

**500-1Z-MDI**



**151520**

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: **1.0**

Erstelldatum: 2023-05-11

---

## 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 .....	13
6	Reinigung .....	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	18
6.2	Reinigung .....	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. 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.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

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

### **Brennbare Materialien**

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

### Heiße Oberflächen

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

### Betrieb nur unter Aufsicht

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

### Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt 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:

- Gratinieren, Überbacken, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Behältern.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zubereitung von Speisen ohne geeignete Behälter.



## 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>Lift-Salamander 500-1Z-MDI</b>
Art.-Nr.:	<b>151520</b>
Material:	Edelstahl
Anzahl Heizelemente:	1
Anzahl Heizzonen:	1
Maße Grillrost (B x T) in mm:	435 x 320
Anschlusswert:	2,8 kW   230 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	470 x 510 x 525
Gewicht in kg:	32,8

Technische Änderungen vorbehalten!

## Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Wärmequelle: Strahlungsheizkörper
- Heizelement höhenverstellbar
- Energieregulung: elektronisch
- Warmhaltefunktion
- Fettauffangbehälter
- Manuelle Zeiteinstellung
- Digital-Anzeige
- Steuerung: MDI-Knebel
- Kontrollleuchte(n):
  - Aufheizen
  - Ein/Aus
- Eigenschaften:
  - Eco-Modus: energiesparend und gleichzeitig zum Warmhalten nutzbar
  - Grillrost abnehmbar
  - Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
  - Memory-Funktion
  - Signalton nach Ablauf der Zeit (0:10 - 9:30 Minuten)
- Lieferung inklusive: 1 Rost

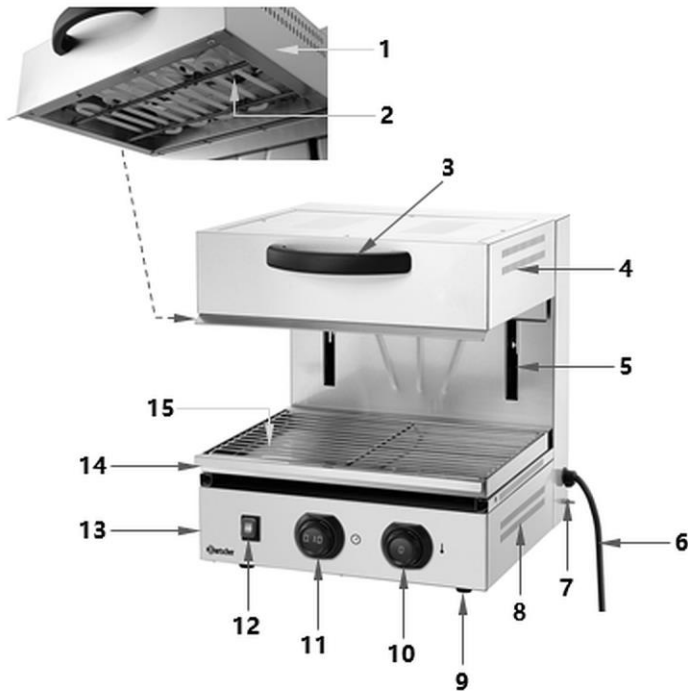
DE

## 4.2 Funktion des Gerätes

Der Salamander mit intelligenter MDI-Steuerung ist zum schnellen Gratinieren, Überbacken und Warmhalten von Speisen durch den effektiven Strahlungsheizkörper im oberen Bereich des Gerätes konzipiert.

Die Wärmeabgabe lässt sich über die Lift-Funktion sowie über die exakte digitale Temperatur- und Zeiteinstellung regulieren. Für optimierte Arbeitsabläufe sorgen die Memory-Funktion und ein akustisches Signal nach Ablauf der Zeit. Mit dem energiesparenden Eco-Modus werden Speisen schonend warmgehalten und Kosten gespart.

### 4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Geräteoberteil, höhenverstellbar | 2. Strahlungsheizkörper  |
| 3. Griff Geräteoberteil             | 4. Belüftungsöffnungen   |
| 5. Hebevorrichtung                  | 6. Anschlusskabel  |
| 7. Erdungsstift                     | 8. Belüftungsöffnungen   |
| 9. Füße (4x)                        | 10. Temperatur-Druck-/Drehregler                                     |
| 11. Zeit-Druck-/Drehregler          | 12. Ein-/Ausschalter mit integrierter<br>Netz-Kontrollleuchte (grün) |
| 13. Gehäuse                         | 14. Fettauffangbehälter  |
| 15. Grillrost                       |  |

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden und Gegenständen einen Mindestabstand seitlich von 10 cm und an der Rückseite von 20 cm 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.

