

## DT 2000 1G



**370211**

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: 2024-06-11

---

## 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 .....	19
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	19
6.2	Reinigung .....	19
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	21
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. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

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.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

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 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.

### 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.

### 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 betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem 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

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 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 – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

DE

### 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 DT 2000 1G</b>
Artikel-Nummer:	<b>370211</b>
Material:	Edelstahl
Material Grillplatten:	Aluminium
Anzahl Grilleinheiten:	1
Maße obere Grillplatte (B x T) in mm:	205 x 285
Maße untere Grillplatte (B x T) in mm:	240 x 305
Ausführung Grillflächen:	glatt
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Zeiteinstellung in Min.:	0 - 99
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	2 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	320 x 555 x 305
Gewicht in kg:	20,4

Technische Änderungen vorbehalten!

## Ausführung / Eigenschaften

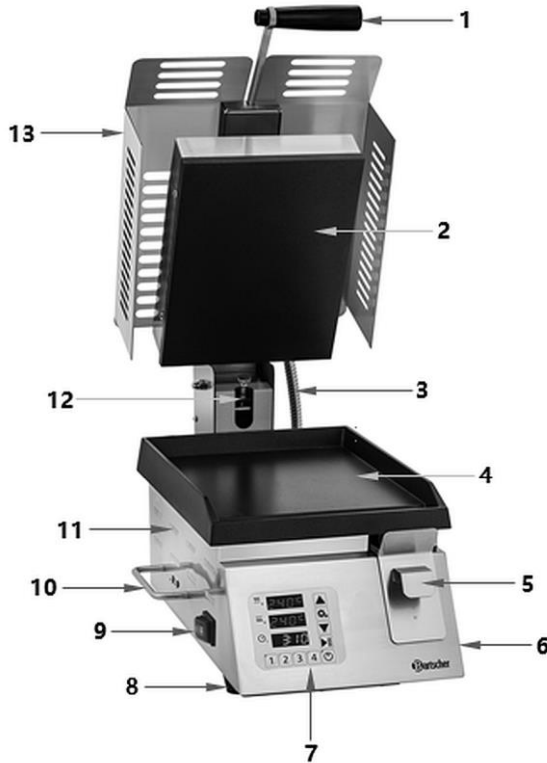
- Temperaturregelung:
  - Grillplattentemperatur getrennt regelbar
  - in 10 °C-Schritten
  - thermostatisch
- Programmierung: ja
- Anschlag der oberen Grillplatte regulierbar
- Fettauffangbehälter
- Timer
- Digital-Anzeigen
- Steuerung:
  - elektronisch
  - Knopf
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Eigenschaften:
  - 4 Speicherplätze für Grillvorgänge
  - Digital-Anzeigen für Temperatur und Zeit
  - Signalton nach Ablauf der Zeit

DE

## 4.2 Funktion des Gerätes

Mit der unabhängigen Temperaturkontrolle der oberen und unteren Grillplatte kann der Kontaktgrill ganz individuell auf Speisen einwirken. Dank der schmalen Ausführung mit besonders tiefer Grillfläche lässt sich mit diesem Modell in jeder Küche gut arbeiten, und das auch ganz entspannt während des Grillvorgangs: nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## 4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Bediengriff   | 2. Obere Grillplatte                            |
| 3. Kabelführung  | 4. Untere Grillplatte                           |
| 5. Fettauffangbehälter   | 6. Gehäuse                                      |
| 7. Bedienblende  | 8. Fuß (4x)                                     |
| 9. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | 10. Griff (2x)                                  |
| 11. Belüftungsöffnungen  | 12. Einstellschraube Anschlag obere Grillplatte |
| 13. Hitzeschutzblech   |   |

## 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!

#### Erstickenungsgefahr!

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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

## Installation und Bedienung

---

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- 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. Desinfizieren Sie die Grillplatten mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsreiniger.
3. Setzen Sie den gereinigten und vollständig getrockneten Fettauffangbehälter an der Vorderseite des Gerätes in der vorgesehenen Öffnung ein.
4. Sprühen Sie die Grillplatten vor der Verwendung mit einem Backtrennspray dreibis viermal ein.



