

**biber**

# Kontaktgrill und Panini-Toaster groß, Edelstahl



Anleitung  
Instructions

Vielen Dank für den Kauf dieses Kontaktgrill und Panini-Toaster groß, Edelstahl. Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden. Beachten Sie die Anforderungen für eine sichere Verwendung. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.



Leistung: 2,76 Kw  
Gewicht: 19,5 kg  
Abmessung: B 46 × L 38 × H 17 cm

- 1 Thermostatkнопf
- 2 Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe
- 3 Herausnehmbare Fettschale
- 4 Deckelbügel mit Griff
- 5 Untere Grillfläche
- 6 Deckel mit oberer Grillfläche
- 7 Einstellschrauben der Ausgleichsfedern

### Vorbereitung





Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung des Produkts auf. Entfernen Sie alle Kunststoffe, Pappe und andere Schutzelemente. Zubehör muss entfernt werden. Die Kunststoffklebefolie, die die Edelstahlteile abdeckt, muss entfernt werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Entfernen Sie alle Klebstoffreste mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.

Das Typenschild und die Warnhinweise dürfen nicht entfernt werden! Die Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Wenn das Gerät Anzeichen von Schäden aufweist, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

### Wichtige 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, leichtentzündlichen 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 der 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 (b) 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, 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!

### Inbetriebnahme

Kontaktgrill für den gewerblichen Gebrauch. Dieser professionellen 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 können.

Jede andere Verwendung als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen. Der Kontaktgrill eignet sich nicht zum Flammbieren! Übergießen Sie keinesfalls das Grillgut oder die Grillflächen mit Flüssigkeiten jeglicher Art!

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (2) betäti-

gen. Drehen Sie dann den Thermostatknopf (1) im Uhrzeigersinn und stellen die gewünschte Temperatur ein. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie den Thermostatknopf (1) entweder im Uhrzeigersinn (höhere Temperatur) oder entgegen dem Uhrzeigersinn (niedrigere Temperatur) drehen. Die leuchtende Kontrolllampe (2) zeigt die Betriebsdauer des Heizelements an. Die Temperatur wird dann konstant auf dem eingestellten Wert gehalten.

Bei den 3,5-kW-Modellen – ausgestattet mit zwei Schaltern – wird der rechte Teil der Maschine vom rechten Schalter und der linke Teil vom linken Schalter gesteuert.

Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch am Thermostatknopf (1) und am Ein-/Aus-Schalter (2) aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

### Verwendungshinweise

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung (Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise).

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 können. Beim Grillen mit geschlossenem Deckel werden Garzeit und Energieverbrauch reduziert.

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 Grillguts.

Stellen Sie Temperaturen über 260 °C nur im Ausnahmefall und nur während der tatsächlichen Grilledauer ein, um eine übermäßige Belastung der Heizelemente zu vermeiden.

Die Grillfläche des Deckels sollte möglichst gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegen. Sie kön-

nen 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 Schade nehmen könnten.

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.

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.

### Reinigung und Pflege

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise! Das Gerät ist nicht wasserstrahlfest und darf daher auf diese Art nicht gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in 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 lebensmittelechten 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 Fett-/Krümel-Auffangschale nach jedem Gebrauch und reinigen sie anschließend mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder -tuch.

Die Grillflächen reinigen 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 Fett-/Krümel-Auffangschale schieben.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit der inkludierten 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

In dem Fall, dass die Bewegung des Griffs zu schwergängig oder laut wird, geben Sie ein paar Tropfen Öl in die beiden hinteren Löchern, entsprechend dem Wort OIL.

Wenden Sie sich im Fehlerfall immer an dem Hersteller. Kontrollieren Sie regelmäßig, bei häufigem Gebrauch mindestens einmal jährlich den Zustand des Geräts, insbesondere den Netzkabel und -stecker, Scharniere, Schrauben, den Thermostatknopf und den Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe.

Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden. Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## Entsorgung

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. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. 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. Während dieses Zeitraums ist die Garantie allumfassend und beinhaltet sowohl Teile als auch Lohnkosten. Die eventuell zu ersetzende Teile gehören ausschließlich des Händlers.
- Die Garantie gilt für alle Länder der Europäischen Union.
- Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die erforderlich wurden
  - a. bei Schäden, die durch Stöße oder Herunterfallen entstanden sind;
  - b. nach Anschluss an ein Stromnetz dessen Spannung über den auf dem Typenschild genannten Werten liegt oder nicht den geltenden Normen entspricht;
  - c. durch normalen Verschleiß des Gerätes;
  - d. 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
  - a. defekten Steckdosen, fehlendem Erdanschluss etc.
  - b. Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

## Konformitätserklärung

Biber, erklärt auf eigene Verantwortung, dass der Gerät Kontaktgrill und Panini-Toaster den folgenden EG-Richtlinien entsprechen: 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT)

Sie entsprechen auch den folgenden Normen: 2011/65/CE (RoHS). Es wird auch erklärt, dass diese Produkte keine Teile von Asbest und / oder Quecksilber enthalten.



