



**132250**

**Bedienungsanleitung**

**Pasta-Station**

Seite 1 bis 14

**D/A/CH**

**Instruction manual**

**Pasta station**

from page 15 to 28

**GB/UK**

**Mode d'emploi**

**Appareil pour cuire les pâtes**

de page 29 à page 42

**F/B/CH**

**Bedieningshandleiding**

**Pasta-Station**

blz. 43 t/m 56

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**

**Urządzenie do gotowania makaronu**

strony od 57 do 70

**PL**

**DEUTSCH**  
**Original-Bedienungsanleitung**



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen  
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

<b>1. Allgemeines .....</b>	<b>2</b>
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung .....	2
1.2 Symbolerklärung .....	2
1.3 Haftung und Gewährleistung .....	3
1.4 Urheberrecht .....	3
1.5 Konformitätserklärung .....	3
<b>2. Sicherheit .....</b>	<b>4</b>
2.1 Allgemeines .....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes .....	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung .....</b>	<b>5</b>
3.1 Transportinspektion .....	5
3.2 Verpackung .....	6
3.3 Lagerung .....	6
3.4 Lieferumfang .....	6
<b>4. Technische Daten .....</b>	<b>7</b>
4.1 Technische Angaben .....	7
4.2 Baugruppenübersicht .....	7
<b>5. Installation und Bedienung .....</b>	<b>8</b>
5.1 Sicherheitshinweise .....	8
5.2 Aufstellen und Anschließen .....	8
5.3 Bedienung .....	10
<b>6. Reinigung und Wartung .....</b>	<b>12</b>
6.1 Sicherheitshinweise .....	12
6.2 Reinigung .....	13
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung .....	13
<b>7. Entsorgung .....</b>	<b>14</b>

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

## 1. Allgemeines

### 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

### 1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



#### **WARNUNG!**

*Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.*

*Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.*



#### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

*Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.*

*Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.*



#### **ACHTUNG!**

*Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.*



#### **HINWEIS!**

*Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.*



#### **WARNUNG! Heiße Oberfläche!**

*Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!*

### 1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



#### **HINWEIS!**

***Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.***

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 1.4 Urheberschutz

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



#### **HINWEIS!**

***Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.***

### 1.5 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.

## **2. Sicherheit**

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

### **2.1 Allgemeines**

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

### **2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes**

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



### **ACHTUNG!**

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

## **2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung**



### **ACHTUNG!**

***Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.***

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Die **Pasta-Station** ist nur zum **Kochen von Teigwaren** bestimmt.



### **ACHTUNG!**

***Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.***

***Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.***

## **3. Transport, Verpackung und Lagerung**

### **3.1 Transportinspektion**

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

## 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



### **HINWEIS!**

***Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.***

## 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.  
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildung auf Seite 9):

- 1 Grundgerät
- 4 Körbe
- 1 Becken + vordere Abdeckung
- 1 Abdeckung Heizelement
- Abtropfblech

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 4. Technische Daten

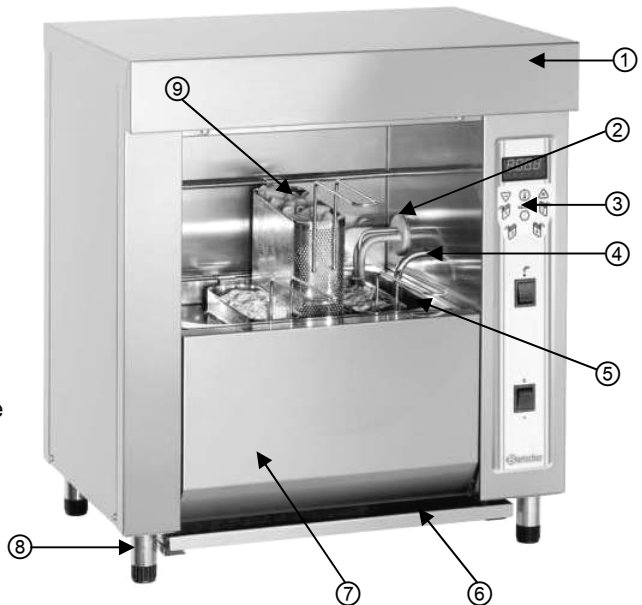
### 4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Pasta-Station
Art.-Nr.:	<b>132250</b>
Ausführung:	Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert:	230 V~ 50 Hz 3,2 kW
Wasseranschluss:	R1/2"
Anzahl / Inhalt Körbe:	4 / je 1 Liter
Beckeninhalt:	8 Liter
Abmessungen:	B 520 x T 340 x H 600 mm
Gewicht:	30 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### 4.2 Baugruppenübersicht

- ① Gehäuse
- ② Heizelement
- ③ Bedienblende
- ④ Wasserhahn
- ⑤ Becken
- ⑥ Abtropfblech
- ⑦ Abdeckung Becken
- ⑧ Höhenverstellbare FüÙe
- ⑨ Korb





## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.**

**Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.

### 5.2 Aufstellen und Anschließen



#### **ACHTUNG!**

**Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden!**

#### **Aufstellen**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Stellen Sie sicher, dass diese vollständig entfernt ist.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.

- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät **niemals** in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in feuchten und nassen Bereichen auf.
- Sollte das Gerät an die Wand gestellt werden, muss diese bis zu einer Temperatur von 80 °C hitzebeständig sein. Besteht die Wand aus einem entflammbareren Material, muss eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt werden.
- Das Gerät unter eine Abzugsvorrichtung stellen, um den während des Betriebes austretenden Dampf vollständig aufzufangen.
- Das Gerät so aufstellen, dass ausreichend Platz für die Bedienperson vorhanden ist.

### Elektroanschluss



**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).**

**Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!**

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

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

- Das Gerät muss in ein **Potentialausgleichssystem** (Erdung) mit einbezogen werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

### Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Der maximale zugelassene Wasserdruck beträgt **3 bar ( 300 kPa )**.
- Schließen Sie das Wasserzulaufrohr an der rechten Seite unten an das Wassernetz mittels eines Absperrhahns an.
- Zwischen dem Hahn und dem Nudelkocher sollte ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eintreten von Eisenpartikel zu vermeiden.

## 5.3 Bedienung

### Inbetriebnahme

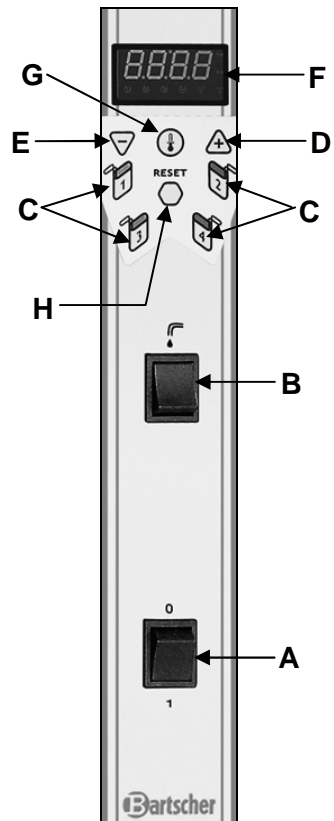
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
- Füllen Sie das Becken bis zum Rand mit Wasser, geben Sie Spülmittel dazu. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie das Wasser einige Minuten kochen. Danach das Wasser aus dem Becken entfernen und mit klarem Wasser ausspülen.
- Jetzt können Sie das Gerät für die Zubereitung Ihrer gewünschten Speisen in Betrieb nehmen.

### Einstellungen

- Hauptschalter **A** in Position 1 schalten. Im Display **F** erscheint "OFF" und sämtliche Kontrolllampen erlöschen.
- Drücken Sie die **RESET-Taste H** für ca. 3 Sek., um in den Einstellmodus zu gelangen.
- Wasserzulaufaste **B** so lange gedrückt halten, bis das Becken mit Wasser gefüllt ist. Der Wasserstand sollte zwischen dem oberen und unteren Markierungspunkten im Becken sein. Beim Loslassen der Wasserzulaufaste **B** wird die Wasserzufuhr unterbrochen.

### Temperatureinstellung

- Um die Wassertemperatur einzustellen, drücken Sie die Taste **G**. Die voreingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.
- Stellen Sie mit den Tasten **D** oder **E** die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie anschließend die Temperaturtaste **G**, um den eingestellten Wert zu speichern.
- Um die Temperatur während des Betriebes zu ändern, drücken Sie die Temperaturtaste **G** und mit den Tasten **D** oder **E** erhöhen Sie oder verringern Sie die Temperatureinstellung.



## Speisen vorbereiten



### **HINWEIS!**

**Salzen Sie das Wasser im Becken, bevor Sie die Körbe mit den Speisen in das Becken stellen.**

- Füllen Sie die gewünschten Speisen in die Körbe.