## 5.2 Bedienung

### Warnhinweise



#### **WARNUNG!**

##### **Verbrennungsgefahr!**

**Gerät und Speisenbehälter werden während des Betriebes sehr heiß.**

Benutzen Sie zur Entnahme der Speisen Topflappen oder hitzebeständige Schutzhandschuhe.

**Grillrost und Fettauffangbehälter werden während der Speisenzubereitung sehr heiß.**

Lassen Sie den Grillrost und Fettauffangbehälter vor dem Entleeren und Reinigen abkühlen.

**Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß.**

Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Gerät niemals während des Betriebes an einen anderen Platz versetzen.

#### **ACHTUNG!**

**Eine direkte Zubereitung der Speisen auf dem Grillrost kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.**

Verwenden Sie immer geeignetes hitzebeständiges Geschirr/Behälter.

**Oberfläche des Gerätes kann bei Kontakt mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Würzmischungen angegriffen werden.**

Diese Verunreinigungen nach Möglichkeit sofort abwischen.

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör gründlich ab.
3. Setzen Sie den Fettauffangbehälter ein.
4. Legen Sie das Grillrost in den Fettauffangbehälter.

#### **ACHTUNG!**

**Fett und Speiserückstände können in das Gerät eindringen.**

Setzen Sie während des Betriebes immer den Fettauffangbehälter ein.

### Bedienelemente

Der Salamander wird über folgende 3 Bedienelemente bedient:

- Ein-/Ausschalter
- Zeit-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende)
- Temperatur-Druck-/Drehregler (rechts 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 Heizstufe abgelesen werden können.

Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.



### Einstellungen

Die Heizung des Salamanders funktioniert unabhängig vom Timer des Gerätes, was bedeutet, dass die Heizung im Dauerlauf betrieben werden kann und wird auch nicht nach Ablauf der eingestellten Zeit gestoppt.

Der Salamander verfügt über 3 Betriebsmodi:



Abb. 2

#### 1. Heizen ohne Timer

Die Einstellung der Heizstufen (1 – 10) wird über den Temperatur-Druck-/Drehregler (rechts auf der Bedienblende) vorgenommen:

- Heizstufe „0“ bedeutet, dass die Heizung permanent ausgeschaltet ist,
- Heizstufe „10“ bedeutet, dass die Heizung permanent eingeschaltet ist,
- In den Zwischenstufen taktet die Heizung in verschiedenen Schaltrhythmen ein und aus.



Abb. 3

#### 2. Heizen mit Timer

Die Zeiteinstellung am Gerät erfolgt über den Zeit-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende).

Die Zeiteinstellung ist im Bereich von 0.10 bis 9.30 Minuten möglich.

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

Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt, bis in der Digital-Anzeige des Zeit-Druck-/Drehreglers „0“ erscheint.

Die Leistung kann währenddessen noch beliebig durch Drehen des Temperatur-Druck-/Drehreglers geändert werden.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal, welcher durch Drücken des Zeit-Druck-/Drehreglers bestätigt werden muss.

Der Signalton erlischt und das Gerät springt automatisch in den ECO-Modus.



Abb. 4

### 3. ECO-Modus

Durch Druck auf den Temperatur-Druck-/Drehregler während des Betriebes gelangt der Bediener in den ECO-Modus. In der Digital-Anzeige erscheint „ECO“ und die Leistung des Salamanders wird zum Energiesparen reduziert. Diese Einstellung ist vergleichbar mit „Stufe 2“ und wird für das Warmhalten von Speisen genutzt.

Wenn sich das Gerät im Eco Modus befindet, kann

- durch Druck auf den Temperatur-Druck-/Drehregler wieder in den Modus **Heizen ohne Timer** gewechselt werden,
- durch Druck auf den Zeit-Druck-/ Drehregler automatisch wieder in den Modus **Heizen mit Timer** gewechselt werden.

### Speisen zubereiten

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Schalter leuchtet auf und bleibt während des gesamten Betriebes an.



