Pro 311-Hot E/S | 411-Hot E/S | 611-Hot E/S



125635-125655 - 125636-125656 - 125637-125657

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: 2026-07-22

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 9
4.2 Baugruppenübersicht 13
4.3 Funktion des Gerätes 14
5 Installation und Bedienung 14
5.1 Installation 14
5.2 Bedienung 16
6 Reinigung und Wartung 20
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 21
6.2 Reinigung 21
6.3 Wartung 21
7 Entsorgung 23



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

WARNUNG! – Gefahr durch elektrischen Strom

Gefahr eines Stromschlags. Kontakt mit spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod durch Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine Netzspannung anschließen, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Gerät trocken halten und vor Feuchtigkeit schützen.
- Keine Flüssigkeiten auf Netzstecker, Steckverbindungen oder elektrische Bauteile gelangen lassen.
- Gerät nicht betreiben, wenn Anschlussleitung, Netzstecker oder Gehäuse beschädigt sind.
- Vor Reinigung, Wartung, Instandhaltung oder längerem Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- Gerät gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten sichern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie es sofort von der Stromversorgung.
- Treten Unregelmäßigkeiten an Schaltern, Bedienfeld oder elektrischen Komponenten auf, Gerät sofort außer Betrieb nehmen und vom Stromnetz trennen.
- Reparaturen sowie Arbeiten an elektrischen Komponenten dürfen ausschließlich durch qualifizierte Elektrofachkräfte durchgeführt werden.
- Anschlussleitungen nicht knicken, quetschen, verknoten oder über scharfe Kanten führen.
- Anschlussleitungen nicht mit Wärmequellen in Berührung bringen.
- Gerät niemals am Anschlusskabel tragen.
- Immer am Netzstecker ziehen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.
- Beschädigte Anschlussleitungen unverzüglich außer Betrieb nehmen und ersetzen lassen.

Missachtung dieser Hinweise kann zu schweren Verletzungen, tödlichem Stromschlag oder Sachschäden führen.

DE

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 Materialen, 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.
- Betreiben Sie das Gerät unter keinen Umständen mit bekanntem oder gemeldetem Defekt weiter.
- Betreiben Sie das Gerät unter keinen Umständen bei Fehlfunktionen an Schaltern oder Bedienfeld.
- Betreiben Sie keine Geräte, für die bereits ein Reparatur- oder Serviceauftrag besteht.

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:

– Warmhalten von zubereiteten Speisen in geeigneten GN-Behältern.

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.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

– Aufwärmen 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 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 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.

2.2 Urheberschutz

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

- Anlieferungszustand: fertig montiert
- Tablettrutsche:
  - ja, abklappbar
- Ablasshahn: ja
- Hustenschutz: ja
- Beleuchtung:
  - LED
  - separat schaltbar
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Inklusive:
  - **125635, 125655:** 2 Stege Länge 530 mm, Breite 20 mm,
  - **125635, 125655:** 3 x 1/1 GN-Behälter, 150 mm
  - **125636, 125656:** 3 Stege Länge 530 mm, Breite 20 mm,
  - **125636, 125656:** 4 x 1/1 GN-Behälter, 150 mm
  - **125637, 125657:** 5 Stege Länge 530 mm, Breite 20 mm,
  - **125637, 125657:** 6 x 1/1 GN-Behälter, 150 mm

Bezeichnung:	**Buffetwagen Pro 311-Hot E | Pro 311-Hot S**
Artikel-Nummer	**125635-125655**
Material:	Holz, Edelstahl
Material Arbeitsfläche:	Granit Rosa Porrino
Farbe:	Eiche silber | schwarz
Anzahl Becken:	1
Beckengröße, GN-Format:	3 x 1/1 GN
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	150
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 90
Maße Tablettrutsche (B x T) in mm	1.140 x 310
Anzahl Stege:	2
Maße Stege (B x T) in mm:	530 x 20
Kabellänge in m:	2,4
Anschlusswerte:	2 kW | 220 - 240 V | 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	1.220 x 1.260 x 1.370
Gewicht in kg:	84,0

Bezeichnung:	Buffetwagen Pro 411-Hot E | Pro 411-Hot S
Artikel-Nummer:	**125636-125656**
Material:	Holz, Edelstahl
Material Arbeitsfläche:	Granit Rosa Porrino
Farbe:	Eiche silber | schwarz
Anzahl Becken:	1
Beckengröße, GN-Format:	4 x 1/1 GN
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	150
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 90
Maße Tablettrutsche (B x T) in mm	1.460 x 310
Anzahl Stege:	3
Maße Stege (B x T) in mm:	530 x 20
Kabellänge in m:	2,4
Anschlusswerte:	2 kW | 220 - 240 V | 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	1.590 x 1.260 x 1.370
Gewicht in kg:	109,0

