

**203.510****203.500****Bedienungsanleitung  
Pizzabacköfen „Mini“**

Seite 3 bis 15

D/A/CH

**Instruction manual  
Pizza oven „Mini“**

from page 17 to 29

GB/UK

**Mode d'emploi****Four à pizza „Mini“**

de page 31 à page 43

F/B/CH

**Bedienungsanleitung griffbereit  
am Produkt aufbewahren!**

<b>1. Allgemeines</b>	<b>4</b>
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	4
1.2 Symbolerklärung	4
1.3 Haftung und Gewährleistung	5
1.4 Urheberrecht	5
1.5 Konformitätserklärung	5
<b>2. Sicherheiten</b>	<b>6</b>
2.1 Allgemeines	6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
<b>3. Transport, Verpackung und Bedienung</b>	<b>8</b>
3.1 Transportinspektion	8
3.2 Verpackung	8
3.3 Lagerung	8
<b>4. Technische Daten</b>	<b>9</b>
4.1 Technische Angaben	9
4.2 Baugruppenübersicht	9-10
<b>5. Installation und Bedienung</b>	<b>11</b>
5.1 Sicherheitshinweise	11
5.2 Aufstellen und Anschließen	12
5.3 Bedienung	12-13
<b>6. Reinigung und Wartung</b>	<b>14</b>
6.1 Sicherheitshinweise	14
6.2 Reinigung	14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	15
<b>7. Entsorgung</b>	<b>15</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 und Beachtung 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 greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch 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 Gefahren-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 bitte 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 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 inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.***

## 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 Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



### **ACHTUNG!**

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 Betriebsanleitung 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 durch qualifiziertes Fachpersonal in Großküchenbetrieben 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.

Der **Pizzaofen** ist nur zum **Backen von Pizza** bestimmt.



### **ACHTUNG!**

***Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.***

***Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener 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 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. 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.**

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

### 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.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

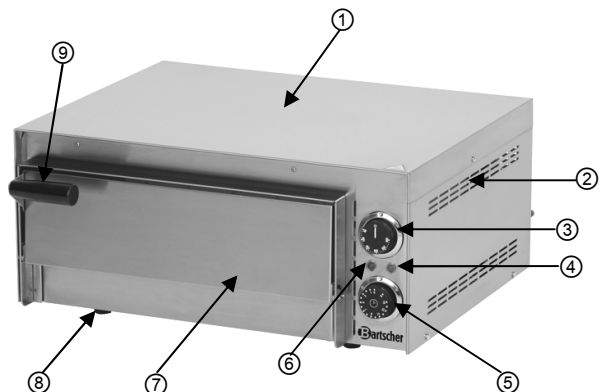
Bezeichnung	Pizzabackofen	
Model:	„Mini 1“	„Mini 2“
Artikel-Nr.:	<b>203.510</b>	<b>203.500</b>
Ausführung:	Edelstahl	
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 2000 W	230 V ~ 50 Hz 3000 W
Temperaturbereich:	bis 300 °C	
Zeitschaltuhr:	0 - 15 Min. / Dauerbetrieb	
Abmessungen:	B 550 x T 430 x H 245 mm	B 550 x T 430 x H 375 mm
Backkammer:	B 410 x T 370 x H 90 mm	2 x B 410 x T 370 x H 90 mm
Gewicht:	18 kg	34 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

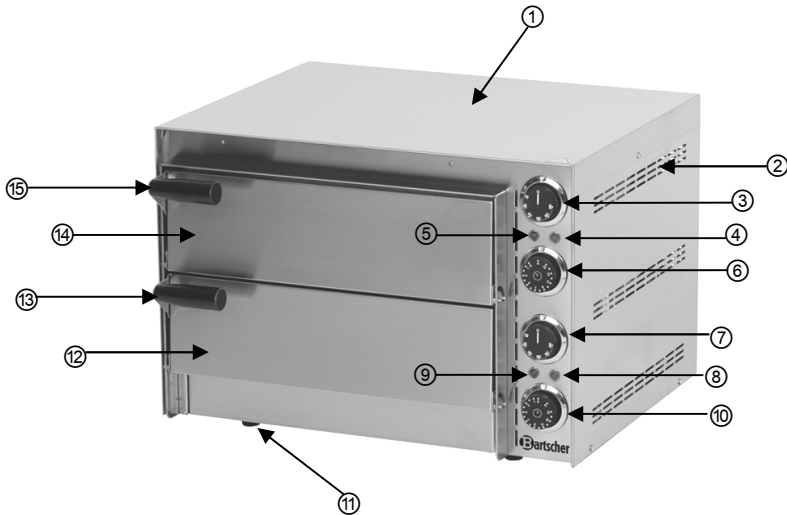
### 4.2 Baugruppenübersicht

#### 203.510

- ① Gehäuse
- ② Belüftungsöffnungen
- ③ Temperaturdrehregler
- ④ Betriebs-Kontrolllampe (grün)
- ⑤ Zeitdrehregler
- ⑥ Netz-Kontrolllampe (orange)
- ⑦ Tür
- ⑧ Höhenverstellbare FüÙe
- ⑨ Türgriff







