



**Bartscher AG**

Industrie Fänn Ost

Zugerstrasse 60, CH – 6304 Küssnacht am Rigi

[www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

Bedienungsanleitung  
Auftischgeräte  
Griddleplatten  
Multibräter

620.108, 620.109,  
620.440, 620.460

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	2
Sicherheitsvorschriften.....	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	3
Sichere Anwendung .....	4
Unsachgemäße Bedienung.....	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	4
Allgemeines .....	4
Anwendung .....	4
Produktbeschreibung .....	5
Produkte .....	5
Modelle Standard .....	5
Technische Daten .....	5
Bedienung und Kontrolle .....	5
Funktionsbedingungen .....	5
Elektrische Daten .....	5
Geräte mit Thermostat (4,5 kW - 7,5 kW) .....	5
Leistungsstufen-Drehknopf .....	6
Thermostatregler.....	6
Funktionstest .....	6
Für Standardmodelle .....	6
Bedienung .....	6
Kochprozess .....	6
Außerbetriebnahme .....	6
Fehlerfindung.....	7
Fehlerbehebung .....	7
Auslösen des Sicherheitstemperaturbegrenzers .....	7
Einlassen der Bratplatte: .....	8
Reinigung .....	8
Garantie.....	9
Reparatur in der Garantiezeit .....	9
Unterhalt.....	9
Entsorgung .....	9
Technische Dokumentation .....	10
Erläuterung .....	10
Optionen .....	10

## Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

### **Brandgefahr !**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Bratplatten werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf die Bratfläche legen. Keine Gegenstände auf der Bratfläche lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter der Bratplatte aufbewahren.
- Auftischgeräte nur auf feuerfesten Untergründen aufstellen und keine brennbaren oder hitzeempfindliche Gegenstände im Umfeld der Platten ablegen.

### **Verbrennungsgefahr !**

- Die Bratplatten und deren Umgebung werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Bratplatte heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Netzstecker ziehen

### **Stromschlaggefahr !**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Bauteile austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Achtung !**

- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Bratfläche fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen.

## Sicherheitsvorschriften

### Beschreibung von Gefahren-Symbolen

#### Generelles Gefahrensymbol

**Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften  
bedeutet Gefahr ( Verletzungen )**



Dieses Symbol warnt vor Gefahr.



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher elektrischer Spannung**.  
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor heißer Oberfläche nach  
BGV A8, ASR A1.3 und DIN 4844

**Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

### **Achtung**

Bei unsachgemäßer Anwendung  
können kleinere Verletzungen oder  
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!

### **Achtung**

Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes  
muss die Bedienungsanleitung gelesen  
werden.

### Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

**Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen ( Beispiele ):**

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Bratfläche

## Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften müssen befolgt werden.

- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie die Bratfläche nicht als Ablage!
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Bratplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.

## Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

## Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehöerteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

**Achtung!** Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle ausliegen.

## Anwendung

Die Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Braten, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

## Produktbeschreibung

### Produkte

**Griddleplatten:** 620.108, 620.109

**Multibräter:** 620.440, 620.460

Modelle Standard

- Kompakte Bauweise
- Einfache Bedienung mittels Thermostat
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb**“ grün ~400V

Lampe „**Heizung AN**“ gelb ~400V

### Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse im Auslieferungszustand IP 11

<b>Geräte</b>	<b>Außenmaße</b> in B x T x H	<b>Spannung</b>	<b>max. A</b>	<b>Leistung</b>	<b>Gewicht</b>
620.108	400 x 600 x 200	400V/3~/N/PE	7,0 A	4,5 kW	42,0 kg
620.109	600 x 600 x 200	400V/3~/N/PE	12,0 A	7,5 kW	62,0 kg
620.440	400 x 600 x 200	400V/3~/N/PE	7,0 A	4,5 kW	42,0 kg
620.460	600 x 600 x 200	400V/3~/N/PE	12,0 A	7,5 kW	62,0 kg

### Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung >-20°C bis +70°C in Funktion >+5°C bis +50°C

- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

### Elektrische Daten

Geräte mit Thermostat (4,5 kW - 7,5 kW)

#### Bratplatten 3-phasig (400Volt +5%/-10%)

<b>Anschluss</b>	<b>Farbe</b>	<b>Frequenz</b>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz
N	Blau oder 4	
PE	Gelb/Grün	

## Leistungsstufen-Drehknopf Thermostatregler

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

### Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)

Betriebslampe grün und Heizungslampe gelb  
„Aus“

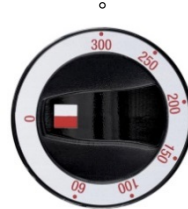


### Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt (60-300).

Betriebslampe grün und Heizungslampe gelb leuchten.

Heizlampe gelb erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.



## Funktionstest

Nach dem Einschalten des Gerätes und Drehen des Drehknopfes erhitzt sich die Platte. Die Aufheizung der Platte kann stufenlos mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe regelt das eingebaute Thermostat, Potentiometer bzw. das Sensor Tastenfeld selbstständig.

### Achtung

Die Bratplattenoberfläche wird stark erhitzt.  
Um Verletzungen zu vermeiden,  
berühren Sie die Heizzone nicht.

## Für Standardmodelle

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie den Drehknopf auf eine Position zwischen 60–300°C. Die Heizungsanzeigelampe der Bratplatte (gelb) leuchtet bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Die Heizungsanzeigelampe der Bratplatte (gelb) erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Wenn die Betriebsanzeige bzw. digitale Anzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist das Thermostat bzw. Potentiometer EIN?