Bezeichnung:	**Buffetwagen Pro 611-Hot E | Pro 611-Hot S**
Artikel-Nummer:	**125637-125657**
Material:	Holz, Edelstahl
Material Arbeitsfläche:	Granit Rosa Porrino
Farbe:	Eiche silber | schwarz
Anzahl Becken:	1
Beckengröße, GN-Format:	6 x 1/1 GN
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	150
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 90
Maße Tablettrutsche (B x T) in mm	2.115 x 310
Anzahl Stege:	5
Maße Stege (B x T) in mm:	530 x 20
Kabellänge in m:	2,4
Anschlusswerte:	3 kW | 220 - 240 V | 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	2.150 x 1.260 x 1.370
Gewicht in kg:	199,0

4.2 Baugruppenübersicht

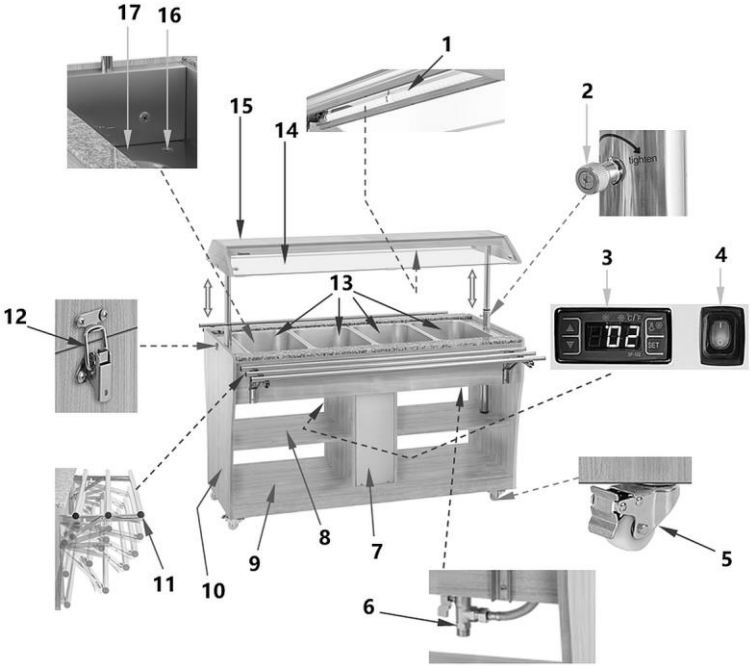


Abb. 1

1. LED-Beleuchtung
2. Arretierungsschraube (2x)
3. Digitaler Temperaturregler
4. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte
5. Lenkrollen (4x, 2 feststellbar)
6. Ablasshahn
7. Abdeckung / Entlüftung
8. Mittlere Abstellfläche (2x)
9. Untere Abstellfläche (2x)
10. Korpus
11. Tablettrutsche (2x, abklappbar)
12. Schnappschloss (2x)
13. GN-Behälter
14. Hustenschutz
15. Halterung Hustenschutz
16. Ablassöffnung
17. Wanne für GN-Behälter

DE

4.3 Funktion des Gerätes

Der Buffetwagen ist zur Präsentation und Ausgabe von warmen zubereiteten Speisen in geeigneten GN-Behältern konzipiert.

5 Installation und Bedienung

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.

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.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

- Sobald das Gerät an einem geeigneten Platz aufgestellt ist, fixieren Sie die Lenkrollen mit den Feststellbremsen.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“.**
2. Stellen Sie sicher, dass die Ablassöffnung in der Wanne für GN-Behälter verschlossen ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wasserablasshahn geschlossen ist.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
5. Füllen Sie Wasser in die Wanne für GN-Behälter, bis der Wasserstand zwischen der Markierung **„Min“** und **„Max“** steht.

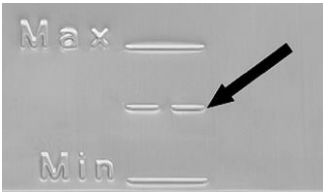


Abb. 2

DE

ACHTUNG!

Das Gerät niemals ohne Wasser betreiben. Die Lebensmittel brennen an und das Gerät überhitzt und wird beschädigt.

HINWEIS!

Dieses Gerät ist mit einem Schutz gegen Überhitzung ausgestattet.

Digitaler Temperaturregler / Funktionen der Tasten



1. LCD-Heizungsanzeige
2. Taste Beleuchtung
3. Funktionstaste SET
4. Digital-Anzeige
5. Einstelltaste für Absenkung der Temperatur
6. Einstelltaste für Erhöhung der Temperatur

LCD Anzeigen

LCD-Heizungsanzeige

Die Anzeige leuchtet während des Aufheizens. Sobald die Innentemperatur konstant ist, erlischt die Anzeige.

Temperatureinstellung

Um die Einstellungen der Temperatur zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste SET, um die eingestellte Temperatur anzeigen zu lassen.