### **ACHTUNG!**

**Füllen Sie Speisen nur bis zur Hälfte der Körbe ein, bei Überfüllung können die Speisen überkochen oder nicht vollständig gar werden. Beachten Sie die auf den Herstellerverpackungen angegebene Kochzeit der gewählten Speisen.**

- Stellen Sie die Körbe in das Becken. Stellen Sie jetzt die entsprechende Kochzeiten für den jeweiligen Korb ein.

## Kochzeiteinstellungen

- Stellen Sie die Kochzeiten für den jeweiligen Korb mit den Korbtasten **C (1, 2, 3, 4)** ein.
- Drücken Sie die Korbtaste für den gewünschten Korb und stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten **D** oder **E** ein.
- Zum schnelleren Einstellen der Kochzeit drücken Sie die entsprechende Korbtaste:
  - 1 mal** → 1 Min. Kochzeit;
  - 2 mal** → 1,50 Min. Kochzeit;
  - 3 mal** → 2,50 Min Kochzeit.
- Die eingestellte Kochzeit kann auch während des Betriebes geändert werden. Drücken Sie hierzu die entsprechende Korbtaste und ändern Sie die Kochzeit:
  - die Taste **D** zum Verlängern der Kochzeit und
  - die Taste **E** zum Verkürzen der Kochzeit
- Sollten Sie Kochzeiten über 2,50 Minuten wählen, so können Sie diese mit den Tasten **D** oder **E** einstellen. Die Zeiteinstellungen je Korb sind bis 15 Minuten möglich.
- Nach Einstellung der Kochzeit leuchten die Anzeigen für die jeweilige Körbe **1, 2, 3, 4** im Display **F** des Gerätes auf.



### **HINWEIS!**

**Während des Betriebes leuchtet die OUT 1 Kontrolllampe und zeigt an, dass der Heizwiderstand im Betrieb ist (heizt). Wenn diese Kontrolllampe blinkt, ist der Heizwiderstand zwar ausgeschaltet, aber die Sonde zeigt an, dass die Wassertemperatur noch sehr hoch ist. Sobald die Temperatur sinkt, schaltet der Heizwiderstand wieder ein und die OUT 1 Kontrolllampe im Display leuchtet auf.**

- 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Kochzeit erscheint die Korbnummer im Display und es ertönt ein Signal und erinnert, dass die Kochzeit abläuft.
- Falls die 10 Sekunden abgelaufen sind und die entsprechende Taste nicht gedrückt wurde, erinnert der Signalton weiter, dass die Zeit abgelaufen ist, bis Sie die Taste drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit drücken Sie die entsprechende Korbtaaste auf der Bedienblende und nehmen Sie den Korb aus dem Becken heraus.
- Ziehen Sie das Abtropfblech heraus und stellen Sie den Korb ab. Nach dem Abtropfen servieren Sie die fertigen Speisen.



## **WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

***Austretender Dampf kann Verbrühungen der Arme, Hände oder Finger verursachen. Benutzen Sie bei Entnahme der Körbe mit den Speisen Schutzhandschuhe.***



## **ACHTUNG!**

***Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Becken. Achten Sie während des Betriebes auf den Wasserstand.***

- Sollte der Wasserstand unter der minimalen Markierung im Becken sein, füllen Sie Wasser nach, indem Sie die Wasserzulauftaste so lange drücken, bis die benötigte Wassermenge erreicht ist.
- Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), wenn es nicht mehr benutzt wird.

## **6. Reinigung und Wartung**

### **6.1 Sicherheitshinweise**

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **n niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



## **ACHTUNG!**

***Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!***

## 6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten (Hauptschalter **A** in Position "**0**" bringen) und von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie die die vordere Abdeckung des Beckens.
- Nehmen Sie die Abdeckung des Heizelementes aus dem Becken heraus.
- Ziehen Sie das Heizelement hoch, um dann das Becken mit dem verbliebenen Wasser herauszuziehen. Entleeren Sie das Becken.
- Um das Heizelement zu reinigen, schieben Sie das Becken bis zur Hälfte in das Gerät, senken Sie das Heizelement in das Becken hinein und schieben Sie es dann in die richtige Position. Füllen Sie das Becken mit frischem Wasser. Geben Sie etwas Spülmittel in das Wasser und kochen Sie es auf. Lassen Sie es anschließend abkühlen, bevor Sie das Becken herausziehen und leeren.
- Reinigen Sie die Abdeckungen für Heizelement und für das Becken, die Körbe, das Abtropfblech und das Becken mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese Teile anschließend gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes (innen und außen) mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.  
**Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

## 7. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



#### **WARNUNG!**

***Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.***



#### **HINWEIS!**



***Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.***

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**

Fax: +49 (0) 5258 971-120

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)