

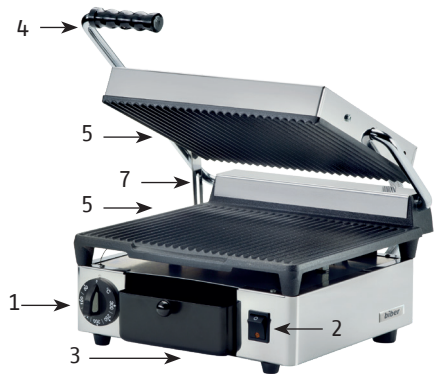
biber

Kontaktgrill und Panini-Toaster Edelstahl



Anleitung
Instructions
Instructions

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachlesen auf.



1. Thermostatknopf
2. Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
3. Herausnehmbare Fettschale
4. Deckelbügel mit Griff
5. Untere Grillfläche
6. Deckel mit oberer Grillfläche
7. Einstellschrauben der Ausgleichsfedern

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik. Dennoch machen wir Sie auf folgende Sicherheitshinweise aufmerksam:

- Der Kontaktgrill ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.
- Schließen Sie das Gerät nur an ein Stromnetz an, dessen Spannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt und den geltenden Normen entspricht. Die Steckdose muss über einen Erdungskontakt verfügen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, müssen Sie sie ausschließlich durch eine Fachkraft ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie dieses Gerät keinesfalls in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Lassen Sie Reparaturen an diesem Gerät ausschließlich von Fachkräften durchführen. Vergewissern Sie sich, dass Stecker und Steckdose leicht zugänglich sind.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und vor jedem Wegstellen immer den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in feuchten oder nassen Bereichen.
- Stellen Sie das Gerät immer mittig auf eine feste, standsichere, ebene, trockene und hitzefeste Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie für ausreichenden Abstand (mindestens 50 cm) benachbarter Gegenstände zum Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe offener Flammen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien.
- Decken Sie das eingeschaltete oder noch warme Gerät nicht mit Tüchern oder Ähnlichem ab.
- Legen Sie ausschließlich Nahrungsmittel, niemals hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Grillbesteck, Alufolie, Textilien) auf die Grillfläche.
- Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht an dem Kabel ziehen und das Gerät herunterreißen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Gießen Sie keine Flüssigkeiten in oder über das Gerät!
- Verwenden Sie das Gerät immer nur mit eingesetzter Fettschale.
- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes entstehen hohe Temperaturen, die bei Berührung zu Verbrennungen führen können! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch über einen längeren Zeitraum sehr heiß.
- Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und solange es noch nicht abgekühlt ist nur an den in der Abbildung mit (1 + 2) markierten Teilen an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Öffnen Sie den Deckel immer sehr vorsichtig, damit das Gerät nicht nach hinten kippen kann.
- Heben Sie das Gerät zum Transport nicht an seinem Griffbügel an. Das Unterteil könnte schlagartig herunterklappen und Verletzungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und entfernen Sie dann die Fettschale, bevor Sie es bewegen, den Anpressdruck verstellen oder es reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät immer für Kinder unzugänglich sowie an einem trockenen und frostfreien Ort auf.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf mögliche Gefahren hin.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Vorbereitung

- Entnehmen Sie das Gerät und seine Zubehörteile vorsichtig der Verpackung und entfernen
- Sie sämtliche Umverpackungen, Transportsicherungen und Klebefolien (Edelstahloberfläche!) von dem Gerät. Entfernen Sie eventuelle Aufkleberrückstände mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.
- Typenschild und Warnhinweise dürfen nicht entfernt werden!
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf. Stellen Sie sicher, dass das Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern aufgehoben wird.
- Prüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden. Falls das Gerät Schäden aufweisen sollte oder der begründete Zweifel bestehen sollte, dass ein nicht sichtbarer Schaden vorliegt, setzen Sie sich bitte vor der Inbetriebnahme mit dem Verkäufer in Verbindung.

