

1 Zielsetzung / Zweck

Das Ziel der Bedienungsanleitung ist, eine sichere und nachhaltige Benutzung des Geräts sicherzustellen. Auch der Zustand, in dem das Gerät nach Benutzung an den Eigentümer zurückzugeben ist, wird hier beschrieben. Sollte der Zustand, vor allem in Bezug auf Sauberkeit und Reinigung, nicht dem hier beschriebenen Zustand entsprechen, behält sich der Eigentümer vor, den entstehenden Reinigungsaufwand an den Nutzer/Mieter weiter zu berechnen.

2 Geltungsbereich

Diese Bedienungsanleitung ist ausschließlich für den Gasherd in der Küche Catering geeignet und darf nicht für andere Geräte angewendet werden.



Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH | Im Luitpoldpark 1 | 97688 Bad Kissingen

Zur besseren Lesbarkeit wird im Dokument das generische Maskulinum verwendet. Eine Benachteiligung im Sinne von § 1 AGG gleich welcher Art von Beschäftigten ist damit nicht intendiert.

[https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM Gebäudemanagement/GM01 - Technisches GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung Gasherd Küche Catering.docx](https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM%20Geb%C3%A4udemanagement/GM01-Technisches%20GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung%20Gasherd%20K%C3%BChe%20Catering.docx)

3 Bedienungsanleitung

3.1 Wichtig: Vor Inbetriebnahme des Gasherdes muss die Lüftung eingeschaltet werden!



Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH | Im Luitpoldpark 1 | 97688 Bad Kissingen

Zur besseren Lesbarkeit wird im Dokument das generische Maskulinum verwendet. Eine Benachteiligung im Sinne von § 1 AGG gleich welcher Art von Beschäftigten ist damit nicht intendiert.

[https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM Gebäudemanagement/GM01 - Technisches GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung Gasherd Küche Catering.docx](https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM%20Geb%C3%A4udemanagement/GM01-Technisches%20GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung%20Gasherd%20K%C3%BChe%20Catering.docx)

3.2 Inbetriebnahme Lüftungsanlage

	Bedienpult „Lüftungsanlage“
	Die Inbetriebnahme der Lüftungsanlage erfolgt über das Tableau in der Küche. Nach Betätigung des Tasters „Stufe 2“ benötigt die Lüftungsanlage ca. 5 min um hochzufahren. Während des Hochfahrens leuchtet der Taster nicht. Ist die Anlage in Betrieb, leuchtet der Taster. Das Gas für den Herd wird nach Hochfahren der Lüftungsanlage nach weiteren (ca. 5 Minuten) freigegeben.

3.3 Inbetriebnahme Gasherd



Gashahn am Gasherd



Gashahn durch drehen öffnen



**Drehknopf für aus-
gewählten Brenner**



Zündgas am Brenner entzünden,
Knopf gedrückt lassen

Drehknopf des gewählten Brenners
auf die Stufe „Stern“ drehen und ein-
drücken, um Zündgas freizugeben.

Reihenfolge
Feuerzeug
Schritte 1,2,3,



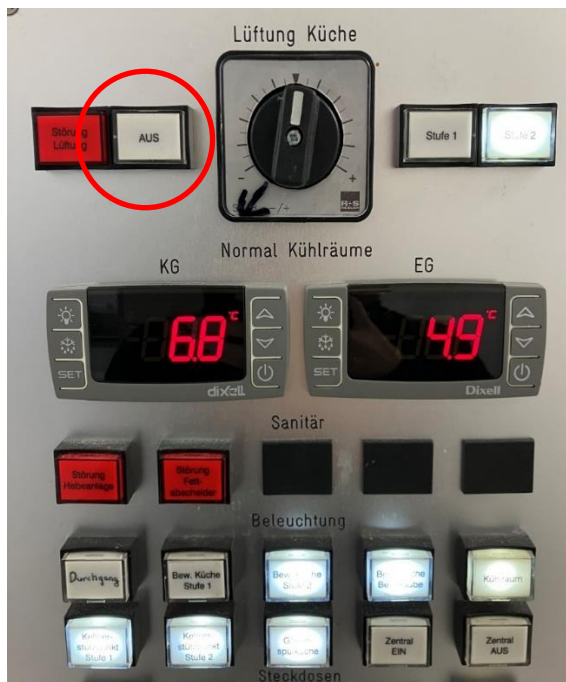
Nach ca. 20 Sekunden wird das Gas für den Hauptbrenner freigegeben und es kann auf den Hauptbrenner umgestellt werden.



Regler ins Ausgangsposition bringen und Flammgas abdrehen.



Gashahn schließen



Lüftung ausschalten durch Drücken
des Knopfes „Aus“

Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH | Im Luitpoldpark 1 | 97688 Bad Kissingen

Zur besseren Lesbarkeit wird im Dokument das generische Maskulinum verwendet. Eine Benachteiligung im Sinne von § 1 AGG gleich welcher Art von Beschäftigten ist damit nicht intendiert.

[https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM Gebäudemanagement/GM01 - Technisches GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung Gasherd Küche Catering.docx](https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM%20Geb%C3%A4udemanagement/GM01-Technisches%20GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-005-A1-Bedienungsanleitung%20Gasherd%20K%C3%BChe%20Catering.docx)

4 Pflege, Überprüfung, Aktualisierung und Archivierung

Regelmäßige Wartungen der Geräte und die Aktualisierung der Arbeitsanweisung liegt im Bereich technisches Gebäudemanagement.

5 Historie

Revision	Änderung	durch
A1	Erstellung	Martin Korndörfer

Erstellt 10.02.2026 / Martin Korndörfer	Geprüft 10.02.2026 / André Fuchs	Veröffentlicht 10.02.2026 / Mirko Zimmermann
Datum, Name, Unterschrift	Datum, Name, Unterschrift	Datum, Name, Unterschrift