



1509851

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



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

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit.....	4
2.1 Allgemeines.....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes.....	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion.....	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten.....	7
4.1 Technische Angaben.....	7
4.2 Baugruppenübersicht	11
5. Installation und Bedienung	12
5.1 Sicherheitshinweise.....	12
5.2 Technische Anweisungen für den Installateur.....	12
5.3 Bedienungshinweise für den Benutzer	17
6. Reinigung und Wartung.....	23
6.1 Sicherheitshinweise.....	23
6.2 Reinigung	23
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	25
7. Mögliche Funktionsstörungen	25
8. Entsorgung	26

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)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

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



! WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



! WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



! ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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



! WARNUNG! Heiße Oberfläche!

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

1.3 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.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 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.

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

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.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

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

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

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

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



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	5 Flammen Gasherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen
Art.-Nr.:	1509851
Temperaturbereich:	60 °C – 250 °C
Anschlusswert Gas:	11,2 kW
Anschlusswert Elektro:	2,75 kW 50 Hz 230 V
Backofenvolumen:	105 Liter
Abmessungen Gerät:	B 900 x T 600 x H 850-900 mm
Abmessungen Backofen:	B 690 x T 400 x H 340 mm
Gewicht:	60,0 kg
Zubehör:	1 Auflagerost, B 684 x T 400 mm; 1 Backblech, B 685 x T 400 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung

- Ausführung CNS 18/10
- Gusseisenroste
- Gasbrenner mit Züandsicherung
- Elektronische Einhandzündung
- Stellfüße höhenverstellbar
- Elektro-Multifunktionsbackofen
- Backofentür 2-fach-Verglasung
- Backofen emailliert
- Backofenbeleuchtung
- Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt
- 5 Gasbrenner: 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW

Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AT	Österreich	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgien	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarien	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Schweiz	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Zypern	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
CZ	Tschechische Republik	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Deutschland	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20-25
DK	Dänemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spanien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finnland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankreich	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Großbritannien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Griechenland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IE	Irland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IT	Italien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litauen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E} I _{3B/P}	G20 G30/G31	20 50/50
LV	Lettland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Niederlande	II _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
RO	Rumänien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Schweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slowenien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	Slowakei	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	Türkei	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme nicht garantiert.

Brenner- und Düseneigenschaften

		Verbrauch*							
		Flüssiggas							
Gaskategorie		I _{3B/P} (30)		I ₃₊ (28-30/37)				I ₃₊ (50)	
Gastyp		G30		G30		G31		G30	
Brenner	By Pass mm	Leistung kW (g/h)	Düse mm	Leistung kW (g/h)	Düse mm	Leistung kW (g/h)	Düse mm	Leistung kW	Düse mm
Blitzbrenner	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75
Normalbrenner	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58
Sparbrenner	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (71,0)	0,50	1,0	0,43
Dreifachring	0,64	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (264)	0,95	3,7	0,76
Gasdruck		G30:29 mbar		G30: 29 mbar G31: 37 mbar				G30: 50 mbar	

		Verbrauch*							
		Erdgas				Stadtgas			
Gaskategorie		II ₂ ELL3B/P		I ₂ H		I ₂ L		I ₃₊ (50)	
Gastyp		G25		G20		G25		G110	
Brenner	By Pass mm	Leistung kW	Düse mm	Leistung kW	Düse mm	Leistung kW	Düse mm	Leistung W	Düse mm
Blitzbrenner	0,44	3,0	1,34(F3)	3,0	1,18(Y)	3,0	1,21(F2)	3,0	2,6(3)
Normalbrenner	0,34	1,75	1,01(Y)	1,75	0,97(Z)	1,75	0,94(Y)	1,75	1,9(2)
Sparbrenner	0,29	1,0	0,82	1,0	0,72(X)	1,0	0,72(F1)	1,0	1,45(1)
Dreifachring	0,64	3,7	1,42(F2)	3,7	1,40(S)	3,7	1,42(K)	3,7	3,5(13)
Gasdruck		G25: 20 mbar		G20:20 mbar		G25: 25 mbar		G110: 8 mbar	

*unter den Bezugsbedingungen: Gastemperatur 15 °C, Luftdruck 1013,26 mbar

4.2 Baugruppenübersicht



- ① Kochfeld
- ② Bedienblende
- ③ Backofenbeleuchtung
- ④ Auflageschienen
- ⑤ Backofen-Glastür
- ⑥ Glastürgriff
- ⑦ Stellfüße, höhenverstellbar
- ⑧ Backblech
- ⑨ Auflagerost
- ⑩ Gehäuse

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

- 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.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- 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. **Nur Original-Ersatzteile verwenden!**



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs des Gerätes erreichen die Gasbrenner, der Elektrobackofen hohe Temperaturen. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie diese Oberflächen nicht!

Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät nicht annähern oder in seiner Nähe spielen.

- Vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten, sowie bei längeren Nutzungspausen das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und den Gashahn zudrehen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Kleberrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.

5.2 Technische Anweisungen für den Installateur



ACHTUNG!

Alle Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Gerät muss gemäß den Gesetzesbestimmungen installiert werden.

Bei Missachtung der aufgeführten Vorschriften lehnt der Hersteller jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab.

Installationsort

- 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.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand vom **150 mm** zu den Seitenwänden und zur Rückwand ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **600 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Abstände nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, die einer Temperatur von mindestens **65 °C** standhalten.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

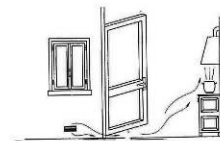
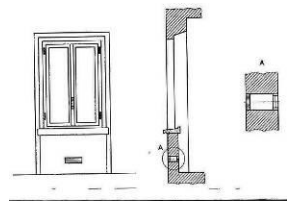
Lüftung der Räume



ACHTUNG!

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

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



Elektroanschluss



WARNUNG! 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 Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät ist mit einer Netzanschlussleitung VDE 3 x 1,5 mm² mit Netzstecker ausgestattet.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich unterhalb der rechten hinteren Geräteseite, unter dem Hinweisschild .
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Steckdose getrennt werden kann.

Gasanschluss

- 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 des Gerätes kompatibel ist.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallschutzvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Gerätes und kann rechts oder links ausgeführt werden.

Anschluss mit Metallschlauch

- Der Anschluss an die Gasversorgung kann mit einem den nationalen Bestimmungen entsprechenden Schlauch durchgeführt werden, wobei ein typgeprüfter Sperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden muss, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Die Länge des Schlauches darf max. 2 Meter betragen.

- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit den heißen Backofenteilen in Berührung kommen kann. Es muss verhindert werden, dass der Metallschlauch verdreht oder daran gezogen werden kann. Es dürfen nur Schlauchschellen verwendet werden, die den Installationsvorschriften entsprechen.

Anschluss an eine Gasflasche

Bei Anschluss an eine Gasflasche muss diese mit einem Druckminderer versehen sein und der Anschluss gemäß den nationalen Installationsvorschriften ausgeführt werden. Beim Anschluss der Gasflasche ist folgendes zu beachten:

- der Gasanschlussschlauch darf nicht länger als 1-1,2 m sein;
- der Anschluss des Druckminderer muss nach außen gerichtet werden;
- der Schlauch darf an keiner heißen Oberfläche des Gerätes anliegen (Herdrückseite, Herdoberseite, Backofen, etc.);
- Die Gasflasche muss so aufgestellt werden, dass sie die an den Backofen grenzende Wand nicht berührt.
- Nach dem Gar-/Backvorgang den Gasflaschenhahn immer schließen.

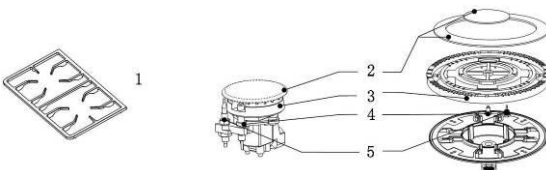


ACHTUNG!

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine Flamme, sondern stets eine Seifenlösung verwenden.