Inbetriebnahme

- Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!
- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche.
 - Prüfen Sie, ob die Grillflächen sauber und frei von Fremdkörpern sind.
 - Reinigen Sie die Grillflächen vor Erstgebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch.
 - Schieben Sie die Fettschale (3) in die dafür vorgesehene Öffnung des Kontaktgrills.
 - Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
 - Schließen Sie den Deckel (6), damit das Gerät schneller aufheizt.
 - Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (2) betätigen. Drehen Sie dann den Thermostatknopf (1) im Uhrzeigersinn und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die leuchtende Kontrolllampe (2) zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

- Die eingestellte Temperatur wird nach 10–15 Minuten erreicht (die Kontrolllampe erlischt) und dann konstant gehalten. Sie können nun das Grillgut auf die untere Grillfläche (5) legen und den Deckel (6) am Deckelbügel (4) vorsichtig absenken.
- Drücken Sie den Deckel nicht auf das Grillgut; insbesondere bei mariniertem, feuchtem Grillgut kann hierdurch heißer Dampf entweichen – es besteht Verbrennungsgefahr!
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie den Thermostatknopf (1) entweder im Uhrzeigersinn (höhere Temperatur) oder entgegen dem Uhrzeigersinn (niedrigere Temperatur) drehen. Klappen Sie den Deckel (6) am Deckelbügel (4) vorsichtig komplett auf, bevor Sie das Grillgut wenden oder entnehmen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch am Thermostatknopf (1) und am Ein-/Aus-schalter (2) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Der Anpressdruck ist für die gängigsten Anwendungen voreingestellt, kann aber bei Bedarf verändert werden. Drehen Sie hierzu am kalten Gerät die beiden Schrauben (7) auf der Unterseite des Deckelbügelhalters gleichmäßig mit einem 8-mm-Sechskantschlüssel:
- Der Anpressdruck wird erhöht, wenn Sie die Schrauben lösen.
- Der Anpressdruck wird verringert, wenn Sie die Schrauben festziehen.

Beim erstmaligen Aufheizen eines neuen Gerätes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die jedoch unbedenklich ist und nach der ersten Reinigung nicht mehr auftritt.

Verwendung

- Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!
- Der Kontaktgrill eignet sich für die Zubereitung fester Speisen (z. B. Sandwiches, Burger, Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse), die auf die untere Grillfläche gelegt werden. Sie können das Grillgut sowohl aufwärmen als auch durchgaren, wobei Sie wahlweise nur mit der unteren Grillfläche und geöffnetem Deckel oder mit geschlossenem Deckel und somit mit beiden Grillflächen arbeiten. Beim Grillen mit geschlossenem Deckel werden Garzeit und Energieverbrauch reduziert.
 - Der Kontaktgrill eignet sich nicht zum Flammbieren! Übergießen Sie keinesfalls das Grillgut oder die Grillflächen mit Flüssigkeiten jeglicher Art!
 - Die optimale Garzeit der verschiedenen Speisen ist von etlichen Faktoren abhängig, z. B. Qualität, Frische, Gewicht, Dicke, Konsistenz und Temperatur des Gargutes sowie den individuellen Vorlieben. Je dünner und wärmeempfindlicher das Grillgut, umso geringer sind notwendige Grilltemperatur und Garzeit. So ist z. B. für die Zubereitung einfacher Sandwiches eine Temperatur von 230 °C ausreichend. Kontrollieren Sie während des Grillvorgangs gelegentlich den Garzustand des Grillgutes.
 - Stellen Sie Temperaturen über 260 °C nur im Ausnahmefall und nur während der tatsächlichen Grilldauer ein, um eine übermäßige Belastung der Heizelemente zu vermeiden. Die Grillfläche des Deckels sollte möglichst gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegen. Sie können Abstand und Neigung der oberen Grillfläche zur unteren Grillfläche variieren. Fassen Sie hierzu zunächst den Deckel am isolierten Griff des Deckelbügels (4). Senken Sie den Deckel in der gewünschten Position über dem Grillgut ab und lassen ihn dann vorsichtig los. Drücken Sie den Deckel nicht auf das Grillgut; insbesondere bei mariniertem,

feuchtem Grillgut kann hierdurch heißer Dampf entweichen – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie zum Auflegen, Wenden und Entnehmen des Grillgutes am besten Grillbesteck oder Pfannenheber aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden oder kratzen Sie niemals mit scharfkantigen Gegenständen auf den Grillflächen, da diese Schaden nehmen könnten.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Geben Sie das Gerät keinesfalls in eine Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.
- Halten Sie während der Reinigung der Grillflächen den Deckel fest, damit das Gerät nicht umkippt.