Thank you for purchasing this Large Contact Grill and Panini Toaster in Stainless Steel. Please read the instructions in this manual carefully before using the appliance. Follow the requirements for safe use. Keep the manual for future reference.



Power: 2.76 kW  
 Weight: 19.5 kg  
 Dimensions: W 46 × D 38 × H 17 cm

- 1 Thermostat
- 2 On/Off switch with indicator light
- 3 Removable grease tray
- 4 Lid lever with handle
- 5 Lower grill plate
- 6 Upper grill plate
- 7 Screws for adjusting the springs

### Preliminary operations

Carefully remove the product from the packaging and keep the original packaging in case you need to return the product. Remove all plastic, cardboard and any other protective elements; accessories must be removed.

The adhesive plastic film covering the stainless steel parts must be removed before putting the appliance into operation. Remove any adhesive residue with a commercially available stainless steel cleaner.

The nameplate and warnings must not be removed. Keep the packaging out of the reach of children. If the appliance shows signs of damage, contact the retailer before putting into operation.

### Important safety instructions

The safety instructions for 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.
- Connect the appliance only to a power source whose voltage corresponds to the information on the nameplate and complies with the applicable standards. The power outlet must have an earth contact.
- Do not use multiple adapters or extension cords.
- If the power cord is damaged it must be replaced by competent personnel only to avoid any danger. Never use this appliance if it has been dropped or shows visible signs of damage.
- Have repairs to this appliance carried out by competent personnel only.
- Ensure that the plug and power outlet are easily accessible.
- Always unplug after each use, before cleaning and before storing.
- Never remove the plug from the socket by pulling on the power cord.
- Do not let the power cord hang down.

-  Make sure that the power cord does not touch the hot appliance.
- The appliance must always be used under supervision.
- Do not use the appliance outdoors, nor in humid or wet environments.
- Always place the appliance in the middle of a secure, stable, level, dry and heat-proof surface.
-  Ensure the appliance is at an adequate distance (at least 50 cm) from adjacent objects.
-  Do not place the appliance on hot surfaces or near flames.
- Do not use the appliance near combustible, highly flammable materials.
- Only place food on the grill plate, never heat-sensitive objects (e.g. grilling utensils, aluminium foil, textiles).
- Never place heavy or hard objects on the appliance.
- Operate the appliance out of the reach of children. Ensure that children cannot pull on the power cord, as the appliance could drop.
- Do not immerse or bathe the appliance in water or other liquid. Do not pour liquids into or over the appliance.
- Always use the appliance with the grease tray in position.
-  The appliance gets very hot when in use and could cause burns. The appliance remains very hot for a long time after being switched off.
-  Never touch the appliance when in use. Until it has cooled down, only the parts marked (b) in the illustration may be touched. Risk of burns!
- Always open the lid very carefully so that it cannot tip backwards.
- Do not use the lever as a carrying handle. The bottom may suddenly drop open and cause injury.
-  Allow the appliance to cool full and the remove the grease tray before moving, adjusting the contact pressure or cleaning the appliance.



- Always keep the appliance out of the reach of children in a dry and frost-free place.
- Warn other users of possible dangers.
- Use the appliance only for the purpose described in this instruction manual.
- No liability can be accepted for any damage caused by unintended or incorrect use of the appliance.

### Appliance connection, use and operation

Contact Grill for commercial use only. This professional contact grill is intended for cooking solid food (e.g. sandwiches, hamburgers, meat, fish, vegetables, cheese) on the lower griddle surface. You can also heat up or cook food either using just the lower plate with the lid open, or using both plates with the lid closed.

Any other use is to be considered improper and therefore dangerous. The Contact Grill is not suitable for flambé. Never spill liquid of any kind onto the food to be grilled or onto the griddle surfaces.

Insert the power plug into the power outlet. Switch the appliance on by pressing the On/Off switch (2). Then turn the thermostat knob clockwise to set the temperature. Increase the temperature of the heating surfaces by turning the knob (1) clockwise. Reduce the temperature by turning the knob (1) counterclockwise.

When illuminated, the orange light (2) indicates that the heating element is on. The temperature is kept steady at the set value once the steady state condition is reached. On the 3.5 kW models (provided with 2 switches), the right-hand part of the grill is controlled by the right-hand switch and the left-hand part by the left-hand switch. Always switch off the appliance at the thermostatic knob (1) and the On/Off switch (2) and unplug the appliance after use.

### Recommendations for use

Always follow the requirements for safe use (see Important safety instructions).

You can heat up or cook food either using just the lower plate with the lid open, or using both plates with the lid closed. When grilling with closed plates, cooking time and energy consumption are reduced.

