

Silversteam2 5230M - 5110M - 7110M - 10110M



116822 - 116826 - 116828 - 116831

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-11-05

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	14
4.3	Baugruppenübersicht	15
5	Installationsanweisungen	16
5.1	Installation	16
5.2	Kontrollen und Abnahmeprüfung	28
6	Gebrauchsanweisungen	30
6.1	Benutzerhinweise	30
6.2	Bedienblende	36
6.3	Einstellungen	37
7	Reinigung und Wartung	44
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	45
7.2	Reinigung	46
7.3	Wartung	49
8	Mögliche Funktionsstörungen	49
9	Entsorgung	50



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.

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.

Bedienpersonal

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

Betrieb nur unter Aufsicht

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

Fehlgebrauch

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

1.3 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:

- Zubereitung von geeigneten Speisen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen 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 dazugehörigen 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 sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

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

Ausführung / Eigenschaften Kombidämpfer 116822, 116826, 116828, 116831

- Serie: Silversteam2
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: steckerfertig (116822) / 3NAC (116826, 116828, 116831)
- Funktionen:
 - Umluft
 - Dämpfen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Temperaturregelung: stufenlos
- Art der Einschübe: Quer
- Dauerbetrieb
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: seitlich
- Wrasenabzug
- Innenbeleuchtung
- LED-Anzeige:
 - Beschwadung
 - Kerntemperatur
 - Temperatur
 - Zeit
- Steuerung: Drehregler
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, Temperatur
- Eigenschaften:
 - Abgerundeter Garraum
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Doppeltürverglasung
 - LED-Beleuchtung in der Tür
- **Wichtiger Hinweis:** Ab Wasserhärte von 5° dH empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 5230M
Art.-Nr.:	116822
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	2/3 GN
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Lüfter:	1
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	635 x 775 x 680
Gewicht in kg:	58,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 5110M
Art.-Nr.:	116826
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	1/1 GN 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Lüfter:	1
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 680
Gewicht in kg:	87,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 7110M
Art.-Nr.:	116828
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	7
Format Einschübe:	1/1 GN 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Lüfter:	2
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 860
Gewicht in kg:	106,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 10110M
Art.-Nr.:	116831
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe:	1/1 GN 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Lüfter:	2
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 1.055
Gewicht in kg:	120,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch

Sicherheitsvorrichtungen

Die Kombidämpfer sind mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum:

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

VORSICHT!

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

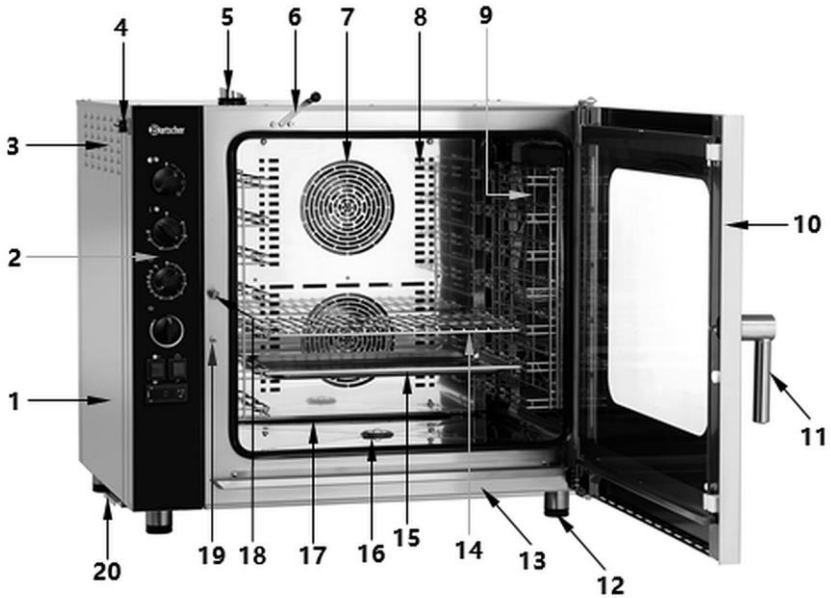
Kontaktschalter der Gerätetür

unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet. Nach Schließen der Gerätetür wird der Betrieb des Gerätes fortgesetzt.

4.2 Funktion des Gerätes

Der Kombidämpfer ist zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen unter Verwendung von geeignetem Zubehör konzipiert. Die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Gehäuse | 2. Bedienblende |
| 3. Belüftungsöffnungen | 4. Anschluss Kerntemperaturfühler |
| 5. Wrasenabzug | 6. Ablassventil Feuchtigkeit |
| 7. Lüfter (2x) | 8. Luftleitblech |
| 9. Auflageschienen | 10. Gerätetür |
| 11. Gerätetürgriff | 12. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 13. Tropfrinne | 14. Rost |
| 15. GN-Behälter | 16. Ablauf |
| 17. Garraum | 18. Türverschluss |
| 19. Kontaktschalter | 20. BelüftungsfILTER Bedienblende |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

DE

Auspacken

Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

Transport in den Installationsraum

Verwenden Sie Schutzkleidung und bringen Sie das Gerät mit Hilfe eines Gabelstaplers in den Raum, in dem es installiert wird: Für einen korrekten Transport müssen die Gabeln von links oder von hinten, **AUF KEINEN FALL** von vorne eingefahren werden (Abb. 2). Wir empfehlen, das Gerät stets mit Palette zu transportieren.

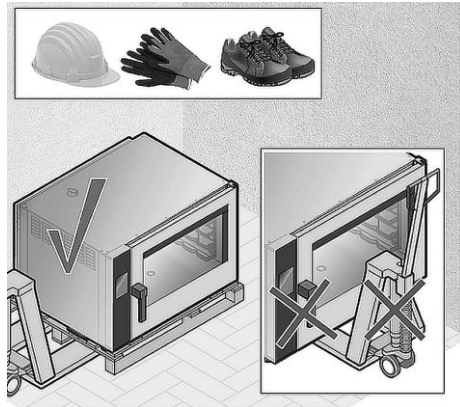


Abb. 2

Anforderungen an den Installationsraum

Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt werden.

Der Installationsraum (Abb. 3), in dem das Gerät positioniert wird, muss

- gut belüftet und keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
- einen glatten Boden haben, der perfekt nivelliert ist;
- für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein;
- eine Temperatur von mehr als +5 °C aufweisen;
- eine relative Luftfeuchtigkeit von maximal 70% besitzen;
- den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
- keine explosionsgefährdeten Materialien oder Stoffe enthalten;
- für die Zubereitung von Gargut geeignet sein.

