

900 4 OU - 900 6 EBO - 900 4 EBO



299215 - 299217 - 299325

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2026-02-03

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	13
4.2	Funktion des Gerätes	15
4.3	Baugruppenübersicht	16
5	Installationsanweisungen	19
5.1	Installation	19
5.2	Elektrischer Anschluss	21
6	Gebrauchsanweisungen	22
7	Reinigung und Wartung	29
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	29
7.2	Reinigung	30
7.3	Wartung	31
8	Entsorgung	32



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

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

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

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



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!

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

ACHTUNG!

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

HINWEIS!

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

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

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

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

Brennbare Materialien

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

Heiße Oberflächen

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

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

DE

Betrieb nur unter Aufsicht

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

Bedienpersonal

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

Fehlgebrauch

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

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen vorgeschaltet werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern) oder er klettert auf das Gerät.	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern) oder auf das Gerät klettern.
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebefahrzeuge verwendet werden.

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

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

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

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

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten und Aufwärmen von Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr und Backzubehör.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

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

DE

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen,
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberrecht

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

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

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

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

3.3 Lagerung

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

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

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

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften Elektroherde

- Serie: 900
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Schutzart: IPX4
- Temperaturregelung: stufenlos
- Wrasenabzug: ja
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar von 855 mm bis 900 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Elektroherd 900 4 Platten OU
Art.-Nr.:	299215
Material:	CNS 18/10
Material Kochfläche:	Gusseisen
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	4 x 4 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	300 x 300
Anschlusswert:	16 kW 400 V 50-60 Hz
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	81,6

DE

Ausführung

- Art der Kochstellen: Kochplatte
- Unterbau-Art: offen

Bezeichnung:	Elektroherd 900 6 Platten EBO
Art.-Nr.:	299217
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen:	6 x 4 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	300 x 300
Material Backofen-Garraum:	Edelstahl
Backofenvolumen in Liter:	105
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 265
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	6,2 kW
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Anschlusswert:	30,2 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	1200 x 900 x 900
Gewicht in kg:	180,3

DE

Ausführung

- Art der Kochstellen: Kochplatte
- Backofen-Art: Elektro
- Backofenfunktionen: Ober- /Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Unterbau-Art: Flügeltür
- Inklusive: 1 Rost

Bezeichnung:	Elektroherd 900 4 Platten EBO
Art.-Nr.:	299325
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	4 x 4 kW
Größe Kochstellen (B x T) in mm:	300 x 300
Material Backofen-Garraum:	Edelstahl
Backofenvolumen in Liter:	105
Anzahl Einschübe:	3
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	50
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	570 x 695 x 265
Gastronorm:	2/1 GN
Backofen-Anschlusswert:	6,2 kW
Anschlusswert:	22,2 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	133,8

Ausführung

- Art der Kochstellen: Kochplatte
- Backofen-Art: Elektro
- Backofenfunktionen: Ober- /Unterhitze
- Multifunktionsbackofen: nein
- Inklusive: 1 Rost

4.2 Funktion des Gerätes

Die Elektroherde der Serie 900 sind speziell für große Kapazitäten und maximale Robustheit entwickelt.

Die Geräte sind für die Zubereitung von geeigneten Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) in Großküchen perfekt geeignet.

4.3 Baugruppenübersicht

299215



DE

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Kochplatten aus Gusseisen (4x) |
| 3. Offener Unterbau | 4. Füße (4x) |
| 5. Bedienblende | 6. Gehäuse |

