

CE

**Bartscher**

**2500 1R**



**A150691**

**Original-Gebrauchsanleitung**  
**V1/1216**

---

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Sicherheitshinweise..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

**2. Allgemeines ..... 8**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 8  
2.2 Urheberschutz ..... 8  
2.3 Konformitätserklärung ..... 8

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 9**  
3.1 Transportinspektion ..... 9  
3.2 Verpackung ..... 9  
3.3 Lagerung ..... 9

**4. Technische Daten..... 10**  
4.1 Technische Angaben..... 10  
4.2 Baugruppenübersicht ..... 11

**5. Installation und Bedienung ..... 12**  
5.1 Installation ..... 12  
5.2 Bedienung ..... 14

**6. Reinigung und Wartung..... 17**

**7. Entsorgung ..... 18**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1. Sicherheit

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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



## HEISSE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



## VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **HEIÙE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes werden das Gehäuse und die Grillplatten des Gerätes sehr heiß. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie zum Öffnen des Gerätes immer den Bediengriff. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien zum Auflegen und Entnehmen von Speisen.

- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen.
- Versetzen Sie das Gerät **niemals** während des Betriebes.



## **WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Um Brandgefahr und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Grillplatten.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr.

**Achtung:** Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

**Stromschlaggefahr!**

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



**VORSICHT!**

**Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kontaktgrill** ist **nur** zum **Grillen** von geeigneten Lebensmitteln und **Erwärmen** von Brot, Toast, Kurzgebratenem oder ähnlichen Produkten bestimmt.



**VORSICHT!**

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

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**



## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

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.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung 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 Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



**HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 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 Transportspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



#### **HINWEIS!**

**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

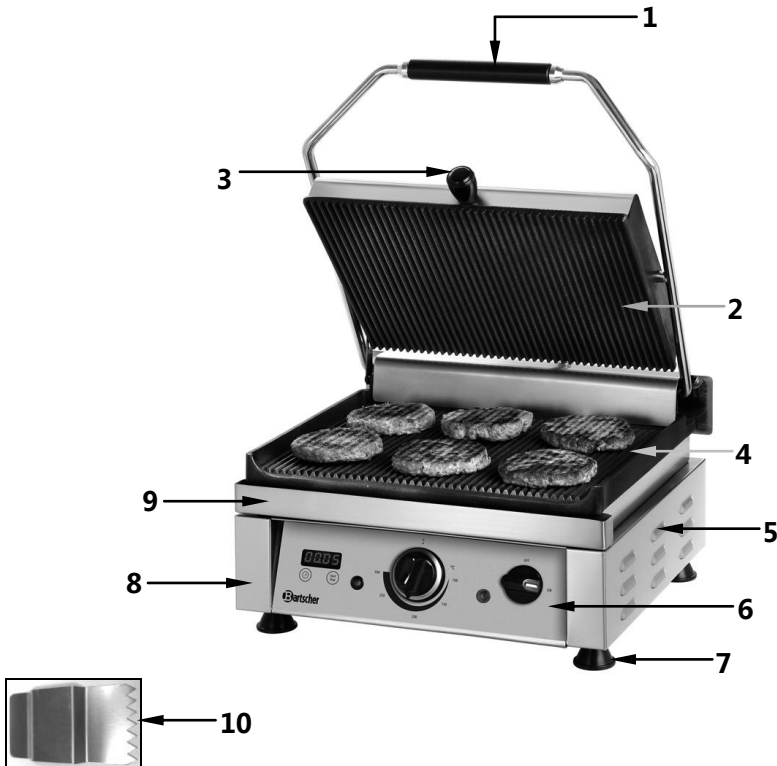
## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Kontaktgrill 2500 1R</b>
Art.-Nr.:	<b>A150691</b>
Material:	Gehäuse: Edelstahl Grillplatten: Gusseisen
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anzahl Grilleinheiten: 1</li><li>▪ Grillfläche: gerillt</li><li>▪ Digitalanzeige zur Programmierung und Speicherung der Zeit</li><li>▪ Timer</li><li>▪ <b>EIN-/AUS</b> Schalter mit Betriebs-Kontrollleuchte</li><li>▪ Aufheizkontrollleuchte</li><li>▪ Fettauffangschale</li></ul>
Schutzart:	IP23
Anschlusswert:	2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz
Temperaturbereich:	100 °C bis 300 °C
Abmessungen Gerät:	B 400 x T 485 x H 285/600 mm
Abmessungen Grillfläche:	360 x 270 mm
Gewicht:	25,4 kg
Zubehör:	1 Reinigungsschaber für gerillte Grillfläche

