

300



370205

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: 2026-05-06

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	Funktion des Gerätes	10
4.3	Baugruppenübersicht	11
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	14
6	Reinigung und Wartung	16
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	16
6.2	Reinigung	17
6.3	Wartung	18
7	Entsorgung	18



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.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung oder den Netzstecker gelangen. Feuchtigkeit kann zu elektrischen Gefährdungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, bevor Sie Montage- oder Demontearbeiten, Reinigungsarbeiten, Wartungen durchführen oder das Gerät längere Zeit nicht nutzen. Ziehen Sie hierzu den Netzstecker vollständig aus der Steckdose.
- 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

DE

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

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.

- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

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

Pflichten des Betreibers:

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

DE

Betrieb nur unter Aufsicht

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

Bedienpersonal

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

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn 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 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).

DE

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:

- 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.

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 300
Artikel-Nummer:	370205
Material:	Edelstahl
Inhalt in Liter:	10,6
Material Tiegel:	Stahl
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	325 x 535 x 60
Plattenstärke in mm:	10
Anzahl Heizzonen:	1
Temperaturbereich von - bis in °C:	50 - 300
Schutzart:	IP24
Anschlusswert:	3 kW 230 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	330 x 580 x 300
Gewicht in kg:	23,8

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Fettablasshahn: ja
- Fettauffangbehälter: nein
- Kontrollleuchten:
 - Aufheizen
 - in Betrieb
- Eigenschaften:
 - Ablasshahn mit Bajonettverschluss
 - Spritzschutz umlaufend verschweißt
- Inklusive:
 - 1 Verschlussstopfen

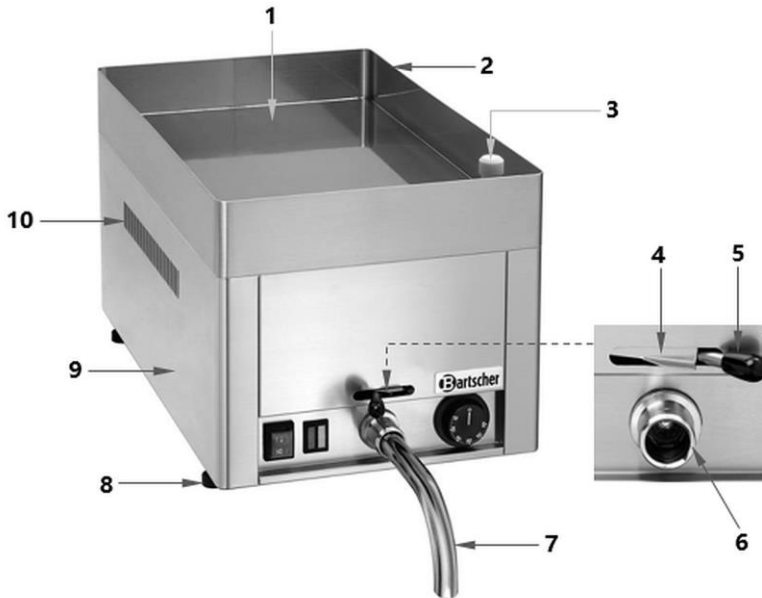
DE

4.2 Funktion des Gerätes

Der Multibräter ist für die Speisenzubereitung direkt auf der Bratfläche bestimmt. Mit 10,6 Litern Volumen auf kleinem Raum bietet der Multibräter 300 maximale Leistung selbst bei begrenzter Stellfläche. Gulasch oder Ragouts, Bratkartoffeln, Fisch, Fleisch oder Gemüse lassen sich bei der gewünschten Temperatur im Bereich von 50 °C bis 300 °C in dem Tiegel bestens zubereiten.

Der fest verschweißte Spritzschutz schützt Personal und Umgebung vor Hitze und Fettspritzern, der integrierter Ablasshahn mit Bajonettverschluss erleichtert die Reinigung.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Tiegel | 2. Spritzschutz |
| 3. Verschlussstopfen Ablassöffnung | 4. Verriegelung Fettablassvorrichtung |
| 5. Hebel Fettablassvorrichtung | 6. Rohrstutzen |
| 7. Fettablassrohr | 8. Füße, höhenverstellbar (4x) |
| 9. Gehäuse | 10. Lüftungsöffnungen |

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

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.