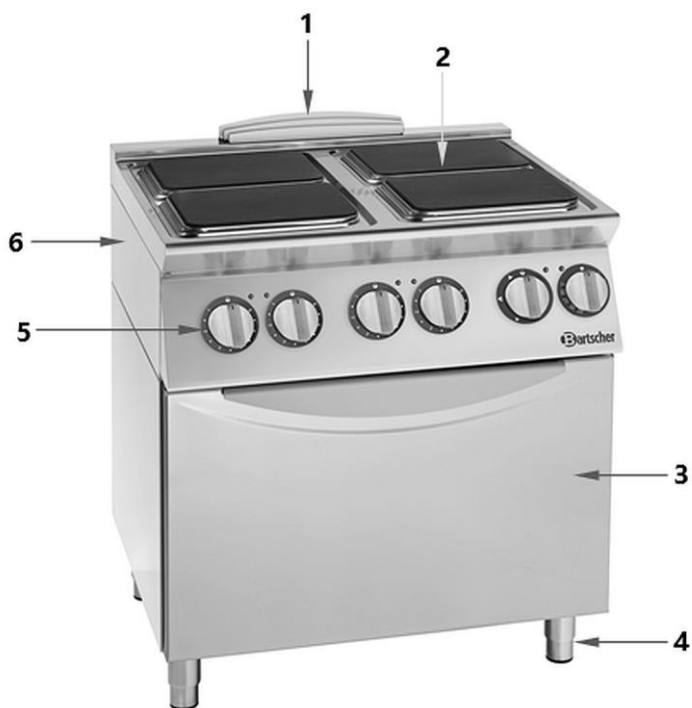
299217



DE

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Belüftungskamin (2x) | 2. Kochplatten aus Gusseisen (6x) |
| 3. Unterbau mit Flügeltür | 4. Füße (4x) |
| 5. Backofen | 6. Bedienelemente |
| 7. Gehäuse | |

299325



DE

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Kochplatten aus Gusseisen (4x) |
| 3. Backofen | 4. Füße (4x) |
| 5. Bedienblende | 6. Gehäuse |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

DE

Auspacken / Aufstellen

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



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
 - Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
 - Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
 - Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.
-
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
 - Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
 - Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

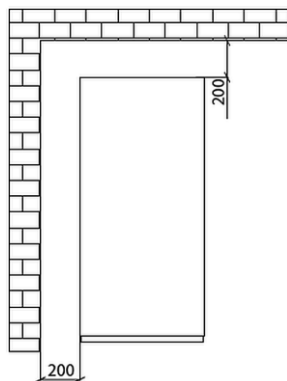


Abb. 1

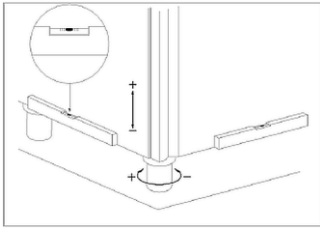


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

5.2 Elektrischer Anschluss

- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglicht.
- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol  (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

6 Gebrauchsanweisungen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und die Kochfelder/Kochplatten werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie die Kochfelder/Kochplatten nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Kochfelder/Kochplatten. Stellen Sie niemals Kunststoffbehälter auf die Kochfelder/Kochplatten.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert oder verdeckt sind.

Funktionsbeschreibung

Die Geräte **299215** und **299325** sind mit 2 nebeneinander und 2 hintereinander liegenden Kochplatten, das Gerät **299217** mit 3 nebeneinander und 3 hintereinander liegenden Kochplatten ausgestattet.

Jedes Kochfeld wird über einen Drehregler auf der Bedienblende gesteuert. Zu dem jeweiligen Drehregler gehört eine orangene Betriebs-Kontrollleuchte. Diese leuchtet auf, sobald der Drehregler aus der AUS-Position auf eine der Positionen 1 – 6 gedreht wird. Bei Drehung des Drehreglers auf die AUS-Position erlischt diese Betriebs-Kontrollleuchte wieder.

Die beiden rechten Drehregler (Funktionsregler und Temperaturregler) auf der Bedienblende der Geräte **299217** und **299325** sind für die Einstellungen des Elektro-Backofens vorgesehen.

Bedienelemente

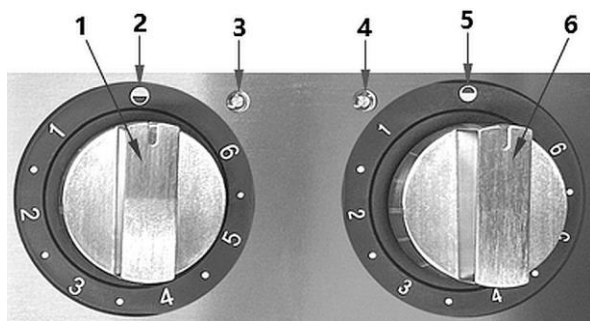


Abb. 3

- | | |
|--|--|
| 1. Drehregler hintere Kochstelle | 2. AUS-Position hintere Kochstelle |
| 3. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) hintere Kochstelle | 4. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) vordere Kochstelle |
| 5. AUS-Position vordere Kochstelle | 6. Drehregler vordere Kochstelle |

Einstellungen Drehregler

- 1 Einschalte-Position Kochstelle
- 2 Kontinuierliches Garen kleiner Mengen
- 3 Kontinuierliches Garen großer Mengen
- 4 Garen bei mittlerer Temperatur
- 5 Garen bei hoher Temperatur
- 6 Schnelles Erhitzen

Gerät einschalten

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie den Schutztrennschalter ein.