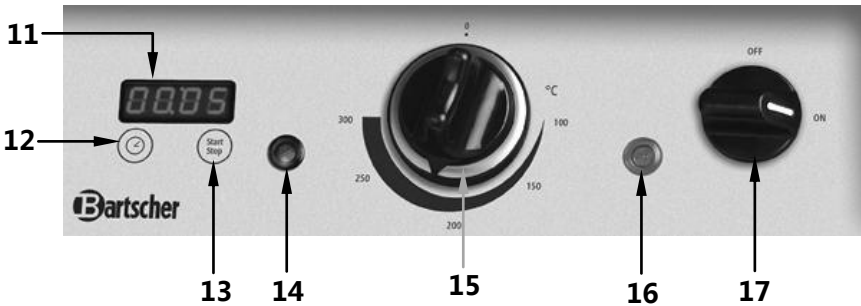
Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



- 1 Wärmeisolierter Bediengriff
- 2 Obere Grillplatte gerillt
- 3 Knauf zum Ausrichten der oberen Grillplatte
- 4 Untere Grillplatte gerillt
- 5 Belüftungsöffnungen
- 6 Bedienblende
- 7 Stellfüße
- 8 Gehäuse
- 9 Fettauffangschale
- 10 Reinigungsschaber

## Bedienelemente



- 11 Digitalanzeige
- 12 Zeiteinstelltaste
- 13 **Start/Stop** Taste
- 14 Aufheiz-Kontrollleuchte (grün)
- 15 Temperaturdrehregler
- 16 Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- 17 **EIN-/AUS** Schalter

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation



**VORSICHT!**

**Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.**

### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie zu Wänden seitlich und hinten oder zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## Anschließen



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 5.2 Bedienung

### Gerät vorbereiten

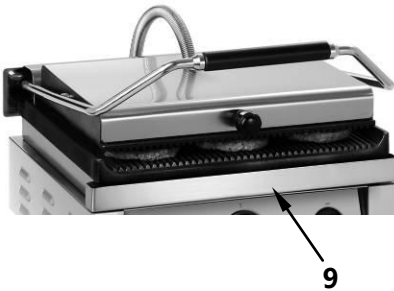
- Reinigen Sie die das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im **Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“**.



**VORSICHT!**

**Betreiben Sie das Gerät niemals ohne korrekt eingesetzte Fettauffangschale.**

- Setzen Sie die Fettauffangschale vorne am Gerät unter der Abtropfkante der unteren Grillplatte ein. Die Fettauffangschale ist für das Auffangen von abfließenden Grillrückständen während des Grillvorgangs bestimmt.



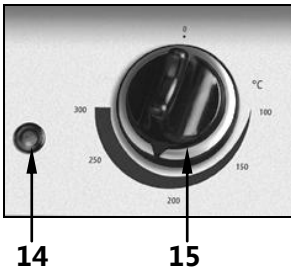
- Die Grillsäfte und Fett fließen während des Grillvorgangs über die Abtropfkante der unteren Grillplatte in die Fettauffangschale (9) (Abb. links).
- Kontrollieren und leeren Sie die Fettauffangschale (9) regelmäßig.
- Lassen Sie vor der Reinigung immer das Gerät, die Fettauffangschale und den Inhalt vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie die Fettauffangschale (9) aus der Vorrichtung heraus, reinigen und trocknen Sie diese gründlich ab, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.

### Gerät in Betrieb nehmen

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS** Schalter ein, indem Sie diesen auf die Position „**ON**“ drehen. Die rote Betriebs-Kontrollleuchte (16) (Abb. Seite 12) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Heizen Sie das Gerät ohne Speisen bei 200 °C Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „**Einstellungen**“) für mindestens 20 Minuten auf, um gegebenenfalls Produktionsrückstände zu entfernen. Da innenseitig Industriefette entweichen, kann es zu einer Rauchentwicklung kommen. Diese entsteht nicht mehr bei nachfolgender Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr während des Aufheizens.

## Einstellungen

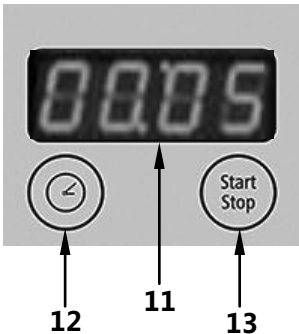
### Temperatur



- Heizen Sie das Gerät vor der Zubereitung von Speisen auf die gewünschte Temperatur vor. Stellen Sie diese mit dem Temperaturrehregler (15) (Abb. links) ein. Die Temperatur ist zwischen 100 °C und 300 °C einstellbar, die optimale Temperatureinstellung für das Grillen liegt bei 250 °C - 280 °C.