Die Grillflächen sind mit einer lebensmittel-echten Glasur versehen und lassen sich hierdurch leichter reinigen. Um die Grilleigenschaften des Gerätes beizubehalten, sollten alle Oberflächen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Entfernen Sie daher nach jedem Gebrauch Speise- und Fettrückstände von Grillflächen und Gehäuse.

Entleeren Sie die abgekühlte Fettschale nach jedem Gebrauch und reinigen sie anschließend mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder -tuch.

Die Grillflächen reinigen Sie sie am besten, wenn sie noch lauwarm sind. Verwenden Sie dazu ein angefeuchtetes Tuch. Größere

Rückstände können Sie mit einem Holzlöffel von der Grillfläche lösen und zunächst in die Fettschale schieben. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit einer Reinigungsbürste, allerdings sollte dies nur in Ausnahmefällen geschehen, um die Grillflächen zu schonen. Lassen Sie daher am besten keine Speisereste auf dem Grill antrocknen. Wischen Sie abschließend die Grillflächen mit einem sauberen, nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach.

Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung sorgfältig mit einem weichen Tuch ab. Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf.

Wartung

Kontrollieren Sie regelmäßig, bei häufigem Gebrauch mindestens einmal jährlich den Zustand des Gerätes, insbesondere die Anschlussleitung, Scharniere, Schrauben, den Thermostatknopf und den Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe. Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden. Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.



Entsorgung

Das Symbol auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Garantie

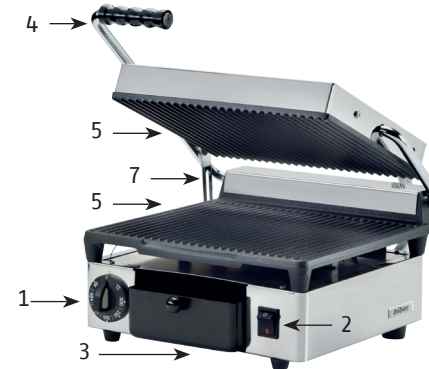
- Die Garantie dient der Absicherung des Käufers gegen alle Fabrikationsfehler. Die Garantiedauer beträgt ein Jahr ab dem nachweislichen Verkaufsdatum.
- Die Garantie gilt für alle Länder der Europäischen Union.
- Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die erforderlich wurden
 - bei Schäden, die durch Stöße oder Herunterfallen entstanden sind;
 - nach Anschluss an ein Stromnetz, dessen Spannung über den auf dem Typenschild genannten Werten liegt oder nicht den geltenden Normen entspricht;
 - durch normalen Verschleiß des Gerätes;
 - aufgrund mangelnder Sorgfalt und daraus resultierenden Beschädigungen.
- Der Händler kann im Rahmen dieser Garantie nicht für materielle Schäden oder Unfälle von Personen zur Verantwortung gezogen werden, die durch einen fehlerhaften Anschluss des Gerätes verursacht wurden, der nicht den geltenden Sicherheitsbestimmungen entspricht, insbesondere bei
 - defekten Steckdosen, fehlendem Erdschluss usw.;
 - Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

Wir erklären auf eigene Verantwortung, dass der Kontaktgrill und Panini-Toaster den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- 73/23/EG, 93/68/EG, 2014/93/EG (Niederspannungsrichtlinie)
- 2014/30/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)
- 2004/10/EG (Elektromagnetische Felder)
- 2002/95/EG (RoHS)
- 2003/96/EG (WEEE)



Please read through these operating instructions carefully. Please observe the safety instructions. Keep the operating instructions for future reference.



1. Thermostat knob
2. On/off switch with indicator light
3. Removable grease tray
4. Lid bracket with handle
5. Lower grilling surface
6. Lid with upper grilling surface
7. Compensating spring adjusters

Safety information

The safety features of this appliance comply with the recognised rules of technology. Nevertheless, we draw your attention to the following safety instructions:

- The contact grill is intended for indoor use only.
- Only connect the appliance to a power supply system whose voltage corresponds to the information on the type plate and complies with the applicable standards. The socket must have an earth contact.
- Do not use multiple sockets or extension cables.
- If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced only by a qualified technician in order to avoid any hazards.

