

## **„Panini-MDI“ 1R - 1GR - 1G**



**A150974 - A150976 - A150979**

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: **2.0**

Erstelldatum: 2025-03-19

---

## 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 .....	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	18
6.2	Reinigung .....	19
6.3	Wartung .....	19
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	20
8	Entsorgung .....	22



**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.

DE

### 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.

### Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### 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.

DE

### Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### 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:

- Grillen von geeigneten Lebensmitteln.

### 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.

## 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 dazugehörigen 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

### 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>Kontaktgrill "Panini-MDI" 1R</b>
Artikel-Nummer:	<b>A150974</b>
Material:	Edelstahl
Material Grillplatten:	Gusseisen, emailliert
Anzahl Grilleinheiten:	1
Ausführung Grillfläche:	gerillt
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	2,2 kW   230 V   50/60 Hz
Maße obere Grillplatte (B x T) in mm:	340 x 220
Maße untere Grillplatte (B x T) in mm:	345 x 235
Maße (B x T x H) in mm:	410 x 400 x 200
Gewicht in kg:	18,3

DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kontaktgrill "Panini-MDI" 1GR</b>
Artikel-Nummer:	<b>A150976</b>
Material:	Edelstahl
Material Grillplatten:	Gusseisen, emailliert
Anzahl Grilleinheiten:	1
Ausführung Grillfläche:	oben gerillt, unten glatt
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	2,2 kW   230 V   50/60 Hz
Maße obere Grillplatte (B x T) in mm:	340 x 220
Maße untere Grillplatte (B x T) in mm:	345 x 235
Maße (B x T x H) in mm:	410 x 400 x 200
Gewicht in kg:	18,3

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kontaktgrill "Panini-MDI" 1G</b>
Artikel-Nummer:	<b>A150979</b>
Material:	Edelstahl
Material Grillplatten:	Gusseisen, emailliert
Anzahl Grilleinheiten:	1
Ausführung Grillfläche:	glatt
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	2,2 kW   230 V   50/60 Hz
Maße obere Grillplatte (B x T) in mm:	340 x 220
Maße untere Grillplatte (B x T) in mm:	345 x 235
Maße (B x T x H) in mm:	410 x 400 x 200
Gewicht in kg:	18,1

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

### Ausführung / Eigenschaften

- Temperaturregelung: elektronisch, in 1 °C-Schritten
- Timer
- Signalton nach Ablauf der Zeit (0 – 9:30 Minuten)
- Digital-Anzeige
- Steuerung: MDI-Druck-/Drehregler
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein-/Aus, Aufheizen
- Schutzart: IPX3
- Fettauffangbehälter
- Inklusive: 1 Reinigungsbürste

### 4.2 Funktion des Gerätes

Die Kontaktgrills sind mit Grillplatten (glatt oder gerillt) mit optimaler Wärmeleitfähigkeit und einfachen sowie intuitiven Druck-/Drehregler mit Digital-Anzeige, Timer und Signalton ausgestattet und zum Grillen geeigneter Lebensmittel bestimmt.

## 4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Bediengriff                  | 2. Obere Grillplatte  |
| 3. Untere Grillplatte           | 4. Belüftungsöffnungen  |
| 5. Stellfüße (4x)               | 6. Zeit-Druck-/Drehregler                                       |
| 7. Temperatur-Druck-/Drehregler | 8. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netzkontrollleuchte (grün) |
| 9. Gehäuse                      | 10. Fettauffangschale   |
| 11. Kabelführung                | 12. Abdeckung Bediengriff                                       |
| 13. Reinigungsbürste            |   |

## 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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.

## Installation und Bedienung

---

- Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
- Einen sicheren Stand gewährleisten.
- Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- 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



#### WARNUNG!

##### **Verbrennungsgefahr!**

**Während des Betriebes werden die Grillplatten, der Fettauffangbehälter und die Außenflächen sehr heiß und bleiben auch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes noch heiß.**

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und unmittelbar nach dem Betrieb nur am Bediengriff und den Bedienelementen an.

