# "Panini-T" 1R - 1GR - 1G

## A150774 - A150776 - A150779

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

Version: **3.0**
Erstelldatum: 2025-02-25

**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 ..... 12
5.1 Installation ..... 12
5.2 Bedienung ..... 14
6 Reinigung und Wartung ..... 17
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung ..... 17
6.2 Reinigung ..... 18
6.3 Wartung ..... 18
7 Mögliche Funktionsstörungen ..... 19
8 Entsorgung ..... 20

**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.



## 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 Materialen, 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.

## 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.

## Betrieb nur unter Aufsicht

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

## Bedienpersonal

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens 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.

DE

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 Haftungs-ansprüche 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



## 2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form 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

### Ausführung / Eigenschaften

- Steuerung: Drehregler, manuell
- Temperaturregelung: thermostatisch
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein-/Aus, Aufheizen
- Timer
- Signalton nach Ablauf der Zeit (0 - 15 Minuten)
- Fettauffangbehälter
- Inklusive: 1 Reinigungsbürste

| **Bezeichnung:** | **Kontaktgrill "Panini-T" 1R** |
|---|---|
| Artikel-Nummer: | **A150774** |
| Material: | Edelstahl |
| Material Grillplatten: | Gusseisen, emailiert |
| Anzahl Grilleinheiten: | 1 |
| Ausführung Grillflächen: | gerillt |
| Temperaturbereich von – bis in °C: | 50 - 300 |
| Zeiteinstellung von – bis in Minuten: | 0 - 15 |
| 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: | 18,4 |

| **Bezeichnung:** | **Kontaktgrill "Panini-T" 1GR** |
|---|---|
| Artikel-Nummer: | **A150776** |
| Material: | Edelstahl |
| Material Grillplatten: | Gusseisen, emailiert |
| Anzahl Grilleinheiten: | 1 |
| Ausführung Grillflächen: | oben gerillt, unten glatt |
| Temperaturbereich von – bis in °C: | 50 - 300 |
| Zeiteinstellung von – bis in Minuten: | 0 - 15 |
| 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 230 |
| Maße (B x T x H) in mm: | 410 x 400 x 200 |
| Gewicht in kg: | 18,6 |

DE

| **Bezeichnung:** | **Kontaktgrill "Panini-T" 1G** |
|---|---|
| Artikel-Nummer: | **A150779** |
| Material: | Edelstahl |
| Material Grillplatten: | Gusseisen, emailiert |
| Anzahl Grilleinheiten: | 1 |
| Ausführung Grillflächen: | glatt |
| Temperaturbereich von – bis in °C: | 50 - 300 |
| Zeiteinstellung von – bis in Minuten: | 0 - 15 |
| 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 230 |
| Maße (B x T x H) in mm: | 410 x 400 x 200 |
| Gewicht in kg: | 18,0 |

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht

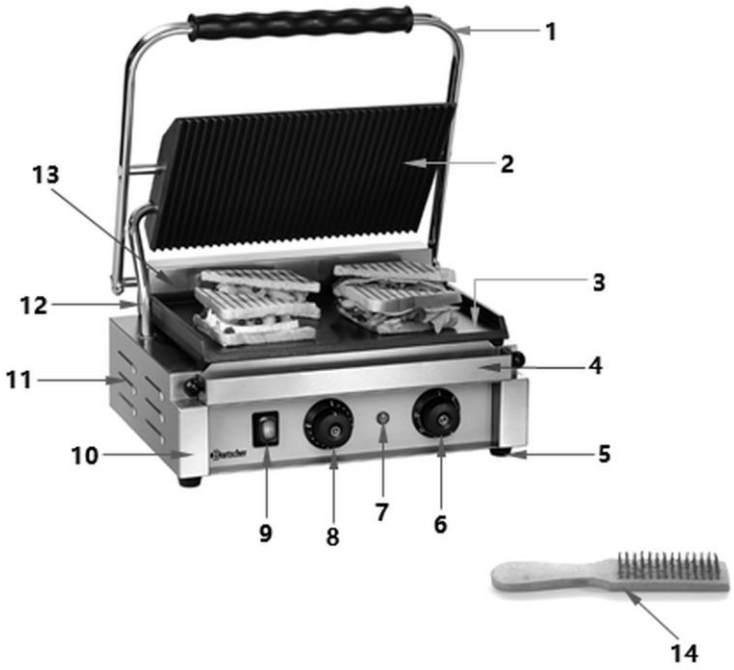


*Abb. 1*

1. Bediengriff
2. Obere Grillplatte
3. Untere Grillplatte
4. Fettauffangbehälter
5. Fuß (4x)
6. Temperaturregler
7. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)
8. Zeitregler
9. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün)
10. Gehäuse
11. Belüftungsöffnungen
12. Kabelführung
13. Abdeckung Bediengriff
14. Reinigungsbürste

## 4.3 Funktion des Gerätes

Der Kontaktgrill ist mit großer Grillfläche und integriertem Timer ausgestattet.

