

**1/1 2200 E - 2x4L 2200 E**



**500830 - 500840**

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: **4.0**

Erstelldatum: 2025-02-03

---

## 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	Baugruppenübersicht .....	11
4.3	Funktion des Gerätes .....	12
5	Installation und Bedienung .....	13
5.1	Installation .....	13
5.2	Bedienung .....	14
6	Reinigung .....	17
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	17
6.2	Reinigung .....	17
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.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

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

### Brennbare Materialien

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

### Heiße Oberflächen

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

### **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:

- Warmhalten von zubereiteten Speisen in GN-Behältern und Einsatztöpfen.

## 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:

- Zubereitung von Speisen.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen 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 sowie bedien- und 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

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Chafing-Dish 1/1 2200 E</b>
Artikel-Nummer:	<b>500830</b>
Material:	Chromnickelstahl, Kunststoff
Material Deckel:	Chromnickelstahl
Material Griffe:	Chromnickelstahl
Temperaturbereich von - bis in °C:	10 - 85
Inhalt in L:	13,5
Gastronorm:	1/1
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	100
Anschlusswert:	2,2 kW   230 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	636 x 357 x 287
Gewicht in kg:	6,2

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

#### Ausführung / Eigenschaften Chafing-Dish 500830

- Beheizungs-Art: Elektro
- Steuerung: elektronisch, Knopf
- Temperaturregelung: 8 Stufen, thermostatisch
- Funktionen: Warmhalten
- Deckel-Eigenschaften: abnehmbar, mit Griff
- Kontrollleuchten: Aufheizen
- Inklusive: 2 Deckelhalterungen

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Suppenstation 2x4L 2200 E</b>
Artikel-Nummer:	<b>500840</b>
Material:	Chromnickelstahl, Kunststoff
Material Deckel:	Chromnickelstahl
Material Griffe:	Chromnickelstahl
Temperaturbereich von - bis in °C:	10 - 85
Anzahl Einsatztöpfe:	2
Inhalt je Einsatztopf in L:	4
Anschlusswert:	2,2 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	636 x 357 x 460
Gewicht in kg:	7,0

Technische Änderungen vorbehalten!

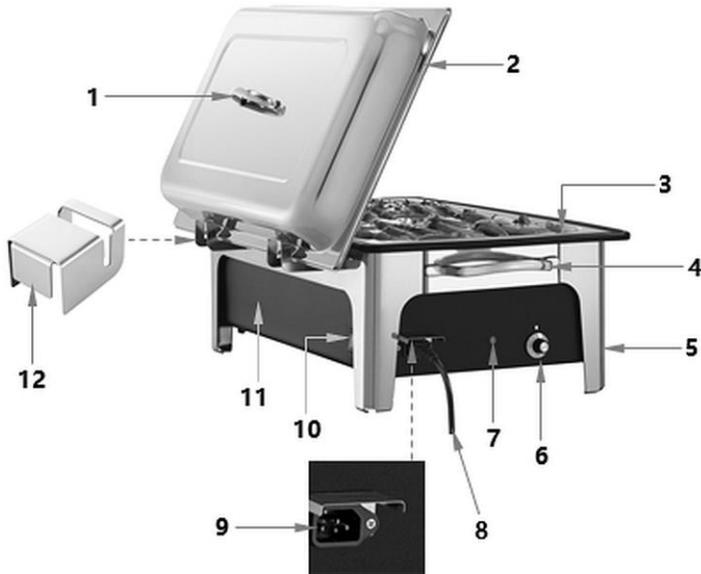
DE

### Ausführung / Eigenschaften Suppenstation 500840

- Beheizungs-Art: Elektro
- Steuerung: elektronisch, Knopf
- Funktionen: Warmhalten
- Deckel-Eigenschaften:
  - abnehmbar, mit Griff
  - Löffelaussparung
- Kontrollleuchten: Aufheizen
- Inklusive:
  - 2 Deckelhalterungen
  - 2 Suppenkellen

## 4.2 Baugruppenübersicht

500830

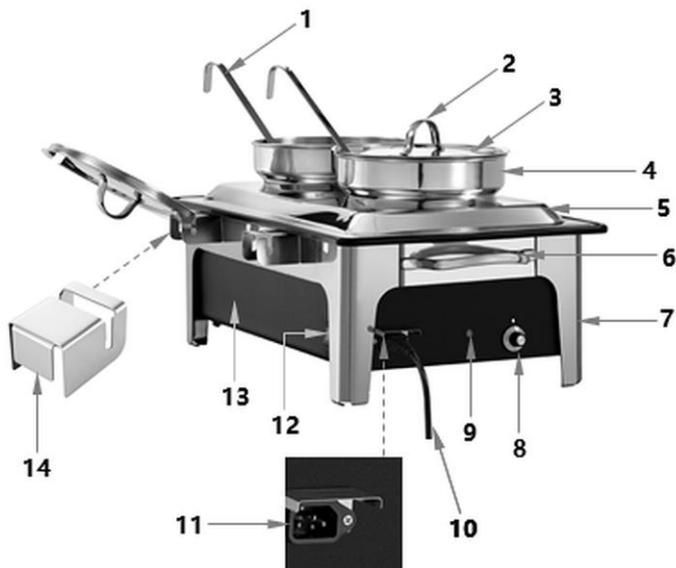


DE

Abb. 1

- |                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Deckelgriff                     | 2. Deckel                   |
| 3. GN-Behälter                     | 4. Griff Rahmengestell (2x) |
| 5. Rahmengestell                   | 6. Temperaturregler         |
| 7. Aufheiz-Kontrollleuchte         | 8. Anschlusskabel           |
| 9. Gerätestecker                   | 10. Ein-/Ausschalter        |
| 11. Wasserbehälter mit Heizelement | 12. Halterung Deckel (2x)   |

