



E 5230 / 116524

E 5110 / 116526

E 7110 / 116528

E 10110 / 116531

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit.....	2
1.1 Sicherheitshinweise.....	2
1.2 Symbolerklärung	6
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2. Allgemeines	8
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	8
2.2 Urheberrecht	8
2.3 Konformitätserklärung	8
3. Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1 Transportinspektion.....	9
3.2 Verpackung	9
3.3 Lagerung	9
4. Technische Daten.....	10
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers.....	10
4.2 Technische Angaben.....	11
5. Installation und Bedienung	15
5.1 Anweisungen für den Installateur	15
5.1.1 Hinweise zur Installation	15
5.1.2 Aufstellort.....	16
5.1.3 Vorbereitung für die Installation	16
5.1.4 Elektroanschluss.....	17
5.1.5 Wasseranschluss.....	18
5.1.6 Abflussanschluss	19
5.1.7 Erste Inbetriebnahme und Abnahme	19
5.2 Anweisungen für den Benutzer	21
5.2.1 Sicherheitshinweise	21
5.2.2 Bedienung	22
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen	23
5.2.4 Einstellungen	24
5.2.5 Hinweise und Tipps	36
6. Reinigung und Wartung.....	37
7. Mögliche Funktionsstörungen	39
8. Entsorgung	40

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)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

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

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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



HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

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



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

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

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



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

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

1.2 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEIßE OBERFLÄCHE!

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



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

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



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

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

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

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



VORSICHT!

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

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

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

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

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



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Elektronische Steuerung mit 99 Programmen programmierbar, je Programm bis zu 9 Garphasen
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- **Funktionen:** Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Ventilatorgeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbelichtung
- praktischer GN-Quereinschub (Geräte für 5 x 2/3 mit Längseinschub)
- LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers (**116009**)
- Vorbereitet für die Halterung zur Handbrause (**116005**)
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

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



VORSICHT!

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

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

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektrische Kombidämpfer	
Modell:	E 5230	E 5110
Art.-Nr.:	116524	116526
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 5 x 1/1 GN oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 620 x T 755 x H 635 mm	B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht:	64,6 kg	84 kg
Zubehör:	1 Rost 2/3 GN, 1 Blech 2/3 GN	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN
	1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Bezeichnung	Elektrische Kombidämpfer	
Modell:	E 7110	E 10110
Art.-Nr.:	116528	116531
Fassungsvermögen:	bis zu 7 x 1/1 GN oder Bäckereinorm 600 x 400 mm	bis zu 10 x 1/1 GN oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert:	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen :	B 890 x T 815 x H 815 mm	B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht:	103,8 kg	117,4 kg
Zubehör:	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN, 1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



STL Kerntemperaturfühler-Set

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

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

Art.-Nr. 116009



Handbrause

Schlauchlänge: 2 m

mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"

inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

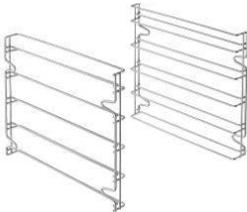
Art.-Nr.: 116005



Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

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

Art.-Nr. 533051



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 5 Blechen Bäckereinorm 600 x 400 für Kombidämpfer 116526

Art.-Nr.: 116001



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 7 Blechen Bäckereinorm 600 x 400 für Kombidämpfer 116528

Art.-Nr.: 116002



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 10 Bäckereinorm Blechen 600 x 400
für Kombidämpfer 116531

Art.-Nr.: 116003



Kombidämpfer-Beschwadungskit

Die unkomplizierte Alternative: das Beschwadungskit
ermöglicht eine Beschwadung auch ohne
Festwasseranschluss

- Kit bestehend aus:
 - Kunststoffkanister (5 L),
 - Pumpe,
 - Installationsmaterial,
 - 2 Verbindungschläuche:
 - 150 cm (Kanister - Pumpe)
 - 80 cm (Pumpe - Beschwadungsrohr)

Passend zu den Kombidämpfern
116524, 116526, 116528, 116531

Art.-Nr. 116011

Kombidämpfer-VerbindungsKit "M+E"

Die platzsparende Lösung für die Großküche.
Das VerbindungsKit ermöglicht das Stapeln
von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN.

- Material: Edelstahl
- Kit bestehend aus:
 - Rahmen (B 876 x T 622 x H 114 mm), 4 Füßen,
 - Rohr und Halteblech für Wrasenabzug,
 - Verbindungsschlauch,
 - Befestigungsschellen, Schrauben

Passend zu den Kombidämpfern der E-Serie:
116526, 116528, 116531

- Kombinationsmöglichkeiten:
 - 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN

Art.-Nr. 116012





Untergestell für 2/3 GN Kombidämpfer

geeignet für Art.-Nr. 116524

- Chromnickelstahl
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr. 115075



Untergestell für 1/1 GN Kombidämpfer

geeignet für Art.-Nr. 116526, 116528, 116531

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

Art.-Nr.: 115069

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

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

5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie entsprechend dem Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.2 Aufstellort

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

5.1.3 Vorbereitung für die Installation

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



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Einstellung der FüÙe

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



VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne StellfÙe!