Speisen aufwärmen / warmhalten

ACHTUNG!

Vermeiden Sie es, die Kochplatten ohne Topf einzuschalten.

Stellen Sie das Kochgeschirr nicht leer auf die Kochplatte, da dies zu Schäden am Gerät und Kochgeschirr führen kann.

Stellen Sie keine Töpfe mit nassem Boden auf heiße Kochplatten: durch den Thermoschock könnten die gusseisernen Kochplatten reißen.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Gargut auf die gewählte Kochplatte.
2. Drehen Sie den entsprechenden Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position 1, um das Gerät einzuschalten.

HINWEIS!

Wir empfehlen, die Temperatur der Kochplatte zunächst auf die höchste Stufe zu stellen und sobald diese Temperatur erreicht ist, den Drehregler auf die gewünschte niedrigere Position zu drehen.

3. Stellen Sie für die gewählte Kochplatte die gewünschte Temperatur (1-6) mit dem entsprechenden Drehregler ein.

Die orangene Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf und bleibt an, bis der Drehregler auf die AUS-Position gedreht wird. Die Betriebs-Kontrollleuchte erlischt.

4. Bereiten Sie die Speisen zu.

VORSICHT!

Speisen in Behältern können rutschen oder umkippen, wenn das Gerät nicht auf einer geraden und stabilen Oberfläche steht.

Achten Sie auf die Stellfläche des Gerätes.

Versetzen Sie das Gerät niemals mit den darauf stehenden Speisen, Behälter mit Speisen zuerst herunternehmen.

Benutzen Sie beim Entfernen der Behälter Schutzhandschuhe!

Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Drehregler auf die AUS-Position.
2. Schalten Sie den Schutztrennschalter aus.
3. Trennen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages von der Stromversorgung.

Benutzerhinweise

- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flachem Boden und für die Kochfelder/Kochplatten geeignetem Durchmesser.
- Der Boden der Töpfe muss sauber, glatt und trocken sein, damit die Oberfläche der Kochfelder/Kochplatten nicht verkratzt wird.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochfelder/Kochplatten des Gerätes.
- Benutzen Sie die Kochfelder/Kochplatten nicht als Ablage für irgendwelche Gegenstände.
- Lassen Sie keine Gegenstände in der Nähe der Kochfelder/Kochplatten liegen oder stehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Fette und Öle bei der Speisenzubereitung erhitzt werden.

Elektrobackofen

Beschreibung der Funktionsweise



Abb. 4

DE

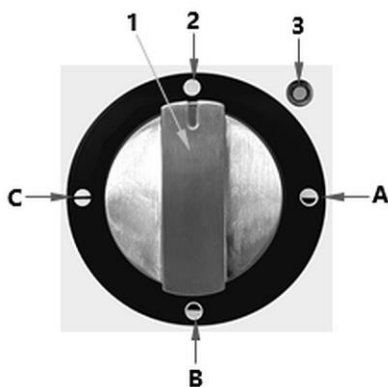


Abb. 5 - Funktionsregler

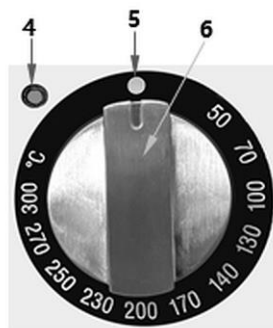


Abb. 6 - Temperaturregler

Durch Drehen des **Funktionsreglers** (1, Abb. 5) auf dem Bedienfeld ist es möglich, nur das obere Heizelement „A“, nur das untere Heizelement „B“ oder beide Heizelemente „C“ gleichzeitig einzuschalten.

Die Regulierung der Temperatur erfolgt mit dem **Temperaturregler** (6, Abb. 6) im Bereich von 50 °C bis 300 °C.

Erste Inbetriebnahme

Die erste Inbetriebnahme des Elektro-Backofens muss bei leerem Garraum erfolgen.

