

biber

Gastro-Glaskeramikgrill 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. Thermostat
2. Schwarzer Schalter mit orangefarbener Kontrollleuchte (leuchtet während des Aufwärmvorgangs)
3. Fett-/Krümel-Auffangschale
4. Einstellhebel für die obere Heizplatte
5. Untere Heizplatte
6. Obere Heizplatte
7. Einstellung des Bewegungsbereichs der oberen Platte

Einleitende Empfehlungen

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Bewahren Sie die Originalverpackung auf und verwenden Sie diese, falls Sie das Produkt an den Händler zurückgeben. Entfernen Sie den Kunststoff, den Karton, den Verpackungsschutz, den Schaber und das sonstige Zubehör. Bringen Sie die hintere Feder in ihre korrekte freie Position. Entfernen Sie die Plastikklebefolie, die die Edelstahlteile schützt, bevor Sie das Gerät einschalten. Sollte das Gerät Beschädigungen aufweisen, wenden Sie sich vor der Verwendung an den Händler. Halten Sie Kinder von dem Verpackungsmaterial fern, da es für sie sehr gefährlich sein kann, damit zu spielen.

Sicherheitsstandards

Prüfen Sie, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Außerdem muss das Netz geerdet sein und sein Schaltkreis muss den einschlägigen Sicherheitsstandards entsprechen. Falls die Steckdose und der Netzstecker des Geräts nicht übereinstimmen, lassen Sie die Steckdose nur von einer befugten Person ausbauen und austauschen, die auch prüfen sollte, ob Typ und Querschnitt des Kabels der Leistungsaufnahme des Geräts entsprechen. Einzeladapter und Mehrfachadapter und/oder Verlängerungskabel werden nicht empfohlen. Falls notwendig, verwenden Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und überschreiten Sie weder die auf dem Einzeladapter und den Verlängerungen angegebene Nennleistung noch die auf dem Mehrfachadapter angegebene Überlastgrenze.

Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorationselementen etc. aufstellen, sollten diese aus feuerbeständigem Material gemäß den Brandschutznormen hergestellt sein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen Mindestabstand von 5 cm

zu umliegenden Elementen aufweist. Ist das Netzkabel beschädigt, sollte es entfernt und durch ein Originalkabel ersetzt werden. Stellen Sie den Grill an einem geeigneten Ort auf: Der Netzstecker sollte immer zugänglich sein.

Verwendung Ihres Grills

Dieser Grill besteht aus einer fixierten und einer beweglichen Heizplatte, auf denen Lebensmittel gegart werden. Die Lebensmittel werden auf die fixierte Heizplatte gelegt und können auch mit der beweglichen in Kontakt kommen, um die Garleistung zu erhöhen oder zu senken. Der Grill erwärmt oder gart alle Arten von Lebensmitteln: Toasts, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse. Glaskeramikgrills sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und gut zu reinigen. Das Gerät verfügt über einen automatischen Betrieb und die richtige Temperatur wird über einen Thermostat (1) eingestellt. Die Temperatur bleibt konstant, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

- Entfernen Sie die Zangen an den Griffen.
- Schließen Sie den Netzstecker an die Steckdose an.
- Sie können die Temperatur der Heizplatten erhöhen, indem Sie den Thermostat im Uhrzeigersinn drehen, oder verringern, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Das Aufleuchten des Lichts im Schalter zeigt an, dass der Heizprozess funktioniert.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen dem Netzkabel und dem Gerät.
- Jede andere Verwendung des Geräts ist unsachgemäß und gefährlich.
- Lassen Sie das laufende Gerät nicht unbeaufsichtigt.

- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern.
- Verwenden Sie es nicht im Freien und setzen Sie es niemals Feuchtigkeit aus.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und bespritzen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie die Reinigung des Geräts mit Flüssigkeiten, da es nicht wasserdicht ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab: Ansonsten besteht eine hohe Brandgefahr!
- Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Empfehlungen zur Verwendung

- Die besten Ergebnisse erhalten Sie nach häufiger Verwendung der Heizplatten.
- Der von der oberen Platte ausgeübte Schließdruck kann mit einem 8-mm-Schlüssel mit Hilfe der 2 Schrauben auf der Rückseite unter dem Hebel eingestellt werden.
- Die für die richtige Grill-Temperatur benötigte Zeit hängt von mehreren Faktoren ab: Qualität, Frische, Dicke, Form, Temperatur der Speisen etc.
- Die richtige Grill-Temperatur kann nach mehreren Versuchen erreicht werden, auch unter Berücksichtigung der folgenden Punkte:
 - a) der Grill erreicht in etwa 3,5 Minuten eine Temperatur von 300 °C.
 - b) nur bei Bedarf und nicht länger als nötig eine Temperatur von über 260 °C einstellen.
 - c) die in diesem Gerät gegarten Speisen können sehr heiß sein – seien Sie vorsichtig.

Hinweis: Lager- und Betriebstemperatur für den Grill: 0 °C + 35 °C.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät ist nicht strahlwasserbeständig. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Bespritzen Sie es nicht mit Wasser.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Entfernen und reinigen Sie die Fett-/Krümel-Auffangschale regelmäßig.
- Reinigen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch oder speziellen Edelstahl-reinigern.
- Reinigen Sie die Heizplatten täglich mit einem feuchten Tuch, solange sie noch lauwarm sind. Auf der glatten Oberfläche können Sie einen Schaber verwenden.
- Verwenden Sie keine Bürsten, andere Utensilien oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen und beschädigen können. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Backofenreiniger. Sollten Aluminiumfolie, Kunststoff, Synthetikmaterial oder Zucker versehentlich auf der Heizplatte schmelzen, entfernen Sie dies sofort.
- Um gute Ergebnisse zu gewährleisten, sollten die Heizplatten regelmäßig gereinigt werden.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels, der beweglichen Teile, der Drehknöpfe und der Befestigungsschrauben.
- Keine der Teile dürfen durch den Benutzer repariert werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile und -zubehör.
- Das von Ihnen gekaufte Produkt ist so konzipiert und hergestellt worden, dass es über einen längeren Zeitraum problemlos verwendet werden kann. Um den korrekten und sicheren Betrieb des Produkts aufrechtzuerhalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, wenn ein oder mehrere Teile des Produkts nicht richtig funktionieren.

Garantie

1. Für dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungsfehler für einen Zeitraum von einem Jahr ab Kaufdatum gewährt.
2. Diese Garantie deckt keine Reparaturen ab, die durchgeführt werden bei:
 - a) Beschädigung durch Herunterfallen des Produkts auf den Boden;
 - b) Anschluss an eine höhere Stromstärke oder Spannung als angegeben;
 - c) normaler Abnutzung des Produkts;
 - d) Beschädigung von Teilen durch Fahrlässigkeit und/oder missbräuchliche Verwendung des Produkts.
3. Innerhalb der Garantiezeit ist der Händler nicht für Sachschäden oder Unfälle verantwortlich, die auf eine nicht den Sicherheitsstandards des Landes, in dem das Produkt verwendet wird, entsprechenden Installation zurückzuführen sind und insbesondere nicht für:
 - a) beschädigte Netzstecker, fehlende Schutzleiterverbindung etc.
 - b) missbräuchliche Verwendung des Geräts durch den Käufer.

Der Gastro-Glaskeramikgrill und Panini-Toaster Edelstahl entspricht den folgenden Richtlinien: 73/23/CEE, 93/68/CE, 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMV), 2004/40/CE (EMF) 1935/2004 (Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln), DM 21/03/1973 (Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln)

Das Produkt entspricht außerdem den folgenden europäischen Richtlinien: 2011/65/CE (RoHS), 2002/96/CE, WEEE-Reg.-Nr.: DE 67525937



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



1. Thermostat
2. Black switch with orange lamp (on while heating)
3. Crumb collector
4. Upper heating plate control lever
5. Lower heating plate
6. Top heating plate
7. Adjustment of upper heating plate movement range

Preliminary recommendations

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer. Remove plastic, cardboard all protections, grippers and other accessories. Put the rear spring in its correct free position. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless-steel parts before switching the appliance on. In case the unit looks damaged contact the retailer before use. Children should be kept away from packaging material, as it may be very dangerous for them to play with.