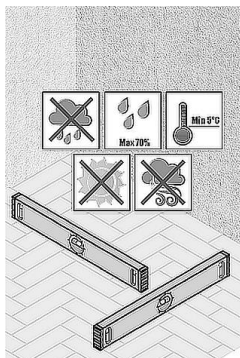


Abb. 3

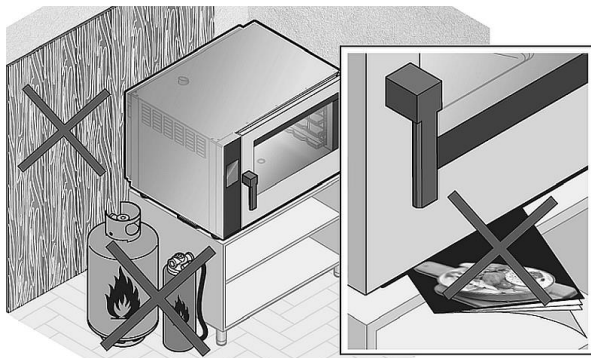


Abb. 4

Beachten Sie bei der Auswahl des Aufstellortes Folgendes (Abb. 4):

- AUF KEINEN FALL brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände in der Nähe des Geräts stehen lassen;
- AUF KEINEN FALL explosionsgefährdete Komponente (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in der Nähe des Geräts aufstellen, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht;
- KEINE Gegenstände (z. B. Handbücher, Küchenhandschuhe usw.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche ablegen;
- das Gerät AUF KEINEN FALL in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Wänden (z. B. aus Holz) aufstellen. Wenn dieses nicht verhindert werden kann, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.

ACHTUNG!

Halten Sie die im Installationsland geltenden Brandschutzvorschriften ein.

Installationsanweisungen

Gerät vorbereiten

- Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle für die Montage erforderlichen Komponenten vorhanden und unversehrt sind. Wenn ein Bauteil fehlt oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den Händler.

Schutzfolien entfernen (Abb. 5)

- Entfernen Sie vorsichtig die Schutzfolie des Geräts. Entfernen Sie die eventuelle Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.

VORSICHT!

Die entfernten, potenziell gefährlichen Schutzfolien müssen von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

Kontrolle auf Vorhandensein des Aufklebers „Verbrennungsgefahr“ (Abb. 6)

- Stellen Sie sicher, dass an der Vorderseite der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ angebracht ist. Dieser Aufkleber weist darauf hin, beim Herausziehen der Backformen aus dem Garraum vorsichtig zu sein, da heiße Garflüssigkeit daraus auslaufen kann.

HINWEIS!

Wenn der Aufkleber nicht vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

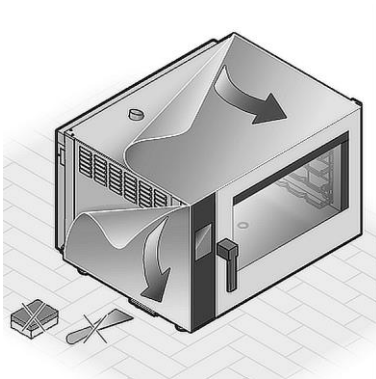


Abb. 5

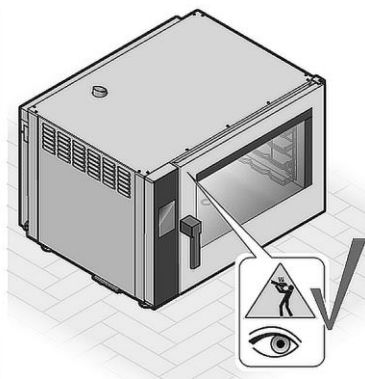


Abb. 6

Gerät aufstellen

Um die korrekte Höhe für den Gebrauch sicherzustellen, positionieren Sie das Gerät auf:

- einem entsprechenden Zubehörteil (Abb. 7);
- einem vom Hersteller bereitgestellten Sockel;
- einem anderen Ofen der gleichen Serie (mit Hilfe des zugehörigen optionalen Verbindungskits);
- einem Tisch oder einem neutralen Schrank.

ACHTUNG!

Diese Vorrichtungen müssen in jedem Fall perfekt nivelliert und stabil sein und müssen sich für das voll beladene Gerät eignen. Ihre Oberfläche muss feuerfest und gegenüber hohen Temperaturen beständig sein (Abb. 8).

Wenn das Gerät auf ein anderes Gerät gestellt werden soll, darf dessen Oberfläche nicht wärmer als 35°C sein. Falls erforderlich, ist es an den Füßen des Gerätes möglich, die Nivellierung vorzunehmen; dabei darauf achten, dass sie nicht vollständig herausgedreht werden.

ACHTUNG!

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

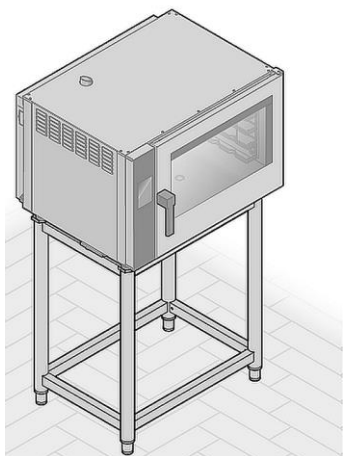


Abb. 7

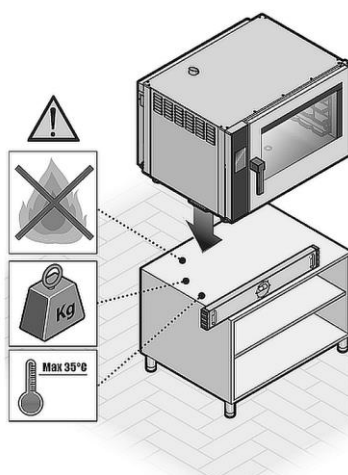


Abb. 8

Installationsanweisungen

Einzuhaltende Mindestabstände (Abb. 9, 10)

- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstzugsanschlüsse.
- Installieren Sie das Gerät nur:
 - unter einer Abzugshaube mit ausreichender Leistung;
 - so dass Sie Zugang zu den Wasser- und Stromanschlüssen haben;
 - mit einem Freiraum von mind. 5 cm an den Seiten und hinter dem Gerät;
 - in einem Abstand von 50 cm seitlich und 70 cm hinter Fritteusen oder anderen heißen Geräten.

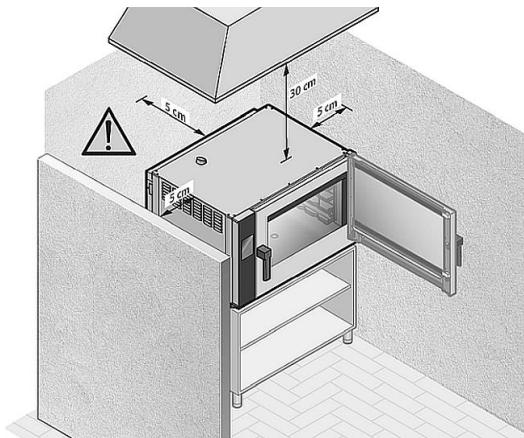


Abb. 9

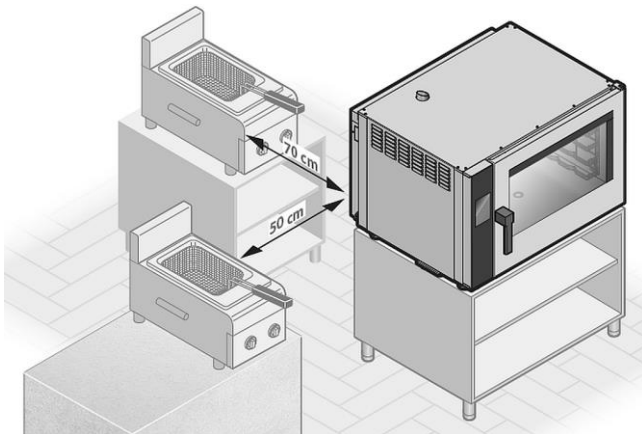


Abb. 10

ACHTUNG!

