

**PR6040-10 / PR6040-16**



**117925 - 117926**

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-09-15

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	7
2	Allgemeines .....	8
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	8
2.2	Urheberschutz .....	8
2.3	Konformitätserklärung .....	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	9
3.1	Transportinspektion .....	9
3.2	Verpackung .....	9
3.3	Lagerung .....	9
4	Technische Daten .....	10
4.1	Technische Angaben .....	10
4.2	Funktion des Gerätes .....	13
4.3	Baugruppenübersicht .....	14
5	Installationsanweisungen .....	15
5.1	Auspacken und Aufstellen .....	15
5.2	Elektrischer Anschluss .....	18
5.3	Wasseranschluss .....	19
6	Gebrauchsanweisungen .....	20
6.1	Bedienung .....	23
7	Reinigung und Wartung .....	28
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	28
7.2	Reinigung .....	28
7.3	Wartung .....	31
8	Entsorgung .....	32



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Brennbare Materialien**

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

### **Heiße Oberflächen**

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

### **Bedienpersonal**

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

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

### **Fehlgebrauch**

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

## Warnschilder auf dem Gerät



### **GEFÄHRLICHE SPANNUNG**

Gefährliche Spannung im Inneren. Kontakt führt zu elektrischem Schlag oder Verbrennungen. Schalten Sie das System aus und sperren Sie es, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, dass sie während des Ofenbetriebs keine heißen Oberflächen berühren.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



### **VERBRENNUNGSGEFAHR - heißes Wasser und Dampf!**

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, nicht mit heißem Wasser auf Oberflächen und Dampf in Berührung zu kommen, die während des Backofenbetriebs entstehen können.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



### **VERBRENNUNGSGEFAHR - heißer Dampf!**

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, nicht mit Dampf in Berührung zu kommen, der während des Backofenbetriebs entweichen kann.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



### **VERBRENNUNGSGEFAHR - Handhabung von heißen Blechen mit Produkten!**

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen beim Umgang mit heißen Blechen mit heißen Produkten und Flüssigkeiten, die während des Beladens oder Entladens auf die Person fallen oder verschüttet werden können, vorsichtig sein müssen. Der Aufkleber ist in dem Lieferumfang des Gerätes enthalten und muss in einer Höhe von 1,6 m über von der Aufstellfläche angebracht werden.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Beschleunigung des Gärvorganges von frischen und tiefgefrorenen Backwaren.

### 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Verarbeiten von nicht geeigneten Lebensmitteln
- Heizen von Räumen
- Trocknen von Kleidung
- Aufbewahren von brennbaren Gegenständen
- Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

DE

### 2.2 Urheberschutz

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

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

#### Ausführung / Eigenschaften

- Serie: PR
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Dampfgenerator: Externe Steam-Box
- Zeiteinstellung:
  - 1 bis 999 Minuten
  - Dauerbetrieb
- Automatisches Abkühlen
- Innenbeleuchtung: LED
- Steuerung: elektronisch
- Bedienung: manuell
- Display-Anzeige:
  - Luftfeuchtigkeit
  - Temperatur
  - Zeit
- Kontrollleuchten:
  - Ein/Aus
  - Aufheizen
  - Luftfeuchtigkeit
- Eigenschaften: Innovative Luftzirkulationstechnologie
- Inklusive: Wasserzulaufschlauch
- **Wichtiger Hinweis:** Ab einem Wasserdruck von 35 mbar ist ein Druckminderer erforderlich

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## Technische Daten

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Gärschrank PR6040-10</b>
Art.-Nr.:	<b>117925</b>
Material:	Edelstahl
Material Innenraum:	Edelstahl
Format Einschübe (B x T) in mm:	600 x 400
Anzahl Einschübe:	10
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	70
Temperaturbereich bis in °C:	50
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	1,2
Leistung Steam-Box in kW:	1,2
Luftfeuchtigkeit von – bis in %:	10 - 95
Automatische Luftfeuchtigkeitskontrolle bis, in %:	99
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 999
Wasseranschluss:	R 3/4“
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Lenkrollen:	2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
Durchmesser Rollen in mm:	80
Anschlusswert:	2,5 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 850 x 630
Gewicht in kg:	81,0

