système d'évacuation, ni aucun autre dispositif pour évacuer les produits de combustion des locaux. L'air de combustion et les gaz brûlés sont mélangés dans le même local.
- Avant l'installation de l'appareil, veuillez en vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques et au gaz.
- Déballez l'appareil et éliminez tous les matériaux d'emballage dans le respect des règlements en vigueur.



### **ATTENTION !**

- Ne **jamais** retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.
- Placer l'appareil à un endroit sûr, sur un sol égal, de résistance suffisante pour supporter le poids de l'appareil lorsque celui-ci est chargé du poids maximal des plats en cours de préparation.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil directement à côté de murs, murets, meubles ou tout autre objet conçu dans des matériaux inflammables. Conserver un espace d'au moins **200 mm** des parois latérales et de l'arrière du four. Conserver un espace minimum de **600 mm** entre la surface supérieure de l'appareil et tout objet placé au-dessus. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Si le respect de ces espacements n'est pas possible, appliquer une protection sur les éléments (ex. : un film protecteur conçu dans un matériau résistant aux températures élevées), résistante à une température d'au moins **90 °C**.
- Régler le niveau et la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds à vérins. De grandes différences de hauteur ou une trop forte inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

## **5.1.2 Raccordements électriques**



### **DANGER ! Risques d'électrocution !**


**En cas de fonctionnement incorrect, l'installation électrique de l'appareil peut provoquer des blessures!**

**Avant de procéder à l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaquette informative).**

**Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité totale!**

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension électrique et de fréquence se trouvant sur la plaquette informative correspondent aux données du réseau électrique existant.

**Une tolérance de  $\pm 10\%$  de différence de tension est tolérée.**

- L'appareil est équipé d'un cordon électrique H07RN-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> sans fiche. La connexion à l'installation d'alimentation électrique doit être effectuée conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié au circuit de compensation de potentiels. Le bornier est situé à l'arrière sous le signe .

### 5.1.3 Raccordement au gaz



#### AVERTISSEMENT !

**L'installation de l'appareil et toute conversion ou adaptation éventuelles à un autre type de gaz ne peuvent être effectuées que conformément à la réglementation en vigueur et par un personnel qualifié.**

**Au moins une fois par an, l'appareil doit être vérifié par un personnel qualifié. En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet de gaz et utiliser un extincteur approprié !**

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz figurant sur la plaque signalétique. Avant l'installation, vérifier que le réseau local d'alimentation en gaz (type et pression du gaz) est adapté à l'appareil.
- La prise de raccord au gaz est en bas sur le côté droit de l'appareil et elle est signalée par une plaque portant l'inscription „**GAS (GAZ ENTRY)**“.
- Le raccordement au gaz ne peut être effectué que par un installateur de gaz qualifié, tout en tenant compte des réglementations locales.
- Lorsque l'appareil est installé dans une zone accessible au public, respectez les consignes d'hygiène et de sécurité ainsi que les normes de protection anti-incendie et anti-panique.
- Une **vanne de coupure de gaz** agréée doit être située dans un endroit facilement accessible entre le système d'alimentation en gaz et l'appareil afin de pouvoir fermer rapidement l'alimentation en gaz le cas échéant.
- Assurez-vous qu'un flexible de gaz ne touchera pas les parties brûlantes du four.



#### ATTENTION !

**Après l'installation, vérifiez que les raccords sont bien serrés. Pour vérifier l'étanchéité dans les raccords de gaz, n'utilisez jamais une flamme, mais utilisez toujours une solution de savon ou un produit moussant adapté.**

## Utilisation dans le cas d'un gaz dont le type est conforme avec les réglages de l'appareil

Vérifiez si le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique est compatible avec le type de gaz fourni au site d'installation. Les données pertinentes sont présentées dans le **tableau 1 „type de gaz et pression de gaz selon les pays d'utilisation“** à la page 58.

En l'absence de données à des fins de comparaison avec la plaque signalétique et concernant la catégorie, le type et la pression du gaz d'alimentation, veuillez contacter votre fournisseur local de gaz.



### AVERTISSEMENT !

**L'appareil fonctionne correctement uniquement lorsque la valeur de pression du gaz est comprise dans la plage des valeurs selon les différentes catégories de gaz figurant dans le tableau 1 „Type et pression de gaz et de gaz selon les pays d'utilisation“ à la page 58.**

### *Contrôle du brûleur principal*

- Mettre l'appareil en marche selon les recommandations figurant dans la Section **5.2.3 „Allumage des brûleurs à gaz“**, allumer les brûleurs les uns après les autres et vérifier si la flamme de veilleuse, l'allumage et le réglage de la plus petite flamme fonctionnent correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifier les buses et le réglage de l'air primaire.

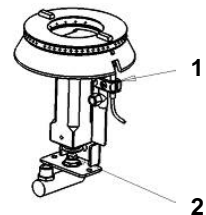
## Conversion pour un autre type de gaz / paramètres requis



### AVERTISSEMENT !

**La conversion à des types de gaz autres que le type pour lequel le brûleur a été adapté ne peut être effectuée que par un installateur de gaz qualifié.**

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz naturel).
- Si nécessaire, l'appareil doit être converti par un spécialiste. Afin de le convertir, il faut échanger les buses principales de brûleur (2, sur la fig. de droite) puis la veilleuse (1, sur la fig. de droite) et faire les ajustements appropriés. Les buses pour la conversion au GPL sont comprises dans la livraison.



## **a) Remplacement de la buse principale du brûleur**

- Pour accéder au support de buse, retirez la grille en fonte, retirez le couvercle du brûleur, le corps du brûleur et le bac de récupération.
- Desserrer la vis de fixation pour la régulation de l'air primaire.
- Remplacer la buse démontée par la buse prévue pour le type approprié de gaz (les données concernant les buses se trouvent sur le tableau 2 „**Caractéristiques des buses et des brûleurs**“, page 59).
- Conformément aux indications ci-dessus, remplacer les buses de tous les brûleurs.

## **b) Remplacement de la buse de la veilleuse**

- A l'aide d'une clé 11 mm desserrer la vis de fermeture de la veilleuse.
- A l'aide d'un tournevis plat, dévisser la buse de la veilleuse.
- Visser la buse appropriée au type donné de gaz, éventuellement effectuer le réglage (les données des buses se trouvent dans le **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).
- Conformément aux indications ci-dessus, remplacer les buses de toutes les veilleuses.

## **c) Réglage de l'air primaire**

- L'air primaire doit être réglé en accord avec les données du **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).
- Si l'air primaire a été réglé correctement, la flamme brûle de manière stable, et il ne peut donc y avoir aucune extinction même momentanée de la flamme lorsque le brûleur est froid, et aucun retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.


## **d) Réglage de la veilleuse**

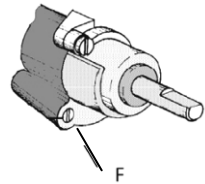
- Régler la veilleuse et vérifier si la flamme brûle sans interruptions et de manière stable, et si elle entoure tout l'élément thermique. S'il en est autrement, vérifier si des buses adéquates ont été posées (**tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).

### e) Réglage de la réduction de la flamme

- Après avoir modifié le type de gaz, il est nécessaire de changer les réglages de la petite flamme pour chaque brûleur.

Effectuer le réglage de la manière suivante :

- allumer le brûleur selon les indications figurant au point **5.2.3 „allumage des brûleurs à gaz“**.
- tourner la molette de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à la position de la plus petite flamme „“.
- Retirer la molette de réglage de la broche de la valve.
- En cas de modification du **gaz naturel au GPL**, tourner la vis de réglage fin **F** (fig. de droite) avec un petit tournevis dans le sens horaire jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée
- En cas de modification du **GPL au gaz naturel**, tourner la vis de réglage fin **F** (fig. de droite) avec un petit tournevis dans le sens antihoraire jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée
- Replacer ensuite la molette de réglage et la tourner rapidement de la position de flamme maximale à la position minimale et vérifier si le réglage est suffisant, et que la flamme permet de maintenir chauffé l'élément thermique. Dans le cas contraire, corriger le réglage de la petite flamme.
- Après le remplacement des buses ou après leur réglage, toujours s'assurer que la flamme a une couleur bleutée, qu'elle brûle de manière stable, qu'elle ne saute pas du brûleur et qu'il n'y a pas de retour de flamme lors du changement de position de grande à petite flamme.



### ATTENTION !

- Après modification pour un autre type de gaz, vérifier l'étanchéité de l'installation à l'aide d'un spray spécial ou avec une solution d'eau et de savon (**ne jamais utiliser de flamme !**).
- Après avoir effectué les changements ou les réglages voulus sur l'appareil, remonter toutes les pièces démontées préalablement, afin que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Après modification du type de gaz, retirer l'ancienne étiquette contenant les valeurs de réglage et la remplacer par une nouvelle étiquette comprenant les valeurs pour le nouveau type de gaz.

## 5.2 Indications pour l'utilisateur



### ATTENTION!

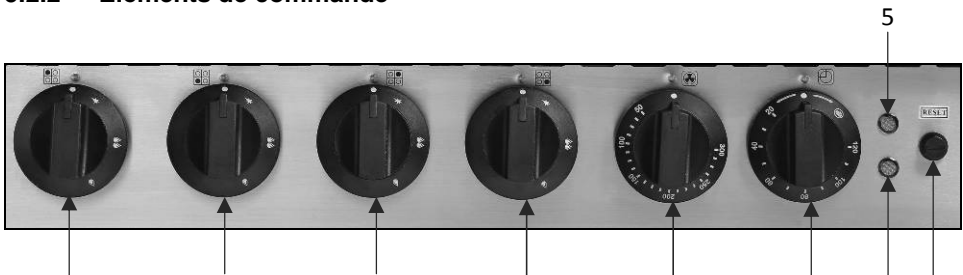
Lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous, car il contient des indications importantes sur la sécurité et sur l'utilisation de l'appareil. Conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment. Lorsque l'appareil est confié à une personne tierce, ce mode d'emploi doit alors également être confié avec l'appareil.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien, de nettoyage ou d'éventuelles modifications peuvent être la cause d'un mauvais fonctionnement de l'appareil, de dégâts ou de blessures.

### 5.2.1 Première utilisation

- S'assurer qu'aucun objet n'est resté à l'intérieur du four électrique ou sur la surface de cuisson (équipement, film d'emballage, mode d'emploi).
- Avant d'allumer l'appareil, retirer délicatement le film de protection et éliminer tous les restes de colle à l'aide d'eau tiède et de savon ou d'un dissolvant approprié.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier si l'installation est correcte, vérifier la stabilité et la mise à niveau de l'appareil ainsi que la réalisation correcte des raccordements de l'électricité et du gaz.
- Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation.
- Les éléments de l'appareil qui auraient pu éventuellement être démontés durant l'installation et la réalisation des raccordements doivent être remontés sur l'appareil.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, nettoyez-le conformément aux indications figurant au point 6 „Nettoyage et conservation“.