Die Geräte, gleich ob aufgestellt oder mit Wagen, müssen für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu bewegen sein.

Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z. B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.

Die Geräte, sowohl die aufgestellten als auch die mit Wagen, sind nicht für den Einbau gestattet.

Einstellung Verschlussbolzen der Tür

Nach der Positionierung des Gerätes an dem dafür vorgesehenen Platz muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen am Garraum überprüft werden.

Zur Einstellung der Dichtigkeit der Tür (falls erforderlich) gehen Sie wie folgt vor:

- Mit einem 13 mm Schlüssel den Abstand der Tür einstellen, dazu die Schraube **(A)** anziehen oder lockern.
- Den Schließbolzen **(B)** der Tür einstellen, um eventuelles Austreten von Dämpfen während des Garens zu vermeiden (durch Festziehen des Bolzens wird der Druck erhöht, den die Tür auf die Dichtung ausübt, durch Lösen wird er verringert).
- Nach Abschluss der Einstellung die Schraube **(A)** wieder festziehen.

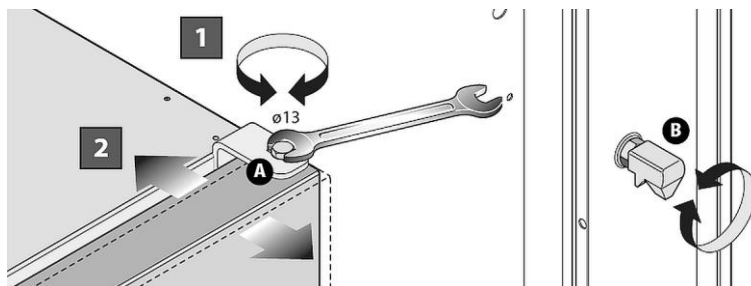


Abb. 11

Elektrischer Anschluss

- 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. Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

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

- Wir empfehlen, den Anschluss über einen Schaltschrank vorzunehmen, dem ein leicht zugänglicher Schalter vorgeschaltet ist und der gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften in die Anlage integriert wurde (Abb. 12). Alternativ dazu kann ein geeigneter Stecker installiert werden.
- Beachten Sie beim Anschluss an den Schaltschrank die Polarität der Kabel.

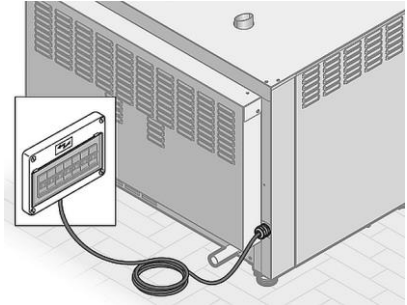



Abb. 12

- Um zu überprüfen, ob der Anschluss ordnungsgemäß vorgenommen wurde, kontrollieren Sie, ob zwischen dem Gerätegehäuse (Erde \ominus) und Phase eine Spannung anliegt.
- Das Kabel muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durch ein Kabel mit gleichwertigen Eigenschaften und gleicher Länge ersetzt werden. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Ein ordnungsgemäßer Erdungsanschluss mit einer einzigen gelb/grünen Litze im Kabel ist unbedingt erforderlich; das Erdungskabel darf keine Verbindungsstellen aufweisen und auch nicht durch einen Schutzschalter unterbrochen werden. Es muss mindestens 3 cm länger als die anderen Litzen im Kabel sein.
- Das Gerät **116822** ist werkseitig mit Anschlusskabel und Netzstecker ausgestattet (einphasig 230 V).
- Für den Anschluss an die Stromversorgung ist es ausreichend, den Stecker an eine geerdete Einzelsteckdose anzuschließen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie dieses Gerät nur direkt an eine Wandsteckdose an, verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

VORSICHT!

Das Gerät wird mit einem zertifiziertem Anschlusskabel und Netzstecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Potenzialausgleichsanschluss

- Jedes Gerät muss in ein effizientes Potentialausgleichssystem integriert sein, das den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Schließen Sie das Potentialausgleichskabel an die Anschlussklemme mit dem Symbol  an.
- Die Anschlussklemme befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

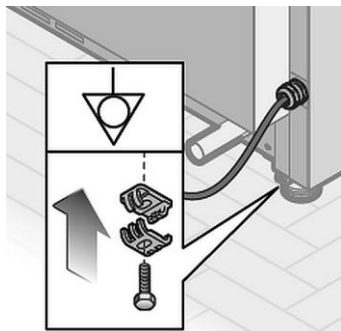


Abb. 13

DE

Wasseranschluss

- Das Gerät ist für den permanenten Anschluss an das Wasserversorgungsnetz (nicht über einen Satz trennbarer Verbindungselemente) ausgelegt.
- Das Zulaufwasser wird für die Befeuchtung des Garraums und für Reinigungsvorgänge verwendet.
- Verwenden Sie für den Anschluss ausschließlich einen lebensmitteltauglichen 3/4" Schlauch; andere Schläuche dürfen nicht verwendet oder wiederverwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Lassen Sie vor dem Anschluss an das Gerät eine ausreichende Wassermenge durch den Zulaufschlauch laufen, um eventuelle Unreinheiten in der Wasserleitung zu entfernen.
- Bei zwei übereinander gestellten Öfen ist ein einziger Zulauf möglich. Verwenden Sie in diesem Fall ein (nicht mitgeliefertes) „T“-Verbindungsstück, um das Wasser zu den beiden Geräten zu leiten.