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

5.1.4 Elektroanschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

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

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

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

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

- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät **116524** ist **mit Anschlusskabel und Netzstecker** ausgestattet (einphasig 230 V). Für den Anschluss an die Stromversorgung ist es ausreichend, den Stecker an eine geerdete Steckdose mit Schutzkontakt anzuschlieÙen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Das Gerät wird mit zertifiziertem Anschlusskabel und Stecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Potentialausgleichsanschluss

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

5.1.5 Wasseranschluss

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



VORSICHT!

Der Fließdruck sollte max. 3 bar betragen.

Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

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



VORSICHT!

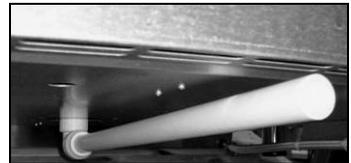
Bei einer Wasserhärte höher als 7° d.H muss eine geeignete Wasserenthärtungsanlage vorinstalliert werden.

5.1.6 Abflussanschluss

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



A



5.1.7 Erste Inbetriebnahme und Abnahme

Vor der **Inbetriebnahme** elektrischer Geräte müssen alle nötigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte **müssen** erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 4 °C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Die **Abnahme** elektrischer Geräte muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, der es erlaubt, das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

→ Das Gerät über die Taste **T 1** einschalten.

→ Einen Gar-/Backzyklus einstellen:

Zeit: 10 Minuten Temperatur: 150 °C Beschwadung: Stufe 1.

Die Taste **T 16** für **START/STOP** drücken.

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Gerätebeleuchtung wird durch Betätigen der entsprechenden Taste eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Der Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Minuten.
- Bei Geräten mit zwei Ventilatoren im Garraum haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in den Garraum in Richtung Ventilator überprüfen.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sek. ein akustisches Signal.

WICHTIG

Beim Einschalten des Gerätes könnte ein akustisches Signal ertönen. Dieses ist normal und wird nach einigen Sekunden automatisch zurückgesetzt.



VORSICHT!

Sollten der Vorgang während der Einstellung der Gar-/Backphasen blockiert sein oder die Bedienblende aus anderen Gründen eventuell nicht mehr reagieren, kann dies durch mehrfaches Drücken der Taste T 15 behoben werden.

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

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

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

5.2.1 Sicherheitshinweise

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



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

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

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



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

5.2.2 Bedienung

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

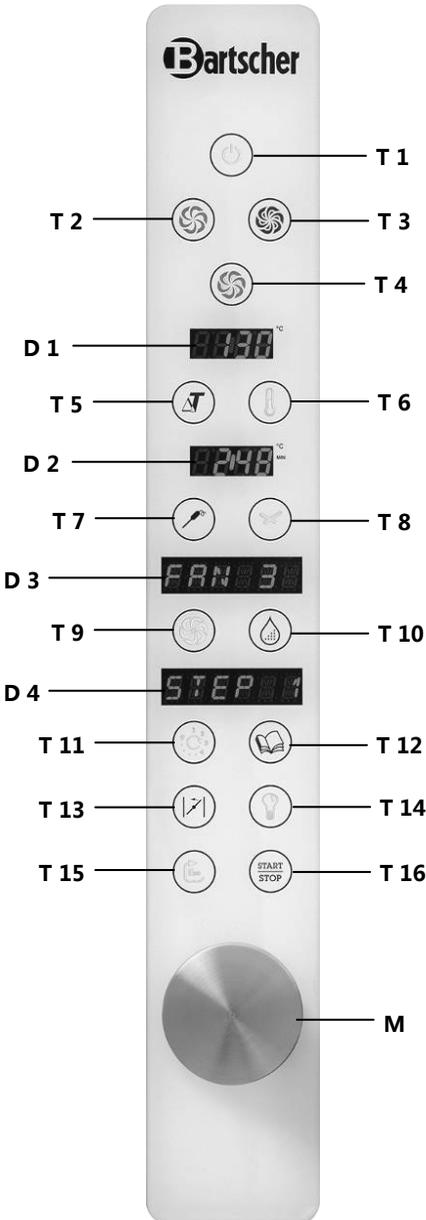


VORSICHT!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät mit Hilfe seines automatischen Vorheizmodus vor (Abschnitt „Vorheizen“, S. 31).

- Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus.
- Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem Drehregler **M** ausgestattet. Zur Einstellung der gewünschten Parameter den Drehregler **M** drehen, zur Bestätigung der eingestellten Werte diesen drücken.