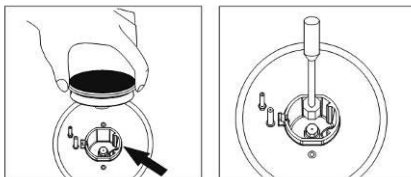
Umstellung auf eine andere Gasart

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) abgenommen und vorgerüstet.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.
- Bei eventuellen Umrüstung muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt und die Gasleitung vorübergehend geschlossen werden.
- Beim Austausch von Düsen beachten Sie die folgenden Anweisungen:



1. Rost
2. Brennerabdeckung
3. Brennertulpe
4. Thermoelement
5. Sicherheitsventil

- nehmen Sie die Roste vom Kochfeld ab;
- entfernen Sie die Gasbrennerabdeckung und Gasbrennertulpe;
- mit einem 7 mm Steckschlüssel die Düse lösen und entfernen;

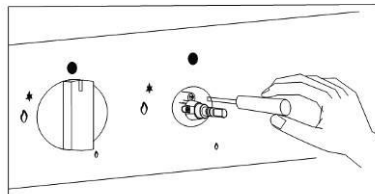


- ersetzen Sie die Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist (entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der Tabelle „**Brenner- und Düseneigenschaften**“, Seiten 9,10);
- montieren Sie den Gasbrennerkopf, die Gasbrennerabdeckung wieder am Gasbrenner.
- Führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut den oben stehenden Anweisungen nacheinander durch.
- Nach dem Umbau die Roste wieder auf das Kochfeld legen.

Kleinstellung der Flammen

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die Kleinstellung der Flammen für die einzelnen Gasbrenner korrigiert werden.
- Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:

- den Gasbrenner zünden;
- den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Kleinstellstufe (Symbol mit der kleinen Flamme) drehen;
- den Drehregler-Knopf aus der Ventilspindel herausziehen.



- Bei einer Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Kleinstellschraube (oben links, wie auf der Abb. gezeigt) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Bei einer Umstellung von **Erdgas auf Flüssiggas** die Kleinstellschraube (oben links, wie auf der Abb. gezeigt) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme und stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Kleinstellung der Flamme korrigieren.
- Nach dem Ersetzen 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.

! ACHTUNG!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle "Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern" auf Seiten 8,9 angegeben sind.

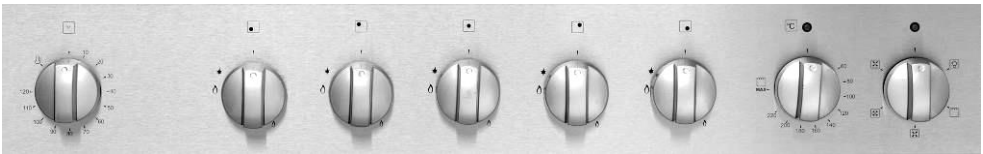
! ACHTUNG!

- Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.
- Die Dichtheitsprüfung der Gasleitung mit einer Seifenlösung und **niemals** mit einer offenen Flamme vornehmen.
- Anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart ersetzen.

5.3 Bedienungshinweise für den Benutzer

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und der Anschlüsse an die Gasversorgung.

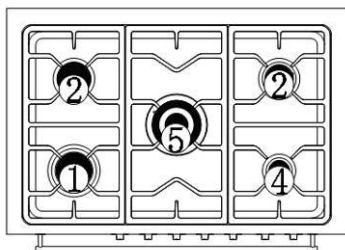
Bedienblende/ Bezeichnungen der Bedienelemente (von links nach rechts)



- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Zeitdrehregler Backofen | <input type="checkbox"/> | Drehregler Normalbrenner hinten rechts |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Drehregler Blitzbrenner vorne links | <input type="checkbox"/> | Drehregler Sparbrenner vorne rechts |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Drehregler Normalbrenner hinten links | <input type="checkbox"/> | Temperaturdrehregler Backofen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Drehregler Dreifachring Mitte | <input type="checkbox"/> | Funktionsdrehregler Backofen |

Gasherd

Position der Gasbrenner auf dem Kochfeld



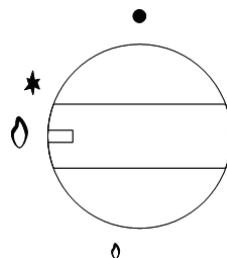
- ① Blitzbrenner
- ② Normalbrenner
- ④ Sparbrenner
- ⑤ Dreifachring

Zündung der Gasbrenner

- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem maximalen Gasdurchfluß (Symbol mit der großen Flamme) drehen.
- Halten Sie den Drehregler für ca. 3-4 Sekunden fest, bis die Flamme zündet.
- Sobald die Zündung stattgefunden hat, die Flammenstärke regeln, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen Groß- und Kleinstellung und niemals zwischen

Großstellung und **AUS** Position (•) zu stellen ist.