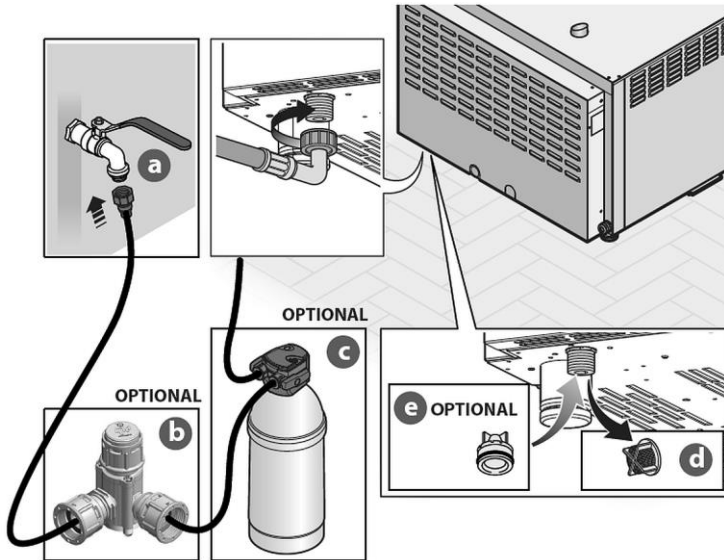


Abb. 14

- Wir empfehlen:
 - ein (nicht mitgeliefertes) **Absperrventil a** (Abb. oben) zwischen den Wasseranschluss und das Gerät zu installieren, um das Gerät bei Bedarf von der Wasserversorgung trennen zu können;
 - einen **Schmutzfilter** (optional) **b** im Zulauf des Geräts vorzusehen (z. B. 168 Mikron);
 - einen **Wasserenthärter und/oder ein Wasseraufbereitungssystem** (beide Vorrichtungen sind nicht im Lieferumfang enthalten) zu verwenden, um den Mindestanforderungen für das Wasser zu entsprechen (siehe nachstehende Tabelle).
 - Bei Bedarf kann der **Filter d**, der bereits im Zulaufanschluss montiert ist, durch das optionale **Rückschlagventil e** ersetzt werden (siehe die vor Ort geltenden gesetzlichen Bestimmungen).
 - Bei Bedarf muss noch ein Druckminderer vorinstalliert werden.

Eigenschaften für das Zulaufwasser

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften besitzen:

Trinkwasserqualität	
Maximale Temperatur	15°C ± 5 (kaltes Wasser)
Härte (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (feste Rückstände)	40 - 150 mg/l
Langelier-Index	> 0,5

Salz- und Metallionengehalt

Chlor	< 20 mg/l
Sulfate + Nitrate	< 20 mg/l
Freies Chlor	< 20 mg/l
Cloramin	< 0,5 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kieselsäure insgesamt	< 10 mg/l

ACHTUNG!

Wenn das vom örtlichen Wasserversorgungsnetz zugeführte Wasser nicht die oben aufgeführten Eigenschaften besitzt, sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um den aufgelisteten Werten zu entsprechen (z. B. Enthärtungsfilter, Druckminderer, Osmoseanlage etc.).

Anschluss an den Abfluss

- Über den Abfluss wird zur Befeuchtung oder Reinigung verwendetes Wasser aus dem Garraum abgeleitet, das gelegentlich auch Fette enthalten kann, die aus dem Gargut tropfen, insbesondere wenn oft fette Lebensmittel (z. B. Geflügel) gegart werden.

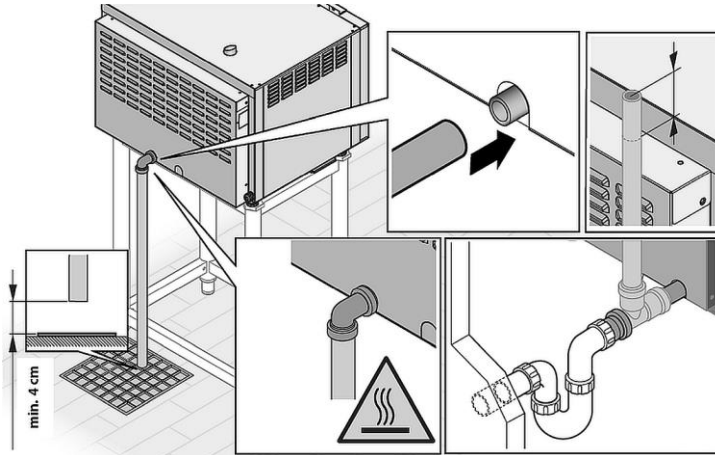


Abb. 15

DE

- Im Gerät befindet sich kein Siphon, daher ist es für den Abfluss des Bodens erforderlich, den externen Stutzen mit Metallschellen (nicht im Lieferumfang enthalten) an das starre Rohr und an den Winkelanschluss anzubringen.
- Schließen Sie dann ein hitzebeständiges Rohr an den Winkelanschluss an, um in das im Montageaum vorhandene Gitter abzuleiten.
- Alternativ hierzu besteht auch die Möglichkeit eines Wandabflusses. In diesem Fall sind eine Entlüftung nach oben und ein Siphon vorzusehen. (Die Wahl des Siphons obliegt dem Installateur.)
- In jedem Fall wird empfohlen, ein hitzebeständiges Rohr zu verwenden und nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung zu kommen, die bei eingeschaltetem Gerät abgeleitet werden.

ACHTUNG!

Der Abfluss muss zwingend außerhalb des Gerätes angeordnet sein.

VORSICHT!

Halten Sie zwischen dem Abflussrohr und dem Gitter mindestens 4 cm Abstand ein, um zu verhindern, dass gefährliche Bakterien zurück in das Gerät gelangen können.

Anschluss eines Dampfabzugs

ACHTUNG!

Das Gerät muss unbedingt unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Kapazität aufgestellt werden.

Im hinteren Teil des Geräts befinden sich modellabhängig ein/zwei Wrasenabzüge und ein **Abzugsschacht a** für Dämpfe/Feuchtigkeit, die bei Garvorgängen normalerweise entstehen.

WARNUNG!

Die austretenden Dämpfe sind sehr heiß, daher besteht hier Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie stets sicher, dass der Dampfabzug durch nichts behindert wird. Lassen Sie keine entzündlichen oder hitzeempfindlichen Materialien in der Nähe der Abflussrohre stehen.

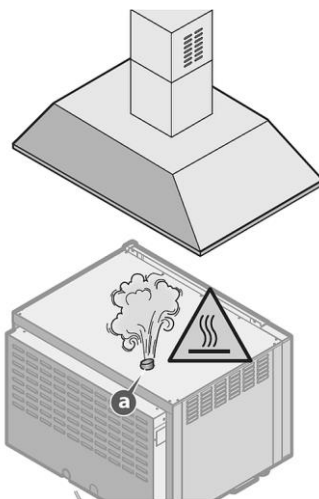


Abb. 16

DE

5.2 Kontrollen und Abnahmeprüfung

Kontrollen vor Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme elektrischer Geräte müssen alle erforderlichen 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 + 5 °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 am Gerät montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vorinstallierte Wasserabsperrrhahn muss geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das (die) Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Bei Geräten mit zwei Lüftern haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Die Motoren der Lüfter ändern die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Min., unterbrochen von einem Intervall von 20 Sek. nach Motorstopp.
- Bei Einstellung der Beschwadung tritt Wasser aus dem Wasserschlauch im Garraum in Richtung Lüfter aus.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sekunden ein akustisches Signal. Dieses endet automatisch nach einigen Sekunden.

6 Gebrauchsanweisungen

6.1 Benutzerhinweise



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

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

Niemals das heiße Gerät während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten berühren.

Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen.

Zur Bedienung nur die vorgesehenen Bedienelemente benutzen.

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.

Beim Öffnen der Gerätetür äußerst vorsichtig sein: Gerätetür in zwei Stufen öffnen: für 4-5 Sekunden halboffen halten (3 - 4 cm) und dann erst komplett öffnen.

Rost und Speisenbehälter werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Gar-/Backvorgang heiß.

Schutzhandschuhe oder Topflappen verwenden, um die heißen Speisenbehälter zu entnehmen.

