

**20L ST2ZE**



**289716**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2021-02-23

---

## 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 .....	17
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	17
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. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

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.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

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 Angaben in 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.

## Sicherheit

---

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

## 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 und geschultes 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

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

## 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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 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 – auch auszugsweise – 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

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Multibräter 20L ST2ZE</b>
Artikel-Nummer:	<b>289716</b>
Material:	Edelstahl
Material Tiegel:	Stahl
Inhalt in Liter:	20
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	750 x 560 x 80
Plattenstärke in mm:	12
Anzahl Heizzonen:	2
Temperaturbereich von - bis in °C:	30 - 290
Anschlusswert:	6,6 kW   400 V   50/60 Hz
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	750 x 500 x 470
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 712 x 1.010
Gewicht in kg:	95,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

#### Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Heizzonen getrennt regelbar
- Fettablasshahn
- Unterbau-Art: Offen
- Füße: höhenverstellbar 850 - 900 mm
- Kontrollleuchten:
  - Aufheizen
  - in Betrieb
- Eigenschaften:
  - Abgerundete Wanne

- Spritzschutz umlaufend verschweißt

Inklusive:

- 1 Pfannenwender
- 1 Verschlussstopfen

## Sicherheitsthermostat

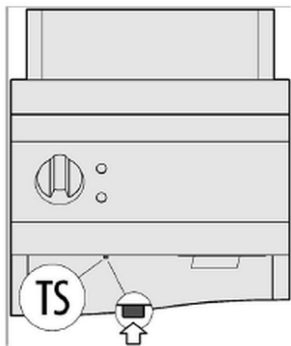


Abb. 1

DE

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen die Stromversorgung unterbricht.

### **ACHTUNG!**

**Das Gerät darf nur durch einen spezialisierten Techniker wieder in Betrieb genommen werden.**

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, muss der Druckknopf **TS** (Abb. 1) betätigt werden.

## 4.2 Funktion des Gerätes

Der Multibräter ist 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

Abb. 2

- 1. Unterbau
- 2. Bedienelemente Heizzonen
- 3. Spritzschutz
- 4. Tiegel
- 5. Verschlussstopfen Ablassöffnung
- 6. Pfannenwender
- 7. Fettablassvorrichtung
- 8. Führungsschienen für GN-Behälter
- 9. Füße, höhenverstellbar (4x)

## 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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

## Installation und Bedienung

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einer Dunstabzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.
  - Die Temperatur des Aufstellraumes darf 50 °C nicht überschreiten.
  - Halten Sie beim Aufstellen des Gerätes zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten einen Mindestabstand von 80 mm ein, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und Überhitzung zu vermeiden.
  - 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 60 °C) gewährleistet wird.
  - Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung die Abmessungen des Gerätes (Abb. 3).

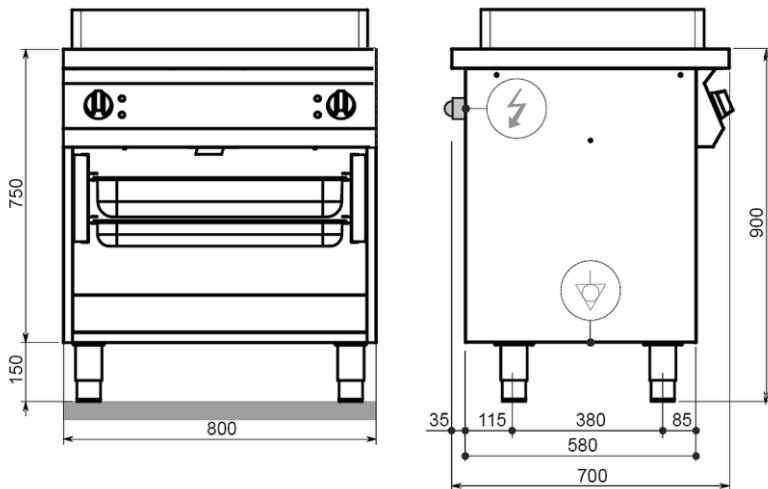


Abb. 3

DE

## Anschließen

- Der Anschluss des Gerätes muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

- Vor dem Anschluss sind folgende für die Stromversorgung des Gerätes notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.
- Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.
- Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf 50 °C nicht überschreiten. Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden. Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein; für den Anschluss ist auf der Geräterückseite eine entsprechende Schraube mit dem Symbol "⚡" (Abb. 3) angebracht. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> aufweisen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

DE

## 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 das mitgelieferte 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.

### **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.

### **Bedienelemente / Kontrollleuchten**

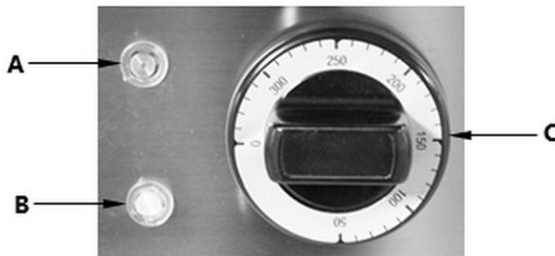


Abb. 4

**A** – Aufheiz-Kontrollleuchte

**B** – Netz-Kontrollleuchte

**C** - Temperaturregler

### Betrieb des Gerätes

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.

### Einschalten

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

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

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

Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 30 °C und 290 °C.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte (B) und die orangene Aufheiz-Kontrollleuchte (A) leuchten während der Aufheizphase.

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

DE

### 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 den mitgelieferten Pfannenwender oder geeignete 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 über den Trennschalter von der Stromversorgung.

## 6 Reinigung und Wartung

### 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. Spitze 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 oder entleeren Sie diesen über die Ablassöffnung im Boden.
3. Setzen Sie vorher einen geeigneten 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 dem mitgelieferten Pfannenwender 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.
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.

12. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen und abnehmbaren Geräteteile anschließend gründlich ab.
13. Zum Gewährleisten einer langen Lebensdauer tragen Sie nach jeder Reinigung eine dünne Schicht Vaselineöl auf.

### 6.3 Wartung

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; wir empfehlen dennoch eine jährliche Kontrolle durch einen Kundendienst. Der Abschluss eines Wartungsvertrages ist ratsam.

## 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.