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Gärschrank PR6040-16</b>
Art.-Nr.:	<b>117926</b>
Material:	Edelstahl
Material Innenraum:	Edelstahl
Format Einschübe (B x T) in mm:	600 x 400
Anzahl Einschübe:	16
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	70
Temperaturbereich bis in °C:	50
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	1,2
Leistung Steam-Box in kW:	1,2
Luftfeuchtigkeit von – bis in %:	10 - 95
Automatische Luftfeuchtigkeitskontrolle bis, in %:	99
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 999
Wasseranschluss:	R 3/4“
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Lenkrollen:	2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
Durchmesser Rollen in mm:	80
Anschlusswert:	2,5 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 850 x 830
Gewicht in kg:	95,0

### Beschreibung der Geräteeiketten

An der Rückseite des Gärschrankes befinden sich Etiketten mit wichtigen Informationen über das Gerät und Anschlüsse, sowie gefährliche Bereiche, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.

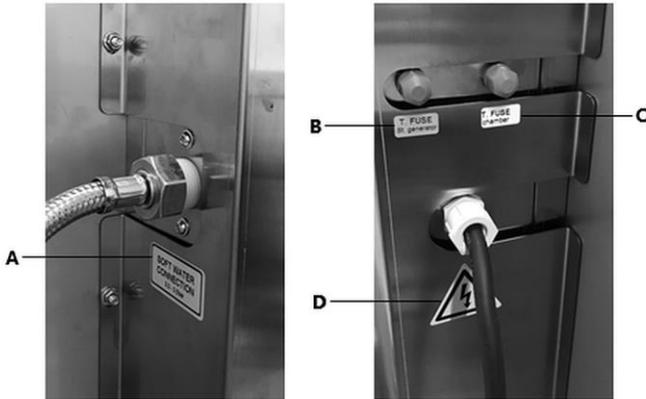


Abb. 1

DE

<b>A</b>		Wasseranschluss	<b>B</b>	T. FUSE St. generator	Sicherung Dampfgenerator
<b>C</b>		Sicherung Backkammer	<b>D</b>		Hochspannung

### 4.2 Funktion des Gerätes

Der Gärschrank ist zur Beschleunigung der Gärprozesse bei Backwaren konzipiert. Für den Gärvorgang lassen sich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit elektronisch steuern. Das ideale Klima für Teige entsteht insbesondere durch die innovative Luftzirkulationstechnologie und die externe Luftzufuhr.