Safety standards

Check that the supply voltage of the electrical grid corresponds to the one indicated on the rating plate under the appliance, which must be earthed and whose circuit must be in compliance with the relevant safety standards. In case the power socket and the plug of the appliance do not correspond, let the socket be removed and changed by an authorized person only, who should also check that the type and cross section of the cable correspond to the absorbed power of the appliance. Single and multiple adapters and/or extensions are not recommended. In case their use becomes necessary, use simple or multiple adapters only, in accordance with the relevant safety standards, without exceeding neither the power handling capacity marked on the simple adapter and on the extensions, nor the overload limit marked on the multiple adapter.

In case you place the appliance near walls and partition walls, kitchen furniture, decorative elements, etc., these should be made of fire resisting material in compliance with the fire prevention standards. Take care to keep a minimum distance of 5 cm from the surrounding elements. In case of damage, the power cord should be removed and replaced by an original one. Arrange an appropriate space to place the grill: the plug should always be accessible.

Using your grill

This grill consists of a fixed and a movable heating plate on which food is cooked, on which food is cooked. Food is put on the fixed heating surface and it may contact also the movable one in order to increase or decrease the heating point. The grill warms or cooks every kind of food: toasts, sandwiches, meat, fish, vegetables, cheese. Glass ceramic grills are designed for food contact and are easy to clean. This appliance works automatically and the right temperature is selected by a thermostat (1). The temperature remains constant when the desired temperature is achieved.

- Remove the grippers by the handles.
- Connect the power plug with the socket.
- You may increase the temperature of the heating plates by rotating the thermostat clockwise, or decrease it by rotating it counterclockwise. The switching on of the light in the switch indicates that the heating resistance is working.
- Always disconnect plug after use.
- Do not pull on the power cord or the appliance itself to disconnect the plug from the power socket.
- Avoid any contact between the power cord and the appliance.
- Any other use of the appliance is improper and dangerous. Do not leave the working appliance unattended.
- Keep children and unauthorized people away from the appliance.
- Do not use it outdoors and do not expose to moisture.
- Do not immerse it in or squirt it with water or any other liquid.
- Avoid cleaning the appliance with liquids, as it is not waterproof.
- Do not cover the appliance: otherwise, there is a high risk of fire!

- Disconnect the plug when the appliance is switched off.
- Disconnect the plug before moving the appliance.
- Do not pull on the power cord or the appliance itself to disconnect the plug from the power socket.
- Avoid any contact between the power cord and the appliance.
- Risk of burns! Cool the appliance off before moving it.

Recommendations for use

- You can get the best results after using the heating surfaces many times.
- The closing pressure exerted by the upper plate can be adjusted with an 8 mm-wrench by means of the 2 screws situated on the back, under the lever.
- Time necessary to reach an adequate food grilling point depends on several factors: quality, freshness, thickness, shape, food temperature, and so on.
- The right grilling point can be reached after several tests, also considering that:
 - a) the grill reaches the temperature of 300 °C in about 3 minutes and a half
 - b) set temperature > 260 °C only if necessary and no longer than the time needed
 - c) food grilled in this appliance can be very hot – handle with care.

Note: storage and operating temperature grill: 0 °C + 35 °C

Cleaning

- Disconnect the power plug before cleaning the appliance.
- The appliance is not resistant to jets of water. Do not immerse it in water or any other liquid. Do not squirt it with water.
- Cool the appliance off before cleaning or moving it. Take the crumb collector out periodically.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth or special products for stainless steel.
- Clean the heating surfaces every day with a wet cloth when they are still tepid. You may use a scraper on the smooth surfaces.
- Don't use brushes, other utensils, abrasive sponges with may scratch and damage the surface. Do not use aggressive detergents or oven sprays. Should parts of aluminum foil, plastic, synthetic material or sugar accidentally land and melt on the heating surface, be sure to remove them immediately.
- To ensure a good cooking efficiency, clean the heating surfaces periodically.

Maintenance

- Regularly check the state of: the power cord, moving parts, knobs, security screws.
- None of the parts should be repaired by the user. Use original parts and accessories only.
- The product you purchased has been designed and manufactured to have a long lifetime without any problems. In order to keep the product at good safety and performance standards, please contact your retailer when one or more parts of the product do not work properly.

Discontinued use

In the event that the product, whether functioning or non-functioning, must be replaced or discarded, care must be taken to ensure that it is rendered unserviceable and inoffensive.