- Never operate this appliance if it has been dropped or has visible damage.
- Have any repairs carried out by qualified personnel only.
- Make sure that the plug and socket are easily accessible.
- Always unplug the appliance after each use, before cleaning it and before putting it away.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cable.
- Do not let the power cable dangle. Ensure that the power cable does not come into contact with the hot appliance.
- Only operate the appliance under supervision.
- Do not use the appliance outdoors or in damp or wet areas.
- Always place the appliance in the middle of a firm, stable, level, dry and heat-resistant work surface.
- Ensure that there is sufficient distance (at least 50 cm) between adjacent objects and the appliance.
- Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Do not operate the appliance near highly flammable materials.
- Do not cover the appliance with cloths or similar when it is on or still warm.
- Only place food, never heat-sensitive items (e.g. barbecue cutlery, aluminium foil, textiles), on the grilling surface.
- Do not place heavy or hard items on the appliance.
- Use the appliance out of the reach of children. Make sure that children cannot pull on the cable and cause the appliance to fall.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids! Do not pour any liquids into or over the appliance!
- Use the appliance only with the grease tray in place.
- When the appliance is on, it generates high temperatures which can cause burns if the

appliance is touched. The appliance remains very hot for a long time, even after being switched off.

- Only touch the parts marked (1 + 2) when the appliance is on or has not yet cooled down. Risk of burns!
- Always open the lid very carefully so that the appliance cannot tip backwards.
- Do not lift the appliance by its handle to carry it. The lower part could suddenly fold down and cause injury.
- Allow the appliance to cool completely and then remove the grease tray before moving, adjusting the pressure or cleaning the appliance.
- Always keep the appliance out of the reach of children, in a dry and frost-free place.
- Also inform other users of potential dangers.
- Use the appliance only for the purpose described in these operating instructions.
- No liability can be accepted for damage if the appliance is misused or operated incorrectly.

Preparation

- Carefully take the appliance and its accessories out of the packaging. Remove all outer packaging, transport protection and adhesive film (stainless steel surface!). Remove any adhesive residue with a standard stainless steel cleaner.
- Do not remove the type plate and warning notices.
- Keep the original packaging. Make sure that the packaging material is kept out of the reach of children.
- Check the appliance for any damage. If the appliance shows any damage or if there are reasonable grounds for thinking there is unseen damage, please contact the vendor before switching the appliance on.

First use

Always observe the safety instructions!

- Always place the appliance on a suitable work surface.
- Check that the grilling surfaces are clean and free from foreign objects.
- Wipe the grilling surfaces with a clean, damp cloth before first use or after an extended period of non-use.
- Slide the grease tray (3) into the slot in the contact grill provided for this purpose.
- Insert the mains plug into a socket with an earth contact.
- Close the lid (6) so the appliance heats up faster.
- Switch the appliance on by pressing the on/off switch (2). Then turn the thermostat knob (1) clockwise to set the desired temperature. The indicator light (2) shows that the unit is on.
- The set temperature is reached after 10–15 minutes (the indicator light goes out) and is then kept constant. You can now place the food on the lower grilling surface (5) and carefully lower the lid (6) by the handle (4).
- Do not press the lid onto the food to be grilled; hot steam can escape, especially from marinated, moist food, so there is a risk of burns!
- Adjust the temperature by turning the thermostat knob (1) either clockwise (higher temperature) or anticlockwise (lower temperature).
- Carefully open the lid (6) fully by the handle (4) before turning or removing the food.
- After each use, switch the appliance off with the thermostat knob (1) and the on/off switch (2), then unplug the power cord.
- The contact pressure is preset for the most common uses, but can be changed if necessary. With the appliance cold, turn the two bolts (7) on the underside of the lid bracket holder evenly using an 8 mm hexagon key:

- Loosen the bolts to increase the contact pressure.
- Tighten the bolts to decrease the contact pressure.

When a new appliance is heated for the first time, a slight smoke and odour may develop, but this is harmless and does not occur after the first cleaning.

Use

Always observe the safety instructions!