Der eingestellte Wert wird angezeigt und beginnt kurz darauf zu blinken.

2. Drücken Sie bei Bedarf die Tasten ▲ oder ▼, um den angezeigten Wert zu ändern und zu speichern.

3. Drücken Sie erneut die Taste SET, um die Einstellung zu verlassen und die Innentemperatur des Geräts anzuzeigen.

HINWEIS!

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, wird in der Digital-Anzeige die Warmhaltetemperatur angezeigt.

LED-Beleuchtung ein-/ausschalten

Das Gerät ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, diese wird über den digitalen Temperaturregler bedient.

Die LED-Beleuchtung kann jederzeit eingeschaltet oder ausgeschaltet werden.

1. Drücken Sie kurz die Taste , um die LED-Beleuchtung einzuschalten.
2. Drücken Sie erneut kurz die Taste , um die LED-Beleuchtung auszuschalten.

DE

Betriebsanzeige / Heizvorgang

Während des Heizvorgangs leuchtet die LED; sobald die Innentemperatur konstant ist, erlischt die LED.

Benutzerhinweise

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände (z. B. aufeinander gestapelte Teller) auf den Hustenschutz.
- Benutzen Sie zum Abstellen von Geschirr oder Ähnlichem die unteren Abstellflächen und die Zwischenablagen des Gerätes.

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Schalter leuchtet auf.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur im Bereich zwischen 30 °C und 90 °C mit dem Temperaturregler ein.

Die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf.

4. Schalten Sie bei Bedarf die Beleuchtung am Hustenschutz mit dem Temperaturregler ein.

Das Gerät kann erst nach Erreichen einer entsprechenden Temperatur mit den gewünschten Lebensmitteln in geeigneten GN-Behältern bestückt werden.

Speisen erwärmen

1. Füllen Sie die gewünschten warmen Speisen in die GN-Behälter und stellen Sie diese in die Wanne für GN-Behälter.
2. Servieren Sie bei Bedarf die warmen Speisen.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Einige Teile des Geräts können sehr heiß werden. Tragen Sie beim Einlegen oder Entnehmen von Speisen hitzebeständige Handschuhe.

Gerät ausschalten / Wasser ablassen

1. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, senken Sie die Temperatur mit den Einstelltasten des Digitalen Temperaturreglers herunter.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

WARNUNG! Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Wanne für GN-Behälter kann sehr heiß werden.

Kühlen Sie das Wasser vor dem Ablassen ab.

3. Befestigen Sie den mitgelieferten Wasserablassschlauch am Wasserablasshahn unter der Wanne für GN-Behälter.
4. Öffnen Sie den Wasserablasshahn und lassen Sie das Wasser in einen geeigneten Behälter abfließen.

Benutzerhinweise

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände (z. B. aufeinander gestapelte Teller) auf den Hustenschutz.
- Benutzen Sie zum Abstellen von Geschirr oder Ähnlichem die Zwischenablagen oder die unteren Abstellflächen des Gerätes.
- Stellen Sie warme Speisen in das Gerät, damit sie schneller servierbereit sind.

6 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.

Für den Betrieb der Buffetwagen sollte möglichst kalkarmes Wasser verwendet werden. Starke Kalbablagerungen können die Heizleistung beeinträchtigen, den Energieverbrauch erhöhen und zu Funktionsstörungen führen. Bei Verkalkungen ist das Gerät regelmäßig mit einem geeigneten Entkalker auf Zitronensäurebasis zu entkalken. Dabei sind die Anwendungshinweise des Entkalker-Herstellers zu beachten. Nach dem Entkalkungsvorgang muss das Gerät gründlich mit klarem Wasser gespült werden, um sämtliche Rückstände zu entfernen. Die Häufigkeit der Entkalkung richtet sich nach der örtlichen Wasserhärte sowie der Nutzungsintensität des Gerätes. Eine regelmäßige Pflege trägt zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit und Lebensdauer der Buffetwagen bei.

6.1 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.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
2. Entnehmen Sie die GN-Behälter aus der Wanne erst nach dem vollständigen Abkühlen des Gerätes.
3. Lassen Sie das Wasser aus der Wanne für GN-Behälter ab (Abschnitt **„Wasser ablassen“**).
4. Reinigen Sie die Wanne für GN-Behälter gründlich mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
6. Trocknen Sie die Wanne für GN-Behälter anschließend gründlich ab.
7. Reinigen Sie den Hustenschutz mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie diesen anschließend gründlich ab.
8. Reinigen Sie die laminierten Holzflächen nur mit einem leicht feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie etwas Alkohol.
9. Reinigen Sie regelmäßig gründlich die GN-Behälter unter warmem Wasser mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
10. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
11. Trocknen Sie die GN-Behälter ab oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.

6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

DE

7 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.