## 4.3 Baugruppenübersicht

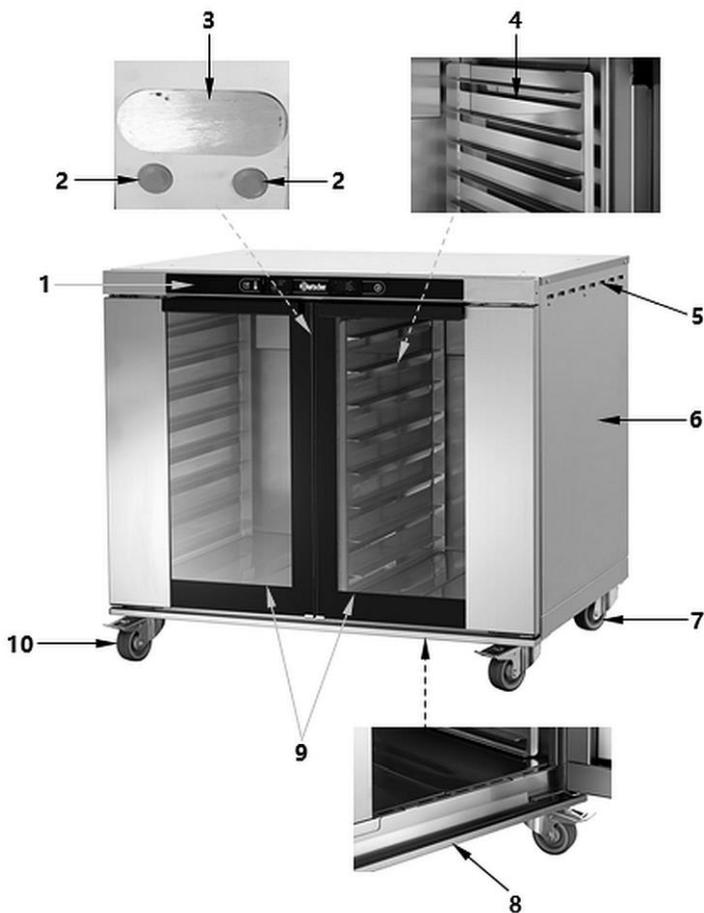


Abb. 2

- |   |   |
|---|---|
| 1. Bedienblende                         | 2. Gummipuffer Türverschluss            |
| 3. Magnet Türverschluss                 | 4. Auflageschienen                      |
| 5. Belüftungsöffnungen                  | 6. Gehäuse                              |
| 7. Lenkrollen ohne Feststellbremse (2x) | 8. Kondenswasser-Auffangbehälter        |
| 9. Gerätetür (2x)                       | 10. Lenkrollen mit Feststellbremse (2x) |

### 5 Installationsanweisungen



#### VORSICHT!

**Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.**

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

#### HINWEIS!

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

### 5.1 Auspacken und Aufstellen

DE

#### Aufstellort

- Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt oder schlechten Witterungsverhältnissen ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Zur Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, muss über dem Gerät eine industrielle Lüftungshaube (oder ein anderes System, das eine ausreichende Absaugung des Dampfes gewährleistet) installiert werden.
- Um die Brandsicherheit zu gewährleisten, muss ein Feuerlöscher in der Nähe des Gerätes angebracht werden.
- Wir empfehlen, einen Feuermelder in der Nähe des Ofens zu installieren.
- Die Aufstellfläche muss für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können.

- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gemäß den Anweisungen des Herstellers vorbereitet werden. Der Endkunde muss Folgendes sicherstellen:
  - einen Standort mit einem sicheren Mindestabstand zu den Wänden und der Decke
  - elektrischen Anschluss mit entsprechenden Sicherungen und nahe gelegenen Hauptschalter
  - Anschluss an den Potentialausgleich - separater Erdungsleiter
  - Anschluss an die Kaltwasserversorgung mit einer Enthärtungsanlage mit Ventil und Leitungsdruck von 2,5 - 3,5 bar
  - Kondenswasser-Abfluss in den Abfluss mit einem Siphon
  - Belüftungssystem und Dampfabsaugung (Kondensationshaube) über dem Gerät.

### Auspacken

- Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.
- Der Transport muss mit Paletten-Hubwagen oder Gabelstapler erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Gerätes zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.
- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



### **VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

- Prüfen Sie das Gerät auf seine Unversehrtheit.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.

## Installationsanweisungen

- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.
- Kontrollieren Sie, dass die Belüftungsöffnungen, Wrasenabzug auf keine Weise verstopft sind.

### Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbaren Materialien. Halten Sie die geltenden Brandvorschriften genau ein.
- Die Wände und Gegenstände in der Nähe des Gerätes müssen entweder aus nicht brennbarem Material bestehen (z. B. Keramikfliesen, Stahlplatten) oder mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial ausgekleidet sein.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden und Gegenständen die Mindestabstände wie in der folgenden Abbildung aufgeführt.