1. Stellen Sie den Funktionsregler (1, Abb. 5) auf die Einstellung „C“ (Ober-/Unterhitze).
2. Drehen Sie den Temperaturregler (6) auf den maximalen Wert.
3. Heizen Sie den Backofen ca. 60 Minuten lang auf.
4. Lüften Sie während des Vorgangs den Aufstellraum.

In den ersten Minuten des Betriebs könnte der Backofen Rauch und unangenehme Gerüche absondern, dies liegt an der thermischen Erwärmung und dem Fett, das während der Verarbeitung verwendet wird. Bei weiterer Verwendung tritt der Rauch nicht mehr auf.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen im Inneren des Backofens.

5. Lassen Sie den Backofen nach Abschluss des ersten Betriebszyklus vollständig abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofen gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt „**Reinigung**“.

DE

Einschalten

1. Wählen Sie mit dem Funktionsregler (1, Abb. 5) den gewünschten Heizmodus.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (3) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät sich unter Spannung befindet.

2. Drehen Sie den Temperaturregler (6, Abb. 6) auf die gewünschte Temperatureinstellung.

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (4) leuchtet auf und zeigt damit den Betrieb der Heizelemente an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, werden die Heizelemente ausgeschaltet und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (4) erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, aktivieren sich die Heizelemente erneut und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte schaltet wieder ein.

Ausschalten

1. Um den Elektro-Backofen auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler (6, Abb. 6) auf die AUS-Position (5).
2. Drehen Sie den Funktionsregler (1, Abb. 5) auf die AUS-Position (2).
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Speisen im Backofen zubereiten – Hinweise und Tipps

- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete Temperatur gewählt werden.
- Heizen Sie den Backofen vor Einschub der Speisen immer auf die gewünschte Temperatur vor.
- Stellen Sie die gewünschten Speisen in geeigneten Behältern in den vorgeheizten Backofen.
- Die jeweiligen Stückgrößen der Speisen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu Abweichungen von den Rezeptangaben bezüglich der Garzeiten führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtreibmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Backofentür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen.

DE

Sicherheitsthermostat

Wenn der Elektro-Backofen eine Temperatur erreicht, die außerhalb der voreingestellten Sicherheitsgrenze liegt, schaltet der **Sicherheitsthermostat** automatisch die Stromzufuhr zu den Heizelementen ab, um Schäden am Gerät zu vermeiden und die Sicherheit des Bedieners und der Arbeitsumgebung zu gewährleisten.

Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

ACHTUNG!

Der Sicherheitsthermostat darf nur von einem autorisierten Techniker zurückgesetzt werden.

1. Gehen Sie wie folgt vor:
 - trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist,
 - lösen Sie die Schrauben unterhalb der Bedienfeldes,

- entfernen Sie das Bedienfeld,
- drücken Sie die RESET-Taste des Thermostats,
- bringen Sie das Bedienfeld wieder am Gerät an.

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Stahlwolle, Schleifpapier oder Ähnlichem.
- Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir die Verwendung von Synthetik-Schwämmen (z. B. Scotchbrite-Schwamm).

7.2 Reinigung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung muss das Gerät am Ende des Arbeitstages (bei Bedarf auch öfter) gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass Speisenreste einbrennen.

Kochplatten

1. Reinigen Sie die Kochplatten mit einem milden Reinigungsmittel und nicht scheuernden Schwamm. Bei starker Verschmutzung können synthetische Schwämme (z. B. Scotchbrite) verwendet werden.
2. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch gründlich ab.
3. Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.

Backofen

1. Reinigen Sie die Auflageschienen, den Rost und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, einem weichem Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
2. Wischen Sie die gereinigten Teile und Flächen mit einem in klares Wasser getränkten Tuch sorgfältig nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.
3. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Gehäuse des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes, den Unterbau und die Backofentür innen und außen täglich mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Wischen Sie die gereinigten Flächen gut mit einem sauberen Tuch nach.
3. Trocknen Sie die Flächen anschließend sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Wartungsintervalle unbedingt beachten!

Alle Vorgänge der ordentlichen und außerordentlichen Wartung müssen von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Zur Aufrechthaltung der Funktion muss das Gerät **mindestens einmal im Jahr** einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst:

- Kontrolle des Zustands von Verschleißteilen
- Kontrolle aller Anschlüsse
- Kontrolle der Funktion des Gerätes.

Wir empfehlen, die abgenutzten Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass weitere Eingriffe des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Gerätes verhindert werden.

Außerdem empfehlen wir, mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.

Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.