Die grüne Aufheiz-Kontrollleuchte (14) leuchtet während der Aufheizzeit und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

### Zeit



- Sie können nach Bedarf die Garzeit für die ausgewählten Speisen einstellen.
- Drücken Sie zur Einstellung der Garzeit die Taste für Zeiteinstellung (12). In der Digitalanzeige (11) erscheint „SET“.
- Drücken Sie die **Start/Stop** Taste (13), in der Digitalanzeige (11) blinkt die einzustellende Zahl. Die Taste für Zeiteinstellung (12) so lange drücken, bis der gewünschte Wert in der Digitalanzeige erscheint. Nach 2 Sekunden Wartezeit wird die Einstellung automatisch übernommen. Stellen Sie die anderen Werte ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der **Start/Stop** Taste (13).
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## Hinweise zur Speisenzubereitung

- Der **Kontaktgrill** ist für die schonende Speisenzubereitung mit geringem Zusatz von Fett bestimmt.
- Benutzen Sie zum Auftragen von Öl auf die untere Grillplatte am besten Öl mit hohem Rauchpunkt, wie z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl.
- Fleisch, Speck, etc. brauchen nur wenig Öl, weil sie eigenes Fett beinhalten; beim Grillen von Fisch oder Gemüse sollten Sie etwas mehr Öl auf die untere Grillplatte geben. Der Zusatz von Öl reduziert das Verkleben oder Anbrennen der Speisen auf der Grillfläche.
- Um die Übertragung von Gerüchen oder Geschmack von einer Speise auf die andere zu vermeiden, entfernen Sie die Speiserückstände von der Grillfläche zwischen den einzelnen Grillvorgängen.



## Speisen grillen / aufwärmen

- Stellen Sie die geeignete Temperatur (bis 300 °C) für die gewählten Speisen ein und heizen Sie das Gerät auf. Die Aufheizzeit liegt bei ca. 25 - 30 Minuten.
- Bereiten Sie in der Zwischenzeit die gewünschten Speisen für das Grillen oder Aufwärmen vor.
- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät, indem Sie die obere Grillplatte am Bediengriff bis zum Anschlag hochklappen.
- Streichen Sie etwas pflanzliches Speiseöl mit einem hitzebeständigen Pinsel auf die untere Grillplatte oder sprühen Sie die Grillplatten mit einem Backtrennspray drei- bis viermal ein. Hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung. Sie können nach Wunsch auch Kochpergament für die Zubereitung von Speisen benutzen.

**Hinweis:** Bei Zubereitung von Brotwaren brauchen Sie die Grillplatten nicht einzufetten oder einzuölen.

- Legen Sie die gewählten Speisen auf.
- Schließen Sie das Gerät, indem Sie die obere Grillplatte mit Hilfe des Bediengriffes senken. Richten Sie nach Bedarf die obere Grillplatte auf dem Grillgut mit Hilfe des Knaufes an der Vorderseite dieser Grillplatte aus.
- Lassen Sie das Gerät während des Grillvorgangs niemals unbeaufsichtigt.



**HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

**Der Kontaktgrill wird während des Betriebes an den Außenseiten sehr heiß. Das Gerät niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb berühren. Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes immer den Bediengriff des Gerätes.**

- Öffnen Sie das Gerät nach dem Grillvorgang mit dem Bediengriff und entnehmen Sie die fertigen Speisen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von harten oder scharfen Gegenständen, um eine Beschädigung der Grillplatten zu vermeiden. Benutzen Sie Holzspatel, hitzebeständige Zangen oder Gabeln aus hitzebeständigem Kunststoff, um die gegrillten Speisen zu entnehmen.

## Gerät ausschalten

- Um das Gerät auszuschalten, bringen Sie den Temperaturregler in Position „0“ und den **EIN-/AUS** Schalter in Position „**OFF**“.

## 6. Reinigung und Wartung



### WARNUNG!

**Vor der Reinigung das Gerät über den EIN-/AUS Schalter abschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**

### Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät am Ende eines Arbeitstages oder nach Bedarf auch zwischen den Grillvorgängen.
  - Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, welche das Gerät zerkratzen können.
  - Benutzen Sie **niemals** aggressive Reinigungsmittel oder Sprays.
  - Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie die Grillrückstände von der **oberen und unteren Grillplatten**, indem Sie diese mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber in die Fettauffangschale schieben (Abb. rechts) oder mit einem Papiertuch abwischen.
- 
- Reinigen Sie die obere und untere Grillplatten innen mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Trocknen Sie die Grillplatten ab und reiben Sie diese mit etwas Pflanzenöl ein.
  - Bei starken Verschmutzungen geben Sie auf die noch warmen Grillplatten etwas Pflanzenöl, lassen Sie dieses einige Zeit einwirken und wischen Sie die Grillrückstände mit einem Papiertuch ab.
  - Nehmen Sie die **Fettauffangschale** aus der Vorrichtung heraus. Entleeren und reinigen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie die Fettauffangschale anschließend gründlich ab, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.
  - Wischen Sie das **Gehäuse** und den **Bediengriff** des Gerätes mit einem in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel getränktem weichen Tuch ab. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen anschließend gründlich ab.

## Wartung

- Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

## Aufbewahrung

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 7. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120    (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)