

6640



100533

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-05-02

Original-Bedienungsanleitung

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Sicherheit | 2 |
| 1.1 | Signalworterklärung | 2 |
| 1.2 | Sicherheitshinweise | 3 |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 6 |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung | 6 |
| 2 | Allgemeines | 7 |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung | 7 |
| 2.2 | Urheberschutz | 7 |
| 2.3 | Konformitätserklärung | 7 |
| 3 | Transport, Verpackung und Lagerung | 8 |
| 3.1 | Transportinspektion | 8 |
| 3.2 | Verpackung | 8 |
| 3.3 | Lagerung | 8 |
| 4 | Technische Daten | 9 |
| 4.1 | Technische Angaben | 9 |
| 4.2 | Funktion des Gerätes | 10 |
| 4.3 | Baugruppenübersicht | 11 |
| 5 | Installation und Bedienung | 12 |
| 5.1 | Installation | 12 |
| 5.2 | Bedienung | 14 |
| 6 | Reinigung | 19 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung | 19 |
| 6.2 | Reinigung | 20 |
| 7 | Mögliche Funktionsstörungen | 21 |
| 8 | Entsorgung | 22 |



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

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

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

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 die Anschlüsse in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

- Betreiben Sie das Gerät bei hohen Temperaturen nicht ohne Lebensmittel, da sich die Bratfläche verformen kann.
- NIEMALS kaltes Wasser oder Eis bei mittleren oder hohen Temperaturen auf die heißen Bratfläche geben. Dies kann dazu führen, dass sich die Bratfläche aufgrund des plötzlichen Temperaturwechsels verformt.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse,
- Überbacken von geeigneten Speisen.

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:

- Zubereiten von nicht geeigneten Speisen.

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

| | |
|---|--------------------------------|
| Bezeichnung: | Griddle-Salamander 6640 |
| Artikel-Nummer: | 100533 |
| Material: | Edelstahl |
| Material Bratfläche: | Spezialstahl |
| Maße Bratfläche (B x T) in mm: | 700 x 330 |
| Ausführung Bratfläche: | glatt |
| Temperaturbereich Griddleplatte von – bis in °C | 50 - 300 |
| Anzahl Heizzonen: | 2 |
| Temperaturbereich Salamander bis in °C: | 190 |
| Anzahl Heizelemente Salamander: | 1 |
| Anzahl Heizzonen Salamander: | 1 |
| Maße Grillrost (B x T) in mm: | 560 x 400 |
| Ausführung Grillrost: | 1/1 GN |
| Zeiteinstellung von – bis in Sek. – Min.: | 30 - 100 |
| Zeiten speicherbar: | 6 |
| Anschlusswert: | 6,64 kW 400 V 50/60 Hz |
| Maße (B x T x H) in mm: | 760 x 590 x 465 |
| Gewicht in kg: | 51,4 |

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Heizzonen (2x) Griddleplatte getrennt regelbar
- Wärmequelle Salamander: Strahlungsheizkörper
- Leistungsregulierung Salamander: stufenlos
- Grillrost:
 - GN-fähig
 - höhenverstellbar
- Fettauffangebehälter:
 - für Griddleplatte
 - für Salamander
- Digital-Anzeige
- Steuerung
 - Knebel
 - elektronisch
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten:
 - Ein/Aus
 - Aufheizen