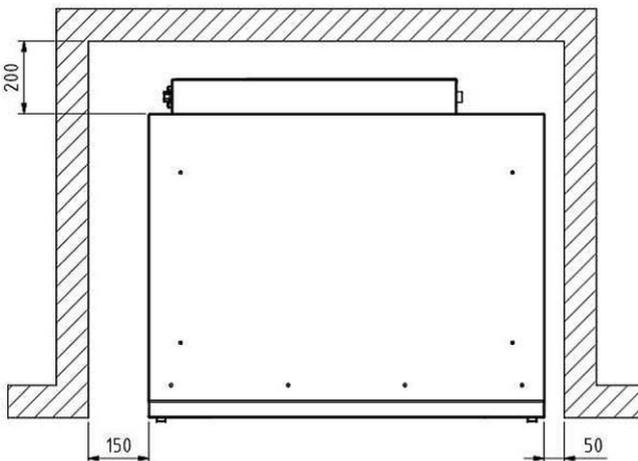


Abb. 3

- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden, richten Sie die Höhe der Lenkrollen aus, indem Sie die ein- oder ausdrehen.

### **ACHTUNG!**

**Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Gerätes negativ beeinflussen.**

- Fixieren Sie die vorderen Lenkrollen mit der Feststellbremse, wenn das Gerät am gewünschten Platz aufgestellt ist.

## 5.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

**Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden! Bei den Installationsarbeiten sind die Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit derartigen Geräten sowie die landesspezifischen Vorschriften zu beachten.**

### **HINWEIS!**

**Detaillierte Informationen finden Sie im beiliegenden Schaltplan.**

DE

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel mit Gummi-Isolierung H05 RN-F5 G 2,5 mm<sup>2</sup> und einem Netzstecker ausgestattet.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder stolpern kann.
- Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte geerdet werden.
- Der Potentialausgleich erfolgt an der mit einem Symbol  gekennzeichneten Schraube, die sich unterhalb der Kabelverschraubung für den elektrischen Anschluss auf der Rückseite des Gerätes befindet.

### 5.3 Wasseranschluss

1. Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
2. Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen, damit diese nicht in die Magnetventile gelangen.
3. Beachten Sie die folgenden Anweisungen für den Wasseranschluss:
  - Der Anschluss für den Wasserzulauf befindet sich an der hinteren linken Seite des Gerätes. Der Anschluss an das Ventil des Verteilernetzes kann mit einem mitgelieferten flexiblen Rohr oder mit einem Gewinderohr mit  $\frac{3}{4}$ " erfolgen. Der Anschluss muss so ausgeführt werden, dass er im Falle einer Drucküberlastung nicht entfernt werden kann.
  - Vor dem Anschluss des Wasserzulaufschlauches an das Gerät Backofen muss ein Druckminderer installiert und auf 2,5 - 3,5 bar (50 kPa – 200 kPa) eingestellt werden.
  - Vor dem Eintritt des Wassers in das Gerät muss ein Filter installiert werden.
  - Der bauseitige Wasserzulauf muss mit einem Absperrventil ausgestattet sein, mit dem die Wasserzufuhr zum Gerät geschlossen werden kann.
  - Prüfen Sie die Wasserhärte am Aufstellort des Gerätes oder erfragen Sie diese bei Ihrem örtlichen Wasserversorgungswerk.

#### **ACHTUNG!**

**Für eine einwandfreie Funktion sollte das Gerät zur Vermeidung von Kalkablagerungen in den Einspritzleitungen, dem Innenraum und im Dampfgenerator mit Trinkwasser versorgt werden.**

**Sollte die Wasserhärte höher als 3° dH sein, muss dem Gerät eine Wasserenthärtungsanlage vorgeschaltet werden.**

## 6 Gebrauchsanweisungen

### Sicherheitshinweise für den Bediener

#### VORSICHT!

**Alle Personen, die das Gerät bedienen, müssen ordnungsgemäß ausgebildet und von autorisiertem Personal geschult sein und die Sicherheitsvorschriften sowie Anweisungen der Anleitung verstehen, respektieren und befolgen.**