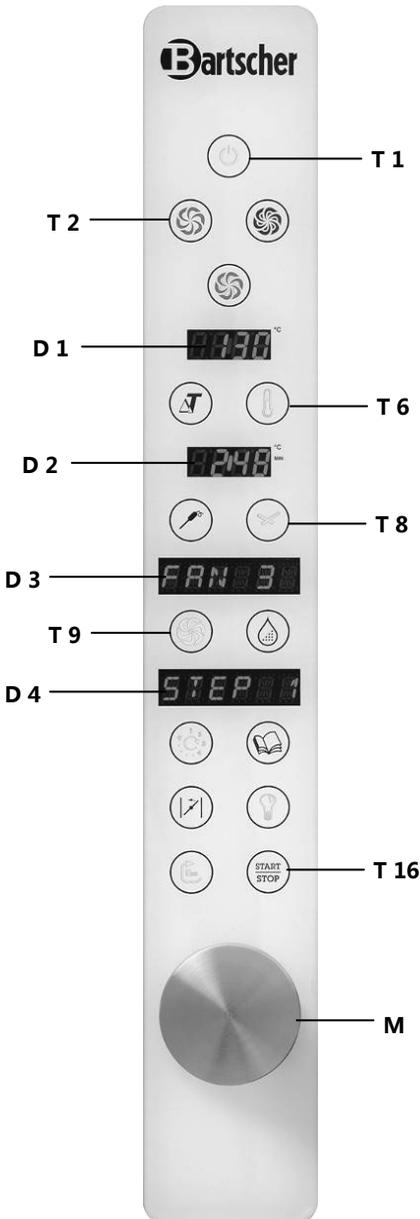
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen



T 1	EIN/AUS-Taste
T 2	Taste Garen/Backen mit Umluft
T 3	Taste Garen/Backen mit Dampf
T 4	Taste Kombi-Dämpfen
T 5	Aktivierung Delta-T-Garen ΔT
T 6	Aktivierung Temperatur
T 7	Aktivierung Kerntemperaturfühler
T 8	Aktivierung Zeit
T 9	Aktivierung Ventilatorgeschwindigkeit
T 10	Aktivierung Beschwadung
T 11	Aktivierung/Deaktivierung Garphasen und Vorheizen
T 12	Aktivierung Programme
T 13	Wrasenabzug
T 14	Taste Innenbeleuchtung
T 15	Rückstelltaste
T 16	START/STOP-Taste
D 1	LED-Anzeige Temperatur / Delta-T-Garen
D 2	LED-Anzeige Zeit / Kerntemperatur
D 3	LED-Anzeige Ventilatorgeschwindigkeit/ Beschwadung
D 4	LED-Anzeige Garphasen/Programme
M	Funktionsdrehregler

5.2.4 Einstellungen

Garen/Backen mit Umluft



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **UMLUFT** drücken Sie die Taste **T 2**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Gar-/Backtemperatur (50 °C - 280 °C) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

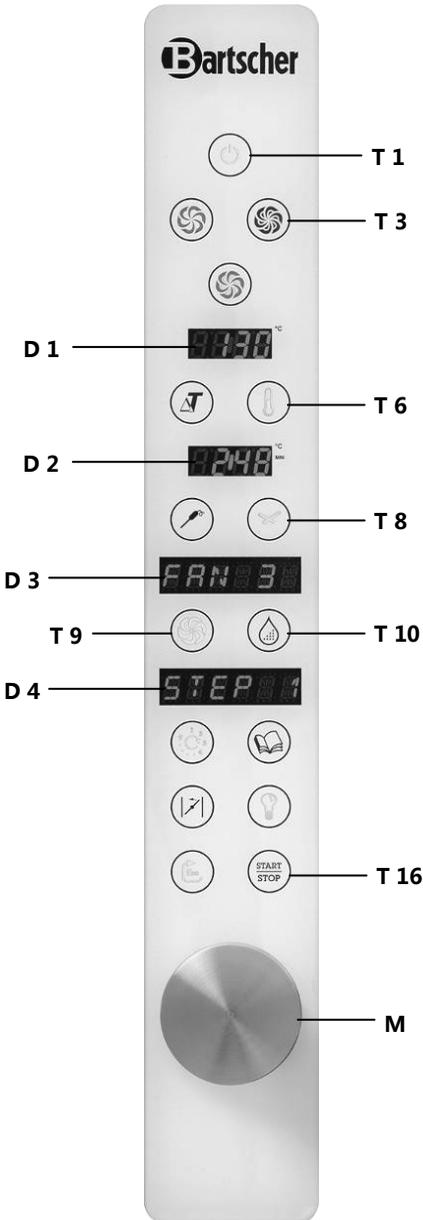
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T 9** blinkt).

Die Ventilatorgeschwindigkeit über den Drehregler **M** wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Dampf



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T2 – T3 – T4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **DAMPF** drücken Sie die Taste **T3**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T6**.

Wenn die Taste **T6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C - 120°C) ein. Danach die Wahl über die Taste **T6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