- ① Gehäuse
- ② Belüftungsöffnungen
- ③ Temperaturdrehregler obere Backkammer
- ④ Betriebs-Kontrolllampe (grün) obere Backkammer
- ⑤ Netz-Kontrolllampe (orange) obere Backkammer
- ⑥ Zeitdrehregler obere Backkammer
- ⑦ Temperaturdrehregler untere Backkammer
- ⑧ Betriebs-Kontrolllampe (grün) untere Backkammer
- ⑨ Netz-Kontrolllampe (orange)
- ⑩ Zeitdrehregler untere Backkammer
- ⑪ Höhenverstellbare Füße
- ⑫ Tür untere Backkammer
- ⑬ Türgriff untere Backkammer
- ⑭ Tür obere Backkammer
- ⑮ Türgriff obere Backkammer

---

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Sicherheitshinweise



**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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

*Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.*

*Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.*

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



**WARNUNG! Heiße Oberfläche!**

*Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.*

- Benutzen Sie dieses 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.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



**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!*

## 5.2 Aufstellen und Anschließen



### **ACHTUNG!**

**Die Installation und Wartung des Gerätes darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden!**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät **nicht** in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen aus brennbaren Materialien auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
- Das Gerät ist mit regulierbaren Stellfüßen zum Ausgleich der eventuellen Unebenheiten ausgestattet, benutzen Sie diese, um das Gerät waagrecht hinzustellen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
- Das Gerät unter einer Dunstaufzugshaube aufstellen, damit die Dämpfe und der Geruch eliminiert werden können.
- Bedecken Sie **niemals** den Pizzabackofen mit Tüchern oder Decken, hängen Sie **keine** Gegenstände am Gerät auf.
- Das Gerät kann einzeln oder in einer Reihe mit Geräten installiert werden.
- 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.

## 5.3 Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe **6.2 Reinigung**).
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
- Bevor Sie das Gerät mit Lebensmittel in Kontakt bringen, schalten Sie dieses bei Höchstleistung für 20 bis 25 Minuten lang ein, wobei der Raum so gut wie möglich durchgelüftet werden sollte.



## **ACHTUNG!**

***Vor Inbetriebnahme das Gerät im Dauerbetrieb immer ca. 20-25 Minuten vorheizen!***

- Um das Gerät einzuschalten, muss der Zeitdrehregler im Uhrzeigersinn in eine Einstellung zwischen 0 und 15 Minuten gedreht werden. Das Aufleuchten der orangen Netz-Kontrolllampe signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Sollte das Gerät dauerhaft im Betrieb bleiben, drehen Sie den der Zeitdrehregler nach links bis zur Einstellung **ON**. Die Zeit können Sie dann vor dem Backvorgang entsprechend einstellen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (50°C bis 30 0°C) ein, indem Sie den Temperaturdrehregler im Uhrzeigersinn drehen.
- Beachten Sie beim Pizzabackofen mit 2 Backkammern (**203.500**), dass bei der Temperatureinstellung der oberen Backkammer ausschließlich die Oberhitze eingestellt wird. Sollten Sie auch die Unterhitze nutzen wollen, schalten Sie die untere Backkammer des Gerätes mittels Zeitdrehregler ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ebenfalls ein. Das Heizelement, welches sich unter der Schamotteplatte der oberen Backkammer befindet, ist gleichzeitig für die Oberhitze der unteren Backkammer und die Unterhitze der oberen Backkammer vorgesehen.
- Achten Sie bei der Nutzung der oberen Backkammer darauf, dass der Zeitdrehregler für die obere Backkammer nur die Oberhitze ausschaltet. Zum Ausschalten der Unterhitze der oberen Backkammer die Zeit- und Temperaturdrehregler der unteren Backkammer ausschalten.



## **HINWEIS!**

***Sollten Sie nur eine Backkammer nutzen, dann wählen Sie die untere Backkammer, bei der Sie mit der Zeit- und Temperatureinstellung gleichzeitig die Ober- und Unterhitze einschalten.***

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Betriebs-Kontrolllampe.



## **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

***Die Außenflächen des Pizzabackofens werden während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen beim Öffnen und Schließen der Tür!***

***Die Tür des Pizzabackofens nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen!***

- Öffnen Sie die Tür des Pizzabackofens und legen Sie die vorbereitete Pizza auf die Backfläche des Gerätes.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.
- Entnehmen Sie die fertige Pizza aus dem Pizzabackofen.
- Schalten Sie das Gerät aus (Zeitdrehregler in "0" Position bringen) und trennen Sie anschließend das Gerät von der Steckdose, wenn es nicht mehr benutzt wird.

## 6. Reinigung und Wartung

### 6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) 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 **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

- Gerät regelmäßig reinigen.
- Gerät abschalten und abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, besonders sorgfältig.
- Die Backfläche (Schamotteplatte) muss nach jedem Backvorgang mit einem metallischen Spachtel oder Schaber gereinigt werden.



#### **ACHTUNG!**

***Die Schamotteplatte darf auf keinen Fall mit Wasser gereinigt oder abgekühlt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.***

- Zur gründlichen Reinigung kann die Schamotteplatte nach vollständiger Abkühlung des Gerätes rausgenommen werden.
- Die Belüftungsöffnungen der Außenverkleidung müssen in regelmäßigen Abständen überprüft und eventuell gereinigt werden, damit die Luftumwälzung im Inneren des Gerätes begünstigt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch oder Schwamm 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 des Gerätes einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie 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

Fax: +49 (0) 5258 971-120

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

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)