Die folgenden Sicherheitsvorschriften und Vorsichtsmaßnahmen müssen beim Betrieb des Gerätes beachtet werden:

- Die Gärschränke sind nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt (Brot, Gebäck), die den geltenden Lebensmittelvorschriften entsprechen.
- Verwenden Sie den Gärschrank niemals für andere Produkte oder Materialien, es sei denn, dies wurde vom Hersteller schriftlich genehmigt.
- Verwenden Sie den Gärschrank niemals für die Verarbeitung von flüchtigen oder brennbaren Materialien und Flüssigkeiten (Alkohol, Verdüner usw.), da dies zu Bränden oder Explosionen führen kann!
- Unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie die Produkte in den Gärschrank stellen oder aus dem Gärschrank nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb und Inbetriebnahme des Gerätes, dass:
  - alle Sicherheitselemente des Gerätes vorhanden sind;
  - kein Teil des Gerätes beschädigt ist;
  - alle Gegenstände, welche nicht im und auf dem Gerät sein sollen, entfernt sind;
  - die Wasserleitung offen ist;
  - das Wasserventil geöffnet ist;
  - der Wasseraustritt im Garraum vorhanden ist.
- Das Gerät darf erst dann in Betrieb genommen werden, nachdem sein technischer Zustand überprüft wurde und die Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften eingehalten wurden.
- Alle Defekte oder Störungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen können, müssen sofort von autorisiertem Personal oder dem Kundendienst behoben werden!
- Beim Beladen und Entladen des Gerätes ist stets Vorsicht geboten. Heiße Produkte können aus den Behältern fallen und den Bediener verbrennen. Niemals flüssige Produkte auf höher gelegene Bleche stellen, da sie verschüttet

werden können. Bleche mit flüssigen Produkten dürfen nicht höher als der Brustkorb des Bedieners platziert werden.

- Am Ende eines Arbeitstages:
  - alle Produkte aus dem Gerät entnehmen,
  - das Innere und Äußere des Gerätes reinigen,
  - das Wasserventil schließen,
  - die Stromzufuhr abschalten,
  - den Wasserhahn schließen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Wartungs-, Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals Wasserschläuche, Hochdruckreiniger, Dampfreiniger oder ähnliche Geräte.
- Nach der Wartung oder Instandhaltung des Gerätes ist es notwendig, alle oberen Anweisungen zu beachten und erneut zu überprüfen.



### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

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

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten. Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Bedienelemente.

#### **Bleche werden während des Betriebes sehr heiß.**

Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen, um die Bleche mit Gebäck in den Innenraum zu stellen oder diese zu entnehmen.

### Allgemeine Beschreibung der Geräte

Die Gärchränke können als Untergestell für Backöfen unterschiedlicher Ausführung verwendet werden oder separat aufgestellt werden.

Es sind 2 Größen von Gärchränken verfügbar:

Gärschrank PR6040-10 - mit 10 Einschüben für Bleche 600 x 400 mm

Gärschrank PR6040-16 - mit 16 Einschüben für Bleche 600 x 400 mm

### Gärvorgang

Das Gerät wird für die Fermentation von Backwaren verwendet. Die Gärung ist ein technisches Verfahren in der Bäckereiindustrie. Für Qualitätsgärung müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden: Temperatur, Feuchtigkeit, Zeit und Luftstrom.

### Temperatur

Die Luft wird durch elektrische Heizelemente im Boden der Gärkammer aufgeheizt. Die Heizung wird durch die Elektronik und den Temperatursensor automatisch im Inneren der Gärkammer gesteuert.

Temperatureinstellungen über den digitalen Temperatur- und Feuchtigkeitsregler bis 50 °C in 0,1 °C-Schritten sind möglich.