### 5.2.2 Eléments de commande



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Molettes de réglage des brûleurs (4)      | 4. Témoin de chauffe (orange)      |
| 2. Molette de réglage de température du four | 5. Témoin de fonctionnement (vert) |
| 3. Molette du minuteur du four               | 6. Touche <b>RESET</b>             |

## 5.2.3 Surface de cuisson au gaz

### Allumage des brûleurs

- S'assurer que toutes les molettes sont en position „●“ (OFF).
- Ouvrir la valve d'arrivée du gaz à l'avant de l'appareil.
- Pour allumer un brûleur, appuyer sur la molette correspondante et la tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position du symbole de flamme d'allumage „★“.
- Maintenir la molette enfoncée 3 à 4 secondes et allumer la flamme avec un briquet.
- Maintenir encore la molette enfoncée quelques secondes afin que la flamme reste allumée en permanence.
- Régler la taille de la flamme désirée en tournant la molette dans le sens correspondant au réglage grande flamme „▲▲“ ou petite flamme „▲“. La molette doit toujours se trouver entre ces deux positions, jamais entre la position grande flamme „▲▲“ et la position „●“ (OFF).
- Pour éteindre le brûleur, placer la molette en position „●“ (OFF).
- En fin de journée, fermer la valve d'alimentation en gaz.

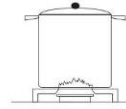
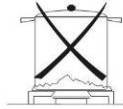


### ATTENTION !

Si l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période ou s'il est endommagé, veuillez fermer la vanne principale de gaz externe à l'appareil.

### Indications et conseils

- Eviter que la flamme ne déborde de la casserole (ou de la poêle).
- Lorsque les aliments commencent à cuire, réduire la taille de la flamme au niveau minimal afin d'éviter que la flamme ne soit éteinte par des liquides débordant du récipient.
- Durant la cuisson de graisses et d'huiles, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe, ces liquides peuvent d'enflammer. Risque **d'incendie!**
- N'utiliser que des récipients à fond plat pour la cuisson.



- Placer les récipients de cuisson sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au centre.

## 5.2.4 Four électrique

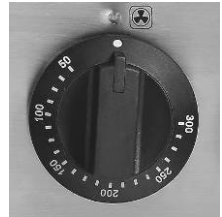
- Avant d'allumer le four, s'assurer qu'à l'intérieur ne se trouve que l'équipement destiné à la cuisson (normalement, la grille de four sur laquelle sont placés les récipients de cuisson après préchauffage du four suffit).
- Avant de commencer à utiliser le four, le nettoyer à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- Brancher l'appareil à une prise adaptée et chauffer le four vide au réglage maximal de température 300 °C pendant au moins 30 min. L'éc hauffement des matériaux isolants et des substances de protection qui sont utilisées lors de la fabrication peut provoquer des odeurs nauséabondes, mais ce phénomène ne se répètera pas par la suite. Après avoir chauffé le four de cette manière, ventiler le local en laissant la porte du four ouverte.
- Afin d'obtenir des effets de cuisson optimaux pour chaque plat, il convient de choisir la **température et la durée** appropriées de fonctionnement du four. .

### *Réglage de la température*

- A l'aide de la molette de réglage de la température; régler la température appropriée au plat. Les réglages suivants sont possibles :

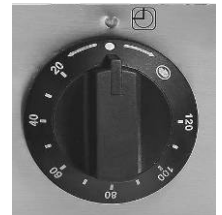
**50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.**

- Le témoin orange s'allume pendant toute la phase de chauffage. Après avoir atteint la température de réglage, le témoin s'éteint.
- Vous pouvez placer les plats préparés dans le four préchauffé.
- Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, alors le témoin orange s'allume à nouveau et l'appareil se remet à chauffer jusqu'à la température de réglage.
- Le ventilateur tourne pendant toute la durée de fonctionnement afin d'assurer une répartition homogène de l'air chaud dans le four.




### *Réglage de la durée*

- L'appareil est équipé d'un minuteur. Le temps de fonctionnement du four peut être adapté à un plat donné à l'aide de la molette du minuteur dans une plage de 20 à 120 minutes.
- Lorsque le temps de réglage de la cuisson s'est écoulé, le four s'éteint et vous pouvez sortir le plat de la chambre de cuisson.





- Si aucune durée de fonctionnement du four n'est exigée, tourner la molette du minuteur en position de fonctionnement continu . Il faut alors observer la cuisson et éteindre l'appareil lorsque le plat est prêt.



## ATTENTION !

**Si vous avez terminé d'utiliser le four, tourner la molette de mode de fonction en position „●“ (OFF).**

### *Niveaux*

- Dans le four **4 niveaux** sont disponibles :  
**1 bas, 2 intermédiaires, 1 haut.**
- On obtient les meilleurs résultats sur les niveaux intermédiaires.



- Afin d'assurer une circulation d'air suffisante, conserver un écart d'au moins 40 mm entre les plats se trouvant sur différents niveaux.

### **Indications et conseils**

- En fonction de la taille des portions de nourriture et de l'épaisseur des matériaux des récipients utilisés pour la cuisson (céramique, verre, aluminium, inox), des différences peuvent apparaître par rapport aux durées de cuisson fournies dans les recettes.
- Dans le cas d'aliments délicats et de plats préparés à base de levures, éviter l'ouverture de la porte du four pour garder une température interne permanente et stable.
- Afin de réaliser des économies d'énergie, lors de cuissons longues, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant le temps prévu dans la recette, en gardant la porte fermée afin de maintenir et d'utiliser la chaleur restante à l'intérieur de l'appareil.

## 6. Nettoyage et maintenance



### ATTENTION !

Avant le nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!), fermez la vanne principale de gaz et attendez que l'appareil refroidisse.

L'appareil n'est pas prévu pour être rincé directement par un jet d'eau.

Par conséquent, ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression !

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

### Indications concernant le nettoyage



### INDICATION !

Afin de garantir un fonctionnement et une performance fiables ainsi que de bonnes conditions d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après le travail.

#### *La plaque de cuisson au gaz*

- Retirer les grilles en fonte de l'appareil, les couvercles des brûleurs et les bacs de récupération.
- Nettoyer ces parties de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Au besoin, il est possible d'utiliser un produit neutre nettoyant. Rincer à l'eau claire et sécher complètement.
- Après le nettoyage des couvercles de brûleurs, des bacs de récupération et des grille de support en fonte, replacer tous les éléments aux endroits appropriés.

#### *Accessoires*

- Retirer le bac de cuisson et les grilles du four. Les nettoyer avec de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire puis sécher les accessoires complètement.

#### *Four électrique*

- L'intérieur du four et les rails des grilles doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau chaude et un détergent conçu pour l'acier inoxydable. Rincez abondamment avec de l'eau chaude, en faisant attention à ne laisser aucun résidu de détergent. Puis sécher l'intérieur du four et les rails des grilles.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs et d'autres produits qui pourraient endommager les surfaces du four.

### **Enceinte de l'appareil**

- Nettoyer tous les jours l'enceinte et la porte du four avec de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincer abondamment et sécher.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable (enceinte, surface de cuisson et porte du four) utiliser uniquement **des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable**, l'utilisation de produits inappropriés peut avoir un effet corrosif. Tenez compte des instructions du fabricant du nettoyant utilisé figurant sur son emballage.
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser pas de fibres d'acier, brosses métalliques en acier ou racleurs, car cela provoquerait le dépôt de particules de fer, dont l'oxydation peut entraîner des taches de rouille.
- **Ne pas** utiliser de produits contenant du chlore (agents de blanchiment, acide chlorhydrique, etc..).
- Après le nettoyage, les surfaces doivent être séchées et polies avec un chiffon doux et sec.

### **Indications sur la conservation**



#### **ATTENTION !**

**Afin de garantir un fonctionnement sûr, l'appareil doit subir régulièrement (au moins une fois par an) une révision par le spécialiste agréé d'un service spécialisé.**

**Nous vous recommandons de signer un contrat de maintenance avec un service de ce type.**

- Sur une base régulière (au moins une fois par an) il convient de faire inspecter l'appareil par un électricien et un installateur de gaz qualifiés.
- Avant de commencer la moindre opération d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le gaz. Attendez que l'appareil refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil à un autre endroit, assurez-vous bien que celui-ci a été déconnecté des alimentations en électricité et en gaz. Une fois l'équipement installé au nouvel endroit, avant de le remettre en marche, vous devez avoir effectué les branchements électriques et au gaz en conformité à la réglementation en vigueur par un électricien et un installateur de gaz qualifiés.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de tous les éléments de contrôle et de sécurité.
- Vérifier le bon allumage du brûleur et le bon fonctionnement après le réglage de la plus petite flamme.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation de gaz.
- Vérifiez régulièrement si le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec un câble électrique endommagé. Afin d'éviter les risques, dans le cas où le câble électrique est endommagé, le faire remplacer par un électricien qualifié.

## 7. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



#### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



#### **ATTENTION**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**

**NEDERLANDS**  
**Vertaling**  
**van de originele gebruiksaanwijzing**

**Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid .....</b>	<b>74</b>
1.1 Veiligheidsaanwijzingen .....	74
1.2 Symboolverklaring .....	75
1.3 Gevarenbronnen .....	76
1.4 Reglementair gebruik .....	77
<b>2. Algemeen .....</b>	<b>78</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	78
2.2 Auteursrecht .....	78
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	78
<b>3. Transport, verpakking en bewaring .....</b>	<b>79</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	79
3.2 Verpakking .....	79
3.3 Bewaring .....	79
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>80</b>
4.1 Overzicht van onderdelen .....	80
4.2 Technische Gegevens .....	81
<b>5. Installatie en bediening .....</b>	<b>83</b>
5.1 Technische aanwijzingen voor de installateur .....	83
5.1.1 Installatie .....	84
5.1.2 Elektrische aansluiting .....	85
5.1.3 Gasaansluiting .....	86
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker .....	90
5.2.1 Eerste ingebruikneming .....	90
5.2.2 Bedieningselementen .....	90
5.2.3 Gasfornuis .....	91
5.2.4 Elektrische oven .....	92
<b>6. Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>94</b>
<b>7. Afvalverwijdering .....</b>	<b>96</b>

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

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



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

## 1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

### 1.1 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsels.

- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.
- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Verplaats het apparaat niet tijdens de werking of zolang het heet is.
- Wanneer tijdens de werking storingen optreden, moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en de gastoevoer tijdelijk afsluiten (sluit de gashoofdkraan). Informeer de klantenservice of neem contact op met de leverancier.