Installation und Bedienung

- 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 ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein. Halten Sie hinten und seitlich 10 cm, oben und vorne 50 cm Mindestabstand ein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 90 °C) gewährleistet wird.

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.

5.2 Bedienung



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 nur geeignetes Zubehör.

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.

DE

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. Achten Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes darauf, dass die Ablassvorrichtung geschlossen ist. Drücken Sie die Verriegelung (4, Abb. 1) nach oben und positionieren Sie den Hebel (5) nach rechts.

Bedienelemente / Kontrollleuchten

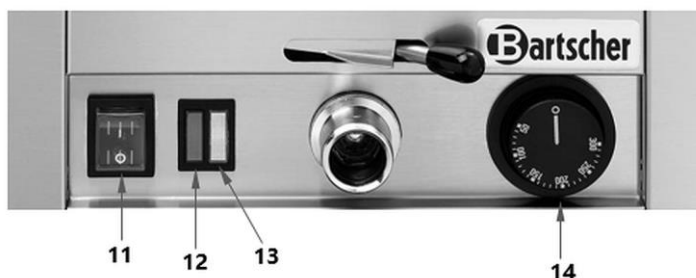


Abb. 2

- 11. Ein-/Ausschalter
- 12. Betriebs-Kontrollleuchte (grün)
- 13. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)
- 14. Temperaturregler

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (11, Abb. 2) ein. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (12) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (14) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (12) und die orangene Aufheiz-Kontrollleuchte (13) leuchten während der Aufheizphase. Das Erlöschen der Aufheiz-Kontrollleuchte (13) 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 (14) gegen den Uhrzeigersinn eine niedrigere Temperatureinstellung.
5. Entnehmen Sie die fertigen Speisen aus dem Tiegel.

HINWEIS!

Verwenden Sie zur Entnahme der fertigen Speisen geeignete Pfannenwender, Zangen, Schöpfer, etc.

Ausschalten

1. Wenn der Gar-/Bratvorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler auf die Einstellung „0“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

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.

DE

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.

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 abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Entnehmen Sie die Speisen aus dem Tiegel.

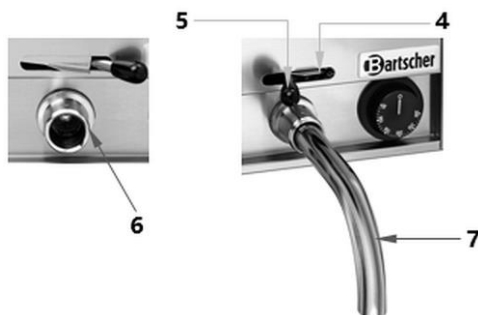


Abb. 3

3. Montieren Sie vor Ablassen der Bratrückstände das Fettablassrohr (7, Abb. 3) am Rohrstutzen (6) mittels Bajonettverschlusses.
4. Stellen Sie vorher einen geeigneten Auffangbehälter unter das Fettablassrohr des Geräts.
5. Öffnen Sie die Fettablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung (4) nach oben drücken und mit der anderen Hand den Hebel (5) nach links positionieren.
5. Ziehen Sie den Verschlussstopfen aus der Ablassöffnung heraus.
6. Schieben Sie die Speisenrückstände mit einem geeigneten Schaber oder Pfannenwender von der Bratfläche in Richtung Ablassöffnung, um diese über die Fettablassvorrichtung in den darunter stehenden Behälter aufzufangen.
7. Entsorgen Sie umweltgerecht die aufgefangenen Bratrückstände.
8. Reinigen Sie anschließend sorgfältig den Tiegel und den Spritzschutz mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
9. Spülen Sie den Tiegel mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser über die Ablassöffnung abfließen.
10. Wischen Sie mit sauberem Tuch nach, um Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
11. Reinigen Sie den Verschlussstopfen mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch oder Schwamm.
12. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und setzen Sie ihn in der Ablassöffnung im Tiegel ein.
13. Wischen Sie das Gehäuse, die Bedienblende des Geräts regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

14. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen anschließend gründlich ab.
15. Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer tragen Sie nach jeder Reinigung eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Bratfläche auf.

6.3 Wartung

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

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.

DE

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.