### Feuchtigkeit

Es ist wichtig, dass die Backwaren gleichmäßig gegärt werden, da dies einen direkten Einfluss auf die Gärqualität hat. Die Luftfeuchtigkeit wird durch einen externen Dampferzeuger (Steam-Box) erzeugt, der sich außerhalb der Gärkammer an der Rückwand des Gerätes befindet. Er verfügt über eigene Heizelemente und einen Wasserzulauf. Wenn er warm genug ist, beginnt er mit der Produktion von Dampf. Der Dampf wird dann in die Gärkammer geleitet, um die Lebensmittel gleichmäßig zu befeuchten, ohne dass dabei Energie der Gärkammer verbraucht wird. Die Luftfeuchtigkeit kann vom Benutzer über den digitalen Regler im Bereich von 10 bis 95 % eingestellt werden.

### Zeit

Die Zeit kann vom Benutzer nach Belieben im Bereich von 1 bis 999 Minuten über den digitalen Drehregler der Bedienblende eingestellt werden.

### 6.1 Bedienung

#### Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät von innen und außen, sowie das Zubehör vor der Inbetriebnahme nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Nehmen Sie das Gerät in Betrieb und Stellen Sie die erforderlichen Werte der Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit nach Anweisungen der folgenden Abschnitte.

#### Bedienelemente / Anzeigen



Abb. 4: Bedienblende



Abb. 5: Digitaler Temperatur- und Feuchtigkeitsregler

### 1. Gerät nicht in Funktion

### 2. LED-Anzeige Gärkammer-Heizung

Leuchtet, wenn die Heizung eingeschaltet ist.

### 3. LED-Anzeige Wasserzugabe

Leuchtet und gibt einen Signalton ab, wenn Wasser in den Dampfgenerator eingefüllt wird.

### 4. LED-Anzeige Dampf

Wenn die LED leuchtet, bedeutet dies, dass das Dämpfungssystem eingeschaltet ist.

### 5. Ein-/Aus-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet.

### 6. Tasten zur Reduzierung und Erhöhung der Einstellwerte

Verwenden Sie diese Tasten, um den gewünschten Wert für Luftfeuchtigkeit oder Temperatur einzustellen.

### 7. SET-Taste

Verwenden Sie diese Taste zur Auswahl des gewünschten Wertes und zur Bestätigung der eingestellten Werte.

### 8. Feuchtigkeits-Anzeige

In dieser Anzeige wird der aktuelle Prozentsatz der Feuchtigkeit in der Gärkammer angezeigt.

### 9. Temperatur-Anzeige

In dieser Anzeige wird die aktuelle Temperatur in der Gärkammer angezeigt.



Abb. 6: Digitaler Zeitregler

### 1. LED-Anzeige OUT1

Wenn OUT1 leuchtet, bedeutet dies, dass alle Funktionen (Timer und Heizungen) aktiviert sind.

Wenn OUT1 piept oder nicht leuchtet, bedeutet dies, dass alle Funktionen gestoppt sind.

### 3. Ein-/Aus-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird der Zeitregler ein- oder ausgeschaltet.

### 5. Minuten-Anzeige

In dieser Anzeige erscheint die verbleibende Zeit bis zum Ende des Gärvorgangs.

### 2. SET-Taste

Verwenden Sie diese Taste zur Auswahl des gewünschten Wertes und zur Bestätigung der eingestellten Werte.

### 4. Tasten zur Reduzierung und Erhöhung der Einstellwerte

Verwenden Sie diese Tasten, um den gewünschten Wert für die Dauer des Gärvorgangs einzustellen.

### Gerät einschalten

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken und Halten der Ein-/Aus-Taste des linken Reglers der Bedienblende ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Feuchtigkeit am linken Regler ein, die Zeit für den Gärvorgang am rechten Regler ein. Beachten Sie die Anweisungen der folgenden Abschnitte.