Warranty

1. This product has a guaranteed defect-free period of one year from the date of purchase.
2. This warranty does not cover repairs undertaken for:
 - a) breakage due to the product falling on the floor;
 - b) connections to a higher current or voltage than is indicated;
 - c) normal wear and tear of the product;
 - d) damage of parts due to negligence and/or misuse of the product.
3. Within the warranty period, the retailer is not responsible for material damage or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country where the product is used, and in particular to:
 - a) damaged plugs, lack of earth connection, etc.;
 - b) misuse of the appliance by the purchaser.

The Glass Ceramic Grill is in accordance with the following directives:
73/23/CEE, 93/68/CE, 2014/35/EU (LVD),
2014/30/EU (EMC), 2004/40/CE (EMF)
1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973
(FOOD CONTACT)

The product also complies with the following European Directives:
2011/65/CE (RoHS), 2002/96/CE,
WEEE-Reg.-Nr.: DE 67525937



FR

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



1. Thermostat
2. Interrupteur noir avec témoin lumineux orange (allumé pendant le fonctionnement)
3. Ramasse-miettes
4. Levier de commande de la plaque chauffante supérieure
5. Plaque chauffante inférieure
6. Plaque chauffante supérieure
7. Levier d'ajustement de la plaque chauffante supérieure

Recommandations préalables

Déballer le produit avec soin. Conservez l'emballage d'origine et utilisez-le si vous devez retourner le produit au revendeur. Retirez les plastiques, les cartons, toutes les protections, les pinces et autres accessoires. Placez le ressort arrière dans sa position non entravée. Enlevez le film plastique adhésif protégeant les pièces en acier inoxydable avant d'allumer l'appareil. Si l'appareil semble endommagé, contactez le revendeur avant toute utilisation. Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants, car il peut être très dangereux de jouer avec ce dernier.

Normes de sécurité

Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil. L'appareil doit être mis à la terre et ses circuits doivent être conformes aux normes de sécurité applicables. Si la prise de courant et la fiche de l'appareil sont incompatibles, ne faites enlever et changer la fiche que par un technicien qualifié. Ce dernier devra aussi vérifier que le type et la section du câble correspondent à la puissance absorbée par l'appareil. L'emploi d'adaptateurs et/ou de rallonges simples et multiples n'est pas recommandé. Si leur emploi est indispensable, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples conformes aux normes de sécurité applicables sans dépasser la capacité de charge indiquée sur l'adaptateur simple et les rallonges, ni la limite de surcharge indiquée sur l'adaptateur multiple.

Si vous placez l'appareil près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., ces derniers doivent être en matériau résistant au feu conforme aux normes de prévention des incendies. Assurez-vous de poser l'appareil à une distance minimale de 5 cm des éléments environnants. En cas de dommage, le cordon d'alimentation doit être enlevé et remplacé par un cordon d'origine. Choisissez un lieu adéquat pour poser le grill : la fiche doit toujours être accessible.

Utilisation du grill

Ce grill se compose d'une plaque chauffante fixe et d'une autre mobile permettant de griller les aliments. Les aliments sont posés sur la plaque chauffante fixe et peuvent entrer en contact avec la plaque mobile pour augmenter ou améliorer le point de chauffe. Le grill peut réchauffer ou cuire toutes sortes d'aliments : des toasts, des sandwiches, de la viande, du poisson, des légumes, du fromage. Les grills en vitrocéramique sont conçus pour le contact avec les aliments et sont faciles à nettoyer.

L'appareil fonctionne de manière automatique et un thermostat (1) permet de régler la bonne température. Une fois la température souhaitée atteinte, celle-ci reste constante.

- Enlevez les pinces par les poignées.
- Branchez la fiche d'alimentation sur la prise.
- Vous pouvez augmenter la température des plaques chauffantes en tournant le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre ou l'abaisser en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le voyant allumé de l'interrupteur indique que la résistance chauffante est en fonctionnement.
- Débranchez toujours la fiche après utilisation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise.
- Évitez tout contact entre le câble d'alimentation et l'appareil.
- Toute autre utilisation de l'appareil est inappropriée et dangereuse.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur et ne l'exposez pas à l'humidité.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide, et ne l'éclaboussez pas.
- Évitez de nettoyer l'appareil avec des produits liquides car il n'est pas étanche.
- Ne couvrez pas l'appareil : risque élevé d'incendie !