**Sollte das Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung.**

## Bedienung

### Kochprozess



Das Gerät ist sofort nach Einschalten betriebsbereit. Die grüne Betriebsanzeigeleuchte neben dem Thermostat zeigt den Betrieb des Gerätes an. Die gelbe Anzeigeleuchte zeigt das Heizen der Bratfläche an.

**Achtung Verbrennungsgefahr!**

**Position Min > minimale Leistung**  
**Position Max > maximale Leistung**

## Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf bzw. das Touch-Bedienfeld nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

## Fehlerfindung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Das Gerät muss ausgeschaltet und die Netzverbindung getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

**Achtung**  
Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt).
	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Hat der Sicherheits-Temperaturbegrenzer ausgelöst, darf der Begrenzer erst nach Feststellung der Ausfallursache wieder eingeschaltet werden. Zum Einschalten des Begrenzers den roten Entriegelungsknopf drücken.
	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Der eingesetzte bruchheigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer schaltet auch ab, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler erst auf 20°C erwärmt werden, bevor sich der Begrenzer wieder einschalten lässt.
	Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Thermostat defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
	Heizung defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Thermostatreglers	Thermostat-Regler defekt	

## Auslösen des Sicherheitstemperaturbegrenzers

Bratplatte sofort vom Netz trennen und Ursache analysieren. Gerät vorsichtig anheben und die in der Mitte des Geräteboden angebrachten Sechskantschrauben M8 herausdrehen. Dann mit einem dünnen Gegenstand den hinter dem Schraubenloch verborgenen STB wieder eindrücken. M8 wieder einschrauben und vorsichtig abstellen.

Vorsicht STB ist schlagempfindlich. Bei erneutem Auslösen Kundendienst verständigen.



## Einlassen der Bratplatte:

Die Bratoberfläche muss vor der Inbetriebnahme mit Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Achtung: Keinen Grillreiniger verwenden!

Danach Öl auf die Oberfläche geben und mit einem Stofflappen gut verteilen. Bratplatte auf ca. 200°C aufheizen und warten, bis das Öl einen gelblichen Schimmer annimmt, also leicht verharzt. Mit dem Bratspachtel die verharzte Schicht oberflächlich abstreifen. Diesen Vorgang insgesamt 3x durchführen.

Die Dauer der Vorbehandlung beträgt ca. 1 Stunde. Es hat sich dann eine nicht sichtbare Patina auf der Oberfläche gebildet.

Nun kann man mit dem Beschicken der Bratplatte beginnen. Vor Auflegen des Bratgutes bitte nochmals etwas Öl auftragen.

Es sollte nur mit dem mitgelieferten Bratspachtel gearbeitet werden! Alle anderen Werkzeuge sind ungeeignet.

Sollten sich mit der Zeit Bratrückstände auf der Oberfläche gebildet haben, diese mit dem Edelstahlschwamm abtragen. Damit man sich nicht verbrennt, sollte zum Aufdrücken des Schwammes auf die Oberfläche, die Vorderkante des Bratspachtels verwendet werden. (Bitte kein Wasser verwenden)

Das Einlassen der Bratplatte sollte täglich in verkürzter Form wiederholt werden.

Noch ein Tipp, um die Bratplatte während der Betriebszeit möglichst sauber zu halten: Die Rauchpunkte von Ölen liegen bei 180-220°C. Je nach Öl sollte die Brattemperatur etwas unterhalb des Rauchpunkts liegen.

Zum Reinigen der Bratplatte nach der Betriebszeit die Bratplatte ausschalten. Nach ca. 60-70 min., wenn die Bratplatte nur noch Restwärme hat, nur mit Wasser und dem Edelstahlschwamm unter Verwendung des Bratspachtels die Platte reinigen und danach wieder einölen.

## Reinigung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch ( Scotch ®) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken ( Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin Chrom

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen von der Bratfläche mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!**

## Garantie

Sie haben mit diesem Berner Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir als Hersteller gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

## Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

## Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Die Bratplatte/der Bräter muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten nach DGUV V3 0701/0702 (DE) geprüft werden.

### Achtung

Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

**Achtung!** Zum technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

### Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

### Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



### Lieferanschrift:

#### **Bartscher AG**

Zugerstrasse 60 – CH-6304 Küssnacht am Rigi

Tel. +41 41 785500-0; Fax. -5

E-Mail: [info@bartscher.ch](mailto:info@bartscher.ch) | [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Technische Dokumentation

### Erläuterung

#### Vorteile auf einen Blick

Griddleplatten/Bräter für die gewerbliche Küche haben in zahlreichen Laborprüfungen und ausführlichen Praxistests ihre hohe Qualität unter Beweis gestellt. Sie bieten insbesondere folgende Vorteile:

- stufenlose Temperaturregelung
- hohe Flexibilität durch kurze Aufheiz- und lange Wärmespeicherung
- exakte Anpassung der Temperatur an jeden Bratvorgang, vom Warmhalten bis zum scharfen Anbraten
- niedriger Stromverbrauch durch Leistungsbegrenzung im Leerlauf
- Überhitzungsschutz für jeden Regelkreis

#### Das Richtige für den Profi

Bratplatten bieten dem Küchenchef auch bei Pfannengerichten oder Speisen à la carte beste Voraussetzungen für eine schnelle und einfache Zubereitung. Die Temperaturregelung sorgt für eine stets präzise Anpassung an die gewünschte Leistung. Da sehr niedrige Werte „nuanciert“ eingestellt werden können, lassen sich mit Bratplatten auch empfindliche Gerichte hervorragend zubereiten.

### Optionen

- WS Wendespachtel
- RSE Reinigungsset Edelstahl
- TAS Teflonstopfen Griddleplatten
- TAS110 Teflonstopfen Multibräter