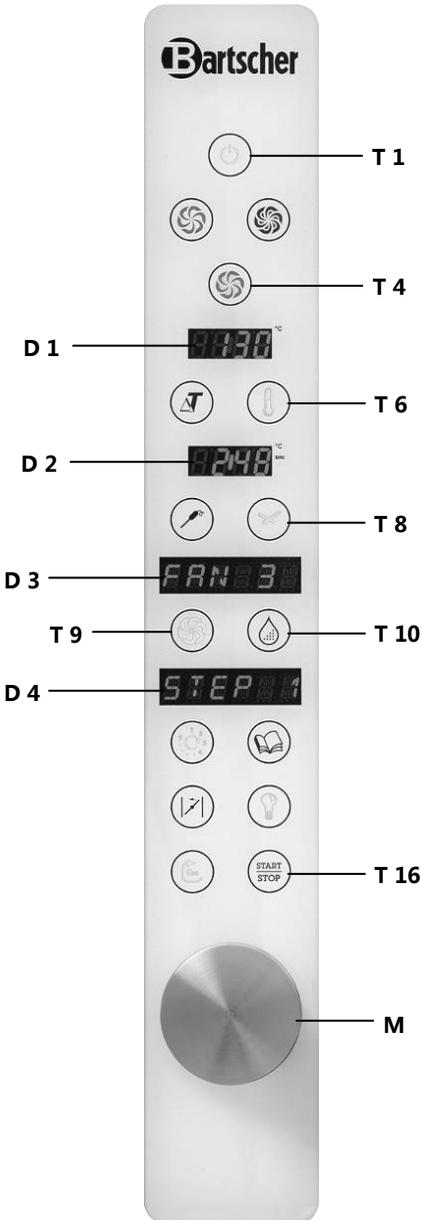
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T9** blinkt).

Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T16** drücken.

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



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung **KOMBI-DÄMPFEN** drücken Sie die Taste **T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**. Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C - 270 °C) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Ventilatorgeschwindigkeit** über (Taste **T 9** blinkt). Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

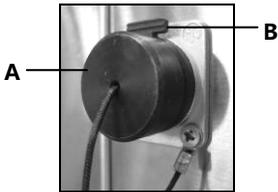
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Beschwädung** über. Die Taste **T 10** blinkt.

Drücken Sie diese und wählen über den Drehregler **M** die gewünschte Beschwädung: **1-10** im manuellen und **0 - 100** (in 10er Schritten) im programmierten Betrieb. Die Auswahl über die Taste **T 10** oder den Drehregler **M** bestätigen.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler

Kerntemperaturfühler befestigen/entfernen



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



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

Die Abdeckkappe **A** wieder befestigen.



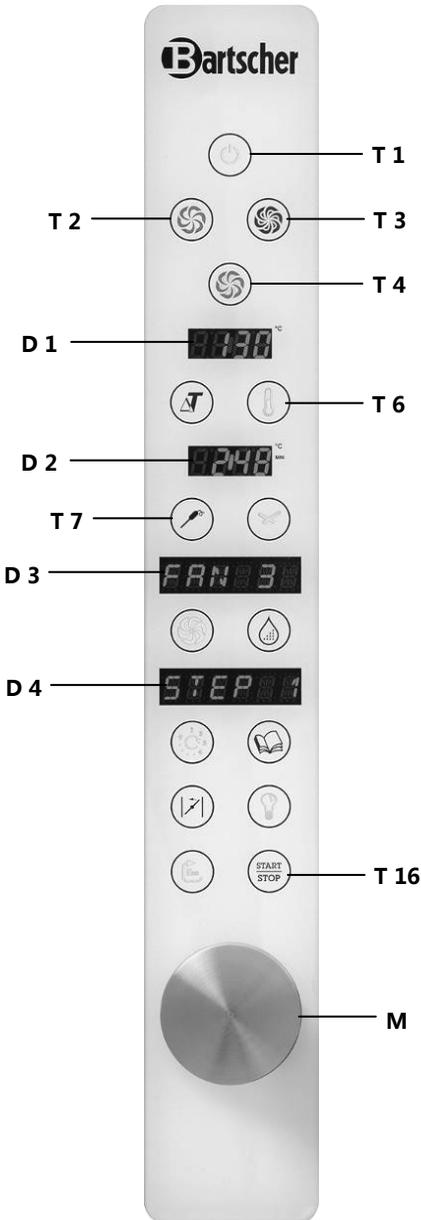
VORSICHT!

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



HINWEIS!

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



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 – T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C-280 °C) ein. Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über. Nun darf nicht die Zeit eingestellt, sondern muss durch Drücken der Taste **T 7** der Modus **Garen-/ Backen mit KERNTEMPORATURFÜHLER** gewählt werden.

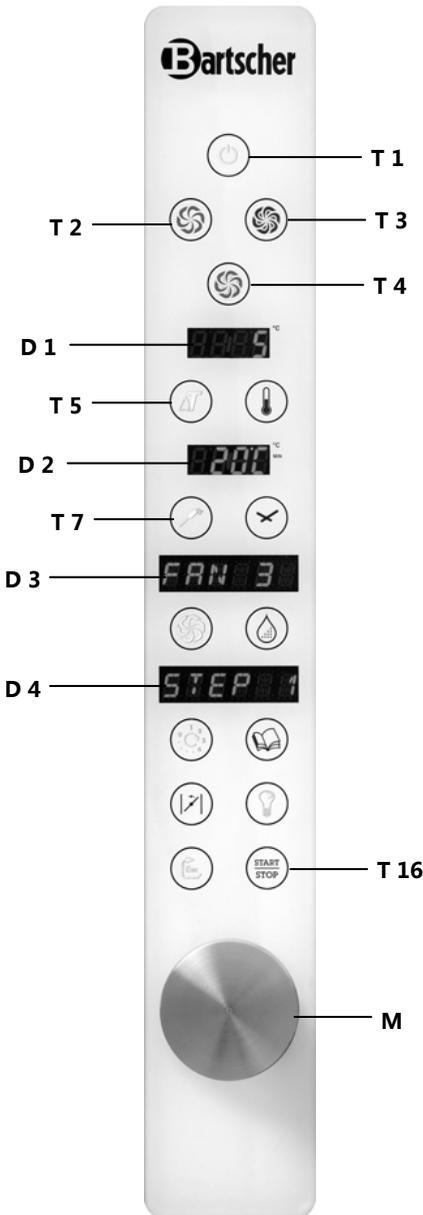
Die gewünschte **Kerntemperatur** im Produkt im Bereich 20 °C – 110 °C mit dem Drehregler **M** einstellen. (**Wichtig: die Temperatur im Gerät muss mindestens 5 °C höher liegen als die des Kerntemperaturfühlers**).