Abb. 5

3. Heben Sie den Geräteoberteil mit Hilfe des Griffes nach oben.
4. Stellen Sie die vorbereiteten Speisen in geeigneten Behältern (Teller, Schalen, Auflaufformen, etc.) auf den Grillrost unter den Strahlungsheizkörper.
5. Ziehen Sie dann den Geräteoberteil mit dem integrierten Strahlungsheizkörper so weit nach unten, bis der benötigte Abstand zu den Speisenoberflächen erreicht ist.

6. Achten Sie darauf, dass die Speisen den Strahlungsheizkörper nicht berühren.

#### **HINWEIS!**

**Der Abstand kann jederzeit nach Bedarf geändert werden, indem Sie den Geräteoberteil nach oben oder unten bewegen. Der Geräteoberteil bleibt in der gewählten Position fixiert.**

7. Wählen Sie die gewünschte Heizstufe mit dem Temperatur-Druck-/ Drehregler:

- zum Überbacken und Grillen die höchste Heizstufe 10,
- zum Aufwärmen – die niedrigere Heizstufen,
- zum Warmhalten und Energiesparen - den ECO-Modus.

Während des Aufheizens leuchtet die orange Informationskontrollleuchte des Temperatur-Druck-/ Drehreglers. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt diese Kontrollleuchte.

8. Stellen Sie die gewünschte Zeit für die Speisen mit dem Zeit-Druck-/Drehregler im Bereich 0.10 bis 9.30 Minuten ein.

9. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um den Timer zu aktivieren.

Die eingestellte Zeit wird in 1-Sekunden Schritten heruntergezählt, bis in der Anzeige „0.00“ erscheint.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, welches durch Drücken des Zeit-Druck-/Drehreglers quitiert werden muss.

10. Wenn die Speisen fertig sind, schieben Sie das Geräteoberteil mit Hilfe des Griffes hoch, um die fertigen Speisen sicher zu entnehmen.

11. Nehmen Sie die fertigen Speisen in Behältern mit Hilfe von Topflappen oder Servietten vom Grillrost ab und servieren Sie diese.

DE

### Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie die Druck-/Drehregler auf die „0“-Position.
2. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter aus.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!).

### Fettauffangbehälter / Grillrost

Das Gerät ist mit einem Fettauffangbehälter und Grillrost ausgestattet.

1. Beobachten Sie den Fettauffangbehälter während des Betriebes.
2. Entleeren Sie den Fettauffangbehälter bei Bedarf.

#### **VORSICHT!**

**Fettauffangbehälter und Grillrost werden während der Speisenzubereitung sehr heiß!**

Lassen Sie den Fettauffangbehälter und Grillrost abkühlen, bevor Sie diese vom Gerät abnehmen und reinigen.

3. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter und den Grillrost nach Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.
4. Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder im Gerät einsetzen.

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

### 6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter mit Grillrost vom Gerät ab.
3. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Fettauffangbehälter heraus.
4. Entleeren Sie den Fettauffangbehälter.
5. Reinigen Sie den Grillrost und den Fettauffangbehälter mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Benutzen Sie ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine Spülbürste.
6. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser gründlich ab.
7. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes, die Hebevorrichtung mit handelsüblichen fettlösenden Reinigungsmitteln.

#### **HINWEIS!**

**Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reinigungsmittel!**

8. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen Tuch ab.
9. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Teile und Flächen mit einem weichen Tuch ab.
10. Wischen Sie das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

## Mögliche Funktionsstörungen

11. Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen die Belüftungsöffnungen des Gerätes und reinigen Sie diese bei Verunreinigung mit einer trockenen Spülbürste aus Kunststoff.
12. Setzen Sie den Fettaufangbehälter mit Grillrost wieder im Gerät ein.

## 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
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/ Ausschalter leuchtet nicht	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Sicherung defekt	Sicherung austauschen
	Kontrollleuchte defekt	Kundendienst kontaktieren
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf	Heizstufe nicht eingestellt	Heizstufe einstellen
	Temperatur-Druck-/Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Strahlungsheizkörper defekt	Kundendienst kontaktieren
Informationskontrollleuchte (orange) leuchtet nicht, obwohl der Strahlungs-heizkörper in Betrieb ist	Kontakt zum Strahlungsheizkörper unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
	Temperatur-Druck-/Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
Geräteoberteil lässt sich nicht heben und senken	Hebevorrichtung blockiert	Hebevorrichtung von Hindernissen befreien
	Hebevorrichtung defekt	Kundendienst kontaktieren

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>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.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.