- The contact grill is suitable for the preparation of solid food (e.g. sandwiches, burgers, meat, fish, vegetables, cheese), which is placed on the lower grilling surface. You can heat up the food to be grilled and cook it through, so you can choose to cook with the lower grilling surface and open lid only or with the lid closed and thus use both grilling surfaces. The cooking time and energy consumption are reduced when grilling with the lid closed.
- The contact grill is not suitable for flambéing! Never pour liquids of any kind over the grilling food or grilling surfaces!
- The optimal cooking time for different dishes depends on a number of factors, e.g. the quality, freshness, weight, thickness, consistency and temperature of the food being cooked, as well as individual preferences. The thinner and more heat-sensitive the food to be grilled, the lower the required grilling temperature and cooking time. For example, a temperature of 230 °C is sufficient for the preparation of simple sandwiches. Check the cooking status of the food to be grilled occasionally during the grilling process.
- Set temperatures above 260 °C only in exceptional cases and only during the actual grilling time in order to avoid excessive stress on the heating elements.
- The grilling surface of the lid should lie as evenly as possible on the food to be grilled.

You can vary the distance and inclination of the upper to the lower grilling surface. To do this, first take the lid by the insulated handle (4). Lower the lid to the desired position over the food to be grilled and then release it carefully. Do not press the lid onto the food to be grilled; hot steam can escape, especially from marinated, moist food, so there is a risk of burns!

- It is best to use grill cutlery or pan lifters made of wood or heat-resistant plastic for placing, turning and removing the food. Never cut or scratch the grill surfaces with sharp-edged objects, as the surfaces could be damaged.

Cleaning and care

Always observe the safety instructions!

- Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down to room temperature.
- Never clean the appliance under running water. Do not immerse the appliance in water.
- Never put the appliance in a dishwasher. Clean the housing of the device only with a damp cloth. Do not use harsh and abrasive cleaning agents.
- While cleaning the grill surfaces, hold the lid firmly so that the appliance does not tip over.

The grill surfaces have a food-safe coating and are therefore easier to clean. All surfaces should be cleaned regularly and thoroughly to maintain the grilling characteristics of the appliance. Remove food and grease residues from the grill surfaces and housing after each use.

Empty the removed cooled grease tray after each use and then clean it with warm water, a mild detergent and a soft sponge or cloth. It is best to clean the grill surfaces while they are lukewarm. Use a moistened cloth for this purpose. Larger residues can be removed using a wooden spoon and then pushed into

the grease tray Stubborn dirt can be with a cleaning brush, but this should only be done in exceptional cases to protect the grill surfaces. It is therefore best not to let any food residues dry on the grill. Finally, wipe the grill surfaces with a clean cloth moistened only with clear water.

After cleaning, dry all parts of the device carefully using a soft cloth. Store the clean appliance in a dry and frost-free place.

Maintenance

Regularly check the condition of the appliance, especially the connecting cable, hinges, screws, the thermostat knob, and the on/off switch with pilot light. Repairs may only be carried out by qualified personnel. Only original spare parts should be used.



Disposal

The symbol on the appliance or its packaging indicates that this appliance should not be treated as normal household waste. Consumers are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste and to hand them in, for example, at a collection point in their community/urban district. This ensures that the old equipment is recycled properly and negative effects on the environment are avoided.

Warranty

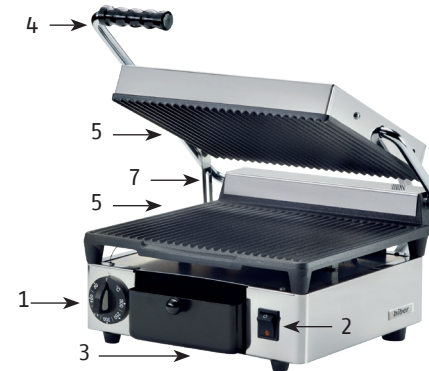
1. The warranty serves to protect the buyer against all manufacturing defects. The warranty period is one year from the proven date of sale.
2. The warranty is valid for all countries of the European Union.
3. The warranty does not cover repairs that have become necessary
 - for damage caused by impact or falling
 - after connection to a power supply system whose voltage is higher than that indicated on the nameplate or does not comply with the applicable standards;
 - through normal wear and tear of the appliance;
 - due to lack of care and resulting damage.
4. The dealer cannot be held liable under this warranty for material damage or accidents to persons caused by incorrect connection of the appliance contrary to the applicable safety regulations, and in particular:
 - defective sockets, missing earth connection, etc;
 - use which is not in accordance with the intended purpose.