Die Wahl über die Taste **T 7** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Delta-T (ΔT)



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechende Taste **T 2 – T 3 – T 4**.

Verwendung des Gar-/Backmodus (ΔT):

Der Modus **ΔT** eignet sich besonders für die Zubereitung von großen oder mittleren Braten. Diese Zubereitungsart ist gekennzeichnet von einer Temperatur, die unter der für das traditionelle Garen/Backen verwendet wird. Hierdurch verlängert sich die Gar-/Backzeit und die Speisen werden zart. Gleichzeitig wird jedoch der Gewichtsverlust der Speise verringert.

Um den Modus **Delta-T (ΔT)** zu aktivieren, drücken Sie die Taste **T 5**. Wenn diese Taste blinkt, wählen Sie über den Drehregler **M** den gewünschten **Temperaturunterschied** zwischen der Garraumtemperatur und Kerntemperatur.

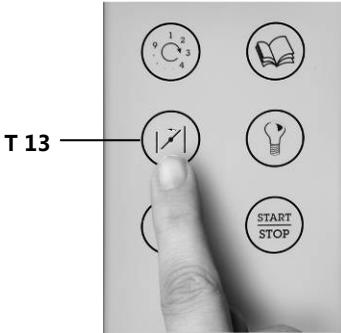
Empfohlene Einstellung ΔT : 30 - 40 °C

Die Auswahl über Taste **T 5** oder Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird der eingestellte Temperaturunterschied angezeigt. Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Kerntemperatur** über (Taste **T 7** blinkt). Diese über den Drehregler **M** einstellen. Die Auswahl über Taste **T 7** oder Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Wrasenabzug



Der **Wrasenabzug** hat die Funktion, Feuchtigkeit, die sich während des Garens/ Backens im Garraum bilden kann, zu entfernen.

Beim Einschalten des Gerätes ist der Wrasenabzug immer geschlossen. Am Ende der Gar-/Backzeit verbleibt der Wrasenabzug in der Position, in welcher er sich in diesem Moment befindet.

Durch Betätigung der Taste **T 13** wird der Wrasenabzug geöffnet oder geschlossen.

Während der Wrasenabzug sich ausrichtet (Taste **T 13** blinkt) kann kein weiterer Befehl ausgeführt werden.

Das Öffnen des Wrasenabzugs wird durch die Änderung des Zustandes der Taste **T 13** angezeigt:

Eingeschaltet: WRASENABZUG OFFEN

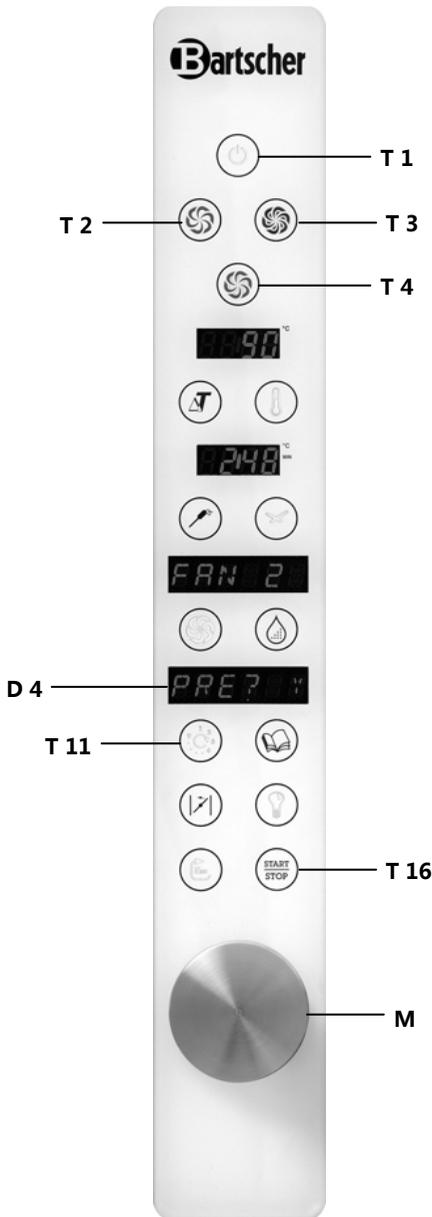
**Ausgeschaltet: WRASENABZUG
GESCHLOSSEN**

Auch bei geschlossenem Wrasenabzug besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck im Geräteinnenraum bildet, da dies immer durch den Wrasenabzug geregelt wird.