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

Gebrauchsanweisungen

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

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln auf einem Gitter ist es notwendig, einen Behälter zum Auffangen von Fett oder Säften auf die darunter liegende Ebene oder den Boden des Garraums zu stellen.
- 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.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Gerätetür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Garraumes so weit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen des Gerätes.

HINWEIS!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät auf eine Temperatur vor, die um 20-25% über der eigentlichen Gar-/Backtemperatur liegt. Nachdem die Temperatur des Vorheizens erreicht wurde, können Sie das Gerät beschicken.

Die Temperatur sollte dann auf die für die Zubereitung vorgesehene zurückgestellt werden.

- Legen Sie auf keinen Fall jegliche Art von GN-Behälter/Backformen, kalte/heiße Behälter oder andere Gegenstände auf dem Gerät ab, auch wenn dieser ausgeschaltet ist (Abb. 17).
- Bringen oder lassen Sie AUF KEINEN FALL brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Dekorationsgegenstände aus Kunststoff, Feuerzeuge etc.) in die Nähe des Geräts;
- Kommen Sie AUF KEINEN FALL mit explosionsgefährdeten Komponenten (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in die Nähe des Geräts, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht.
- Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Kochhandschuhe etc.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche, um die Lüfter und damit den Luftstrom unter dem Gerät nicht zu behindern.

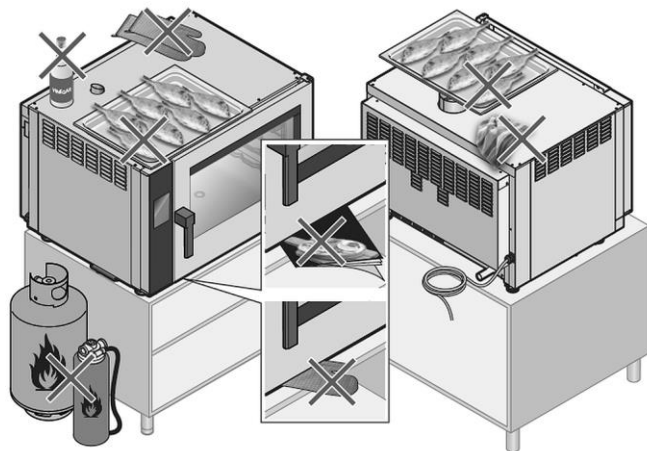


Abb. 17

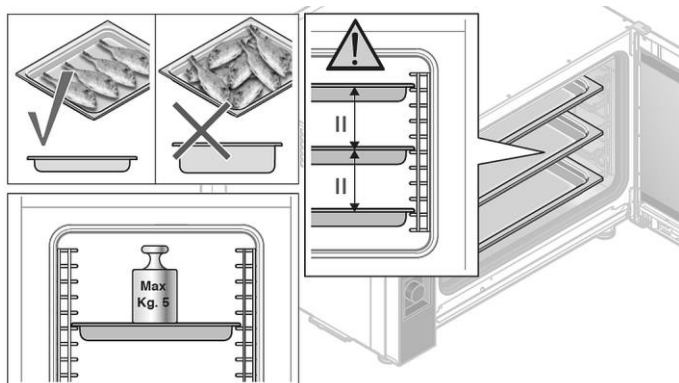


Abb. 18

- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen GN-Behältern oder Backformen, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist (Abb. 18).
- Zwischen dem oberen GN-Behälter/Backform und den Speisen im unteren Speisenbehälter muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die GN-Behälter/Backformen nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, am besten in einer einzigen Schicht, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.

Gebrauchsanweisungen

- Wenn das Gerät nicht voll beladen verwendet wird, verteilen Sie die GN-Behälter/Backformen über die gesamte Höhe des Garraums, ohne diesen zu überladen, um eine effiziente Luftzirkulation zwischen den GN-Behältern/Backformen zu gewährleisten: Auf diese Weise optimieren Sie Ihr Garergebnis und verkürzen die Garzeiten.

Empfehlungen für Speisenzubereitungen

Braten

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim Zubereiten von Braten empfehlen wir, den Braten auf ein Gitter zu legen, um ein gleichmäßigeres Garen von dem oberen und dem unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Garvorgangs drehen zu müssen.

Um die Bratflüssigkeit aufzufangen, platzieren Sie ein Auffangblech auf der unter dem Gitter mit Braten liegenden Einschubhöhe.

Grillen

Um ein optimales Ergebnis beim Grillvorgang im Garraum zu erreichen, ist der Gebrauch eines Gitters (am besten aus Aluminium) unerlässlich.

Das Gerät muss beim Grillvorgang auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ablassventil und einer Temperatur zwischen 230 °C und 270 °C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten möchte, und Belüftung zwischen 4 und 6.

DE

Frittieren

Alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können im Gerät frittiert werden. Die panierten Produkte leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Das Gerät auf Umluft mit offenem Ablassventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250 °C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

Empfehlungen für einen gleichmäßigen Garvorgang

Je nach Typ der zuzubereitenden Produkte könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfehlen wir zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) die Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren zu ändern.

Der Gebrauch der richtigen Backformen/Bleche erhöht die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs im Garraum. Wählen Sie Backformen/Bleche mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das zubereitet wird. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

Garen in Vakuumier-Beutel

Es besteht die Möglichkeit, ein Produkt direkt in einem Vakuumier-Beutel zu garen. Dieser Garvorgang erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Verpacken Sie die Produkte unter Verwendung von geeigneten Vakuumier-Kochbeuteln. Stellen Sie das Gerät im Modus „Kombidämpfen“ auf 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 ein. Die Temperatur im Garraum muss maximal 3 °C - 5 °C höher sein, als die gewünschte Kerntemperatur im Produkt. Z. B.: für ein mittelgroßes Filet (60 °C im Kern) die Temperatur des Gerätes auf 63 °C einstellen.

Pasteurisierung im Gefäß

Bei diesem Prozess gilt ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83 °C und 85 °C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit bis zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Wir empfehlen die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers in einem Probe-Gefäß (durch ein Loch im Deckel, um den Kerntemperaturfühler einzuführen), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Garvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3 °C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen sowie das Zubehör nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile gründlich ab.
3. Reinigen und trocknen Sie auch Zubehörteile und Backformen vor jedem Gebrauch gründlich.
4. Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung aller Anschlüsse.
5. Lassen Sie das Gerät beim ersten Gebrauch 30-40 Min. bei 200 °C ohne Speisen laufen, um Rückstände aus der Verarbeitung zu entfernen.

Erste Inbetriebnahme

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

Das Gerät über den Funktionsdrehregler **M 1** einschalten, indem Sie ihn auf eine der Funktionen z. B. **I 2** (Garen mit Heißluft) drehen.

Einen Gar-/Backzyklus mit folgenden Parametern einstellen:

Zeit: 10 Minuten oder auf **I 6** (Zeit unbegrenzt)

Temperatur: 150 °C

Beschwädung: Pos. 2 des Reglers **M 4**.

HINWEIS!

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

HINWEIS!