We declare on our own responsibility that the contact grill and panini toaster complies with the following EC directives:

- 73/23/EC, 93/68/EC, 2014/93/EC (Low Voltage Directive)
- 2014/30/EC (Electromagnetic compatibility)
- 2004/40/EC (Electromagnetic fields)
- 2002/95/EC (RoHS)
- 2003/96/EC (WEEE)



Veuillez lire attentivement le mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.



1. Bouton thermostatique
2. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
3. Bac à graisse amovible
4. Support de couvercle avec poignée
5. Surface inférieure du grill
6. Couvercle avec surface supérieure du grill
7. Vis de réglage des ressorts de compensation

Consignes de sécurité

La sécurité de cet appareil satisfait aux règles techniques reconnues. Néanmoins, nous attirons votre attention sur les consignes de sécurité suivantes :

- Le grill de contact est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant dont la tension correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique et qui est conforme aux normes en vigueur. La prise secteur doit être pourvue d'un contact de mise à la terre.
- N'utilisez pas de prises multiples ou de rallonges.

- Si le câble de connexion de cet appareil est endommagé, seul un technicien qualifié doit le remplacer afin d'éviter tout risque.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil s'il est tombé ou s'il présente des dommages visibles.
- Faites effectuer les réparations de cet appareil uniquement par du personnel qualifié.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation et la prise secteur sont facilement accessibles.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur après chaque utilisation, avant chaque nettoyage et avant de le ranger.
- Ne tirez jamais sur le câble de raccordement pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble de raccordement pendre.
- Veillez à ce que le câble de raccordement ne touche pas l'appareil chaud.
- N'utilisez l'appareil que sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans des endroits humides ou mouillés.
- Placez toujours l'appareil au centre d'une surface de travail ferme, stable, plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours à une distance suffisante (au moins 50 cm) des objets voisins.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux combustibles très inflammables.
- Ne couvrez pas l'appareil allumé ou encore chaud avec des chiffons ou autres textiles.
- Ne placez que des aliments, jamais d'objets sensibles à la chaleur (par ex., des couverts de barbecue, du papier d'aluminium, des textiles) sur la surface du grill.
- Ne placez pas d'objets lourds ou durs sur l'appareil.

- Utilisez l'appareil hors de la portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer sur le câble et faire basculer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Ne versez aucun liquide dans ou sur l'appareil !
- Utilisez l'appareil uniquement si le bac à graisse est inséré.
- Des températures élevées sont générées lorsque l'appareil est mis en service, ce qui peut occasionner des brûlures en cas de contact avec la peau ! Même après l'avoir éteint, l'appareil reste très chaud pendant une longue période.
- Pendant son fonctionnement et tant que l'appareil n'a pas refroidi, ne touchez que les parties marquées (1 + 2) sur l'illustration. Risque de brûlures !
- Ouvrez toujours le couvercle avec beaucoup de précaution afin que l'appareil ne puisse pas basculer vers l'arrière.
- Pour le transporter, ne soulevez pas l'appareil par sa poignée. La partie inférieure pourrait se rabattre soudainement et causer des blessures.
- Laissez l'appareil refroidir complètement, puis retirez le bac à graisse avant de le déplacer, de changer la pression de contact ou de le nettoyer.
- Entrez toujours l'appareil hors de la portée des enfants, dans un endroit sec et à l'abri du gel.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers possibles.
- Utilisez l'appareil exclusivement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi.
- Si l'appareil est utilisé de manière non conforme ou incorrecte, aucune responsabilité n'est assumée pour les éventuels dommages.