- Débranchez la fiche lorsque l'appareil est éteint.
- Débranchez la fiche avant de déplacer l'appareil.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise secteur.
- Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'appareil.
- Risque de brûlure ! Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.

Conseils d'utilisation

- Vous obtiendrez d'excellents résultats après avoir utilisé plusieurs fois les plaques chauffantes.
- La pression de fermeture exercée par la plaque supérieure peut être réglée à l'aide d'une clé de 8 mm grâce aux deux vis situées à l'arrière sous le levier.
- Le temps nécessaire pour obtenir la cuisson idéale dépend de plusieurs facteurs : qualité, fraîcheur, épaisseur, forme, température des aliments, etc.
- Réaliser quelques tests vous permettra d'obtenir la cuisson idéale, en tenant compte des éléments suivants :
 - a) le grill atteint une température de 300 °C en 3 minutes et demie
 - b) ne réglez la température à plus de 260 °C que si nécessaire et pas plus longtemps que nécessaire
 - c) les aliments cuits avec cet appareil peuvent être brûlants – manipulez-les avec précaution.

Remarque : températures de stockage et d'utilisation du grill : 0 °C + 35 °C

Nettoyage

- Débranchez la fiche avant de nettoyer l'appareil.
- L'appareil n'est pas étanche. Ne le plongez pas dans l'eau ou un autre liquide. N'éclaboussez pas l'appareil avec de l'eau.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer. Retirez de temps à autre le ramasse-miettes.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou des produits spéciaux pour l'acier inoxydable.
- Nettoyez les plaques chauffantes tous les jours avec un chiffon humide pendant qu'elles sont encore tièdes. Vous pouvez utiliser un grattoir sur les surfaces lisses.
- N'utilisez pas de brosses, d'autres ustensiles ou d'éponges abrasives qui pourraient rayer et endommager la surface. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de sprays nettoyants pour four. Si des morceaux de papier aluminium, de plastique, des matières synthétiques ou du sucre fondent accidentellement sur la surface chauffante, retirez-les immédiatement.
- Pour garantir une bonne efficacité de cuisson, nettoyez les surfaces chauffantes régulièrement.

Entretien

- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation, des pièces mobiles, des boutons et des vis de sécurité.
- Ne réparez aucune pièce vous-même. Utilisez exclusivement des pièces et accessoires d'origine.
- Le produit que vous avez acheté a été conçu et fabriqué pour être utilisé pendant de nombreuses années sans aucun problème. Afin que le produit demeure performant et sûr, veuillez contacter votre revendeur si une ou plusieurs pièces du produit cessent de fonctionner correctement.

Fin d'utilisation

Si vous devez remplacer ou jeter le produit, qu'il soit en état de marche ou non, veuillez à le rendre inutilisable et inoffensif.

Garantie

1. Ce produit est garanti contre les défauts pendant une durée d'un an à compter de la date d'achat
2. Cette garantie ne s'applique pas aux réparations effectuées suite à :
 - a) une casse due à la chute du produit au sol ;
 - b) des branchements effectués sur un voltage ou courant plus élevé que celui préconisé ;
 - c) l'usure normale du produit ;
 - d) l'endommagement de pièces dû à la négligence et/ou à une mauvaise utilisation du produit.
3. Pendant la période de garantie, le revendeur n'est pas responsable des dommages matériels ou des accidents dus à une installation non conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel le produit est utilisé, et en particulier, de ce qui suit :
 - a) fiches endommagées, absence de mise à la terre, etc. ;
 - b) utilisation incorrecte du produit par l'acheteur.

Le grill vitrocéramique est conforme aux directives suivantes : 73/23/CEE, 93/68/CE, 2014/35/UE (directive basse tension), 2014/30/UE (CEM), 2004/40/CE (EMF) CE 1935/2004 (contact alimentaire), DM 21/03/1973 (contact alimentaire)

Le produit est également conforme aux directives européennes suivantes : 2011/65/UE (RoHS), 2002/96/CE, inscription au registre DEEE : DE 67525937