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



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.
- Für geringeren Gasverbrauch und eine bessere Ausbeute verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, die für die einzelne Gasbrenner geeignet sind, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Brenner	min. Ø (mm) des Kochtopfes	max. Ø (mm) des Kochtopfes
Blitzbrenner	150	260
Normalbrenner	130	180
Sparbrenner	90	160
Dreifachring	210	260



ACHTUNG!

Bei längerem Nichtgebrauch, bei Betriebsstörung oder unregelmäßigem Betrieb des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.

Außerdem empfehlen wir eine halbjährliche Kontrolle durch einen Fachmann.

Elektro-Multifunktionsbackofen

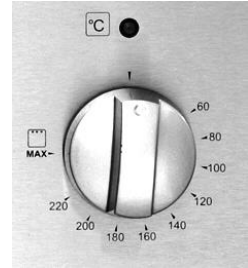
- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen bei maximalen Temperatureinstellung für mindestens 45 Minuten ohne Inhalt einschalten, um die bei Neugeräten vorhandenen Fettrückständen oder Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig den Raum lüften.
- Den Backofen vor Einschub der Speisen immer mindestens 15 Minuten vorheizen.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete

**Temperatur,
Funktion,
Garzeit,
Einschubebene**

gewählt werden.

Temperatureinstellung

- Stellen Sie die für die gewünschte Speise erforderliche Gar-/Backtemperatur mit Hilfe des Temperaturdrehreglers im Bereich 60 °C – MAX. (ca. 250 °C) ein.
- Die rote Betriebs-Kontrolllampe über dem Temperaturdrehregler leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Sie können die Speise dann in den Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Betriebs-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

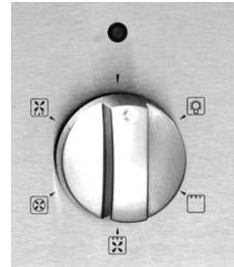


Funktionen

- Wählen Sie je nach Art der Speisenzubereitung eine der Funktionen des Backofens, indem Sie den Funktionsdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen. Die Kontrolllampe über dem Drehregler leuchtet auf, sobald Sie eine der Funktionen eingestellt haben.



Die Beleuchtung des Backofens geht an, sobald Sie den Funktionsdrehregler betätigen. Während des Betriebes des Backofens leuchtet diese und erlischt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.



ACHTUNG!

Jede der unten aufgeführten Funktionen kann nur zusammen mit der richtigen Temperatureinstellung verwendet werden.



Grill

Temperatureinstellung: 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Die Grill-Funktion ist zum Überbacken, Gratinieren oder Bräunen von Speisen bestimmt. Die Garzeit sollte nicht mehr als 5 Minuten sein.



Grill + Umluft

Temperatureinstellung: 60 °C – 200 °C

Wählen Sie diese Funktion zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Beim Grillen auf dem Ablagerost in die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen.



Umluft

Temperatureinstellung: 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Bei dieser Funktionsauswahl wird die heiße Luft im Inneren des Backofens auf alle Einschubebene gleichmäßig verteilt, dieses sorgt für optimale Ergebnisse beim gleichzeitigem Garen/Backen von Speisen bei entsprechenden Garzeiten auf mehreren Einschubebenen.

Der Backofen muss vorgeheizt sein, bevor Speisen hereingestellt werden.

Diese Funktion ist besonders für Backen von Kuchen, Zubereitung größerer Mengen von Speisen geeignet.



Auftauen

Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln genutzt. Insbesondere für empfindliche Lebensmittel empfohlen, die keine Hitze benötigen, wie zum Beispiel: Sahne- oder Vanillesauce, Desserts, Obstkuchen, etc..


Beim Auftauen mit dieser Funktion wird durch den Lüfter die Auftauzeit etwa halbiert. Um den Auftauvorgang bei Fleisch, Fisch und Brot zu beschleunigen, stellen Sie eine Temperatur im Bereich von 80 °C – 100 °C ein.

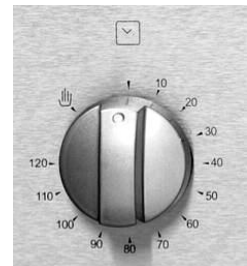


ACHTUNG!