### Bedienelemente / Anzeigen

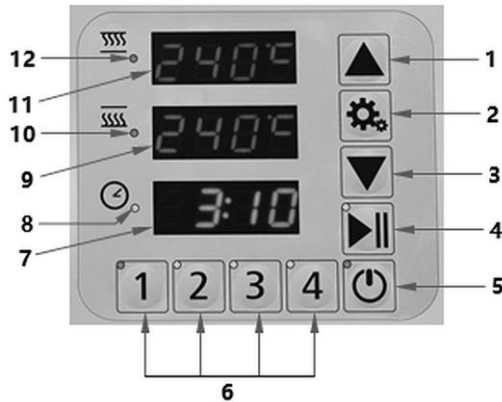



Abb. 2

- |  |  |
|--|--|
| 1. Taste zur Erhöhung der Einstellwerte          | 2. Einstell Taste                                  |
| 3. Taste zur Minderung der Einstellwerte         | 4. Start-/Stopp-Taste Timer                        |
| 5. Ein-/Aus-Taste mit Kontrollleuchte            | 6. Programm-Schnellwahltasten mit Kontrollleuchten |
| 7. Digital-Anzeige Zeit-Einstellung              | 8. Kontrollleuchte Zeit-Einstellung                |
| 9. Digital-Anzeige Temperatur untere Grillplatte | 10. Aufheiz-Kontrollleuchte untere Grillplatte     |
| 11. Digital-Anzeige Temperatur obere Grillplatte | 12. Aufheiz-Kontrollleuchte obere Grillplatte      |

DE

### Inbetriebnahme

- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter an der linken Geräteseite ein. Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

3. Drücken Sie leicht die Ein-/Aus-Taste  auf der Bedienblende des Gerätes. Die Kontrollleuchte der Ein-/Aus-Taste leuchtet auf, was anzeigt, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.




Nach Einschalten des Gerätes werden in den entsprechenden Digital-Anzeigen die zuletzt genutzten Einstellungen der Temperatur und Zeit angezeigt.

Wenn die Einstellungen beim Einschalten nicht den gewünschten Werten entsprechen, können diese beliebig geändert werden. Die vorhandenen

Speicherplätze **1** **2** **3** **4** können mit den von Ihnen gewünschten Temperatur- und Zeiteinstellungen programmiert werden. Beachten Sie zur Programmierung die Hinweise im folgenden Abschnitt.




### Änderungen der eingestellten Parameter

#### 1. Temperatur für die obere Grillplatte:




- zur Änderung der Temperatur drücken Sie zunächst eine der Schnellwahltasten (z. B. Modus ),
- drücken Sie dann einmal die Einstelltaste , um den eingestellten Temperaturwert der oberen Grillplatte anzuzeigen,
- drücken Sie dann die Taste  oder , um die gewünschte Temperatur für die obere Grillplatte einzustellen.

Die Temperatur kann in 10 °C-Schritten von 50 °C bis 300 °C eingestellt werden.

#### 2. Temperatur für die untere Grillplatte:

- drücken Sie dann zweimal die Einstelltaste , um den eingestellten Temperaturwert der unteren Grillplatte anzuzeigen,
- drücken Sie dann die Taste  oder , um die gewünschte Temperatur für die untere Grillplatte einzustellen.

#### 3. Zeiteinstellung:

- drücken Sie dreimal die Einstelltaste , um die Zeiteinstellung anzuzeigen,
- drücken Sie dann die Taste  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.

Die einstellbare Zeit liegt im Bereich von 0 bis 99 Minuten.

#### 4. Drücken Sie zur Bestätigung der eingestellten Parameter die Einstelltaste .

- #### 5. Wenn Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen für andere Modis ändern möchten, drücken Sie die entsprechenden Schnellwahltasten **2**, **3**, **4** nacheinander und ändern Sie die Parameter auf die gleiche Weise wie oben beschrieben.

### Speisen zubereiten

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

#### **Die Grillplatten des Gerätes werden sehr heiß.**

Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Lebensmittel auf die heiße Grillplatte zu legen und von der Grillplatte zu entnehmen.

#### **ACHTUNG!**

#### **Ungeeignete Utensilien können Kratzer auf der Grillplatte verursachen.**

Verwenden Sie beim Ablegen und Entnehmen der Speisen keine harten oder scharfen Utensilien.

1. Drücken Sie eine der Speisen entsprechend programmierten Schnellwahltasten.

In der oberen Digital-Anzeige wird die aktuelle Temperatur der oberen Grillplatte angezeigt, in der mittleren Digital-Anzeige die aktuelle Temperatur der unteren Grillplatte. In der unteren Digital-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.


Die Aufheiz-Kontrollleuchten für die obere und untere Grillplatten leuchten auf.

Die Grillplatten werden bis zu den eingestellten Temperaturen aufgeheizt.


Die Aufwärmphase dauert etwa 20 Minuten.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erscheint diese in den Digital-Anzeigen für die obere und untere Grillplatten. Die Aufheiz-Kontrollleuchten erlöschen.

2. Ziehen Sie den Bediengriff der oberen Grillplatte bis zum eingestellten Anschlag hoch.
3. Verteilen Sie je nach Grillgut etwas Speiseöl (Backtrennspray) auf den Grillplatten, um das Anbrennen von Grillgut zu vermeiden.
4. Legen Sie die gewünschten Speisen auf die untere Grillplatte.
5. Ziehen Sie vorsichtig den Bediengriff nach unten, um die Grillplatte zu schließen.

6. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste , um den Timer zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint „End“ in der unteren Digital-Anzeige und ein akustisches Signal ertönt.

7. Drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste , um die Zeitmessung abzubrechen und das Signal auszuschalten.

8. Ziehen Sie den Bediengriff nach oben.
9. Nehmen Sie die zubereiteten Speisen von der unteren Grillplatte.
10. Servieren Sie die fertigen Speisen.

11. Bei Bedarf können weitere Grillvorgänge mit den vorherigen Einstellungen durchgeführt werden oder ein anderer Modus mit hinterlegten Temperatur- und Zeiteinstellungen gewählt werden.
12. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, empfehlen wir, die obere Grillplatte zu schließen, um Wärmeverluste zu vermeiden und Strom und Energie zu sparen.
13. Nach dem Grillen sollten das Fett und die Flüssigkeiten auf der unteren Grillplatte mit einem Schaber in Richtung Ablauföffnung geschoben werden, um diese in den Fettauffangbehälter fließen zu lassen.

### **WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

**Die Grillplatten und die Fette/Flüssigkeiten auf der Grillplatte sind während des Grillvorgangs und einige Zeit danach sehr heiß.**

Seien Sie sehr vorsichtig beim Entfernen der Fette/Flüssigkeiten von der Grillplatte.

Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe.

### **Fettauffangbehälter**

An der Vorderseite der unteren Grillplatte befindet sich ein Fettauffangbehälter.


Die vom Grillgut abfließenden Fette und Flüssigkeiten fließen über eine Ablauföffnung in der unteren Grillplatte in den Fettauffangbehälter.

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.



Abb. 3

### **Gerät ausschalten**

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste  auf der Bedienblende aus.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter an der linken Geräteseite aus.
3. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

## Reinigung

### Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, welcher bei Überhitzung des Gerätes auslöst. Das Gerät schaltet ab.

Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem der RESET-Schalter an der Rückseite des Gerätes betätigt wird. Gehen Sie wie folgt vor:

- trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!)
- lassen Sie das Gerät abkühlen
- drücken Sie den RESET-Schalter an der Geräte-Rückseite.
- nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.



Abb. 4

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

## 6 Reinigung

DE

### 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

#### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

**Der Fettauffangbehälter und der Inhalt werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.**

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

### **ACHTUNG!**

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

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischen den Grillvorgängen.
2. Entfernen Sie alle Fette und Speiserückstände von der unteren Grillplatte, indem Sie diese mit einem Schaber über die Ablauföffnung in den Fettauffangbehälter schieben.
3. Reinigen Sie die obere und untere Grillplatten innen mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Grillplatten mit einem sauberen Tuch ab, um die Reinigungsmittel-Rückstände vollständig zu entfernen.
5. Wischen Sie die Grillplatten regelmäßig mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsmittel ab.
6. Trocknen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch gründlich ab.
7. Fetten Sie die Grillplatten leicht ein und schließen Sie die obere Grillplatte.
8. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter heraus und entleeren Sie diesen.
9. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter gründlich mit warmem Wasser, einem Tuch oder Spülbürste und mildem Reinigungsmittel.
10. Trocknen Sie den Fettauffangbehälter anschließend ab.
11. Setzen Sie den vollständig trockenen Fettauffangbehälter wieder im Gerät ein.
12. Reinigen Sie das Gehäuse, den Bediengriff, die obere Grillplatte außen mit warmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen ein mildes Reinigungsmittel.
13. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen Tuch nach.
14. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
15. Wischen Sie das Anschlusskabel, die Bedienblende nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. 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.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
In den Digital-Anzeigen werden keine Werte angezeigt	Anschlusskabel ist nicht richtig eingesteckt	Anschlusskabel korrekt an die Steckdose anschließen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät über den Ein-/Ausschalter einschalten
	Steuerkarte ausgefallen	Bedienblende und Verkabelung kontrollieren Kundendienst kontaktieren
Fehlercode er01	Thermoelement der oberen Grillplatte defekt	Stromkreis überprüfen und Verkabelung befestigen
	Lockere Thermoelementverdrahtung verursacht einen offenen Stromkreis	
Fehlercode er02	Thermoelement der unteren Grillplatte defekt	Stromkreis überprüfen und Verkabelung befestigen
	Lockere Thermoelementverdrahtung verursacht einen offenen Stromkreis	
Grillplatten werden nicht beheizt	Verkabelung des Heizungsrohrs ist lose	Befestigungsverdrahtung überprüfen
	Heizungsrohr ist beschädigt	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.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.