

700FX-GST110



2837861

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0085DL0222

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-06-07

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	6
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	8
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	9
2	Allgemeines	10
2.1	Haftung und Gewährleistung	10
2.2	Urheberschutz	10
2.3	Konformitätserklärung	10
3	Transport, Verpackung und Lagerung	11
3.1	Transportinspektion	11
3.2	Verpackung	11
3.3	Lagerung	11
4	Technische Daten	12
4.1	Technische Angaben	12
4.2	Funktion des Gerätes	13
4.3	Baugruppenübersicht	19
5	Installationsanweisungen	20
5.1	Installation	20
6	Gebrauchsanweisungen	26
7	Reinigung und Wartung	29
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	29
7.2	Reinigung	29
7.3	Wartung	30
8	Mögliche Funktionsstörungen	32
9	Entsorgung	34



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

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Knebel auf „O“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch.

Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Knebel und den Hauptgashahn schließen

- für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
- keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
- nicht rauchen
- keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
- keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
- ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
- Gebäude verlassen
- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

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

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 betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

* Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf,...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Backen von Brot, Kuchen und Torten
- Aufwärmen von Speisen
- Auftauen von Tiefkühlprodukten
- Gratinieren
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- 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

Bezeichnung:	Gas-Backofen 700FX-GST110
Art.-Nr.:	2837861
Gastronorm:	1/1 GN
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	Edelstahl
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	570 x 530 x 295
Volumen Garraum in Liter:	89
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe in mm:	438 x 315
Abstand zwischen Einschüben in mm:	25
Temperaturbereich von – bis in °C:	140 - 280
Anschlusswert:	5,0 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 650 x 620
Gewicht in kg:	63,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas E (20 mbar),
 - Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Heitart: statisch
- Zünd-Art: Piezo-Zündung
- Typ: Unterbaugerät
- Druckgepresste Edelstahl-Oberfläche mit Scotch-Brite-Schliff
- Steuerung:
 - Knebel
- Funktionen:
 - Unterhitze
- Wrasenabzug
- Füße höhenverstellbar: 130 - 210 mm
- Inklusive: 1 Rost
- Individuell mit Auf Tischgeräten der Serie 700FX bestückbar

4.2 Funktion des Gerätes

Der Gas-Backofen aus der Serie 700FX bietet äußerste Flexibilität – Als Unterbau dienend ist er ganz nach Bedarf individuell mit Auf Tischgeräten der Serie bestückbar. Die Vorteile eines gasbetriebenen Backofens sind unumstritten: Schnell erreichte Gartemperatur, Energie- und Zeitersparnis durch ausbleibendes Vorheizen sowie ein kostengünstigerer Betrieb im Vergleich zu Elektro-Backöfen.

Gasdrucktabelle

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

Technische Daten

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
SE-DK	III1ab2H3BP	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Länder	Gasart	Pa (mbar)	Bez.	Art.-Nr.
				2837861 / 78GSO
AT-BE-BG-CH-CZ- DE-DK-EE-ES-FI- FR-GB-GR-HR-IE- IT-LT-LU-LV-NO-PL- PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	175
			UP	-
			A(mm)	6
			Um	90
DE	G25	20	UM	195
			UP	-
			A(mm)	6
			Um	90
NL	G25.3	25	UM	175
			UP	-
			A(mm)	6
			Um	90
HU	G20	25	UM	165
			UP	-
			A(mm)	6
			Um	90
HU	G25.1	25	UM	190
			UP	-
			A(mm)	6
			Um	90
BE-BG-CY-CZ-DK- EE-ES-FI-FR-GB- GR-HR-HU-IE-IT-LT- LU-LV-MT-NL-NO- PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	115
			UP	-
			A(mm)	12
			Um	55

DE

Technische Daten

Länder	Gasart	Pa (mbar)	Bez.	Art.-Nr.
				2837861 / 78GSO
PL	G30/ G31	37	UM	110
			UP	-
			A(mm)	12
			Um	555
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	100
			UP	-
			A(mm)	12
			Um	55
UM : Düse MAX				
Um : Düse MIN				
UP : Zündbrenner				
A : Luftring öffnen				
Pa : Anschlussdruck				
reg : eingestellt				