Während des Betriebes muss die Backofentür bei allen Garmethoden geschlossen sein.

Gar-/Backzeit

- Die Gar-/Backzeiten hängen von Art und Menge der Speisen, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.
- Wählen Sie für die Speisenzubereitung die gewünschte Gar-/Backzeit zwischen 0 – 120 Minuten, indem Sie den Zeitdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit kehrt der Zeitdrehregler wieder in die ursprüngliche Position „0“ und es ertönt ein akustisches Signal.
- Zur Einstellung auf Dauerbetrieb wählen Sie die Position  des Zeitdrehreglers, beobachten Sie den Gar-/ Backvorgang und schalten das Gerät nach Bedarf aus.





HINWEIS!

Die Rezeptangaben sind im allgemeinen für ein zufriedenstellendes Gar-/Backergebnis ausreichend.



ACHTUNG!

Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Drehregler für den Backofen (Zeit-, Temperatur- und Funktionsdrehregler) auf die „AUS“ Position.

Einschübe

- Im Backofen sind **4 Einschubebenen** vorhanden:
1 untere, 2 mittleren, 1 obere.
- Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung der am Temperaturregler eingestellten Temperatur erfolgt.



Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu von den Rezeptangaben abweichenden Garzeiten führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtriebmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofen-Glastür 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 Backofen-Glastür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die Dämmung des Backofeninnenraumes garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), den Hauptgashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

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

6.2 Reinigung

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

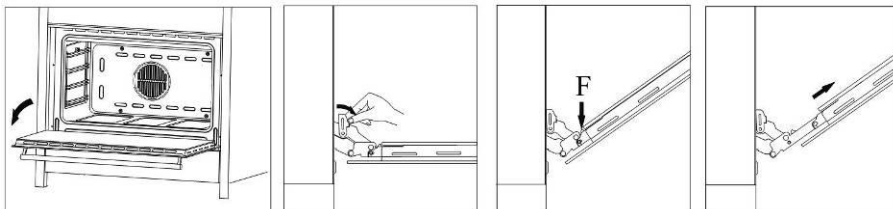
Gaskochfeld

- Nehmen Sie die Roste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Trocknen Sie das Kochfeld ab.
- Reinigen Sie die Roste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) und einem weichen Tuch oder Schwamm. Bei hartnäckigen Verunreinigungen eine Bürste mit Messingborsten verwenden. Roste und Gasbrennerabdeckungen gründlich mit Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.
- Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Roste wieder ordnungsgemäß auflegen, bevor Sie die Gasbrenner zünden.

Multifunktionsbackofen

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Emailoberflächen 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, die das Email des Backofens beschädigen könnten.



- Zur einfacheren Reinigung des Garraumes kann die Backofen-Glastür ausgehängt werden (Abb. oben). Gehen Sie wie folgt vor:
 - öffnen Sie die Backofen-Glastür vollständig;
 - heben und drehen Sie die kleinen Bügel an den beiden Scharnieren im Uhrzeigersinn;
 - fassen Sie die Backofen-Glastür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie diese etwa bis zur Hälfte, bis ein Geräusch des Einrast-Mechanismus hörbar ist.;
 - drücken Sie an beiden Seiten auf die Klemmen **F** und ziehen dann die Backofen-Glastür aus seinem Sitz heraus;
 - setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Glastür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Backofen-Glastür

- Reinigen Sie die Backofen-Glastür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Gehäuse des Gerätes

- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahl-Oberflächen (Gehäuse und Kochfeld) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- 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 von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.**

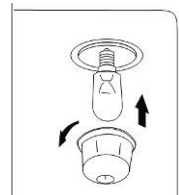


ACHTUNG!

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, das Gerät regelmäßig mindestens einmal im Jahr von einem autorisiertem Fachbetrieb überprüfen lassen, dazu empfehlen wir, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

7. Mögliche Funktionsstörungen

- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Sollte die Innenbeleuchtung des Backofens nicht funktionieren, die Backofenlampe wie folgt ersetzen:
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
 - Das Gerät abkühlen lassen.
 - Das Schutzglas der Backofenlampe abnehmen.
 - Die Backofenlampe ersetzen.
 - Das Schutzglas der Backofenlampe wieder aufschrauben.



Nur hitzebeständige Lampen!

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



HINWEIS!



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

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

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