##### **Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf!**

**Beim Öffnen des Gerätes während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.**

Öffnen Sie das Gerät immer langsam und vorsichtig mit dem Bediengriff.

##### **Verbrennungsgefahr durch heißes Fett, Fettspritzer!**

Schützen Sie Ihre Hände und das Gesicht vor eventuellen Fettspritzern.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe.

DE

#### **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Setzen Sie die Fettauffangschale an der Vorderseite der unteren Grillplatte ein.
3. Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ohne Grillgut in geöffnetem Zustand ca. eine Stunde bei einer Temperatureinstellung von 180 °C – 200 °C auf. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **„Inbetriebnahme“**.

Aufgrund von Fertigungsrückständen kann es zu einer Rauchentwicklung während des Aufheizens kommen. Dies stellt jedoch keine Gefahr für den Benutzer dar und weist auch nicht auf einen Defekt am Gerät hin. Dieser Rauch entsteht nicht mehr bei weiterer Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung beim ersten Aufheizen.

4. Sprühen Sie die Grillplatten mit einem Trennfett drei- bis viermal ein.

### Bedienelemente

Der Kontaktgrill wird über folgende 3 Bedienelemente bedient:

- Ein-/Ausschalter
- Zeit-Druck-/Drehregler (rechts auf der Bedienblende)
- Temperatur-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende)

### Aufbau der Druck-/Drehregler



Druck-/Drehregler

Digital-Anzeige

Informationsleuchte

In den Druck-/Drehreglern sind Digital-Anzeigen verbaut, in welchen die eingestellte (zuletzt verwendete) Zeit und Temperatur abgelesen werden kann.

Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.

DE

### Einstellungen

#### Temperatureinstellung

Die Temperatureinstellung wird über den Temperatur-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende) vorgenommen. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 °C bis 300 °C und ist in 1 °C-Schritten regelbar.

#### Zeiteinstellung

Die Zeiteinstellung am Gerät erfolgt über den Zeit-Druck-/Drehregler (rechts auf der Bedienblende). Die Zeiteinstellung ist im Bereich von 0 bis 9:30 Minuten möglich.

Der Timer wird durch Drücken des Zeit-Druck-Drehreglers aktiviert.

Die eingestellte Zeit wird in 1-Sekunden Schritten heruntergezählt, bis in der Anzeige „0:00“ erscheint. Dann ertönt ein akustisches Signal, welches durch Drücken des Zeit-Druck-/Drehreglers quitiert werden muss.

Das Gerät schaltet nicht in den Standby-Modus, sondern heizt weiter. Die vorher eingestellte Zeit wird erneut in der Digital-Anzeige angezeigt und anschließend kann ein weiteres Produkt bei gleicher Zeiteinstellung zubereitet werden.

Wenn der Zeit-Druck-/ Drehregler nicht durch Drücken aktiviert wird, kann das Gerät auch ohne Verwendung des Timers benutzt werden.

Die Aufheizzeit bis 200 °C beträgt ca. 10 Minuten.

### Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.

Die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler leuchten sofort auf und zeigen die zuletzt verwendeten Temperatur- und Zeitwerte an.

Die Informationsleuchten sind aus.

2. Stellen Sie die gewünschten Parameter durch Drehen am jeweiligen Druck-/ Drehregler ein.

Die Informationsleuchte des Temperaturreglers leuchtet so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, anschließend nur noch, wenn nachgeheizt wird.

Während des Betriebs können sowohl Zeit als auch Temperatur durch Drehen am entsprechenden Druck-/Drehregler beliebig nachjustiert werden.

### Speisen zubereiten

DE

1. Öffnen Sie das Gerät mit dem Bediengriff und heben Sie die obere Grillplatte nach oben.

2. Verteilen Sie je nach Grillgut etwas Speiseöl auf die Grillplatten, um das Anbrennen von Grillgut zu vermeiden.

3. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte.