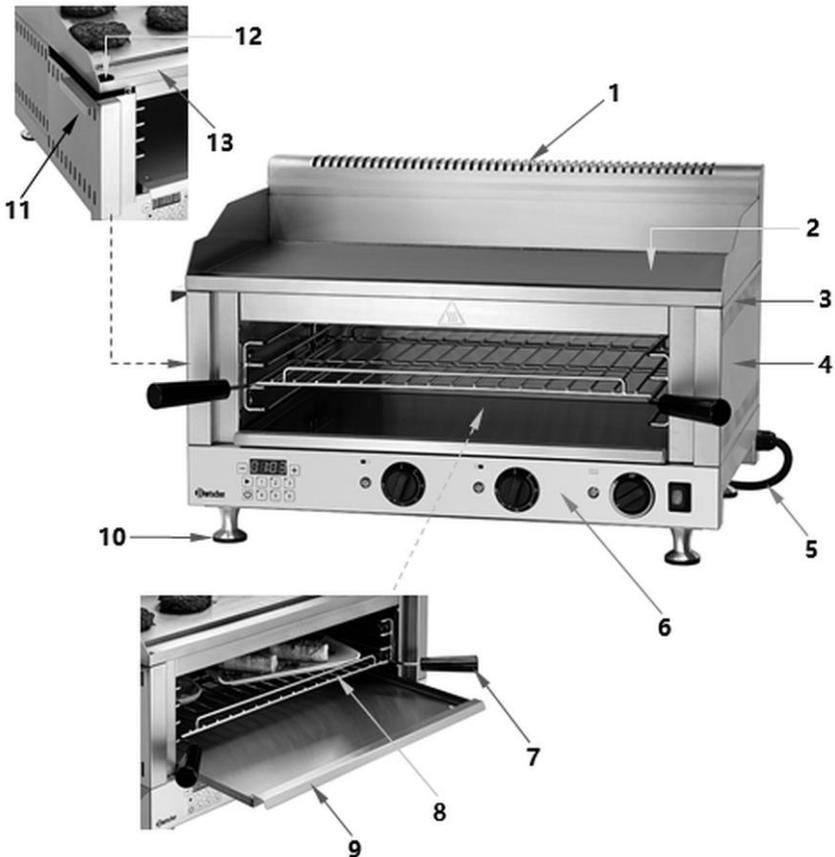
DE

4.2 Funktion des Gerätes

Die platzsparende Grill-Gratinier-Kombination verfügt über eine leistungsstarke Griddleplatte mit 2 getrennt schaltbaren Heizzonen.

Die Wärmezufuhr des Salamanders lässt sich perfekt mit dem höhenverstellbaren Rost und der stufenlos einstellbaren Temperatur regulieren. Mit dem digitalen Timer sind Grill- und Gratiniervorgänge bestens unter Kontrolle.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. Kamin | 2. Bratfläche glatt |
| 3. Lüftungsöffnungen | 4. Gehäuse |
| 5. Anschlusskabel | 6. Bedienblende |
| 7. Griff Grillrost (2x) | 8. Grillrost |
| 9. Fettauffangbehälter Salamander | 10. Füße (4x) |
| 11. Fettauffangbehälter Griddleplatte | 12. Fettablauföffnung |
| 13. Fettablaufrinne | |

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Auspacken / Aufstellen

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



VORSICHT!

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

Installation und Bedienung

- 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 einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen

- Der Anschluss des Gerätes muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse, die Bratfläche, der Grillrost sowie die Speisen werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät und Grillrost nicht mit bloßen Händen.

Verwenden Sie zum Auflegen und Entnehmen von Grillgut geeignetes Grillbesteck.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Grillrost die vorgesehenen Griffe.

Tragen Sie zum Entnehmen der Teller mit Speisen vom Grillrost hitzebeständige Schutzhandschuhe.

Die Fettauffangbehälter und der Inhalt werden sehr heiß.

Die Fettauffangbehälter erst nach Abkühlung entleeren und reinigen.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Bratfläche. Stellen Sie niemals Kunststoff- oder andere Behälter auf die Bratfläche.

Gerät vorbereiten

1. Vor der ersten Benutzung mit Lebensmitteln muss die Bratfläche der Griddleplatte vorbereitet werden. Gehen Sie wie folgt vor:
 - entfernen Sie die Verpackung vom Gerät und das Papier von der Bratfläche,
 - wischen Sie das überschüssige Fett von der Bratfläche ab,
 - pinseln Sie die Bratfläche großzügig mit Frittieröl ein,
 - bestreuen Sie die Oberfläche mit einer Salzschrift,
 - schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein,
 - stellen Sie mit den Temperaturreglern für beide Heizzonen die Temperatur auf ca. 180 °C ein,
 - erhitzen Sie die Bratfläche für ca. 25 Minuten auf,
 - schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät, Öl und Salz abkühlen,