## 1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

*Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.*



**WAARSCHUWING!**

*Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.*



**VOORZICHTIG!**

*Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.*



**TIP!**

*Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.*

## 1.3 Gevarenbronnen



### **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet als de aansluitkabel of de stekker is beschadigd, als het apparaat niet juist werkt of is beschadigd of gevallen. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Dompel de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



### **GEVAAR! Verstikkingsgevaar!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen.



### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om verbrandingen te voorkomen.

- Raak de hete oppervlakten van de elektrische oven en de gasbranders nooit aan. Gebruik pannenlappen of beschermende handschoenen.
- Zorg ervoor dat kinderen tijdens de werking het apparaat **niet** naderen en **niet** in de buurt spelen.





### **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om brandgevaar te voorkomen.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer u olie of vet verwarmt, omdat hierdoor brand kan ontstaan.
- Zet geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat.
- **Doof vlammen of een brand NOOIT met water. Schakel de elektrische oven uit, sluit de gaskraan en doof de vlammen met behulp van een deksel of een vuurbestendige deken.**

## **1.4 Reglementair gebruik**



### **VOORZICHTIG!**

**Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.**

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

Het **gasfornuis met elektrische heteluchtoven** is uitsluitend bestemd voor **het bereiden van geschikte gerechten**.

Gebruik het apparaat **niet** voor het verwarmen van ruimten.



### **VOORZICHTIG!**

**Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.**

**Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.**

**Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.**

## 2. Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.**

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



#### **TIP!**

**De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.**

### 2.3 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

## 3. Transport, verpakking en bewaring

### 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

### 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



**TIP!**

**Indien u de verpakking wilt weggoeien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.**

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

### 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

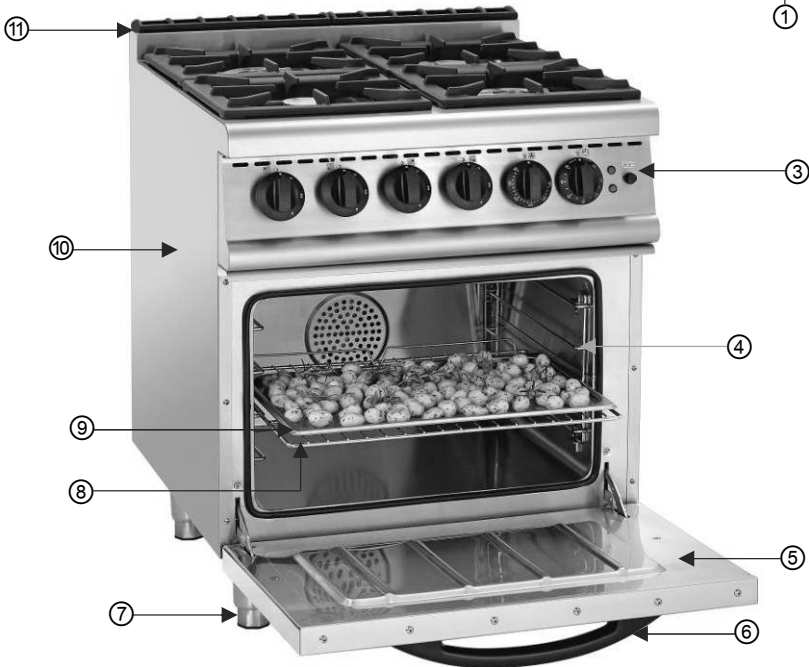
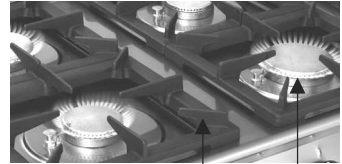
Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

### 4.1 Overzicht van onderdelen

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



- ① Gietijzeren rooster
- ② Gasbranders (4)
- ③ Bedieningselementen
- ④ Geleiders voor de roosters
- ⑤ Ovendeur
- ⑥ Handgreep ovendeur
- ⑦ In hoogte verstelbare voetjes
- ⑧ Rooster
- ⑨ Bakblik
- ⑩ Behuizing
- ⑪ Stoomuitlaat

## 4.2 Technische Gegevens

<b>Naam</b>	<b>4-pits gasfornuis GHU 4110 met elektrische heteluchtoven 1/1 GN</b>
Art. nr.:	<b>2819991</b>
Materiaal:	CrNi 18/10, zware gietijzeren roosters, voetjes van edelstaal
Uitvoering:	<p><b>gasfornuis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gaspitten met ontstekingsbeveiliging</li> <li>▪ handmatig aansteken</li> <li>▪ 4 kookvelden 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW</li> <li>▪ ingesteld op aardgas H, propaansproeiërs worden meegeleverd</li> </ul> <p><b>elektrische heteluchtoven</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ geschikt voor 1/1 GN</li> <li>▪ 4 horizontale geleiders</li> <li>▪ stoomuitlaat</li> <li>▪ temperatuurbereik: 50 °C - 300 °C</li> <li>▪ timer 0-120 minuten</li> <li>▪ afmetingen binnenruimte: B 560 x D 390 x H 340 mm</li> </ul>
Aansluitwaarde voor gas:	21,0 kW
Elektrische aansluitwaarden:	3,1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Afmetingen van het apparaat:	B 750 x D 700 x H 850-910 mm
Gewicht:	65,0 kg
Uitrusting:	2 roosters, edelstaal, 2 bakblikken

Wijzigingen voorbehouden!

### Beveiliging

#### Beveiliging tegen oververhitting



Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting**.

Wanneer de temperatuur in de ovenruimte te hoog wordt, treedt deze in werking en schakelt de oven uit.

Laat het apparaat afkoelen.

Om de oven opnieuw in te schakelen, drukt u nadat het apparaat is afgekoeld, op de **RESET**-knop op het bedieningspaneel.

Hiervoor moet u het afsluitdopje verwijderen.

## Beveiliging van de ontsteking van de gasbranders

De **beveiliging van de ontsteking** van de gasbranders voorkomt ongecontroleerde uitstroom van gas en explosieve verbrandingen of ontploffingen.

Wanneer de vlam per ongeluk uitgaat (bv. tocht, morsen van vloeistoffen), dan treedt het veiligheidsventiel in werking en blokkeert de gastoevoer.

**Tabel 1 Toepassing van gascategorieën en gasdrukwaarden in verschillende landen**

Categorie	Gassoort	Gasdruk	Land van bestemming
I <sub>2H</sub>	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 <sub>2E</sub>	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I <sub>3+</sub>	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II <sub>2H3+</sub>	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II <sub>2H3B/P</sub>	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

Bij **afwijkingen** van de getoonde waarden is het niet mogelijk om het apparaat op juiste wijze in gebruik te nemen. Juiste werking van het apparaat is dan niet mogelijk.

**Tabel 2** Eigenschappen van de sproeiers en branders

Gassoort	Gasdruk (mbar)	Sproeier van de hoofdbrander (Ø mm)	Instelling voor primaire lucht (mm)	Sproeier van de waakvlambrander (Ø mm)
<b>Gasbrander 3,5 kW</b>				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
<b>Gasbrander 7,0 kW</b>				
G20	20	2,00	4	0,35
G30	50	1,10	4	0,20
G30/G31	30/37	1,25	4	0,20

## 5. Installatie en bediening

### 5.1 Technische aanwijzingen voor de installateur



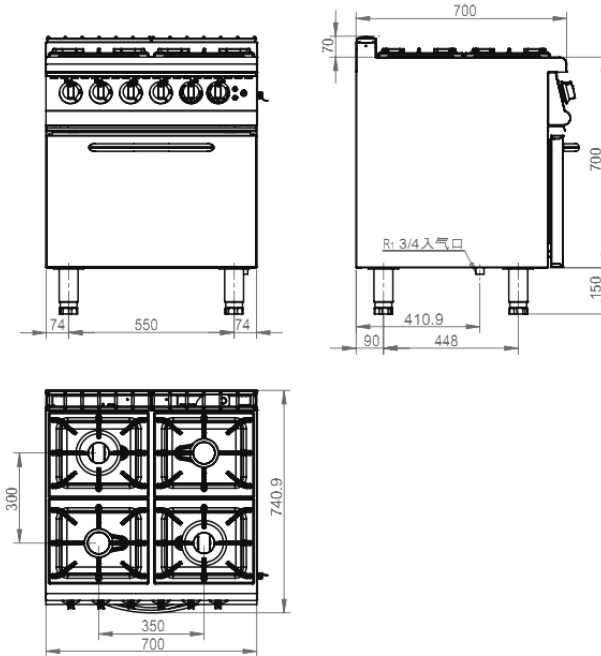
#### **VOORZICHTIG!**

Alle aansluit-, installatie- en onderhoudswerkzaamheden in verband met het apparaat, ventilatie-apparaten en afvoerinstallaties voor verbrandingsgassen, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd, specialistisch personeel en in overeenstemming met de in het betreffende land geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Controleer na ontvangst van het apparaat of er geen transportschade is ontstaan en of de verpakking niet is beschadigd. Bij vaststelling van beschadigingen of het ontbreken van onderdelen, dient u onmiddellijk het transportbedrijf of de verkoper hiervan op de hoogte te stellen onder vermelding van het **art. nr. en het serienummer** (deze vindt u op het typeplaatje dat zich op de rechterbuitenkant van het apparaat bevindt) en met toevoeging van fotografische documentatie.
- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen elementen zijn die het transport door deuren, gangen of andere doorgangen bemoeilijken.
- **OPGELET:** Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik hulpmiddelen die geschikt zijn voor het gewicht van het apparaat. Trek niet aan het apparaat en houd het niet schreef, maar til het loodrecht omhoog en verplaats het horizontaal.

## 5.1.1 Installatie

### Benodigde afmetingen bij plaatsing



### Aanwijzingen voor de installatie



#### VOORZICHTIG!

In overeenstemming met de voorschriften mag dit apparaat alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in permanent geventileerde ruimten. Hierdoor voorkomt u ophoping van schadelijke verbrandingsproducten in de ruimte.

- De ruimte waarin het apparaat wordt opgesteld, **moet** de hoeveelheid lucht bevatten die nodig is voor een goede gasverbranding. Voor de juiste verbranding is een luchttoevoer noodzakelijk die **niet kleiner mag zijn dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW** nominale aansluitwaarde (zie het typeplaatje op het apparaat).
- De lucht moet direct van buiten worden aangevoerd via permanente beluchtingspleten of -kanalen die in contact staan met de buitenlucht.