4. Schließen Sie das Gerät mit dem Bediengriff.

Wenden des Grillguts ist nicht nötig, da beide Grillplatten geheizt werden.

5. Beobachten Sie das Grillgut bis zum Ende des Grillvorgangs.

6. Drehen Sie nach dem Grillvorgang den Temperatur-Druck-/Drehregler so lange, bis in der Digital-Anzeige „0:00“ angezeigt wird.

7. Nehmen Sie das fertige Grillgut von der Grillplatte.

8. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „O“.

9. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

### Fettauffangschale

1. Beobachten Sie die Fettauffangschale während des Betriebes.

2. Entnehmen und entleeren Sie die Fettauffangschale regelmäßig, nachdem das Gerät, die Fettauffangschale und der Inhalt abgekühlt sind.

### Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, welcher bei Überhitzung des Gerätes auslöst, und das Gerät abschaltet.

Beim Auslösen des Sicherheitsthermostaten gehen Sie wie folgt vor:

- trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!);
- lassen Sie das Gerät abkühlen;
- drücken Sie den RESET-Stift an der Geräteunterseite.

Sollte der Sicherheitsthermostat innerhalb kurzer Zeit immer wieder auslösen, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

### Einstellung Bediengriff / obere Grillplatte

Sollte der Bediengriff in der gehobenen Position nicht fest stehen bleiben oder herunterfallen, müssen die Schrauben im Messingblock im hinteren Bereich des Gerätes mit dem mitgelieferten Sechskantschlüssel nachgespannt werden.

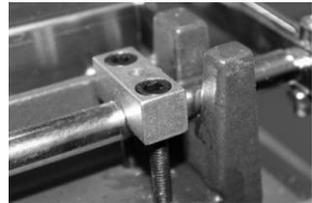


Abb. 2

### 6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

#### 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 täglich.
2. Reinigen Sie das Gerät nach der Abkühlung nur trocken oder mit einem feuchten Tuch.

#### **VORSICHT!**

**Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.**

3. Reinigen Sie das Gehäuse, den Bediengriff, die obere Grillplatte außen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen ein mildes Reinigungsmittel.
4. Reinigen Sie die Grillplatten innen mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Lösen Sie den groben Schmutz von den gerillten Grillplatten mit der beigelegten Reinigungsbürste.
6. Fetten Sie bei stärkeren Verschmutzungen die noch warmen Grillplatten innen mit Öl ein und lassen Sie es einige Zeit einwirken.
7. Wischen Sie die gerillten Grillplatten innen mit einem feuchten Tuch ab.
8. Trocknen Sie danach die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab.

#### **VORSICHT!**

**Lassen Sie die Fettauffangschale und den Inhalt immer erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

9. Reinigen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
10. Trocknen Sie die Fettauffangschale ab und setzen Sie sie wieder im Gerät ein.
11. Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

### 6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

<b>Fehler</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet nicht	Anormale oder unterbrochene Stromversorgung	Überprüfen Sie die Stromversorgung und Kabel auf Schäden oder Fehler.
	Sicherung der Stromversorgung defekt	Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung prüfen
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Lassen Sie das Gerät abkühlen und drücken Sie den RESET-Stift an der Geräteunterseite.
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Digitalanzeigen der Druck-/Drehregler zeigen keine Werte an	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Temperatur- oder Zeit-Druck-/Drehregler nicht betätigt	Einen der Druck-/ Drehregler drücken

**DE**

## Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Grillplatten werden nicht aufgeheizt	Temperatur nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Heizelemente in den Grillplatten defekt	Kundendienst kontaktieren
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, funktioniert aber nicht	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Gerät von der Stromversorgung trennen. Gerät abkühlen lassen. RESET-Stift an der Geräteunterseite drücken. Bei wiederholtem Auslösen des Sicherheitsthermostaten Kundendienst kontaktieren

## 8 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.