Installation und Bedienung

- entfernen Sie nach der Abkühlung das Öl mit Salz vorsichtig, ohne die Oberfläche zu zerkratzen.
 - bestreichen Sie die Bratfläche erneut mit Öl und erhitzen Sie sie wieder, bis das Öl eingebraunt ist, dadurch bildet sich eine Schicht auf der Oberfläche,
 - ölen Sie die Bratfläche noch einmal ein, die Griddleplatte ist nun einsatzbereit.
2. Reinigen Sie das Gehäuse und das Zubehör vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
 3. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör gründlich ab.
 4. Setzen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Fettauffangbehälter für die Griddleplatte und Salamander in die vorgesehenen Öffnungen ein.

Bedienelemente / Anzeigen

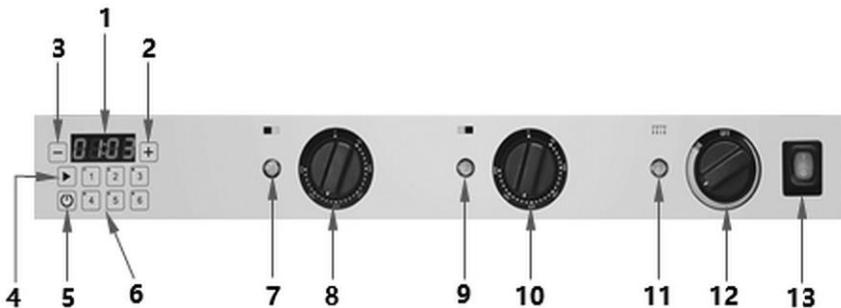


Abb. 2

- | | |
|---|--|
| 1. Digital-Anzeige Zeiteinstellung | 2. Taste Erhöhung Zeiteinstellung |
| 3. Taste Reduzierung Zeiteinstellung | 4. Start-/Stopp-Taste |
| 5. Ein-/Aus-Taste Timer | 6. Zeit-Speichertasten 1 - 6 |
| 7. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) linke Heizzone der Griddleplatte | 8. Temperaturregler linke Heizzone der Griddleplatte |
| 9. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) rechte Bratfläche der Griddleplatte | 10. Temperaturregler rechte Heizzone der Griddleplatte |
| 11. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) Salamander | 12. Energieregler Salamander |
| 13. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | |

Einstellungen

Ein-/Ausschalter

Durch Drücken des Ein-/Ausschalters auf Position „O“ wird das Gerät von der Stromversorgung getrennt.

Die grüne Kontrollleuchte des Ein-/Ausschalters leuchtet bei jedem Drücken auf Position „I“ auf und zeigt damit an, dass das Gerät mit Strom versorgt ist.

Durch Drücken des Schalters auf "I" wird Folgendes bewirkt:

- alle Drehregler werden aktiviert: die beiden Temperaturregler (für die Griddleplatte) und der Energieregler (für den Salamander).

HINWEIS: Die Heizzonen der Griddleplatte und die Heizung des Salamanders sind noch nicht aktiviert.

Der Timer ist noch nicht aktiviert.

Temperaturregler

Mit den entsprechenden Temperaturreglern wird die Temperatur für die jeweilige Heizzone der Griddleplatte (links oder rechts) eingestellt.

Der Thermostat schaltet sich zyklisch ein und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten. Der einstellbare Bereich liegt bei 50 °C bis 300 °C.

Die meisten Grillvorgänge werden zwischen 180 °C und 240 °C durchgeführt.

Während der Aufheizphase leuchtet die orange Aufheiz-Kontrollleuchte für die jeweilige Heizzone auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Aufheiz-Kontrollleuchte.

Energieregler

Der Energieregler steuert das Heizelement des Salamanders.

Das Überbacken ist am effizientesten, wenn der Energieregler auf die höchste Einstellung „MAX“ gedreht wird. Bei dieser Maximaleinstellung "HI" läuft das Heizelement kontinuierlich. Wenn der Energieregler aufheizt, leuchtet die orange Aufheiz-Kontrollleuchte neben dem Energieregler auf. Wenn der Energieregler nicht heizt, schaltet sich die Aufheiz-Kontrollleuchte aus.

Timer

Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste des Timers wird dieser aktiviert.