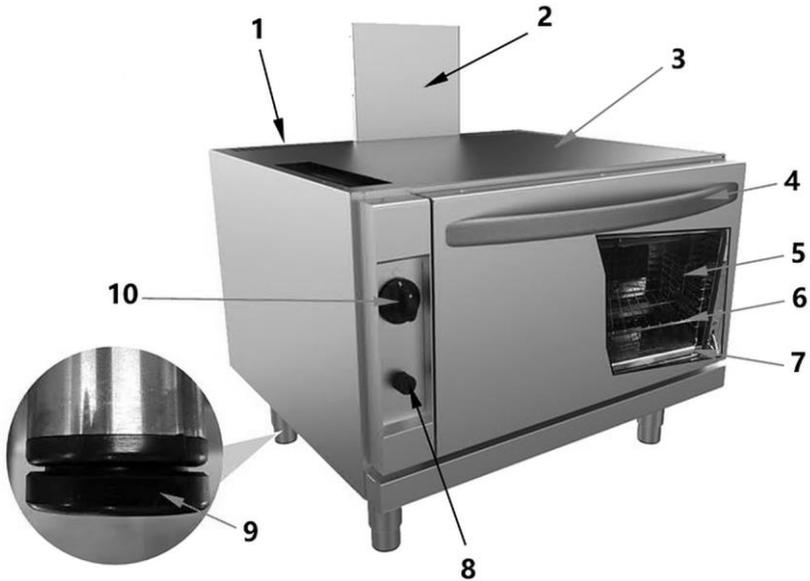
Tab. 2

Gasverbrauch

Modell / Art.-Nr.		2837861 / 78GSO	
Nennwärmebelastung Qn		kW	5
Nennwärmebelastung Qn G25.3 (25)		kW	4,7
Gesamtgas- verbrauch	G20 (20)	0,69	0,53
	G25.3 (25)	0,75	0,57
	G25 (20)	0,80	0,62
	G20 (25)	0,69	0,53
	G25.1 (25)	0,80	0,61
	G30 (29)	0,51	0,39
	G30 (37)	0,51	0,39
	G30 (50)	0,51	0,39

Tab. 3

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Verlängerung Belüftungskamin |
| 3. Gehäuse | 4. Gerätetür |
| 5. Auflageschienen links und rechts (2x) | 6. Rost |
| 7. Abdeckung Heizelement | 8. Piezo-Zündung |
| 9. Füße (4x) | 10. Temperaturregler |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

DE

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Drehen Sie die 4 Stellfüße ein.
 - Um das Gerät in Waage zu bringen können die Stellfüße in der Höhe eingestellt werden.

DE

ACHTUNG!

Das Gerät niemals ohne Füße betreiben.

- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm 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 65 °C standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder auf dem Gerät und Verpackung). Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- 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.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
- Schließen Sie das Gerät mit Hilfe von starren Anschlussrohren oder flexiblen Stahlrohren, deren Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist, wie der des Gasanschlusses am Gerät. Der Gasanschluss-stutzen befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!

Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung

- Bei der ersten Installation muss ein Gasinstallateur die Nennwärmebelastung des Gerätes prüfen sowie die Wartung und bei Bedarf die Umrüstung auf eine andere Gasart vornehmen.
- Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gerätes zu steigern.

Installationsanweisungen

- Kontrollieren Sie die Nennwärmebelastung mit Hilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht.
- Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten im Abschnitt „**Technische Angaben**“, Tabelle 3. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ ist zulässig.
- Überprüfen Sie den Gasversorgungsdruck nach Anweisungen im Abschnitt **7.3 „Wartung / Prüfung des Gasversorgungsdrucks“**.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Das Gerät ist auf Erdgas E eingestellt:

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

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

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM)
- Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen
- Düse des Zündbrenners ersetzen (UP)
- Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich)

Hauptbrennerdüse ersetzen

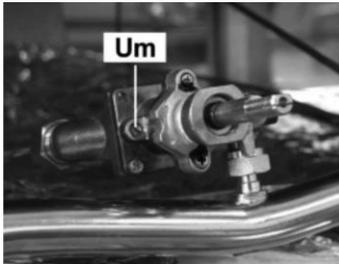


Abb. 2

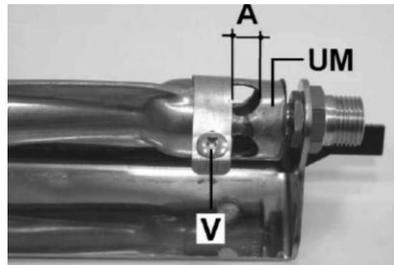


Abb. 3

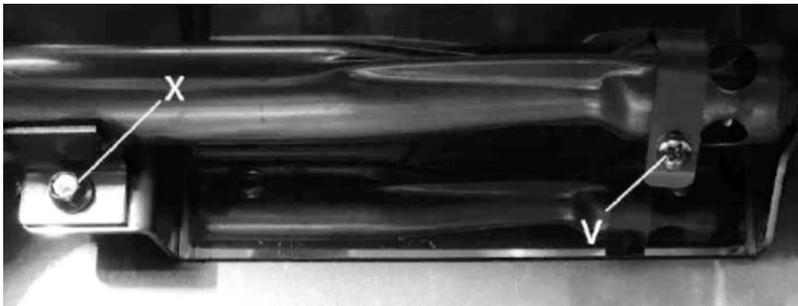


Abb. 4

1. Nehmen Sie den Temperaturregler ab.
2. Nehmen Sie den Backofenboden ab.
3. Lösen Sie die Schraube X (Abb. 4).
4. Bauen Sie die Hauptbrennerdüse UM (Abb. 2) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle 2 angegebenen Düse (im Lieferumfang enthalten).
5. Verschrauben Sie die Hauptbrennerdüse UM (Abb. 2) wieder fest.
6. Bringen Sie den Luftregler auf den in der Tabelle 2 angegebenen Abstand A (Abb. 3).
7. Die Schraube V (Abb. 3) wieder fest verschrauben.