### Einstellung der Temperatur und Feuchtigkeit in der Gärkammer

1. Um die Temperatur oder die Luftfeuchtigkeit einzustellen, halten Sie die SET-Taste des Temperatur- und Feuchtigkeitsreglers für 2 Sekunden lang gedrückt.

In der Anzeige erscheint UNL.

2. Drücken Sie erneut die SET-Taste und wählen Sie die Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit mit den Tasten Erhöhung oder Reduzierung.
3. Drücken Sie die SET-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie den gewünschten Wert für die Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit mit den Tasten Erhöhung oder Reduzierung ein.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Wert der Temperatur bzw. Feuchtigkeit mit der SET-Taste.
6. Drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste oder warten Sie, bis der Regler zur Hauptansicht zurückkehrt.

### Einstellung der Zeit für den Gärvorgang

Vor der Einstellung der Zeit muss der Temperatur- und Feuchtigkeitsregler eingeschaltet werden.

1. Stellen Sie die Zeit erst ein, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und das Gerät mit den gewünschten Backwaren bestückt ist.
2. Um die Zeit einzustellen, halten Sie die SET-Taste für 2 Sekunden gedrückt.

In der Anzeige erscheint UNL.

3. Drücken Sie nun erneut die SET-Taste und wählen Sie mit den Tasten Erhöhung oder Reduzierung den gewünschten Wert.
4. Drücken Sie die SET-Taste zur Bestätigung Ihrer Auswahl.

Die Zeit beginnt nun automatisch herunterzuzählen.

Wenn die eingestellte Zeit für den Gärvorgang abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Ende des Vorgangs wird angezeigt.

### **Gärkammer bestücken**

1. Nach Erreichen der eingestellten Temperaturwerte (sichtbar in der linken Anzeige) schieben Sie die gewünschten rohen Backwaren auf Backblechen zum Aufgehen in die Einschübe des Gerätes.
2. Schließen Sie die Gerätetüren.
3. Stellen Sie die erforderliche Zeit für den Gärvorgang ein.

Die verbleibende Zeit erscheint in der entsprechenden Anzeige.

Sinkt die Temperatur im Inneren des Gerätes, schaltet der Thermostat ein und heizt das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur auf, so bleibt die Temperatur in der Gärkammer konstant.

4. Beobachten Sie den Gärvorgang.
5. Entnehmen Sie nach Ablauf der eingestellten Zeit die Backwaren aus dem Gerät und backen Sie diese im Backofen fertig.

### **Gerät ausschalten**

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt werden, schalten Sie das Gerät über die Ein-/Aus-Taste des Temperatur- und Feuchtigkeitsregler aus.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).
3. Schließen Sie die Wasserzufuhr.

## 7 Reinigung und Wartung

### 7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Für die Reinigung des Geräte-Innenraumes dürfen nur Reinigungsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind.  
Lesen Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass sie für das Gerät verwendet werden können.
- Tragen Sie bei der Verwendung von Reinigungsmitteln stets Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie niemals Werkzeuge oder Reinigungsgeräte, welche die Oberfläche des Gerätes und seine Bestandteile beschädigen können.

DE

### 7.2 Reinigung

#### **VORSICHT!**

**Nach dem täglichen Gebrauch des Gerätes lassen Sie es auf Raumtemperatur (ca. 25 °C) abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

**Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Folgende Teile des Gerätes und Zubehör müssen täglich gereinigt werden:

- Gärkammer
- Gerätetür und Türdichtung
- Außenflächen des Gerätes
- Bedienblende
- Kondenswasser-Auffangbehälter

## Reinigung und Wartung

- verwendete Backbleche

### Gärkammer und Auflageschienen

1. Reinigen Sie die Gärkammer mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel für Lebensmittelbereich und einem weichen, feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente und Temperatursensoren beim Reinigen nicht beschädigt werden. Diese sollten nicht gereinigt werden.