The optimal cooking time depends on a range of factors such as quality, freshness, weight, thickness, consistency and the temperature of the food, as well as individual preferences. The thinner and more sensitive to heat the food is, the lower the grill temperature and the cooking time required. For example, for the preparation of simple sandwiches, a temperature of 230 °C is sufficient. Occasionally check the state of cooking of the food on the grill.

Set temperatures above 260 °C only in exceptional cases and only during the actual cooking time to avoid excessive stress on the heating elements.

The surface of the upper plate must rest on the food as evenly as possible. It is possible to adjust the distance and angle of the upper plate to that of the lower plate. To do so, first grasp the lid lever (4) of the upper plate by the handle. Lower the upper plate to the desired position on the food to be grilled, then release it carefully. Do not press the upper plate onto the food to be grilled, especially in the case of marinated foods. This would allow steam to come out and pose a risk of burns.

It is best to use wooden tools or heat-resistant plastic tools to place, turn and remove food. Do not cut or scrape objects with sharp edges on the surfaces of the grill since they could be damaged.

As soon as the set temperature is reached (after 10–15 minutes), the light goes out and the temperature will be then kept steady. You can now place the food to be grilled on the lower plate of the grill (5) and gently lower the upper plate (6) using the lid lever (4).

Adjust the temperature by turning the thermostat knob (1) clockwise (higher temperature) or counterclockwise (lower temperature). Carefully open the upper plate (6) using the lid lever (4) completely before turning or removing food.

Turn off the appliance after each use using the thermostatic knob (1) and the On/Off switch (2) and remove the plug from the power outlet. The contact pressure is preset for the most common applications, but can be changed if necessary. To do this, turn the two screws (7) on the bottom of the lid lever holder evenly using an 8 mm Allen key when the appliance is cold: the contact pressure increases when the screws are loosened.

The contact pressure is reduced when the screws are tightened.

### Cleaning

Always follow the safety instructions.

The appliance is unable to withstand jets of water and therefore must not be cleaned in this way. Never clean the appliance under running water. Do not immerse the appliance in water. Never put the appliance in the dishwasher. Clean the housing of the appliance with a damp cloth only. Do not use aggressive cleaners and abrasives. Hold the lid firmly when cleaning the plate surfaces so that the appliance does not tip over.

The surfaces of the grill have a special ceramic coating and are therefore easier to clean. In order to maintain the grilling properties of the contact grill, all surfaces must be cleaned regularly and carefully. Remove food and fat residues from the plates and housing after each use and then clean them with warm water, a gentle detergent and a sponge or soft cloth. You can best clean the plates when they are still slightly warm. Use a damp cloth for this. Larger residues can be loosened with a wooden spoon and pushed into the grease tray first. Stubborn dirt can be removed with the supplied cleaning brush, but this should be done only in exceptional cases to protect the plates. Therefore, it

is best not to let food residues dry on the grill. Finally, wipe down the grill surfaces with a clean cloth moistened with clean water.

After cleaning, carefully dry all parts of the appliance with a soft cloth. Keep the cleaned appliance in a dry and frost-free place.

### Maintenance

If lifting the handle becomes difficult to move or noisy, you can add a few drops of oil into the two holes at the rear marked with the word OIL. In case of malfunction, always contact the manufacturer. If the appliance is used frequently, check the conditions of the appliance, the power cord, the hinges, the screws, the thermostat and the On/Off switch with indicator light regularly, at least once a year. Repairs may be performed by specialists only. Use original spare parts only.

### Disposal

This appliance should not be treated as ordinary household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of old devices separately from household waste and, for example, to drop them off at a collection point in their community/district free of charge. This ensures that old devices are properly recycled in order to avoid negative effects on the environment.



## Warranty

- The purpose of the warranty is to insure the buyer against manufacturing defects. The warranty period is one year from the documented purchase date. During this period, the warranty covers all spare parts and labour. Any replaced parts become the exclusive property of the retailer.
- The warranty is valid in all countries of the European Union.
- The warranty does not cover the following:
  - a. breakage caused by knocks and falls
  - b. connections to higher electric voltages than indicated on the name plate or in accordance with applicable standards
  - c. normal wear of the appliance
  - d. parts damaged by neglect and / or tampering
- Under this warranty, the manufacturer cannot be held liable responsible for material damage or accidents to people resulting from an installation that does not comply with the safety standards in force or for:
  - a. faulty power socket, absence of an earthed connection, etc.
  - b. unsuitability of the product for the use for which the buyer intends to use it.

## Declaration of conformity

Biber declares under its own responsibility that the Contact Grill and Panini Toaster complies with the following EU Directives: 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMC), 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT). It also complies with the following standards: 2011/65/CE (RoHS). It is also declared that these products do not contain traces of asbestos and/or mercury.



Biber

Umweltprodukte Versand GmbH

6850 Dornbirn<sup>1</sup> Austria

[www.biber.com](http://www.biber.com)