Die Zeit-Speichertasten 1 - 6 können mit den gewünschten Werten belegt werden. Der einstellbare Bereich liegt bei 30 Sekunden - 100 Minuten.

Zum Einstellen der gewünschten Zeit eine der Zeit-Speichertasten 1 – 6 drücken und mit Hilfe der Tasten „+“ oder „-“ die entsprechende Zeit einstellen.

Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste wird die Zeit gespeichert und kann beim nächsten Mal genutzt werden.

Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die restlichen Zeit-Speichertasten mit den gewünschten Werten zu belegen.

Die eingestellte Zeit kann für jede Zeit-Speichertaste beliebig geändert werden.

Zum Aktivieren der eingestellten Zeit eine der Zeit-Speichertasten drücken.

In der Digital-Anzeige erscheint die hinterlegte Zeiteinstellung und wird heruntergezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und in der Digital-Anzeige erscheint „End“.

Um die Zeit vorzeitig abzubrechen drücken Sie die Ein/Aus-Taste des Timers.

Um den Timer ein- oder auszuschalten muss die Ein/Aus-Taste länger gedrückt werden.

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

Speisen auf der Griddleplatte zubereiten

1. Fetten oder ölen Sie die Bratfläche leicht ein.

HINWEIS!

Die gesamte Bratfläche ist in zwei Heizzonen aufgeteilt, die getrennt über die entsprechende Bedienelemente regelbar sind.

Heizen Sie die Bratfläche vor dem Auflegen von Speisen immer auf.

2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur für die jeweilige Heizzone mit dem entsprechenden Temperaturregler ein.

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte für die gewählte Heizzone leuchtet auf.

Eine Aufheizzeit von etwa 20 Minuten sollten Sie einplanen, um die Bratfläche vor dem ersten Gebrauch aufzuheizen.

Wenn die eingestellte Temperatur für die jeweilige Heizzone erreicht ist, erlischt die entsprechende Aufheiz-Kontrollleuchte. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet der Thermostate wieder zu und die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

3. Legen Sie das zubereitete Grillgut nach und nach auf die Bratfläche.
4. Beobachten Sie das Grillgut während des Grillens.
5. Wenden Sie das Grillgut zwischendurch.

Während des Grillens fließen die Fett- und Grillrückstände über die Fettablauföffnung in den Fettauffangbehälter an der linken Seite des Gerätes.

Entfernen Sie bei Bedarf zwischendurch die Grillrückstände von der Bratfläche, indem Sie diese mit einem geeigneten Metallschaber über die Fettablauföffnung in den Fettauffangbehälter schieben.

6. Kontrollieren Sie den Fettauffangbehälter regelmäßig, entleeren Sie diesen bei Bedarf nach einer Abkühlung.
7. Entnehmen Sie das fertige Grillgut von der Bratfläche mit geeignetem Grillbesteck (Grillzange, Grillgabel, etc.).
8. Wenn der Grillvorgang beendet ist und die Griddleplatte nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den (die) Temperaturregler auf die Einstellung „0“.

Speisen im Salamander grillen / überbacken

1. Wählen Sie je nach Zubereitungsart oder Höhe der Speisenbehälter eine der Führungsschienen für den Grillrost und setzen Sie ihn im Gerät ein.
2. Schieben Sie den Auffangbehälter unter dem Grillrost in das Gerät.
3. Stellen Sie die Speisen in geeigneten Behältern (Teller, Auflaufformen, etc.) auf den Grillrost unter den Strahlungsheizkörper.

WARNUNG!

Brandgefahr!

Achten Sie darauf, dass die Speisen auf dem Grillrost den Strahlungsheizkörper nicht berühren.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Energieregler ein:
 - wählen Sie zum Überbacken und Grillen die höchste Einstellung des Energiereglers,
 - wählen Sie zum Aufwärmen oder Warmhalten - niedrigere Einstellungen.

Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrollleuchte des Salamanders. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt diese Kontrollleuchte. Wenn die Temperatur im Gerät sinkt und der Strahlungsheizkörper über den Energieregler wieder zugeschaltet wird, leuchtet die Aufheiz-Kontrollleuchte erneut auf. Dieser Vorgang wiederholt sich, bis der Energieregler auf die „0“ (AUS) Position gedreht wird.