Zur leichteren Reinigung können die Auflageschienen herausgenommen werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- heben Sie die Auflageschienen an, und ziehen Sie die aus den Schlitzen heraus,
- kippen Sie die Auflageschienen zur Mitte der Gärkammer,
- nehmen Sie die Auflageschienen aus der Gärkammer heraus



Abb. 7

DE

3. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.

### Gerätetür und Türdichtung

1. Reinigen Sie die Türdichtung nur mit einem weichen, feuchten Tuch.

#### **ACHTUNG!**

**Verwenden Sie zum Reinigen der Dichtung keine Reinigungsmittel, da diese das Dichtungsmaterial beschädigen können.**

2. Reinigen Sie die Gerätetür von innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

### Außenflächen des Gerätes

1. Reinigen Sie die Außenflächen des Gärschranks mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel für die Entfettung von Metalloberflächen.

### Bedienblende

Die regelmäßige Reinigung der Bedienblende ist für eine gute Leistung und eine klare Sicht auf den Bildschirm erforderlich.

1. Reinigen Sie die Bedienblende nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie **keine Reinigungsmittel** zur Reinigung der Bedienblende!

### **Kondenswasser-Auffangbehälter**

Der Kondenswasser-Auffangbehälter befindet sich unter der Tür. Er fängt Wasser und Schmutz auf, die aus der Gärkammer und der Tür austreten.

1. Nehmen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter vom Gerät ab und entleeren Sie ihn.
2. Reinigen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter jedes Mal nach der Innenreinigung des Gerätes am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
3. Reinigen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter mit einem feuchten Tuch, um Schmutz, Staub und Wasser zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass der Wasserauslass sauber ist.
4. Trocknen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter sorgfältig ab und befestigen Sie ihn an den vorgesehenen Schlitzen unter der Gerätetür.

### **Backbleche**

1. Nehmen Sie die genutzten Bleche aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie die Bleche regelmäßig nach Anweisungen der Hersteller.

### **ACHTUNG!**

**Trocknen Sie alle gereinigten Flächen und Teile mit einem weichen Tuch gründlich ab. Lassen Sie die Gerätetüren offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.**

### 7.3 Wartung

#### **ACHTUNG!**

**Folgende Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden und niemals vom Benutzer des Gerätes!**

#### **Reinigung der elektrischen Teile des Gerätes**

Alle 3 - 6 Monate muss eine vorbeugende Inspektion des Gerätes und eine Innenreinigung der elektrischen Teile (Schaltschrank) durchgeführt werden.

Das Innere der elektrischen Teile des Gerätes kann kleine Mengen von trockenem Mehl und anderen Verunreinigungen oder in extremen Fällen auch Fett enthalten, die die elektrischen Elemente erheblich und dauerhaft beschädigen können.

Die Inspektion, der Ausbau und die Reinigung der elektrischen Teile des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, wobei Folgendes zu beachten ist:

- das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen;
- das Gerät von der Hauptstromversorgung trennen;
- zwei Schrauben an der hinteren Seitenabdeckung des Gerätes lösen;
- die seitliche Metallverkleidung des Gerätes vorsichtig entfernen und **unter keinen Umständen die elektrischen Elemente berühren**;
- das Innere des elektrischen Teils visuell untersuchen und nach Mehl, anderen Verunreinigungen, Fett oder Feuchtigkeit suchen;
- zur Reinigung von Mehl und anderen Verunreinigungen einen Staubsauger verwenden und den gesamten Bereich sorgfältig absaugen. **Es ist zwingend erforderlich, einen Staubsauger mit einem Kunststoffadapter an den Schlauchenden zu verwenden. Das elektrische Teil darf nicht berührt werden (weder mit den Händen noch mit einem Staubsauger)**;
- nach der Inspektion oder Reinigung die Seitenabdeckung sofort und vorsichtig wieder in ihre ursprüngliche Position anbringen und mit den Schrauben befestigen.

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.