Bei der ersten Verwendung des Geräts werden durch Verdampfung der Feuchtigkeit aus dem Isoliermaterial Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugt, die mit den anschließenden Betriebszyklen nicht mehr vorkommen.

6.2 Bedienblende

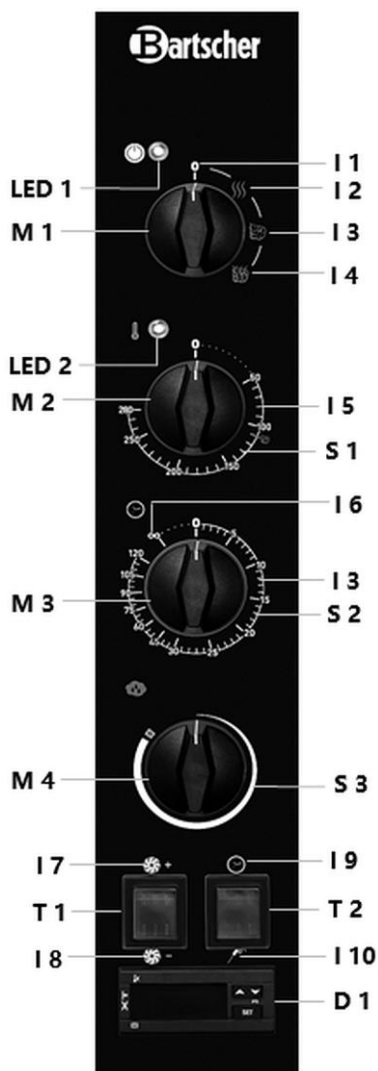


Abb. 19

M 1	Funktionsregler
I 1	Aus-Position
I 2	Garen/Backen
I 3	Garen/Backen mit Dampf
I 4	Kombi-Dämpfen
M 2	Temperaturregler
I 5	Einstellung für Garen/ Backen mit Dampf (ca. 110 °C)
S 1	Temperaturskala in °C (50 – 280)
M 3	Zeitregler
I 6	Position Zeit unbegrenzt
S 2	Zeitskala in Minuten (0 – 120)
M 4	Regler Beschwadung
S 3	Skala Beschwadung (1 – 10)
T 1	Kippschalter für Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
I 7	Einstellung Lüftergeschwindigkeitsstufe 2
I 8	Einstellung Lüftergeschwindigkeitsstufe 1
T 2	Kippschalter Aktivierung Zeit / Kerntemperaturfühler
I 9	Aktivierung Zeit
I 10	Aktivierung Kerntemperaturfühler
D 1	Digitalregler Kerntemperatur
LED 1	Anzeige Ein/Aus
LED 2	Anzeige Betriebsstatus

6.3 Einstellungen

Garen/Backen mit Heißluft

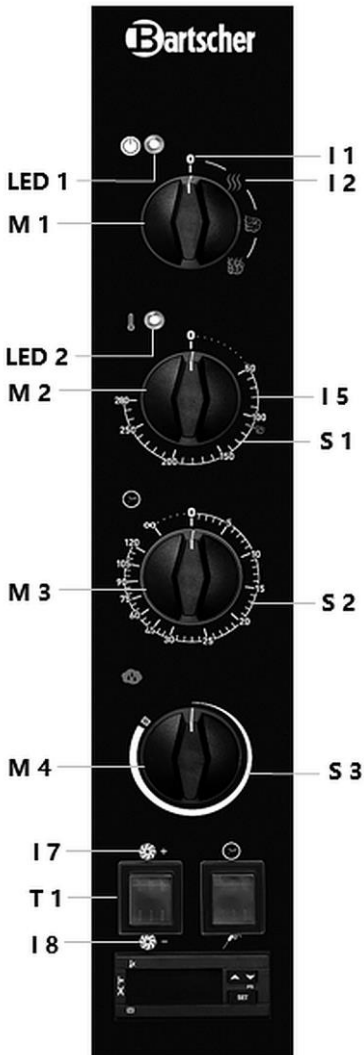


Abb. 20

1. Drehen Sie für die Einstellung des Gar-/ Backvorgangs mit Heißluft den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 2**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.
3. Stellen Sie anschließend die Gar-/ Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Garen/Backen mit Umluft und Beschwädung

1. Um einem Back-/Garvorgang mit Heißluft Feuchtigkeit hinzuzufügen, drehen Sie den Regler **M 4** auf die gewünschte Position.
2. Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um die Beschwädung im Garraum zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu senken.

Garen/Backen mit Dampf

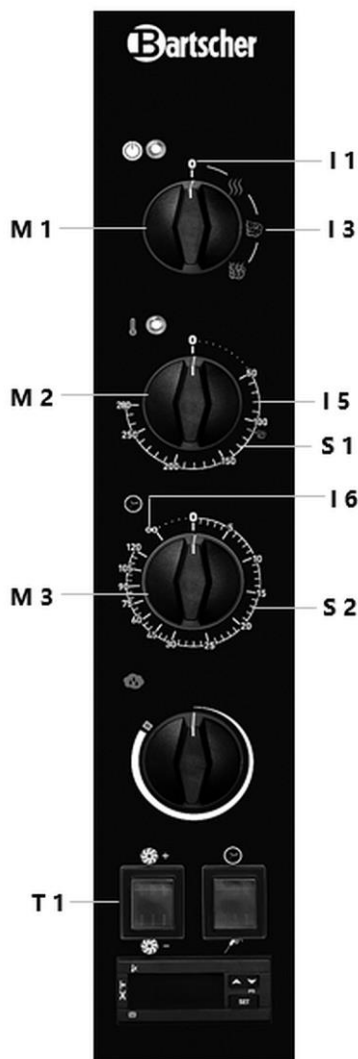


Abb. 21

1. Für die Einstellung des Gar-/Backvorgangs mit Dampf drehen Sie den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 3**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Für das traditionelle Garen/Backen mit Dampf wird eine Temperatur von 110 °C im Gerät empfohlen, die durch das Symbol **I 5** auf der Temperaturskala gekennzeichnet ist.

3. Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Kombidämpfen (Garen/Backen mit Umluft/Dampf)

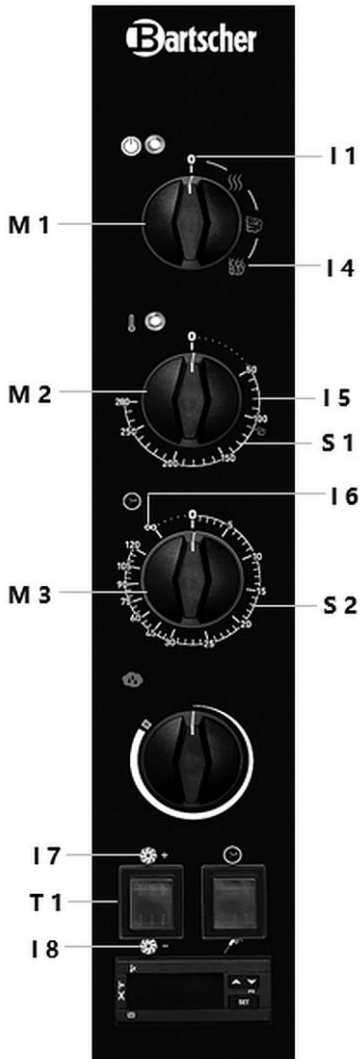


Abb. 22

1. Für die Einstellung des Gar-/Backvorgangs mit Umluft/Dampf drehen Sie den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 4**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.
3. Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