Die solide Bauweise mit glatten/gerillten Grillplatten aus Gusseisen sorgt für eine gute und saubere Verarbeitung geeigneter Lebensmittel.

# 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.**

### 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 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 Auffangbehälter 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 Bügelgriff und an den Bedienelementen (Temperaturregler) an.

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Setzen Sie den abgetrockneten Fettauffangbehälter 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“**.

DE

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.

## Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
2. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“, um das Gerät einzuschalten.

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

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald der Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung gedreht wird. Das Gerät heizt auf.

Der Einstellbereich der Temperatur liegt zwischen 50 °C und 300 °C.

Wir empfehlen, die maximale Betriebstemperatur zwischen 200 °C und 250 °C zu wählen.

Nach dem Einschalten braucht das Gerät ca. 10 Minuten, um die Temperatur von 250 °C zu erreichen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orange Aufheiz-Kontrollleuchte. Fällt die Temperatur um ca. 10°C, schaltet sich das Heizelement erneut ein und die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

## Speisen zubereiten



**WARNUNG!**

**Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf!**

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

Öffnen Sie das Gerät immer vorsichtig mit dem Bediengriff.

**Verbrennungsgefahr durch heißes Fett, Fettspritzer!**

Schützen Sie Ihre Hände und das Gesicht vor eventuellen Fettspritzern!

Tragen Sie bei der Bedienung Schutzhandschuhe

1. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Bediengriff der oberen Grillplatte nach oben ziehen.
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 untere Grillplatte.
4. Schließen Sie das Gerät mit dem Bediengriff.
5. Stellen Sie bei Bedarf die Garzeit mit dem Zeitregler ein.

Die einstellbare Garzeit liegt bei 0 bis 15 Minuten.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

Die Heizleistung wird **nicht** automatisch ausgestellt.

6. Beobachten Sie das Grillgut bis zum Ende des Grillvorgangs.
   **HINWEIS!**
   **Wenden des Grillguts ist nicht nötig, da beide Grillplatten beheizt werden.**

7. Nehmen Sie das fertige Grillgut von der Grillplatte.
   **ACHTUNG!**
   **Verwenden Sie beim Entnehmen der fertigen Speisen keine harten oder scharfen Gegenstände, um eine Beschädigung der Oberfläche der Grillplatten zu vermeiden.**

8. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position **„0“**.
9. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

### Fettauffangbehälter

DE

1. Beobachten Sie den Fettauffangbehälter während des Betriebes.
2. Entnehmen und entleeren Sie den Fettauffangbehälter regelmäßig, nachdem das Gerät, der Fettauffangbehälter 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.

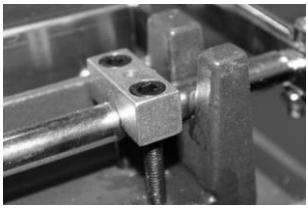

*Abb. 2*

# 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.

   **VORSICHT!**

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

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

   **VORSICHT!**

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

8. Reinigen Sie den herausnehmbaren Fettauffangbehälter mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
9. Trocknen Sie den Fettauffangbehälter gründlich ab und setzen Sie ihn wieder im Gerät 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.

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet nicht, obwohl das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist | Anormale oder unterbrochene Stromversorgung | Stromversorgung und Kabel auf Schäden oder Fehler überprüfen |
| | Sicherung ist defekt | Stromversorgung überprüfen, ggf. Sicherung austauschen lassen |
| Gerät an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, Temperatur eingestellt, die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Grillplatten heizen nicht auf | Temperaturregler ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| | Mindestens einer der Heizkabel ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| | Sicherheitsthermostat hat ausgelöst | Gerät abkühlen lassen und RESET-Stift an der Geräteunterseite drücken |
| Gerät an die Stromversorgung angeschlossen, der Temperaturregler ist aktiviert, die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur kann nicht reguliert werden | Temperaturregler ist defekt | Kundendienst kontaktieren |

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet nicht, obwohl das Gerät eingeschaltet ist und der Grillvorgang normal verläuft | Aufheiz-Kontroll-leuchte ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| Gerät an die Stromversorgung angeschlossen, aber die Grillplatten werden nicht aufgeheizt | Temperatur nicht eingestellt | Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen |
| | Heizelemente in den Grillplatten defekt | 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.

DE

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.