

900 E43L



299426

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2026-01-27

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urheberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	13
4.2	Funktion des Gerätes	14
4.3	Baugruppenübersicht	15
5	Installation und Bedienung	16
5.1	Installation	16
5.2	Elektrischer Anschluss	18
6	Gebrauchsanweisungen	19
7	Reinigung und Wartung	22
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	22
7.2	Reinigung	22
7.3	Wartung	23
8	Entsorgung	24



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

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

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

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



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!

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

ACHTUNG!

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

HINWEIS!

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

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

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

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

Brennbare Materialien

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

Heiße Oberflächen

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

Verantwortung des Betreibers

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

Pflichten des Betreibers:

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

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 die Anschlüsse in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Restrisiken

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

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

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

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

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

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

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Garen von Speisen (z. B. Gulasch oder Ragout).

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

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

DE

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zubereiten von nicht geeigneten Speisen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

DE

2.2 Urheberrecht

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

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

DE

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

Bezeichnung:	Multibräter 900 E43L
Artikel-Nummer:	299426
Material:	CNS 18/10
Material Tiegel:	CNS 18/10
Inhalt in Liter:	43
Nutzhalt in Liter:	30
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	625 x 625 x 110
Stärke Gar-/Bratfläche in mm:	12
Anzahl Heizzonen:	2
Temperaturbereich von - bis in °C:	60 - 320
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	12 kW 400 V 50-60 Hz
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	101,6

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Serie: 900
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Heizzonen getrennt regelbar: ja
- Fettablasshahn: ja
- Fettauffangbehälter: ja
- Unterbau-Art: offen
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar von bis: 855 mm bis 900 mm
- Kontrollleuchten:
 - Ein/Aus
 - Aufheizen
- Eigenschaften:
 - abgerundete Wanne

DE

Inklusive:

- 1 Fettauffangbehälter 1/2 GN, 150 mm tief
- 1 Verschlussstopfen

4.2 Funktion des Gerätes

Der Multibräter der Serie 900 ist speziell für große Kapazitäten und maximale Robustheit entwickelt und für die Speisenzubereitung direkt auf der Bratfläche bestimmt.

Aufgrund seines großen Fassungsvermögens ist das Gerät für Gulasch oder Ragouts prädestiniert. Aber auch Bratkartoffeln, Fisch, Fleisch oder Gemüse lassen sich in dem abgerundeten Tiegel bestens zubereiten.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Tiegel |
| 3. Gar-/Bratfläche | 4. Verschlussstopfen |
| 5. Bedienelemente Heizzonen | 6. Unterbau |
| 7. Füße, höhenverstellbar (4x) | 8. Fettauffangbehälter |

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.

HINWEIS!

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

DE

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

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.

Installation und Bedienung

- 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 freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

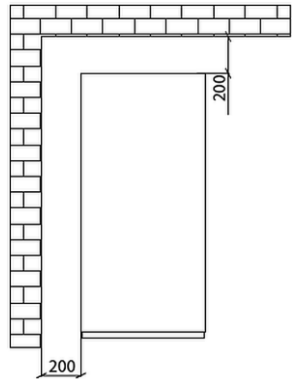


Abb. 1

DE

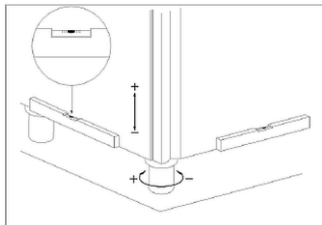


Abb. 2

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

5.2 Elektrischer Anschluss

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

DE

ACHTUNG!

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

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

Potentialausgleich

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

6 Gebrauchsanweisungen

Warnhinweise



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und der Tiegel werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Verwenden Sie zum Auflegen und Entnehmen von Speisen geeignetes Küchenzubehör.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Bratfläche. Stellen Sie niemals Kunststoff- oder andere Behälter auf die Bratfläche.

ACHTUNG!

Betrieb des Gerätes auf höchster Leistungsstufe ohne Gargut kann eine Überhitzung des Tiegels sowie Verschleiß/Beschädigung von Geräteteilen verursachen.