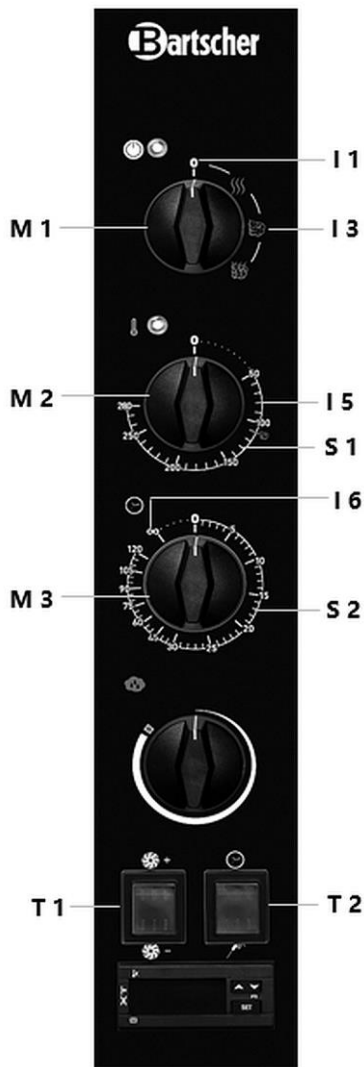
Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler



1. Wählen Sie über den Funktionsregler **M 1** den gewünschte Gar-/Backmodus, indem Sie diesen auf eine der Positionen **I 2 – I 3 – I 4** drehen.
2. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Beim Garen/Backen mit Kerntemperatur den Zeitregler **M 3** immer auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die anderen Parameter (Beschädigung, Ventilatorgeschwindigkeit) nach Wunsch einstellen.

3. Um den Kerntemperaturfühler zu aktivieren, bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die Position **I 10**.
4. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur in der Speise über den digitalen Regler **D 1** ein:
 - drücken Sie die SET-Taste, die Anzeige blinkt,
 - stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur mit den Pfeiltasten ein,
 - drücken Sie die SET-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Inneren der Speise erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Abb. 23

Anschluss des Kerntemperaturfühlers (optional)

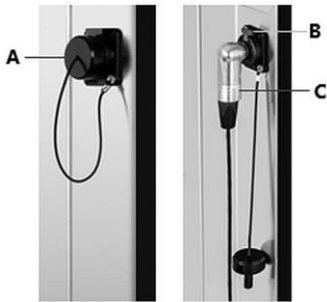


Abb. 24

1. Zum Anschluss eines Kerntemperaturfühlers ziehen Sie die Abdeckkappe **A** (Abb. links) von der Anschlussstelle an der linken oberen Seite des Gerätes ab.
2. Halten Sie die rote Einrastevorrichtung **B** gedrückt und stecken Sie den Kerntemperaturfühler **C** in die vorgesehene Öffnung.
3. Lassen Sie anschließend die rote Einrastevorrichtung **B** los.

4. Zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers drücken Sie erneut die rote Einrastevorrichtung **B** und ziehen Sie den Kerntemperaturfühler **C** heraus.
5. Lassen Sie die Einrastevorrichtung **B** los.
6. Befestigen Sie die Abdeckkappe **A** wieder an der Anschlussstelle.

Positionierung des Kerntemperaturfühlers in Speisen

ACHTUNG!

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

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

Der Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Spitze befindet.

Führen Sie die Spitze der Sonde bis zum Kern des Garguts ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Sonde nicht aus dem Gargut austritt.

Führen Sie die Sonde nicht an sehr fettigen Stellen oder neben Knochen ein (anderenfalls wird der Garvorgang möglicherweise zu früh beendet).

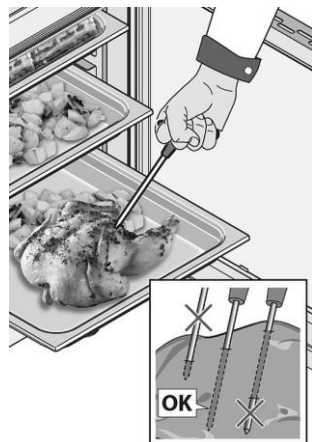


Abb. 25

Speisen	Empfohlene Kerntemperatur
Rinderfilet	53°C - 58°C
Rind (Kotelett, Entrecôte, Steak)	50°C bis 55°C: geringe Garung 55°C bis 65°C: mittlere Garung 66°C bis 70°C: hohe Garung
Schweinefilet	58°C - 64°C
Kalbsbraten	72°C - 75°C
Eisbein/Rippchen	80°C - 85°C
Spanferkel	68°C - 75°C
Lammrücken	58°C - 65°C
Hähnchen - Truthahn (ganz)	85°C - 87°C
Lachs (Scheiben)	58°C - 65°C

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist sehr spitz und erreicht nach abgeschlossenem Garvorgang sehr hohe Temperaturen!

Fassen Sie die heiße Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht an.

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

VORSICHT!

Bringen Sie den Kerntemperaturfühler bei Nichtverwendung in einem Magnethalter unter, der an der linken Geräteseite angebracht werden sollte.

Achten Sie nach beendetem Garvorgang darauf, den Kerntemperaturfühler aus dem Produkt zu ziehen, bevor Sie die Backform aus dem Garraum entnehmen.

Ziehen Sie den Kerntemperaturfühler nicht am Kabel heraus!

Führen Sie den Kerntemperaturfühler nicht in tiefgefrorene Produkte ein, anderenfalls besteht die Gefahr eines Temperaturschocks und somit irreparablen Schäden an dem Kerntemperaturfühler.

Ablassventil der Feuchtigkeit

Das Ablassventil hat die Funktion, Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Gar-/Backvorgangs im Garraum bilden kann.



Abb. 26

1. Setzen Sie den Hebel des Ablassventils auf folgende Positionen:

nach links: VENTIL GESCHLOSSEN

nach rechts: VENTIL GEÖFFNET

Auch wenn das Ablassventil geschlossen ist, besteht keine Gefahr durch Überdruck im Garraum, da der Druck weiterhin über den Abzug kontrolliert wird.

Wir empfehlen, in den Gar-/Backmodi „Dämpfen“ und „Kombidämpfen“ den Hebel des Ablassventils in Position GESCHLOSSEN zu setzen.

Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Garraumes ist automatisiert und mit dem Betrieb des Gerätes verbunden. Am Ende des Gar-/Backzyklus (z. B. Zeitdrehregler auf „0“ oder Kerntemperatur erreicht Einstellwert) schaltet sich die Beleuchtung aus.