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

6 Gebrauchsanweisungen

Hinweise für den Bediener

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass dieses in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht.
- Halten Sie die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen immer strikt ein:
 - Überprüfen Sie, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
 - Verdecken Sie niemals die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen.
 - Bei einer dauerhaften Störung das Gerät nicht benutzen und einen Gasinstallateur hinzuziehen.
 - Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.
 - Der Benutzer ist für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu erhalten.
 - Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Grillen von geeigneten Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch z. B. hohe Temperaturen, Brand, etc. führen.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Knebel auf die AUS-Position und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.



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. Öffnen und schließen Sie die Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Bleche werden während des Betriebes sehr heiß.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen, um die heißen Speisen zu entnehmen.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der Inbetriebnahme von innen und außen nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt „**Bedienelemente / Einstellungen**“ auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung.

Es kann ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Benutzung normal und kommt bei einer weiteren nicht mehr vor.

3. Öffnen Sie danach die Gerätetür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

Bedienelemente / Einstellungen

Die Steuerung des Gerätes erfolgt über einen Temperaturregler.



Abb. 5

Temperatureinstellung

Eine exakte Temperatureinstellung (140°C bis 280°C) garantiert ein korrektes Garen/Backen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen.

Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

DE

Gar-/Backvorgang im Gas-Backofen

HINWEIS:

Heizen Sie den Gas-Backofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein und korrigieren Sie diese nach Bestückung des Gas-Backofens, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.

1. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn auf die eine gewünschte Temperatur im Bereich von 140 °C bis 280 °C.
2. Drücken Sie die Taste der Piezo-Zündung.
3. Halten Sie den Temperaturregler für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los.
4. Stellen Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur das gewünschte Gar-/Backgut in geeigneten GN-Behältern oder in Behältern (Auflaufform, Backform, Blech, etc) auf den Grillrost in den Garraum des Gasbackofens.

Es können gleichzeitig bis zu 5 Backbleche/Roste in die 5 Einschübe des Gasbackofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass genügend Abstand zwischen den Speisen und den Backblechen oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum gewährleistet wird.

5. Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.
6. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie den Zündbrenner aus, indem Sie den Temperaturregler drücken und auf Position „0“ drehen.

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 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.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.

2. Nehmen Sie die genutzten Bleche, Roste, Behälter mit Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
4. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen aus dem Gerät herausgenommen werden.

5. Nehmen Sie die Auflageschienen ab und ziehen Sie diese aus dem Garraum heraus.

6. Reinigen Sie die Auflageschienen gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
7. Reinigen Sie den Garraum wie oben beschrieben.
8. Setzen Sie die Auflageschienen wieder ein.
9. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes und die Gerätetür von innen und außen gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
10. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Zubehör

1. Reinigen Sie die Backbleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch.
2. Geben Sie ein wenig Öl auf das Backblech, um hartnäckige Reste zu entfernen und lassen es ca. 5 bis 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie die Backbleche mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Backbleche mit einem Tuch, getränkt in klarem Wasser, ab.
5. Reinigen Sie eventuell weiteres genutztes Zubehör wie Grillrost, Backformen, etc. mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Spülen Sie das gereinigte Zubehör mit klarem Wasser ab.
7. Trocknen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch ab.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

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

Wir empfehlen mindestens zweimal pro Jahr das Gerät durch einen qualifizierten und autorisierten Wartungstechniker warten zu lassen.

Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:

- Kontrolle der Funktionen vorhandener Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens;
- Kontrolle des Zündverhaltens;
- Kontrolle der Brennsicherheit;
- Funktionskontrolle.

Reinigung und Wartung

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

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit des Wrasenabzugs (Kamins).

Prüfung des Gasversorgungsdrucks

Verwenden Sie geeignete Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.

- Entfernen Sie das Bedienfeld.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss.
- Schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle 2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das örtliche Gasversorgungswerk kontaktiert werden.

DE

Reinigung durch Wartungstechniker

Beauftragen Sie einen autorisierten Wartungstechniker mindestens zweimal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündbrenner schaltet sich nicht ein	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt	Zündkerze befestigen oder ersetzen
	Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt nach Loslassen des Knebels oder des Piezozünders	Thermoelement ist nicht korrekt am Knebel angeschlossen	Kundendienst kontaktieren
	Thermoelement ist defekt oder wird vom Zündflammenbrenner nicht ausreichend erhitzt	Zündvorgang wiederholen
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel wurde nicht lange genug gedrückt.	Knebel ca. 20 Sekunden gedrückt halten
	Gasarmatur ist defekt	Kundendienst kontaktieren

Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Hauptbrenner schaltet sich bei eingeschaltetem Zündbrenner nicht ein	Druckverlust in der Gaszufuhrleitung	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Hauptbrenner ist defekt oder die Gasaustrittsöffnungen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren	Der Knebel ist defekt	Kundendienst kontaktieren

9 Entsorgung

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.