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Gargut.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör gründlich ab.
3. Setzen Sie vor der Inbetriebnahme den Verschlussstopfen in die Ablassöffnung im Boden des Tiegels ein.
4. Befestigen Sie den Fettauffangbehälter unter der Bratfläche im Unterbau.

Gerät in Betrieb nehmen

Das Gerät ist mit zwei Heizzonen auf einer Gar-/Bratfläche ausgestattet. Die Heizzonen lassen sich getrennt über die Temperaturregler auf der Bedienblende steuern. Die Kontrollleuchten für die jeweilige Heizzone zeigen deren Betriebszustand an.

Bedienelemente / Kontrollleuchten

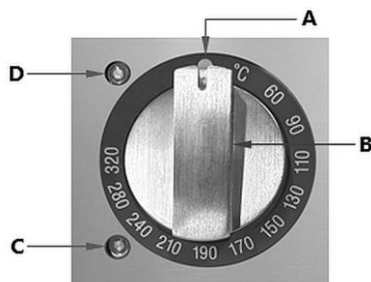


Abb. 3

- A** – AUS-Position
- B** – Temperaturregler
- C** - Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)
- D** - Betriebs-Kontrollleuchte (grün)

Einschalten

1. Betätigen Sie den Trennschalter ein, um die Stromversorgung des Gerätes herzustellen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (B, Abb. 3) für die jeweilige Heizzone im Uhrzeigersinn, um das Gerät einzuschalten.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (D) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist.

3. Stellen Sie die Temperatur durch weiteres Drehen des Temperaturreglers (B) bis zur gewünschten Einstellung ein.

Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 60 °C und 320 °C.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (D) und die orangene Aufheiz-Kontrollleuchte (C) leuchten während der Aufheizphase.

Das Erlöschen der Aufheiz-Kontrollleuchte (C) signalisiert, dass der Boden des Tiegels die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Speisenzubereitung

1. Bereiten Sie die Lebensmittel für die gewünschten Speisen vor.
2. Bereiten Sie die gewünschten Speisen im Tiegel zu.
3. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
4. Wählen Sie bei Bedarf durch Drehen des Temperaturreglers (C) gegen den Uhrzeigersinn eine niedrigere Temperatureinstellung.
5. Entnehmen Sie die fertigen Speisen aus dem Tiegel.

HINWEIS!

Verwenden Sie geeignete Pfannenwender oder Zangen, Schöpfer, etc.

DE

Gerät ausschalten

1. Wenn der Gar-/Bratvorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Temperaturregler auf die AUS-Position (1, Abb. 3).
2. Trennen Sie das Gerät über den Trennschalter von der Stromversorgung.

7 Reinigung und Wartung

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

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

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

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

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Entnehmen Sie die Speisen aus dem Tiegel oder entleeren Sie diesen über die Ablassöffnung im Boden.
3. Setzen Sie vorher den mitgelieferten Fettauffangbehälter (GN-Behälter) unter dem Tiegel in die Führungsschienen im offenen Unterbau ein.
4. Ziehen Sie den Verschlussstopfen aus der Ablassöffnung heraus.
5. Schieben Sie die Speiserückstände mit einem geeigneten Pfannenwender oder Schaber von der Bratfläche in Richtung Ablassöffnung, um diese über die Fettablassvorrichtung in einem GN-Behälter aufzufangen.
6. Reinigen Sie anschließend sorgfältig die Bratfläche mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.

Reinigung und Wartung

7. Spülen Sie den Tiegel mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser über die Ablassöffnung abfließen. Wischen Sie mit sauberem Tuch nach, um Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
8. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter aus dem Unterbau heraus und entleeren Sie ihn.
9. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter und den Verschlussstopfen mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch oder Schwamm.
10. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
11. Wischen Sie den Unterbau innen und außen, die Bedienblende des Gerätes regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
12. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen und abnehmbaren Geräteteile anschließend gründlich ab.
13. Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer tragen Sie nach jeder Reinigung eine dünne Schicht Vaselineöl auf.

7.3 Wartung

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

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte



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

Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.

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

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.