Im Gar-/Backmodus **KOMBI-DÄMPFEN** wird der Wrasenabzug automatisch gesteuert. Dennoch kann auch manuell eingegriffen werden.

Im Gar-/Backmodus mit **DAMPF** bleibt der Wrasenabzug geschlossen.

Vorheizen



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 – T 4** und die gewünschten Parameter einstellen .

In der Grundeinstellung ist das Vorheizen deaktiviert. Um das Vorheizen des Gerätes zu aktivieren, die Taste **T 11** drücken und den Drehregler **M** nach links drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**PRE? N**“ (**N** – nein). Den Drehregler **M** nach rechts drehen, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**PRE? Y**“ (**Y** – ja) erscheint. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehregler **M**. An dieser Stelle den Drehregler **M** nach rechts drehen, um zur Programmierung des Rezeptes zurückzukehren.

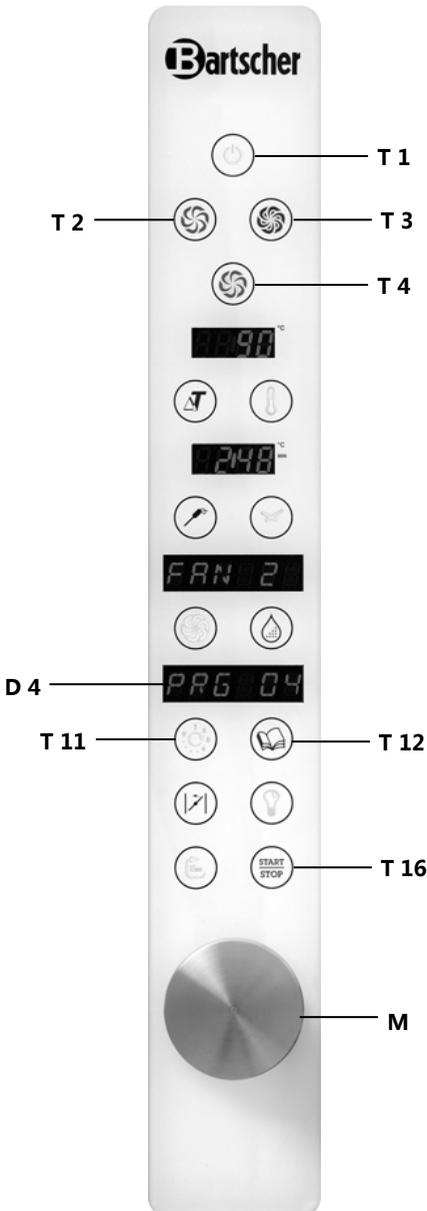
Wenn Sie durch Drücken der Taste **T 16** das Garprogramm starten, erscheint in den LED-Anzeigen **D 3** und **D 4** „**PRE**“ und „**HEAT**“. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen bei einer Temperatur, die um 20% höher liegt, als die für die erste Phase des Rezeptes eingestellte. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Nun kann die Speise für die Zubereitung in den Garraum gestellt werden.

Anmerkung:

Für ein besseres Ergebnis sollte die Speise immer erst dann in den Garraum gestellt werden, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

Außerdem kann das Vorheizen immer dann genutzt werden, wenn die Leistung des Gerätes erhöht werden soll (mit einigen besonderen Ausnahmen, bei denen die Zubereitung „kalt“ begonnen werden muss).

Programmierung und Speicherung eines Gar-/Backprogramms



Im Speicher des Gerätes können bis zu **99 Gar-/ Backprogramme** programmiert und gespeichert werden, um diese erneut zu nutzen.

Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:

- Gar-/Backmodus,
- Temperatur oder ΔT -Garen,
- Zeit oder Kerntemperatur,
- Ventilatorgeschwindigkeit,
- Beschwagung.

Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird „**PRG 04**“ als erster freier Speicherplatz angezeigt).

Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

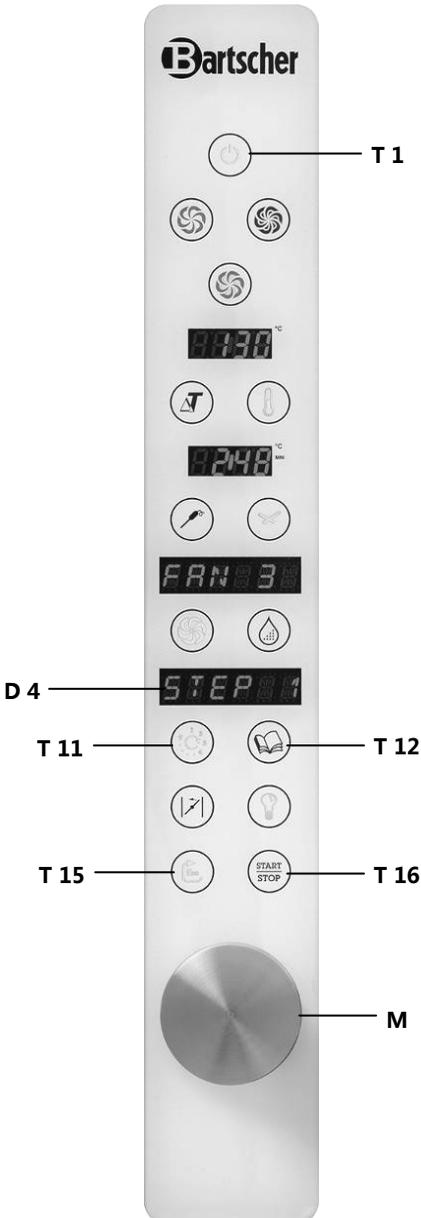
Für jedes Programm (Rezept) sind bis zu **9 Garphasen** und **das Vorheizen** programmierbar.

Zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms die Taste **T 11** drücken.

In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 1**“. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest . Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

Um die nächste Garphase zu programmieren, den Drehregler **M** nach rechts drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der neuen Garphase: „**STEP 2**“. Nun können die Parameter der neuen Garphase eingegeben werden.

Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren



Um ein gespeichertes Programm auszuwählen, muss die Taste **T 12** betätigt und die Programmnummer durch Drehen des Drehreglers **M** nach rechts oder links gedreht werden. Die Auswahl durch Drücken der Taste **T 12** bestätigen, wenn diese auf der Nummer des gewünschten Programms steht „**PRG 04**“.

Die Taste **T11** blinkt und die Einstellungen der Back-/ Garphase des Programms können angezeigt werden. Sich auf der Phase 1 (**STEP 1**) positionieren und die Taste **T 16** drücken, um das Programm zu starten.

Der Vorgang kann auch mit einer Phase nach der Phase 1 begonnen werden, indem die Nummer der gewünschten Phase ausgewählt und für den Start die Taste **T16** gedrückt wird. In diesem Fall heizt das Gerät nicht vor, auch wenn dies vom Programm vorgesehen ist.

Gar-/Backprogramm ändern/löschen

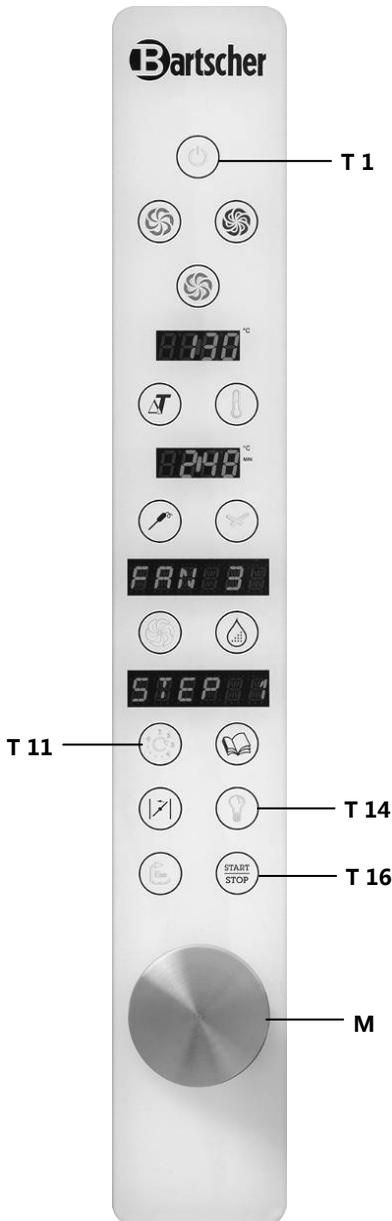
Um ein gespeichertes Programm zu ändern, wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms aus (Abschnitt „**Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren**“).

Danach die Garphase auswählen, welche geändert werden soll und die Programmierung der Garphase wie gewünscht durchführen.

Nach Abschluss der Einstellung kann das geänderte Programm gespeichert werden, indem die Taste **T 12** für einige Sekunden gedrückt wird bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

Des Weiteren kann ein Programm teilweise oder ganz gelöscht werden.

Sollten Garphasen eines Programmes teilweise gelöscht werden, positionieren Sie sich auf der zu löschenden Garphase und drücken Sie die Taste **T 11** für einige Sekunden, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**dEL?N**“ erscheint.



Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?Y**“ erscheint, drücken Sie den Drehregler **M**. In der LED-Anzeige **D 4** wird „**DEL**“ angezeigt. Beginnend mit der Garphase, auf der sich das Programm positioniert hat, werden auch alle folgenden Garphasen des gewählten Programms gelöscht (z. B. wurde Garphase 3 ausgewählt, werden die Garphasen 3, 4, 5 usw. gelöscht).

Es ist nicht möglich, nur eine Garphase zwischen mehreren zu löschen (z. B. kann nicht nur die Garphase 3 ohne 4, 5 usw. gelöscht werden).