- Het apparaat is vanwege zijn constructie geclassificeerd als:
  - A1:** Apparaat zonder beluchting of aansluiting op een afzuiginstallatie of een ander apparaat voor de afvoer van verbrandingsproducten uit de ruimte. De lucht die nodig is voor de verbranding mengt zich in dezelfde ruimte met de verbrandingsgassen.
- Controleer voordat u het apparaat plaatst de afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluiting en de gasaansluiting.
- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal volgens de geldende voorschriften.



### **VOORZICHTIG!**

- Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een veilige plaats en op een vlakke ondergrond die het gewicht van het apparaat plus de maximale belasting aan bereide gerechten kan dragen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond of een ondergrond die gevoelig is voor hoge temperaturen.
- Plaats het apparaat nooit direct tegen wanden, muren, keukenkastjes of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal. Zorg voor een afstand van minimaal **200 mm** tot de zijwanden en achterwand. Houd een afstand aan van minimaal **600 mm** tussen het bovenste vlak van het apparaat en de zich daarboven bevindende horizontale vlakken.
- Wanneer het niet mogelijk is om de opgegeven afstanden aan te houden, dient u beschermende elementen toe te passen (bv. hittebestendig folie) die bestand zijn tegen temperaturen van minimaal **90 °C**.
- Gebruik voor het waterpas zetten en instellen van de hoogte de verstelbare poten. Grote hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op de werking van het apparaat.

## **5.1.2 Elektrische aansluiting**




### **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!**

**Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.**

**Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!**

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.  
**Een maximale afwijking van de spanning van  $\pm 10\%$  is toelaatbaar.**

- Het apparaat is uitgerust met een H07RN-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>-kabel zonder stekker. De aansluiting op het lichtnet moet overeenstemmen met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften en worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem. De aansluitklem bevindt zich op de achterkant onder het teken .

### 5.1.3 Gasaansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

**De installatie van het apparaat en eventuele ombouw of aanpassing aan een ander gas mogen uitsluitend worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften door gekwalificeerd, specialistisch personeel.**

**Het apparaat moet minimaal eenmaal per jaar worden gecontroleerd door specialistisch personeel. Sluit bij brand onmiddellijk de gaskraan en gebruik een geschikt blusapparaat!**

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje. Controleer vóór de installatie of het plaatselijke gasnet (gassoort en gasdruk) overeenstemt met de parameters van het apparaat.
- De gasaansluiting bevindt zich aan de rechteronderkant van het apparaat en is aangeduid met plaatje met het opschrift "**GAS (GAZ ENTRY)**".
- De aansluiting op de gasinstallatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur, rekening houdend met de lokale voorschriften.
- In vrij toegankelijke ruimten moet u zich bij de installatie houden aan de veiligheidsvoorschriften, brandpreventievoorschriften en de voorschriften ter voorkoming van paniek.
- Monteer een goedgekeurde **gasafsluitkraan** op een goed toegankelijke plaats tussen de gasinstallatie en het apparaat, zodat u indien noodzakelijk op ieder moment de gastoevoer kunt afsluiten.
- Zorg ervoor dat de gas slang niet in contact kan komen met de hete onderdelen van de oven.



#### **VOORZICHTIG!**

**Controleer na de installatie of alle aansluitingen goed vastzitten. Gebruik nooit een open vlam om de dichtheid van de gasinstallatie te controleren, maar pas een zeepoplossing of een speciaal schuimvormend product toe.**

## Gebruik met een gassoort die overeenstemt met de ingestelde gassoort

Controleer of de gassoort die staat aangegeven op het typeplaatje overeenstemt met de gassoort die wordt geleverd op de installatieplaats. De betreffende gegevens bevinden zich in **tabel 1 "Toepassing van gascategorieën en gasdrukwaarden in verschillende landen"** op de pagina 80.

Neem contact op met het lokale gasbedrijf, wanneer gegevens betreffende de toegeleverde gassoort, gascategorie of gasdruk die u kunt vergelijken met het typeplaatje, ontbreken.



### VOORZICHTIG!

**Het apparaat werkt alleen goed, wanneer de druk in de gasinstallatie binnen de waarde valt die voor de verschillende gascategorieën staan vermeld in tabel 1 „Toepassing van gascategorieën in verschillende landen” op de pagina 80.**

## Controle van de hoofdbrander

- Schakel het apparaat in volgens de aanwijzingen uit paragraaf **5.2.3 "Aansteken van de gasbranders"**, steek de verschillende branders aan en controleer of de waakvlam, het aansteken en de instelling van de laatste vlam probleemloos werken. Als dit niet het geval is, controleer dan de sproeiers en de instelling van de primaire lucht.

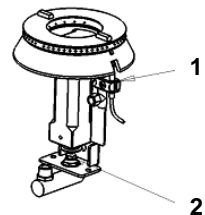
## Ombouwen naar een andere gassoort / vereiste instellingen



### VOORZICHTIG!

**Het ombouwen naar andere gassoorten dan de gassoort waarvoor de brander geschikt is, mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.**

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje (aardgas).
- Indien nodig moet het apparaat worden omgebouwd door een specialist. Voor het ombouwen moeten de sproeiers van de hoofdbrander (**2**, afb. rechts) en de waakvlambrander (**1**, afb. rechts) worden vervangen en opnieuw worden afgesteld. De sproeiers voor het ombouwen naar vloeibaar gas zijn meegeleverd.



## **a) Vervangen van de sproeier van de hoofdgasbrander**

- Om toegang te krijgen tot de steunen van de sproeiers moet u het gietijzeren rooster van het apparaat halen en de beschermers van de branders, de corpussen van de branders en de lekbakjes verwijderen.
- Schroef de bevestigingsschroef voor de primaire luchtregeling los.
- Vervang de verwijderde sproeier door een sproeier die geschikt is voor de benodigde gassoort (de gegevens voor de sproeiers bevinden zich in **tabel 2 "Eigenschappen van branders en sproeiers"**, pagina 81).
- Bouw alle branders om volgens bovenstaande aanwijzingen.

## **b) Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander**

- Sloeg met behulp van een sleutel van 11 mm de afsluitschroef van de waakvlambrander los.
- Verwijder de sproeier van de waakvlambrander met behulp van een platte schroevendraaier.
- Schroef een sproeier die geschikt is voor het betreffende gas vast en stel hem indien nodig af (gegevens voor de sproeier bevinden zich in **tabel 2 "Eigenschappen van sproeiers en branders"**, pagina 81).
- Bouw volgens bovenstaande aanwijzingen alle sproeiers van de waakvlambranders om.

## **c) Primaire luchtregeling**

- Regel de primaire lucht in overeenstemming met de gegevens uit **tabel 2 "Eigenschappen van sproeiers en branders"**, pagina 81).
- Wanneer de luchtregeling juist is ingesteld, brandt de vlam stabiel, kunnen geen onderbrekingen van de vlam ontstaan bij een koude brander, en is het ook niet mogelijk dat de vlam terugslaat bij een verhitte brander.

## **d) Afstemming van de waakvlambrander**

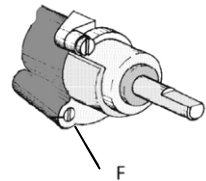
- Stel de waakvlam van in en controleer of de vlam zonder problemen brandt en het thermo-element omvat. Wanneer dit niet het geval is moet u controleren of de juiste sproeiers zijn gemonteerd (**tabel 2 "Eigenschappen van de sproeiers en branders"**, pagina 81).

### e) *Instelling van de kleinste vlam*

- Na het ombouwen naar een andere gassoort moet u de instelling van de kleine vlam voor de verschillende branders veranderen.

Deze instelling doet u als volgt:

- Steek de brander aan volgens de aanwijzingen uit paragraaf 5.2.3 "**Aansteken van de gasbranders**".
- Draai de draaiknop voor de gasregeling met de richting van de klok mee tot de positie kleine vlam "▲".
- Verwijder de draaiknop voor de gasregeling.
- Bij ombouw van **aardgas naar vloeibaar gas** draait u de schroef voor precisieafstelling **F** (afb. rechts) met een kleine schroevendraaier met de klok mee, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Bij ombouw van **vloeibaar gas naar aardgas** draait u de schroef voor precisieafstelling **F** (afb. rechts) met een kleine schroevendraaier tegen de klok in, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Plaats de draaiknop voor de gasregeling en draai hem snel van de maximale positie naar de minimale positie en controleer de vlam. Controleer of de instelling nog steeds juiste verwarming van het thermo-element mogelijk maakt. Zo nee, dan moet u de instelling van de kleine vlam corrigeren. Corrigeer vervolgens de instellingen voor alle branders.
- Verzekert u ervan dat na het verwisselen van de sproeiers of na het afstellen de vlam blauwachtig van kleur is, stabiel brandt, niet loskomt van de brander en dat er bij omschakeling van een grote vlam naar een kleine geen vlamterugslag plaatsvindt.



### **VOORZICHTIG!**

- Na het ombouwen naar een andere gassoort, moet u de dichtheid controleren met behulp van een geschikte spray of zeepwater (**gebruik nooit een open vlam!**).
- Na alle vervangings- en afstelhandelingen moet u alle eerder gedemonteerde onderdelen opnieuw op de juiste wijze monteren, zodat het apparaat opnieuw klaar is voor gebruik.
- Verwijder na het ombouwen de oude sticker met instellingswaarden en vervang hem door een nieuwe die is meegeleverd voor de nieuwe gassoort.

## 5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker



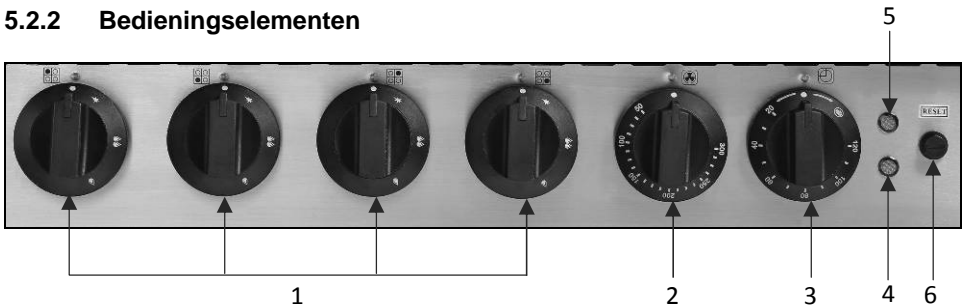
### VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat hij belangrijke aanwijzingen bevat voor de veiligheid en het gebruik van het apparaat. Bewaar de instructie op een gemakkelijk toegankelijke plaats. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven. Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.