DE

Gerät ausschalten

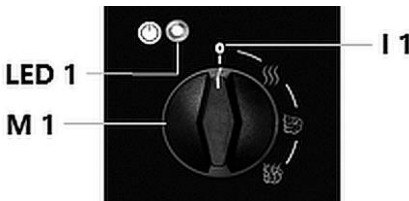


Abb. 27

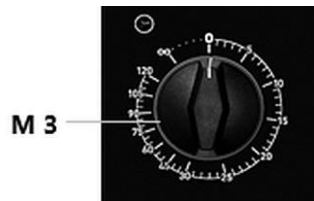


Abb. 28

1. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Funktionsregler **M 1** in die Position **I 1** (AUS).

LED 1 erlischt.

2. Um eine Zubereitung vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Zeitregler **M 3** in die Position „0“ (auch beim Garen/Backen mit eingestellter Kerntemperatur).

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 Betriebsanleitung 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. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie bei allen Reinigungsarbeiten stets die passende persönliche Schutzausrüstung. Die Verwendung von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille ist zwingend geboten, wenn manuelle Reinigungsvorgänge mit direkter Verwendung von Reinigungsmitteln durchgeführt werden, da diese Verletzungen und Verbrennungen durch Kontakt und Einatmen verursachen können.
- Verwenden Sie für die Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen **AUF KEINEN FALL** abrasive oder pulverförmige, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge etc.), abrasive oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten etc.), Dampf- oder Druckwasserstrahlen. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Stoffe auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät.

DE

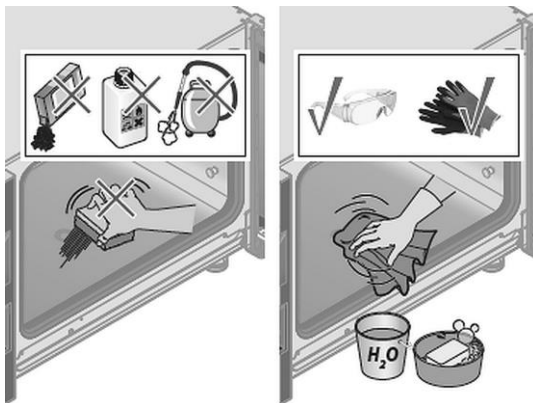


Abb. 29

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

1. Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

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

2. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Nehmen Sie, falls genutzt, den Rost, Bleche und GN-Behälter heraus.
4. Reinigen Sie den Garraum des Gerätes mit lauwarmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittlrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend gut ab.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen spezielle Reiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab. Verwenden Sie bei Bedarf ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
7. Reinigen Sie regelmäßig den Wrasenabzug.

Reinigung und Wartung

Auflageschienen

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

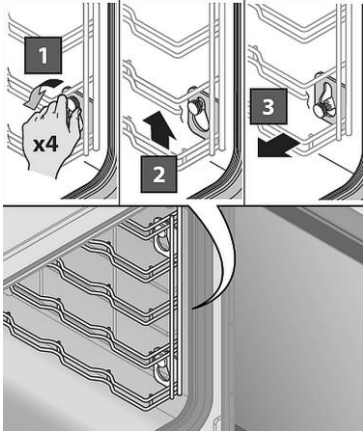


Abb. 30

1. Lösen Sie die Rändelschrauben (1) (rechts und links).
2. Schieben Sie die Auflageschienen nach oben (2) und ziehen Sie sie aus dem Garraum heraus (3).
3. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie die Auflageschienen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
5. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.

DE

Gerätetür / Innenglas

Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.

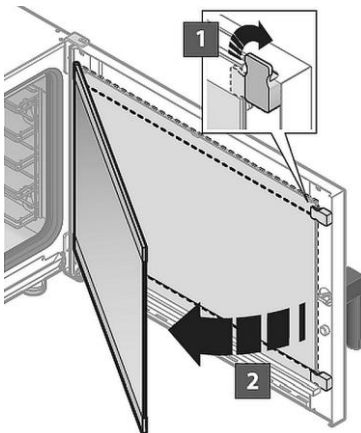


Abb. 31

1. Lösen Sie die beiden Sperren (oben und unten), die das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (1).
2. Klappen Sie das Innenglas auf (2).
3. Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
4. Trocknen Sie das Innenglas von beiden Seiten gründlich ab.
5. Schließen Sie das Innenglas oder setzen es wieder richtig ein und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.

Belüftungsfiler Bedienblende

Die Reinigung von Belüftungsfiler der Bedienblende des Gerätes muss mindestens einmal pro Monat erfolgen.

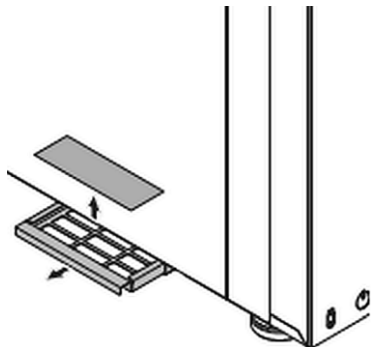


Abb. 32

1. Ziehen Sie den Belüftungsfiler seitlich mit den Fingern aus der Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Belüftungsfiler von Hand mit Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
3. Setzen Sie den Belüftungsfiler wieder in der Halterung ein.
4. Schieben Sie die Halterung in ihre Position unter dem Gerät.

ACHTUNG!

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Belüftungsfiler.

DE

Wir empfehlen, den Belüftungsfiler mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfter, falls das Gerät in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

ACHTUNG!

Wenn der Belüftungsfiler beschädigt oder verschlissen ist, muss er ersetzt werden, fordern Sie das Ersatzteil beim Händler an.

7.3 Wartung

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch autorisiertes Fachpersonal ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt und die Wasserzufuhr geschlossen werden und das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Bevor das Gerät an einen neuen Aufstellplatz versetzt wird, müssen die Strom- und Wasserzulaufleitungen ordnungsgemäß abgetrennt werden.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, muss überprüft werden, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder Schlauchverbindungen nicht beschädigt werden.
- Nach der Versetzung des Gerätes an einen neuen Aufstellplatz muss sichergestellt werden, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme des Gerätes nach geltenden Normen ausgeführt wurden.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

DE

Fehler	Abhilfe
Gerät schaltet sich nicht ein	Stromversorgung überprüfen
	Sicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren
	Sicherstellen, dass die Gerätetür gut verschlossen ist
	Die korrekte Parametereinstellung des Gar-/ Backvorgangs überprüfen
	Sicherstellen, dass das Gerät keine Fehlermeldung sendet
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen nicht einschaltet, Kundendienst kontaktieren.	

Fehler	Abhilfe
Lüfter hält während des Betriebes an	Gerät abschalten und warten, bis der Überhitzungsschutz des Motors sich wieder automatisch herstellt Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder verstopft sind
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren	
Es kommt kein Wasser aus den Wasseraustrittsöffnungen im Garraum	Kontrollieren, ob der Wasserabsperrhahn offen ist
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren	
Kerntemperaturfühler funktioniert nicht	Prüfen, ob der Zeitregler auf Position I 6 (Zeit unbegrenzt) eingestellt ist.
Falls sich die Störung nicht beheben lässt, Kundendienst kontaktieren	

9 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.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.