Préparation

- Retirez avec précaution l'appareil et ses accessoires de l'emballage et ôtez de l'appareil tous les suremballages, les protections utilisées pour le transport et les films adhésifs (surface en acier inoxydable !). Enlevez tout résidu d'autocollant avec un nettoyant pour acier inoxydable usuel.
- La plaque signalétique et les avertissements ne doivent pas être retirés !
- Conservez l'emballage d'origine. Veillez à ce que le matériel d'emballage soit conservé hors de la portée des enfants.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil présente un quelconque dommage ou s'il existe un doute raisonnable quant à la présence d'un dommage non visible, veuillez contacter le vendeur avant de mettre l'appareil en service.

Mise en service

Respectez toujours les consignes de sécurité !

- Placez l'appareil sur une surface de travail appropriée.
- Vérifiez que les surfaces du gril sont propres et exemptes de corps étrangers.
- Nettoyez les surfaces du gril avec un chiffon propre et humide avant la première utilisation ou après une longue période de non-utilisation.
- Insérez le bac à graisse (3) dans l'ouverture du gril de contact prévue à cet effet. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur avec contact de mise à la terre. Fermez le couvercle (6) pour que l'appareil chauffe plus rapidement.
- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (2). Ensuite, tournez le bouton thermostatique (1) dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la température souhaitée. Le voyant lumineux (2) indique que l'appareil est al-

- lumé. La température réglée est atteinte après 10 à 15 minutes (le voyant lumineux s'éteint), puis reste constante. Vous pouvez maintenant poser les aliments sur la surface inférieure du gril (5) et abaisser avec précaution le couvercle (6) sur le support du couvercle (4). N'appuyez pas le couvercle sur les aliments à griller ; de la vapeur chaude peut s'échapper surtout avec des aliments marinés et humides
- – risque de brûlures ! Réglez la température en tournant le bouton thermostatique (1) soit dans le sens des aiguilles d'une montre (température plus élevée), soit dans le sens inverse (température plus basse). Ouvrez entièrement le couvercle (6) par le support de couvercle (4) avec précaution avant de retourner ou de retirer les aliments. Après chaque utilisation, éteignez l'appareil à l'aide du bouton thermostatique (1) et de l'interrupteur marche/arrêt (2), puis débranchez la fiche d'alimentation. La pression de contact est pré-réglée pour les utilisations les plus courantes, mais peut être modifiée si nécessaire. Pour ce faire, tournez les deux vis (7) situées sur la face inférieure de la fixation du support du couvercle de manière uniforme à l'aide d'une clé à six pans de 8 mm lorsque l'appareil est froid : La pression de contact augmente lorsque vous desserrez les vis. La pression de contact diminue lorsque vous serrez les vis.

Lorsqu'un nouvel appareil chauffe pour la première fois, une petite fumée et une légère odeur peuvent se dégager, qui sont toutefois inoffensives et ne se reproduisent plus après le premier nettoyage.

Utilisation

- Respectez toujours les consignes de sécurité ! Le gril de contact convient à la préparation d'aliments solides (par ex., sandwiches, hamburgers, viande, poisson, légumes, fromage) qui sont placés sur la surface inférieure du gril. Vous pouvez à la fois réchauffer les aliments et les faire cuire à cœur, en utilisant au choix la surface de cuisson inférieure avec le couvercle ouvert ou, en laissant le couvercle fermé, les deux surfaces de cuisson. En faisant griller avec le couvercle fermé, le temps de cuisson et la consommation d'énergie sont réduits. Le gril de contact n'est pas adapté pour faire flamber les aliments ! Ne versez jamais de liquides d'aucune sorte sur les aliments ou les surfaces du gril ! Le temps de cuisson optimal des différents plats dépend d'un certain nombre de facteurs, par ex. la qualité, la fraîcheur, le poids, l'épaisseur, la consistance et la température des aliments à cuire, ainsi que les préférences individuelles. Plus les aliments à griller sont fins et sensibles à la chaleur, plus la température de cuisson et le temps de cuisson nécessaires sont réduits. Par exemple, une température de 230 °C est suffisante pour la préparation de simples sandwiches. Vérifiez de temps en temps la cuisson des aliments pendant la grillade. N'utilisez des températures supérieures à 260 °C que dans des cas exceptionnels et uniquement pendant la période de cuisson proprement dite, afin d'éviter une sollicitation excessive des éléments chauffants. La surface de gril du couvercle doit reposer de manière aussi uniforme que possible sur les aliments à griller. Vous pouvez varier la distance et l'inclinaison de la surface supérieure du gril par rapport à la surface inférieure du gril. Pour ce faire, il faut d'abord saisir le couvercle par la poignée isolée du support

du couvercle (4). Abaissez le couvercle dans la position souhaitée au-dessus des aliments à griller, puis relâchez-le avec précaution. N'appuyez pas le couvercle sur les aliments à griller ; de la vapeur chaude peut s'échapper surtout avec des aliments marinés et humides

- – risque de brûlures !