### 5.2.1 Eerste ingebruikneming

- Zorg ervoor dat in de elektrische oven en op het kookvlak geen voorwerpen zijn achtergebleven (uitrusting, verpakkingsfolie, gebruiksaanwijzingen).
- Trek voordat u het apparaat in gebruik neemt voorzichtig de beschermingsfolie los en verwijder alle lijmresten met behulp van lauwwarm zeepwater of een geschikt oplosmiddel.
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat waterpas staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische aansluiting en de gasaansluiting.
- Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen niet.
- Onderdelen van het apparaat die tijdens de installatie en de uitvoering van de aansluiting mogelijk zijn gedemonteerd, moeten opnieuw op het apparaat gemonteerd worden.
- Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6 "Reiniging en onderhoud".

### 5.2.2 Bedieningselementen



1. Draaiknop voor een regeling van de gasbranders (4)
2. Temperatuurregelaar van de oven
3. Tijdregelknop voor de oven
4. Controlelampje verwarming (oranje)
5. Controlelampje werking (groen)
6. RESET-knop

### 5.2.3 Gasfornuis

#### *Aansteken van de branders*

- Zorg ervoor dat alle draaiknoppen in de positie "●" (UIT) zijn geplaatst.
- Open de gaskraan die vóór het apparaat is geïnstalleerd.
- Om een brander aan te steken, drukt u op de corresponderende draaiknop en draait u hem in de richting van de klok tot hij op de positie staat met het symbool van de ontstekingsvlam "★".
- Houd de draaiknop 3-4 seconden ingedrukt en steek het gas aan met een gasaansteker.
- Hou de knop nog enige seconden ingedrukt totdat de vlam continu brandt.
- Stel de vlamgrootte naar behoefte in door de knop in de richting van de positie grote vlam "🔥🔥" of kleine vlam "🔥" te zetten; waarbij de knop zich altijd tussen deze posities in moet bevinden en nooit tussen de positie grote vlam "🔥🔥" en de positie "●" (UIT).
- Om de brander te doven moet u de draaiknop in de positie "●" (UIT) zetten.
- Sluit na afloop van de werkdag de gasafsluitkraan.



#### **VOORZICHTIG!**

**Draai de hoofdgaskraan die zich buiten het apparaat bevindt dicht, wanneer u het apparaat onregelmatig of langere tijd niet gebruikt.**

#### *Adviezen en tips*

- Vermijd dat de vlammen langs de pan omhoog komen.
- Reduceer de vlamgrootte tot de laagste stand zodra het gerecht begint te koken. Hiermee voorkomt u dat de vlam dooft door overkokende gerechten.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van vetten en oliën bij het koken, deze kunnen tijdens het verhitten vlam vatten. **Brandgevaar!**



- Gebruik voor het koken uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

## 5.2.4 Elektrische oven

- Verzeker u ervan dat zich alleen uitrusting in de oven bevindt die is voorzien voor het gewenste kook-/bakproces (meestal is het rooster waarop u na het voorverwarmen het vaatwerk of de bakplaat met de gerechten plaatst voldoende) voordat u de oven inschakelt.
- Maak de oven voor het eerste gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact en verwarm de lege oven gedurende minimaal 30 minuten op de hoogste temperatuurinstelling van 300 °C. Doordat het isolatiemateriaal en de beschermende substanties die zijn toegepast bij de metaalbewerking worden verwarmd, kan er een onaangename geur ontstaan die tijdens de verdere exploitatie van het apparaat niet optreedt. Ventileer na het opwarmen de ruimte met openstaande ovendeur.
- Voor een optimaal kook-/bakresultaat moet u voor elk gerecht de juiste **temperatuur** en **werkingstijd** van de oven instellen.

### *Temperatuurinstelling*

- Stel de temperatuur die nodig is voor het gerecht in met behulp van de temperatuurregelaar. **De volgende temperatuurinstellingen zijn mogelijk:**

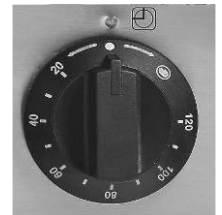
**50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.**

- Het oranje controlelampje brandt gedurende de gehele opwarmingstijd. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur dooft het lampje.
- U kunt nu de gerechten in de voorverwarmde oven plaatsen.
- Zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt, gaat het oranje controlelampje werking opnieuw branden en het apparaat warmt weer op tot de gewenste temperatuur.
- **Gedurende de gehele werkingstijd werkt de ventilator die zorgt voor gelijkmatige verdeling van de hete lucht in de oven.**




### *Tijd instellen*

- Het apparaat is uitgerust met een timerfunctie. De werkingsduur van de oven kan met behulp van de tijdregelknop worden ingesteld van 20-120 minuten, afhankelijk van het te bereiden gerecht.
- Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, schakelt de oven uit en kunt u de gerechten uit de ovenruimte halen.





- Indien het niet nodig is om een concrete werkingstijd van de oven in te stellen, plaatst u de tijdregelaar in de positie voor continuwerking . Houd het bakproces in de gaten en schakel het apparaat uit zodra de gerechten klaar zijn.



## VOORZICHTIG!

**Wanneer u de oven niet meer gebruikt, draai dan de tijdregelaar in de positie "•" (UIT).**

### *Niveaus*

- Er bevinden zich **4 niveaus** in de oven:

**1 laag, 2 midden, 1 hoog.**

- U bereikt het beste resultaat door de middelste niveaus te gebruiken.



- Voor voldoende luchtcirculatie dient u tussen de gerechten op de roosters een afstand aan te houden van minimaal 40 mm.

### **Adviezen en tips**

- Door de omvang van de gerechten en de toepassing van vaatwerk van verschillende materialen en dikte (terracotta, glas, aluminium, staal) kan de werkelijke bereidingstijd afwijken van de tijden die staan vermeld in de recepten.
- Vermijd het openen van de ovendeur bij het bereiden van delicate gerechten en gerechten met rijsmiddelen om te voorkomen dat de binnentemperatuur verandert.
- Om energie te besparen bij lange bereidings- en bakprocessen schakelt u de oven een aantal minuten eerder uit dan is voorzien in het recept en houdt u de ovendeur gesloten, zodat u gebruik maakt van de restwarmte.

## 6. Reiniging en onderhoud



### VOORZICHTIG!

Voordat u begint met schoonmaken moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!), de hoofdgaskraan dichtdraaien en wachten tot het apparaat is afgekoeld.

Het apparaat is niet geschikt om met een directe waterstraal af te spoelen.

In verband hiermee mag u geen hogedruk waterstraal gebruiken om het apparaat te reinigen!

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

### Aanwijzingen voor de reiniging



### TIP!

**Maak het apparaat dagelijks na afloop van de werkdag schoon, om te zorgen voor storingsvrije werking, hygiëne en goede prestaties.**

#### ***Gaskookvlak***

- Verwijder het gietijzeren rooster, de beschermers van de branders en de lekbakjes van het apparaat.
- Maak deze onderdelen van het apparaat schoon met een zacht doekje of een in warm water gedrenkt sponsje. Indien noodzakelijk kan een neutraal schoonmaakmiddel worden toegepast. Spoel af met schoon water en droog nauwkeurig af.
- Plaats de beschermers van de branders, de lekbakjes en de gietijzeren roosters na het schoonmaken opnieuw op de juiste plaatsen.

#### ***Accessoires***

- Haal de bakplaat en het rooster uit de oven. Maak ze schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze om met schoon water en droog de uitrusting vervolgens zorgvuldig af.

#### ***Elektrische oven***

- Maak de binnenkant van de oven en de geleiders zorgvuldig schoon met een zacht doekje of sponsje en warm water met een schoonmaakmiddel dat bestemd is voor edelstaal. Spoel ze nauwkeurig af met warm water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak vervolgens de binnenkant van de oven en de geleiders droog.
- Gebruik geen schuurdoekjes of andere producten die de oppervlakken in de oven kunnen beschadigen.

### **Behuizing van het apparaat**

- Maak de behuizing van het apparaat en de deur van de oven dagelijks schoon met lauw zeepwater. Wis ze vervolgens goed af en wrijf ze droog.
- Gebruik voor het schoonmaken van de edelstalen oppervlakten (behuizing, kookvlak en ovendeur) uitsluitend **schoonmaakmiddelen voor edelstaal**. Toepassing van ongeschikte middelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken. Houd u aan de aanbevelingen van de producent die op de verpakking van de gebruikte schoonmaakmiddelen staan vermeld.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat geen staalwol, staalborsteltjes of stalen schuursponsjes, omdat hierdoor ijzerdeeltjes kunnen achterblijven die roestplekken kunnen veroorzaken door oxidatie.
- Gebruik **geen** chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur, etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.

### **Aanwijzingen voor onderhoud**



#### **VOORZICHTIG!**

**Om u ervan te verzekeren dat het apparaat veilig blijft werken, moet het regelmatig, minimaal één keer per jaar, een onderhoudsbeurt ondergaan bij een geautoriseerd vakbedrijf.**

**Wij bevelen aan hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.**

- Laat het apparaat regelmatig (minimaal eenmaal per jaar) controleren door een gekwalificeerde elektricien en gasinstallateur.
- Voordat u begint met onderhoudswerkzaamheden moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en de gastoevoer tijdelijk afsluiten. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Voordat u het apparaat op een andere plaats gezet, moet u zich ervan verzekeren dat het op de juiste manier is losgekoppeld van het lichtnet en de gasinstallatie. Nadat het apparaat op een nieuwe plaats is gezet, moet u voordat u het gaat gebruiken de elektrische aansluiting en de gasaansluiting laten uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien en gasinstallateur, in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Controleer regelmatig of alle controle- en beveiligingsinstallaties goed functioneren.
- Controleer of de branders correct aangaan en of ze ook bij de laagste vlam juist functioneren.
- Controleer de dichtheid van de gasinstallatie.
- Controleer de voedingskabel op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door een gekwalificeerd elektricien om gevaren te voorkomen.

## 7. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



#### **WAARSCHUWING!**

**Om misbruik en de daarmee verband houdende gevaren te voorkomen, moet u het apparaat ongeschikt maken voor gebruik, voordat u het voor verwijdering aanbiedt. Koppel het apparaat hiertoe los van het elektriciteitsnet en de gasinstallatie. Haal de voedingskabel van het apparaat.**



#### **VOORZICHTIG!**



**Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.**

**POLSKI**  
**Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi**

**Spis treści**

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>98</b>
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	98
1.2 Wyjaśnienie symboli .....	99
1.3 Źródła zagrożeń .....	100
1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	101
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>102</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	102
2.2 Ochrona praw autorskich .....	102
2.3 Deklaracja zgodności .....	102
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>103</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	103
3.2 Opakowanie .....	103
3.3 Magazynowanie .....	103
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>104</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	104
4.2 Dane techniczne .....	105
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>107</b>
5.1 Wskazówki dla instalatora .....	107
5.1.1 Instalacja .....	108
5.1.2 Przyłącze elektryczne .....	109
5.1.3 Przyłącze gazowe .....	110
5.2 Wskazówki dla użytkownika .....	114
5.2.1 Pierwsze uruchomienie .....	114
5.2.2 Elementy obsługi .....	114
5.2.3 Kuchnia gazowa .....	115
5.2.4 Piekarnik elektryczny .....	116
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>118</b>
<b>7. Utylizacja.....</b>	<b>120</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

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



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamiennne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a także do utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.

- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Podczas eksploatacji urządzenia **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie dopuszcza się poruszania urządzeniem podczas jego pracy oraz dopóki jest ono rozgrzane.
- W razie wystąpienia zakłóceń podczas pracy, urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego i odciąć dopływ gazu (zamknąć główny zawór gazowy). Powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.

## 1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



### **ZAGROŻENIE!**

*Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.*



### **OSTRZEŻENIE!**

*Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.*



### **OSTROŻNIE!**

*Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.*



### **WSKAZÓWKA!**

*Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.*

## 1.3 Źródła zagrożeń



### **ZAGROŻENIE! Zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym!**

Aby uniknąć zagrożenia ze strony prądu elektrycznego należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jest uszkodzone, lub zostało upuszczone.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia ze śladami uszkodzeń. W celu uniknięcia zagrożeń wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotykania przyłączy i przewodów pozostających pod napięciem istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać kabla przyłączeniowego w wodzie ani w innych cieczach.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować strumienia wody ani myjki ciśnieniowej. Woda może dostać się do wnętrza urządzenia, uszkodzić elementy elektryczne i spowodować porażenie prądem elektrycznym.



### **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

W celu uniknięcia tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



### **OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!**

W celu uniknięcia oparzeń należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni piekarnika elektrycznego i palników gazowych. Korzystać ze ściereczek do garnków lub rękawic ochronnych.
- Podczas pracy urządzenia dzieci **nie** powinny się do niego zbliżać, ani bawić się w jego pobliżu.





### **OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!**

W celu uniknięcia zagrożenia pożarowego należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy podgrzewane są oleje lub tłuszcze, ponieważ może dojść do ich zapalenia się.
- W pobliżu urządzenia nie ustawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów.
- **NIGDY nie gasić płomienia lub pożaru wodą, wyłączyć piekarnik elektryczny, zamknąć gazowy zawór odcinający i zadusić płomień za pomocą pokrywki lub ognioodpornego koca.**

## **1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**



### **OSTROŻNIE!**

**Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane tylko do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.**

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

**Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.**

Urządzenia **nie** należy używać do ogrzewania pomieszczeń.



### **OSTROŻNIE!**

**Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.**

**Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.**

**Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.**

## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących instalacji, obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.**

### 2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.**

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

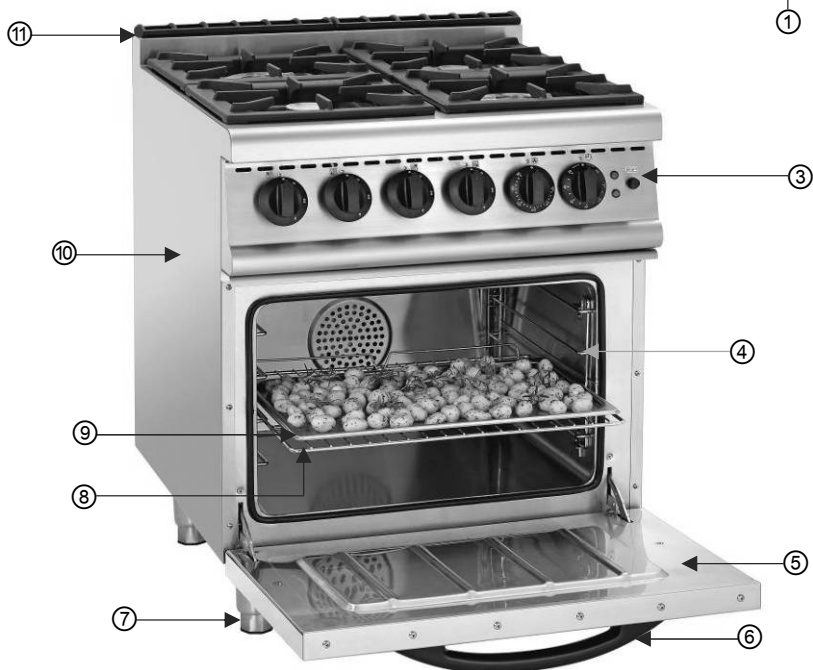
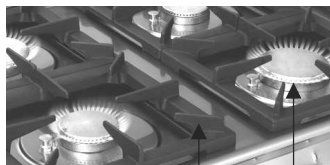
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

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



- ① Ruszty żeliwne
- ② Palniki gazowe (4)
- ③ Elementy obsługi
- ④ Prowadnice do półek
- ⑤ Drzwi piekarnika
- ⑥ Uchwyt drzwi piekarnika
- ⑦ Nóżki o regulowanej wysokości
- ⑧ Ruszt - półka
- ⑨ Blacha do pieczenia
- ⑩ Obudowa
- ⑪ Wylot pary

## 4.2 Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>4-palnikowa kuchnia gazowa GHU 4110 z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1GN</b>
Nr art.:	<b>2819991</b>
Materiał:	CrNi 18/10, ciężkie ruszty żeliwne, nóżki ze stali szlachetnej
Wykonanie:	<p><b>kuchnia gazowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu</li> <li>▪ zapalanie ręczne</li> <li>▪ 4 pola do gotowania 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW</li> <li>▪ ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan</li> </ul> <p><b>piekarnik elektryczny z termoobiegiem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ przystosowany do 1/1 GN</li> <li>▪ 4 poziomy przewodnic</li> <li>▪ wylot pary</li> <li>▪ zakres regulacji temperatury: 50 °C – 300 °C</li> <li>▪ programator czasowy 0 - 120 minut</li> <li>▪ wymiary przestrzeni wewnętrznej: szer. 560 x gł. 390 x wys. 340 mm</li> </ul>
Moc przyłączeniowa dla gazu:	21,0 kW
Elektryczne wartości przyłączeniowe:	3,1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary urządzenia:	szer. 750 x gł. 700 x wys. 850-910 mm
Ciężar:	65,0 kg
Wyposażenie:	2 półki, stal szlachetna, 2 blachy do pieczenia

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## Zabezpieczenia

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem



Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**.

Gdy temperatura w komorze piekarnika będzie za wysoka nastąpi zadziałanie zabezpieczenia i wyłączenie piekarnika.

Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

W celu ponownego uruchomienia piekarnika, po ostygnięciu urządzenia wcisnąć przycisk **RESET** znajdujący się na panelu obsługi. W tym celu należy zdjąć zaślepkę.

**Zabezpieczenie zapłonu palników gazowych**

**Zabezpieczenie zapłonu** palników gazowych pozwala uniknąć niekontrolowanego ulatniania się gazu, a tym samym deflagracji lub wybuchów.

Przy przypadkowym zgaszeniu płomienia (np.: przeciąg, rozlanie cieczy itd.) zadziała zawór bezpieczeństwa i odetnie dopływ gazu.

**Tabela 1 Zastosowanie kategorii gazu i wartości ciśnienia gazu w krajach użytkowania**

Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu	Kraj docelowy
I <sub>2H</sub>	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 <sub>2E</sub>	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I <sub>3+</sub>	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I <sub>3B/P</sub>	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II <sub>2H3+</sub>	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II <sub>2H3B/P</sub>	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

**W przypadku odstępstw od wskazanych wartości, nie można zrealizować prawidłowego wprowadzenia urządzenia do eksploatacji.**

**Prawidłowe działanie urządzenia nie jest wówczas możliwe.**

**Tabela 2** Właściwości dysz i palników

Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Dysza palnika głównego (Ø mm)	Nastawa dla powietrza pierwotnego (mm)	Dysza palnika zapłonowego (Ø mm)
<b>Palnik gazowy 3,5 kW</b>				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
<b>Palnik gazowy 7,0 kW</b>				
G20	20	2,00	4	0,35
G30	50	1,10	4	0,20
G30/G31	30/37	1,25	4	0,20

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Wskazówki dla instalatora



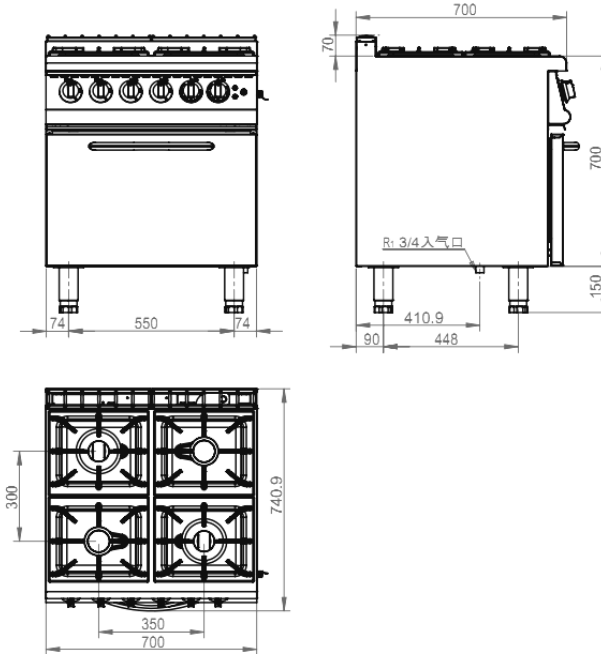
#### **OSTROŻNIE!**

Wszystkie prace przyłączeniowe, instalacyjne i konserwacyjne związane z urządzeniem, urządzeniami wentylacyjnymi oraz odprowadzającymi spaliny mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i w zgodzie z obowiązującymi w danym kraju przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Po otrzymaniu urządzenia upewnić się, że nie ma ono uszkodzeń transportowych, i że opakowanie nie zostało uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub braku części należy niezwłocznie powiadomić o tym przedsiębiorstwo spedycyjne lub sprzedawcę i podać **Nr Art. oraz numer seryjny** (umieszczone na tabliczce znamionowej znajdującej się na prawej zewnętrznej stronie urządzenia) oraz załączyć dokumentację fotograficzną.
- Upewnić się czy na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie przedmiotów lub szkody osobowe. Należy stosować środki odpowiednie do ciężaru urządzenia. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadle do podłoża i przemieszczać poziomo.