500840



DE

Abb. 2

- |                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Suppenkelle (2x)                | 2. Deckelgriff (2x)         |
| 3. Deckel (2x)                     | 4. Einsatztopf (2x)         |
| 5. Zwischenplatte                  | 6. Griff Rahmengestell (2x) |
| 7. Rahmengestell                   | 8. Temperaturregler         |
| 9. Aufheiz-Kontrollleuchte         | 10. Anschlusskabel          |
| 11. Gerätestecker                  | 12. Ein-/Aussschalter       |
| 13. Wasserbehälter mit Heizelement | 14. Halterung Deckel (2x)   |

### 4.3 Funktion des Gerätes

Das Gerät ist zum Warmhalten von zubereiteten Speisen bei der eingestellten Temperatur konzipiert und zur Ausgabe von warmen Speisen am Buffet, beim Catering oder Party-Service geeignet.

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### 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.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
  - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
  - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

### 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

## 5.2 Bedienung

### VORSICHT!

**Nur zubereitete Speisen in dem Gerät aufbewahren!**

**Achten Sie bei den Speisen darauf, dass diese nicht länger als 2 Stunden (Vorbereitung, Lagerung und Servierzeit inklusive) in dem Gerät warm gehalten werden, damit die Hygienesicherheit gewährleistet ist!**

DE

### Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gründlich vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen gründlich ab.



Abb. 3

3. Platzieren Sie dann den Wasserbehälter in das Rahmengestell.
4. Bringen Sie die mitgelieferten Deckelhalter am Gerät an.

## Installation und Bedienung

---

5. Füllen Sie Wasser bis zur max. Wasserstands-Markierung in den Wasserbehälter.

### **ACHTUNG!**

**Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser!**

**Stellen Sie sicher, dass die max. Wasserstands-Markierung nicht unterschritten wird, damit die Speisenbehälter nicht schwimmen.**

### **HINWEIS!**

**Füllen Sie warmes Wasser in den Wasserbehälter, es spart Zeit und Energie!**

6. Legen Sie beim Gerät 500840 die Zwischenplatte auf.
7. Geben Sie die gewünschten warmen Speisen in die geeignete GN-Behälter oder Einsatztöpfe und stellen Sie diese dann in den Wasserbehälter hinein.

### **WARNUNG!**

**Während des Betriebes können überschwappende Flüssigkeiten und Speisen zu Verbrennungen führen.**

Überfüllen Sie niemals die Speisenbehälter.

8. Schließen Sie das Anschlusskabel immer zuerst an den Gerätestecker, dann an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Das Gerät ist jetzt zum Warmhalten von Speisen bereit.

## **Gerät einschalten**

1. Legen Sie den Deckel auf den GN-Behälter bzw. Einsatztopf.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.

Die rote Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

## **Temperaturregelung**

Die Temperaturregelung erfolgt über den Temperaturregler (Stufen 1 – 8). Die höchste Temperatureinstellung erreichen Sie durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn auf Position 8. Das Wasser im Wasserbehälter wird bei dieser Einstellung auf ca. 85 °C erhitzt. Während des Aufheizens leuchtet die rote Aufheiz-Kontrollleuchte neben dem Temperaturregler. Diese erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Wasserbehälter um ca. 10 °C, leuchtet die Aufheiz-Kontrollleuchte erneut auf und das Wasser im Wasserbehälter wird wieder bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt.

Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf eine Einstellung unter 8, wenn eine niedrigere Temperatur der Speisen gewünscht ist.

### Speisen warmhalten / servieren

Durch das Erhitzen des Wassers im Wasserbehälter werden die Speisen im GN-Behälter bzw. Einsatztöpfen warm gehalten.

1. Um warme Speisen aus den Behältern zu entnehmen, nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie diesen auf dem Deckelhalter ab.

#### **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

**Heißer Dampf bei Abnahme des Deckels und Entnahme der Speisen kann entweichen und Verbrennungen verursachen.**

Seien Sie beim Abnehmen des Deckels und Servieren von Speisen sehr vorsichtig.



Abb. 4

2. Servieren Sie die warmen Speisen und legen Sie dann den Deckel wieder auf, um Temperaturverluste zu vermeiden.

### Gerät ausschalten

1. Sollte das Gerät nicht mehr benutzen werden, schalten Sie es mit dem Ein-/Ausschalter aus.
2. Trennen Sie zuerst den Netzstecker von der Steckdose, danach das Anschlusskabel vom Gerätestecker.
3. Lassen Sie das Gerät und das Wasser im Wasserbehälter abkühlen, bevor Sie es ausschütten.

## 6 Reinigung

### 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 Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Nehmen Sie den (die) Deckel ab.
3. Nehmen Sie beim Gerät 500830 den GN-Behälter heraus.
4. Nehmen Sie beim Gerät 500840 die Einsatztöpfe mit den Suppenkellen heraus und die Zwischenplatte ab.
5. Nehmen Sie die Deckelhalter ab.
6. Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Rahmengestell heraus.
7. Reinigen Sie die abgenommenen Teile gründlich mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
8. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser ab.
9. Reinigen Sie das Rahmengestell mit einem weichen, feuchten Tuch.
10. Trocknen Sie das Gerät und die gereinigten Teile gründlich mit einem weichen Tuch ab.
11. Wischen Sie das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.
12. Bei intensivem Gebrauch entfernen Sie regelmäßig Kalkablagerungen am Boden des Wasserbehälters. Benutzen Sie dafür Essig oder ein spezielles Entkalkungsmittel. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Mittel.

## 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.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.