Il est préférable d'utiliser des couverts de barbecue ou des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour poser, retourner et retirer les aliments. Ne coupez ou ne rayez jamais les surfaces du grill avec des objets tranchants, cela pourrait les endommager.

Nettoyage et préservation

- Respectez toujours les consignes de sécurité. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante. N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ne lavez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil simplement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs. Pendant le nettoyage des surfaces de cuisson, tenez fermement le couvercle pour que l'appareil ne se renverse pas.

Les surfaces de cuisson sont pourvues d'un vernis de qualité alimentaire et sont donc plus faciles à nettoyer. Pour préserver les caractéristiques de cuisson de l'appareil, toutes les surfaces doivent être nettoyées régulièrement et soigneusement. Pour ce faire, enlevez les résidus d'aliments et de graisse des surfaces de cuisson et du boîtier après chaque utilisation.

Videz le bac à graisse que vous avez laissé refroidir après chaque utilisation, puis nettoyez-le avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.

Il est plus facile de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore tièdes. Utilisez à cet effet un chiffon humidifié. À l'aide d'une cuillère en bois, vous pouvez décoller les plus gros résidus de la surface de cuisson et les pousser d'abord dans le bac à graisse. Les résidus tenaces peuvent être enlevés avec une brosse de nettoyage, mais faites-le qu'exceptionnellement pour protéger les surfaces de cuisson. Il est donc préférable de ne laisser aucun résidu d'aliment sécher sur le grill. Pour finir, essuyez les surfaces de cuisson avec un chiffon propre et humidifié avec un peu d'eau claire.

Après le nettoyage, séchez soigneusement tous les éléments de l'appareil avec un chiffon doux. Entreposez l'appareil nettoyé

à un endroit sec et à l'abri du gel.

Entretien

Vérifiez l'état de l'appareil, en particulier le câble de raccordement, les charnières, les vis, le bouton du thermostat et l'interrupteur marche/arrêt pourvu d'une lampe témoin, à intervalles réguliers, en cas d'utilisation fréquente au moins une fois par an. Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels. Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.



Élimination

Le symbole figurant sur l'appareil ou son emballage indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Tout consommateur est légalement tenu d'éliminer les vieux appareils séparément des ordures ménagères et de les déposer, par exemple, dans un point de collecte de sa commune/quartier. Cela permet de s'assurer que les vieux équipements sont correctement recyclés et d'éviter tout impact négatif sur l'environnement.

1. Garantie

La garantie sert à couvrir l'acheteur contre tout défaut de fabrication. La garantie s'applique pendant un an à compter de la date de vente dûment prouvée.

La garantie s'applique dans tous les pays de l'Union Européenne.

La garantie ne couvre pas les réparations qui sont devenues nécessaires

- en raison de dommages causés par un choc ou une chute,
- après raccordement à un réseau électrique dont la tension est supérieure aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique ou n'est pas conforme aux normes en vigueur,
- en raison d'une usure normale de l'appareil,
- en raison d'un défaut d'entretien et des dommages qui en résultent.

Le revendeur ne peut être tenu responsable au titre de la présente garantie des dommages matériels ou corporels causés par un mauvais raccordement de l'appareil, qui n'est pas effectué conformément aux règles de sécurité applicables, notamment, en cas

- de prises électriques défectueuses, d'absence de mise à la terre, etc.,
- d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

Nous déclarons sous notre propre responsabilité que le grill de contact et grille-pain pour panini est conforme aux directives CE

- suivantes :
73/23/CE, 93/68/CE, 2014/93/CE (directive basse tension)
- 2014/30/CE (compatibilité électromagnétique)
- 2004/40/CE (champs électromagnétiques)
- 2002/95/CE (directive RoHS)
- 2003/96/CE (DEEE)