## 5.1.1 Instalacja

### Wymiary potrzebne przy ustawianiu



### Wskazówki dotyczące instalacji



#### OSTROŻNIE!

W celu uniknięcia koncentracji produktów spalania szkodliwych dla zdrowia w pomieszczeniu instalacji, zgodnie z przepisami, urządzenie może być instalowane i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

- Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie **musi** mieć tyle powietrza, ile go potrzeba do przepisowego spalania gazu. Do prawidłowego spalania wymagany dopływowy strumień powietrza **nie może być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/h na kW** znamionowej mocy urządzenia (patrz tabliczka znamionowa na urządzeniu. Ponadto należy stosować się do przepisów BHP.
- Powietrze musi być pozyskiwane bezpośrednio z zewnątrz poprzez stale otwarte szczeliny lub kanały nawiewne połączone z obszarem czystego powietrza.



- Urządzenie należy do następującego rodzaju konstrukcyjnego:
  - A1:** Urządzenie bez wentylatorów lub podłączenia do wyciągu bądź innych urządzeń do odprowadzania produktów spalania z pomieszczeń. Powietrze spalania i spalone gazy mieszają się w tym samym pomieszczeniu.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych i gazowych.
- Rozpakować urządzenie i zutilizować cały materiał opakowaniowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.



### **OSTROŻNIE!**

- **Nigdy** nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na równym podłożu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia wraz z maksymalnym obciążeniem przygotowywanymi potrawami.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym lub wrażliwym na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej **200 mm** odstęp od ścianek bocznych i ścianki tylnej. Pomiedzy górną powierzchnią urządzenia i znajdującymi się nad nią powierzchniami poziomymi należy zachować odstęp minimum **600 mm**.
- Jeśli zachowanie podanych odstępów nie jest możliwe, należy zastosować elementy ochronne (np. folia z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które wytrzymują oddziaływanie temperatury o wartości co najmniej **90 °C**. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Poziomowanie i regulację wysokości przeprowadzić za pomocą nóżek. Duże różnice wysokości lub przechylenie mogą mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.


#### **5.1.2 Przyłącze elektryczne**



### **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.  
**Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą  $\pm 10\%$ .**

- Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny H07RN-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> bez wtyczki. Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi i wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów.  
Zacisk przyłączeniowy znajduje się z tyłu pod znakiem .

### 5.1.3 Przyłącze gazowe



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Instalacja urządzenia oraz ewentualne przebrojenie lub dopasowanie do innego rodzaju gazu mogą być wykonane tylko zgodnie z obowiązującymi przepisami i przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.**

**Przynajmniej raz w roku urządzenie powinno zostać sprawdzone przez specjalistyczny personel. W przypadku pożaru natychmiast zamknąć zawór gazowy i zastosować odpowiednią gaśnicę!**

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu wymienionym na tabliczce znamionowej. Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalna instalacja zasilania gazem (rodzaj gazu i ciśnienie) jest zgodna z przystosowaniem urządzenia.
- Przyłącze gazowe znajduje się po prawej stronie urządzenia na dole i jest oznakowane tabliczką z napisem „**GAS (GAZ ENTRY)**”.
- Przyłączenie do instalacji gazowej może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego z uwzględnieniem lokalnych przepisów.
- W ogólnodostępnych miejscach instalacji urządzenia należy stosować się do przepisów BHP oraz norm zabezpieczania przed pożarem i paniką.
- Atestowany **odcinający zawór gazowy** musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy instalacją gazową i urządzeniem, aby w razie potrzeby możliwe było szybkie odcięcie dopływu gazu.
- Upewnić się, że wąż do gazu **nie** będzie się stykał z gorącymi częściami piekarnika.



#### **OSTROŻNIE!**

**Po instalacji sprawdzić, czy przyłącza są dobrze przymocowane.**

**Do sprawdzania szczelności połączeń w instalacji gazowej nigd nie używać otwartego płomienia, zawsze należy stosować roztwór mydła lub specjalnego pieniającego się produktu.**

## Użytkowanie w przypadku gazu, którego rodzaj jest zgodny z przystosowaniem urządzenia

Sprawdzić, czy rodzaj gazu podany na tabliczce znamionowej jest zgodny z rodzajem gazu dostarczanym do miejsca instalacji. Odpowiednie dane znajdują się w **tabeli 1 „Zastosowanie kategorii gazu i wartości ciśnienia gazu w krajach użytkowania”** na stronie 104.

W przypadku braku danych do porównania z tabliczką znamionową dotyczących doprowadzanego rodzaju gazu, kategorii gazu lub ciśnienia gazu, należy skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem gazowniczym.



### **OSTROŻNIE!**

**Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziale wartości dla różnych kategorii gazu, które zostały podane w tabeli 1 „Zastosowanie kategorii gazu i wartości ciśnienia gazu w krajach użytkowania” na stronie 104.**

## **Kontrola palnika głównego**

- Uruchomić urządzenie wg zaleceń zawartych w punkcie **5.2.3 „Zapalanie palników gazowych”**, zapalać pojedyncze palniki i sprawdzać, czy płomień zapłonowy, zapłon i ustawianie najmniejszego płomienia działają bez zarzutów. Jeśli jest inaczej, należy sprawdzić dysze i ustawienie powietrza pierwotnego.

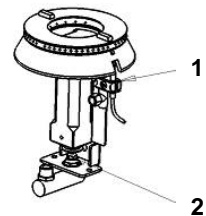
## **Przebrojenie na inny rodzaj gazu / wymagane ustawienia**



### **OSTROŻNIE!**

**Przeastawienie na rodzaje gazu inne niż rodzaj, do którego został przystosowany palnik, może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.**

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie powinno zostać przebrojone przez specjalistę. W celu przebrojenia należy wymienić dysze palnika głównego (**2**, il. po prawej) i palnika zapłonowego (**1**, il. po prawej) i wykonać odpowiednie regulacje. Zakres dostawy obejmuje dysze do przebrojenia na gaz płynny.



## **a) Wymiana dyszy palnika głównego**

- W celu uzyskania dostępu do wsporników dysz zdjąć ruszty żeliwne z urządzenia, usunąć osłony palników, korpusy palników i tacki ściekowe.
- Odkręcić śrubę mocującą do regulacji powietrza pierwotnego.
- Wyjętą dyszę zastąpić dyszą, która jest przewidziana dla odpowiedniego rodzaju gazu (dane dotyczące dysz znajdują się w **tabeli 2 „Właściwości dysz i palników“**, strona 105).
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami należy przezbroidzić wszystkie palniki.

## **b) Wymiana dyszy palnika zapłonowego**

- Za pomocą klucza 11 mm odkręcić śrubę zamykającą palnika zapłonowego.
- Za pomocą wkrętaka płaskiego wykręcić dyszę palnika zapłonowego.
- Wkręcić dyszę odpowiednią dla danego rodzaju gazu, ewentualnie wykonać regulację (dane dla dysz znajdują się w **tabeli 2 „Właściwości dysz i palników“**, strona 105).
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami wymienić dysze wszystkich palników zapłonowych.

## **c) Ustawianie powietrza pierwotnego**

- Powietrze pierwotne należy ustawić zgodnie z danymi z **tabeli 2 „Właściwości dysz i palników“**, strona 105).
- Jeśli powietrze pierwotne zostało ustawione prawidłowo, płomień pali się stabilnie, a więc nie mogą powstawać żadne przerwy w płomieniu przy zimnym palniku ani cofanie się płomienia przy rozgrzanym palniku.


## **d) Regulacja palnika zapłonowego**

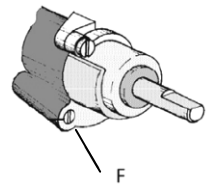
- Ustawić palnik zapłonowy i sprawdzić, czy płomień pali się bez zarzutów i obejmuje termoelement. Jeśli jest inaczej, sprawdzić, czy zamontowane są właściwe dysze (**tabela 2 „Właściwości dysz i palników“**, strona 105).

### e) Ustawianie najmniejszego płomienia

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy zmienić ustawienia małego płomienia dla poszczególnych palników.

Regulację należy wykonać następująco:

- Zapalić palnik wg wskazówek zawartych w punkcie 5.2.3 „Zapalanie palników gazowych“.
- Pokrętko do regulacji płomienia przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do pozycji dla małego płomienia „“.
- Zdjąć gałkę pokrętła do regulacji płomienia.
- W przypadku przebrojenia **z gazu ziemnego na gaz płynny** śrubę do dokładnej regulacji **F** (il. po prawej) przekręcać za pomocą małego wkrętaka zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- W przypadku przebrojenia **z gazu płynnego na gaz ziemny** śrubę do dokładnej regulacji **F** (il. po prawej) przekręcać za pomocą małego wkrętaka przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- Ponownie zainstalować gałkę pokrętła i szybko przekręcić pokrętłem od pozycji maksimum do pozycji minimum i sprawdzić płomień. Upewnić się, że ustawienie nadal umożliwia prawidłowe ogrzewanie termoelementu. Jeśli nie, należy skorygować ustawienie małego płomienia. Kolejno skorygować ustawienia dla wszystkich palników.
- Po wymianie dysz lub po regulacji, zawsze należy upewnić się, że płomień ma niebieskawy kolor; pali się stabilnie; nie oddziela się od palnika, podczas zmiany z dużego płomienia na mały nie następuje cofanie się płomienia.



### **OSTROŻNIE!**

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy sprawdzić szczelność za pomocą odpowiedniego sprayu lub wody z mydłem (**w żadnym przypadku nie używać otwartego płomienia!**).
- Po wszystkich czynnościach zamiany lub regulacji przy urządzeniu, należy ponownie poprawnie zamontować wszystkie zdemontowane wcześniej części, aby urządzenie znów było gotowe do pracy.
- Po przebrojeniu, należy zdjąć starą naklejkę z wartościami regulacyjnymi i zastąpić ją nową, dostarczoną naklejką dla nowego rodzaju gazu.