Um ein ganzes Programm zu löschen, die Garphase 1 (**STEP1**) auswählen und die Taste **T 11** für einige Sekunden drücken, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?N**“ erscheint. Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?Y**“ erscheint, drücken Sie den Drehregler. In der LED-Anzeige **D 4** wird „**DEL**“ angezeigt.

Beleuchtung des Geräteinnenraumes

Um die Beleuchtung des Garraumes einzuschalten, die Taste **T 14** drücken.

Die Beleuchtung schaltet sich für 45 Sekunden ein. Es ist auch möglich, die Beleuchtung vor der automatischen Abschaltung auszuschalten, indem man die Taste **T 14** erneut drückt.

Gerät ausschalten

Um ein Back-/Garprogramm zu beenden, welches auf unbeschränkte Dauer eingestellt ist oder vor Ablauf der eingestellten Dauer, die Taste **T 16** drücken.

Um das Gerät auszuschalten, die Taste **T 1** für einige Sekunden drücken.

COOLING DOWN Funktion (Garraum herunter kühlen)

- Das Gerät ist zusätzlich mit einer Funktion „**COOLING DOWN**“ ausgestattet.
- Sollte nach einem Garvorgang mit hoher Temperatureinstellung das Gerät schnell für einen Garvorgang mit niedrigeren Temperatur abgekühlt werden, aktivieren Sie diese Funktion, indem Sie die Tasten **T 15** und danach **T 16** drücken. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**COOLING DOWN**“.
- Um die Abkühlung zu Beschleunigen, kann zusätzlich die Glastür geöffnet werden. In diesem Fall wird bei offener Glastür das Gerät nicht abschalten und der Abkühlprozess nicht unterbrochen.
- **Im manuellen Betrieb** wird diese Funktion **nicht** automatisch abgeschaltet. Wenn die gewünschte niedrigere Temperatur erreicht ist (die Temperatur im Garraum wird in der LED-Anzeige **D 1** angezeigt), drücken Sie zur Unterbrechung des Vorgangs die Taste **T 15**, sonst kühlt das Gerät bis auf die voreingestellte Temperatur von 50 °C ab.
- **Im programmierten Betrieb** schaltet das Gerät ab, sobald der Garraum auf eine Temperatur um ca. 40 °C herunter gekühlt ist. Soll e die gewünschte Temperatur im Garraum noch nicht erreicht sein, wiederholen Sie den Vorgang.
- Bei Aktivierung dieser Funktion ist der Wrasenabzug automatisch geöffnet.

Garen / Backen mit mehreren Garphasen im manuellen Betrieb

- Auch im **manuellen Betrieb** kann mit mehreren Garphasen (bis zu 9 Garphasen möglich) ein Programm ausgeführt werden.
- Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**.

Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

- Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:
 - Gar-/Backmodus,
 - Temperatur oder ΔT -Garen,
 - Zeit oder Kerntemperatur,
 - Ventilatorgeschwindigkeit,
 - Beschwadung.
- Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird „**PRG 04**“ als erster freier Speicherplatz angezeigt).

- Gehen Sie jetzt zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms über, drücken Sie kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 1**“. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest.
- Um die nächste Garphase einzugeben, drücken Sie erneut kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 2**“. Legen Sie auch für diese Garphase die gewünschten Parameter fest.
- Wenn Sie alle Garphasen eingegeben haben, drücken Sie die Taste **T 16**, und das eingegebene Programm mit den Garphasen wird ausgeführt.



HINWEIS!

Nach Ablauf des eingestellten Programms schaltet das Gerät ab. Das Programm ist danach nicht mehr abrufbar, da dieses im manuellen Betrieb nicht gespeichert werden kann.

5.2.5 Hinweise und Tipps



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

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

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

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln ist es notwendig, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett oder Säften zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen oder GN-Behältern, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, GN-Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Gerätetür zum Einführen von Lebensmitteln auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen (**Abschnitt „Vorheizen“, S. 31**).

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

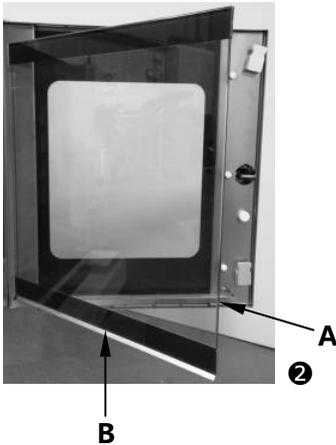
Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.
- Nehmen Sie die Auflageschienen aus dem Gerät und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend ab.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Glastür



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



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



VORSICHT!

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

Wartung durch den Kundendienst

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (**mindestens einmal im Jahr**) Kontrollen durch eine spezialisierte und befugte Fachkraft ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt und die Wasserzufuhr geschlossen werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen neuen Aufstellplatz bewegen, überprüfen Sie, dass die elektrischen Leitungen und Wasserzulaufleitungen ordnungsgemäß abgetrennt sind.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder anderes nicht beschädigt werden.

- Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf die neue Aufstellposition platziert haben, müssen Sie sicherstellen, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den Normen ausgeführt wurden.

7. Mögliche Funktionsstörungen

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

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

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

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

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!



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

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

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