5. Wählen Sie nach Bedarf eine der Zeit-Speichertasten 1 – 6. Beachten Sie zur Zeiteinstellung die Hinweise im Abschnitt „**Einstellungen/Timer**“.
6. Entnehmen Sie die fertigen Speisen in Behältern mit Topflappen oder Servietten aus dem Salamander und servieren Sie diese.

Reinigung

7. Nehmen Sie den Grillrost mit Hilfe der Griffe aus dem Gerät heraus.
ACHTUNG!
Grillrost wird während der Speisenzubereitung sehr heiß.
Stellen Sie den heißen Grillrost immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
8. Entleeren Sie regelmäßig den Fettauffangbehälter des Salamanders nach der Abkühlung.
9. Wenn der Salamander nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Energieregler auf die „0“ (AUS) Position.
10. Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „O“.
11. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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.

6.2 Reinigung

Reinigen Sie das abgekühlte Gerät und Zubehör gründlich am Ende eines Arbeitstages.

Griddleplatte

1. Entfernen Sie die Grillrückstände von der Bratfläche, indem Sie diese mit einem geeigneten Metallschaber über die Fettablauföffnung in den Fettauffangbehälter schieben.
2. Reinigen Sie anschließend die noch lauwarme Bratfläche mit einem weichen, nur mit heißem Seifenwasser (Wasser mit mildem Reinigungsmittel) angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
3. Wischen Sie mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
4. Trocknen Sie die Bratfläche gründlich ab.

ACHTUNG!

Schrubben Sie die Griddleplatte mit dem Metallschaber nicht zu weit zurück! Wenn Sie sie soweit zurückschrubben, dass sie wieder glänzt, dann müssen Sie die Griddleplatte neu kalibrieren. Denken Sie daran, dass eine leichte Reinigung ist viel einfacher als der Versuch, eine große Menge an eingebrannten Lebensmitteln und Kohle zu entfernen. Gelegentlich kann es vorkommen, dass die Griddleplatte nur noch sehr schwer zu reinigen ist. In diesem Fall, und nur wenn nötig, verwenden Sie einen handelsüblichen NICHT-KAUSTISCHEN Backofenreiniger, den Sie nicht länger als 30 Sekunden einwirken lassen und bei Bedarf den Vorgang wiederholen. Vergewissern Sie sich, dass alle Reinigungsmittelreste entfernt werden.

Mögliche Funktionsstörungen

Salamander und Grillrost

1. Entnehmen Sie den Grillrost aus dem Gerät und reinigen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
2. Reinigen Sie den Salamander von innen mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie den Grillrost und die gereinigten Innenflächen des Salamanders mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und den Grillrost gründlich ab.

Fettauffangbehälter

1. Nehmen Sie die Fettauffangbehälter vom Gerät ab bzw. aus dem Gerät heraus und entleeren Sie diese.
2. Reinigen Sie die Fettauffangbehälter mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch oder Schwamm.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Trocknen Sie die Fettauffangbehälter gründlich ab, bevor Sie sie wieder im Gerät einsetzen.

DE

Gerät

1. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes, den Kamin, den Spritzschutz mit einem weichen Tuch, getränkt in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie die Bedienblende, die Drehregler sowie das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
3. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen anschließend gründlich ab.
4. Setzen Sie die abgenommenen Teile 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 |
|---|--|---|
| Griddleplatte bzw. Strahlungsheizkörper des Salamanders heizt nicht auf | Anschlusskabel beschädigt | Händler kontaktieren |
| | Gerät nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen | Gerät an die Stromversorgung anschließen |
| | Sicherung defekt | Händler kontaktieren |
| | Ein-/Ausschalter nicht betätigt | Ein-/Ausschalter auf Position „I“ stellen |
| | Temperaturregler bzw. Energieregler nicht betätigt | Temperaturregler bzw. Energieregler auf die gewünschte Einstellung drehen |
| | Thermostat defekt | Händler kontaktieren |
| | Heizelement defekt | Händler kontaktieren |

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.