## 5.2 Wskazówki dla użytkownika



### OSTROŻNIE!

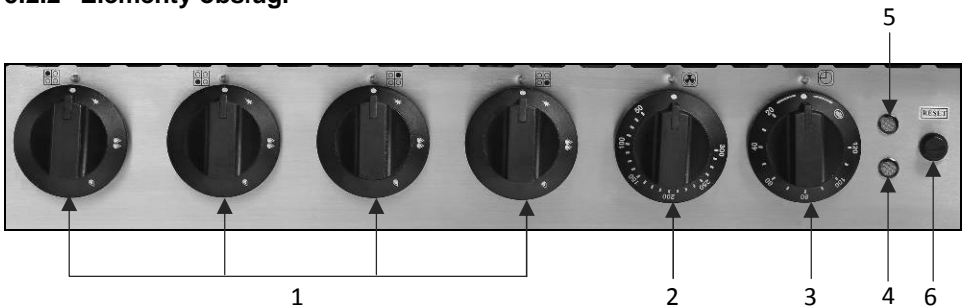
Niniejszą instrukcję użytkownika należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję użytkownika.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

### 5.2.1 Pierwsze uruchomienie

- Upewnić się, że we wnętrzu piekarnika elektrycznego i na powierzchni do gotowania nie pozostały żadne przedmioty (wyposażenie, folie opakowaniowe, instrukcje).
- Przed uruchomieniem z urządzenia należy ostrożnie ściągnąć folię ochronną i za pomocą letniej wody z mydłem lub odpowiedniego rozcieńczalnika usunąć wszystkie pozostałości kleju.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, wypoziomowanie urządzenia, jak również poprawność wykonania przyłącza elektrycznego i gazowego.
- Nie zasłaniać i nie zatykać szczelin wentylacyjnych.
- Elementy urządzenia, które ewentualnie zostały zdemontowane podczas instalacji i wykonywania przyłączy, muszą zostać ponownie zamontowane przy urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie i konserwacja“.

### 5.2.2 Elementy obsługi



- |   |  |
|---|--|
| 1. Gałka pokrętki regulacji palnika (4)       | 4. Kontrolka rozgrzewania (pomarańczowa) |
| 2. Pokrętło regulatora temperatury piekarnika | 5. Kontrolka pracy (zielona)             |
| 3. Pokrętło regulatora czasu dla piekarnika   | 6. Przycisk <b>RESET</b>                 |

## 5.2.3 Kuchnia gazowa

### Zapalanie palników

- Upewnić się, że wszystkie gałki są ustawione w pozycji „●“ (WYŁ).
- Otworzyć włączony przed urządzeniem zawór gazowy.
- W celu zapalenia palnika wcisnąć odpowiednie pokrętko i przekręcić je zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji z symbolem płomienia zapłonowego „★“.
- Przytrzymać wciśnięte pokrętko 3-4 sekundy i zapalić płomień zapalarką.
- Przez kilka sekund przytrzymać wciśnięte pokrętko, aby uzyskać ciągłość palenia się płomienia.
- Ustawić wielkość płomienia, odpowiednio do potrzeb, przekręcając gałkę w kierunku ustawienia dużego płomienia „🔥🔥“ lub małego płomienia „🔥“, przy czym gałka musi być ustawiana w obszarze pomiędzy tymi ustawieniami i nigdy pomiędzy symbolem dużego płomienia „🔥🔥“ i pozycją „●“ (WYŁ).
- W celu zgaszenia palnika gałkę należy przekręcić do pozycji „●“ (WYŁ).
- Po zakończeniu dnia roboczego zamknąć gazowy zawór odcinający.



### OSTROŻNIE!

**W przypadku dłuższego przestoju lub uszkodzenia urządzenia należy zamykać główny zwór gazowy znajdujący się poza urządzeniem.**

### Wskazówki i rady

- Należy unikać wychodzenia płomienia poza garnek (patelnię).
- Gdy potrawa zacznie się gotować, wówczas należy zredukować wielkość płomienia do najniższego stopnia, aby płomień nie został zgaszony przez kipiącą potrawę.
- Podczas rozgrzewania tłuszczów i olejów nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić. Istnieje zagrożenie **pożarowe!**
- Do gotowania należy stosować tylko naczynia z płaskim dnem.



- Naczynia do gotowania należy ustawiać na ruszcie tak, aby płomień znajdował się po środku.

## 5.2.4 Piekarnik elektryczny

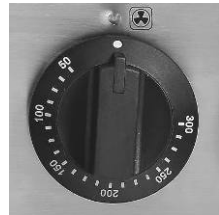
- Przed włączeniem piekarnika należy upewnić się, że w piekarniku znajduje się tylko takie wyposażenie, które jest przewidziane dla danego procesu gotowania/pieczenia (normalnie wystarcza ruszt-półka, na której, po wstępnym podgrzaniu, ustawia się naczynia wzgl. blachę do pieczenia z potrawami).
- Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnik umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazdka i podgrzewać pusty piekarnik przy najwyższej nastawie temperatury 300 °C przez co najmniej 30 min. W wyniku rozgrzewania się materiałów izolacyjnych i substancji ochronnych, które stosuje się podczas obróbki metalu, może powstawać nieprzyjemny zapach, który nie powinien występować w czasie dalszej eksploatacji. Po wygrzaniu przewietrzyć pomieszczenie przy otwartych drzwiach piekarnika.
- W celu osiągnięcia optymalnego efektu gotowania/pieczenia, dla każdej potrawy należy odpowiednio dobrać **temperaturę** i **czas** pracy piekarnika.

### *Regulacja temperatury*

- Za pomocą pokrętki regulatora temperatury ustawić temperaturę odpowiednią dla danej potrawy. Możliwe są następujące ustawienia:

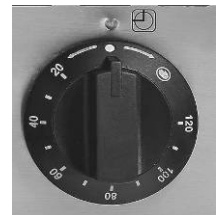
**50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.**

- Pomarańczowa kontrolka świeci się podczas całej fazy rozgrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka gaśnie.
- We wstępnie rozgrzanym piekarniku można umieścić przygotowane potrawy.
- Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie, wówczas ponownie zaświeci się pomarańczowa kontrolka pracy i urządzenie znów zostanie podgrzane do ustawionej temperatury.
- Przez cały czas pracy działa wentylator, który zapewnia równomierny rozkład gorącego powietrza w piekarniku.




### *Ustawianie czasu*

- Urządzenie jest wyposażone w funkcję ustawiania czasu. Czas pracy piekarnika można dostosować do danej potrawy za pomocą pokrętki regulatora czasu w przedziale 20 -120 minut.
- Gdy ustawiony czas pieczenia upłynie, piekarnik wyłączy się i gotowe potrawy można wyjąć z komory piekarnika.





- Jeśli nie jest wymagane ustawienie konkretnego czasu pracy piekarnika, pokrętko regulatora należy ustawić w pozycji dla pracy ciągłej . Należy obserwować proces pieczenia i wyłączyć urządzenie, gdy potrawy będą gotowe.



## **OSTROŻNIE!**

**W przypadku zakończenia użytkowania piekarnika przekręcić pokrętko wyboru funkcji do pozycji „•“ (WYŁ).**

### *Poziomy*

- W piekarniku są dostępne **4 poziomy**:  
**1 dolny, 2 środkowe, 1 górny.**
- Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy korzystaniu z poziomów środkowych.



- W celu zapewnienia wystarczającej cyrkulacji powietrza, pomiędzy potrawami znajdującymi się na półkach powinien być zachowany odstęp co najmniej 40 mm.

### **Wskazówki i rady**

- W związku z wielkością porcji potraw i stosowaniem różnych naczyń z różnych materiałów, o różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą występować odstępstwa od czasów wynikających z przepisów.
- W przypadku delikatnych potraw i dań przygotowywanych z udziałem spulchniaczy należy unikać otwierania drzwi piekarnika, aby nie zmieniać temperatury wewnętrznej.
- W celu oszczędzania energii w przypadku długich procesów gotowania/pieczenia, piekarnik można wyłączyć kilka minut wcześniej, niż przewidziano w przepisie i nie otwierać drzwi piekarnika, aby wykorzystać pozostałe ciepło.

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### OSTROŻNIE!

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!), zakręcić główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

### Wskazówki dotyczące czyszczenia



### WSKAZÓWKA!

W celu zapewnienia niezawodnego działania, higieny i wydajności, urządzenie należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.

#### *Powierzchnia do gotowania na gazie*

- Zdjąć z urządzenia ruszty żeliwne, osłony palników i tacki ściekowe.
- Umyć te części urządzenia za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki nasączonej ciepłą wodą. W razie potrzeby można zastosować neutralny środek czyszczący. Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Po oczyszczeniu osłon palników, tacek ściekowych i żeliwnych rusztów ponownie umieścić je na właściwych miejscach.

#### *Akcesoria*

- Wyjąć blachę do pieczenia i półkę z piekarnika. Umyć je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Opłukać czystą wodą, a następnie wyposażenie dokładnie osuszyć.

#### *Piekarnik elektryczny*

- Wnętrze piekarnika i prowadnice do półek należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i ciepłej wody oraz środka myjącego przeznaczonego do stali szlachetnej. Starannie opłukać ciepłą wodą uważając, aby nie pozostawić resztek środka myjącego. Następnie osuszyć wnętrze piekarnika i prowadnice do półek.
- Nie stosować szorstkich ścierek oraz innych produktów, które mogłyby uszkodzić powierzchnie w piekarniku.

### Obudowa urządzenia

- Codziennie czyścić obudowę i drzwi piekarnika z zastosowaniem letniej wody z mydłem. Następnie dobrze spłukać i wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej (obudowa, powierzchnia do gotowania i drzwi piekarnika) należy stosować wyłącznie specjalne **środki do czyszczenia stali szlachetnej**, stosowanie nieodpowiednich środków może wywołać korozję urządzenia. Uwzględnić wskazówki producenta stosowanych środków czyszczących umieszczone na opakowaniu.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować włókien stalowych, szczotek drucianych lub stalowych skrobaków, ponieważ może to spowodować odkładanie się cząstek żelaza, których utlenianie może spowodować powstawanie rdzawych plam.
- **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej suchej ściereczki.

### Wskazówki dotyczące konserwacji



#### **OSTROŻNIE!**

**W celu zapewnienia bezpiecznej pracy, urządzenie należy regularnie (co najmniej raz w roku) poddawać przeglądom wykonywanemu przez autoryzowany zakład specjalistyczny.**

**Zalecamy podpisanie umowy konserwacyjnej.**

- Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi i instalatorowi gazu.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego i instalacji gazowej. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Przed przemieszczeniem urządzenia w inne miejsce należy upewnić się, że nastąpiło poprawne odłączenie od instalacji elektrycznej i gazowej. Po ustawieniu urządzenia w nowym miejscu, przed ponownym uruchomieniem, należy zlecić wykonanie przyłączy elektrycznych i gazowych, zgodnych z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowanemu elektrykowi i instalatorowi instalacji gazowych.
- Regularnie sprawdzać prawidłowość działania wszystkich elementów kontrolnych i zabezpieczających.
- Sprawdzić poprawność zapalania palnika i poprawność działania po ustawieniu najmniejszego płomienia.
- Skontrolować szczelność instalacji gazowej.
- Regularnie sprawdzać przewód przyłączeniowy pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. W celu uniknięcia zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu elektrykowi.

## 7. Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Przed utylizacją urządzenia, należy je pozbawić możliwości dalszego użytkowania, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. W tym celu odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i gazowego. Odłączyć przewód zasilający od urządzenia.**



#### **OSTROŻNIE!**



**Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.**