

Neumärker®



Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Kontaktgrills

**Panini Master
Chopper Grill
Kamtschatka Grill**

www.neumaerker.de

Inhaltsverzeichnis

I. Anweisungen für den Installateur

1. Typenschild
2. Technische Daten
3. Installation
 - 3.1 Aufstellung
 - 3.2 Hinweise
 - 3.3 Elektroanschluss
 - 3.4 Funktionskontrolle
 - 3.5 Wartung

II. Bedienungsanweisung

1. Anweisungen für den Benutzer
2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung
3. Hinweise bezüglich der Reinigung
4. Störungen - Reparaturen
5. Risiken
6. Allgemeines

I. Anweisungen für den Installateur

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf unseres Produktes. Die folgenden Hinweise und Empfehlungen betreffen die korrekte Installation, die Bedienung und die Wartung, dienen der Wahrung Ihrer Sicherheit und einer besseren Funktionsweise Ihres Gerätes.

1. Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Kabelausgangsseite. Die technischen Merkmale sind im folgenden Abschnitt „Technische Daten“ dargestellt. Die „CE“ Kennzeichnung der Geräte, die in dieser Bedienungsanleitung enthalten sind, bezieht sich auf die EG-Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG.

2. Technische Daten

Panini-Master - 230 V / 2,5 kW
Art.-Nr. 11-80411 + 11-80412

Panini-Master – 230 V / 1,8 kW
Sonderausführung mit Wärmeschutzbügel und separatem Netzschalter
Art.-Nr. 11-80412A

Chopper Grill – 230 V / 3,4 kW
Art.-Nr. 11-80430 + 11-80431 + 11-80432

Kamtschatka Grill - 400 V / 5,0 kW
Art.-Nr. 11-80420 + 11-80421 + 11-80422

Unsere Geräte sind teilweise in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Die Buchstaben der Artikelnummern kennzeichnen die unterschiedlichen Versionen. Hier finden Sie die Bedeutung der Buchstaben:

DT Mit Digitaltimer
E Eco-Version ohne Digitaltimer

3. Installation

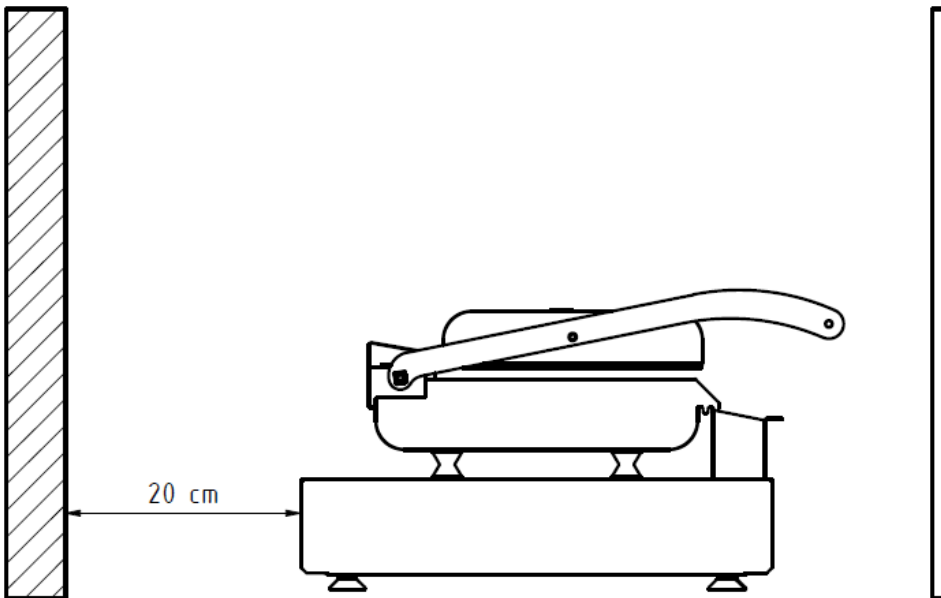
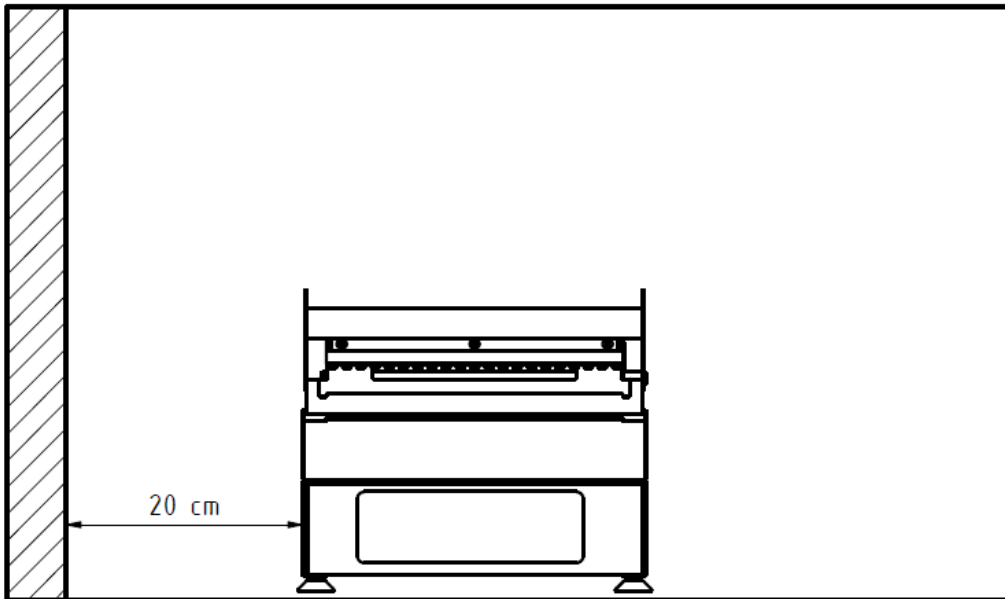
Die 230 V-Geräte sind steckerfertig und können an Steckdosen bis 16 A angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass max. 3,6 kW oder 16 A pro Stromphase erlaubt sind. Darüber hinaus schaltet die Sicherung den Stromkreis aus.

Die 400 V-Geräte haben 2 Phasen und sind mit einem CE-Stecker ausgerüstet.

3.1 Aufstellung

Das Grillgerät muss so positioniert werden das Elektroanschluss und die Wartung möglich ist. Die Geräte sind nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten, dass diese nicht aus brennbarem Material sind. Andernfalls müssen Sie mit einem Wärmeisolierenden, nicht brennbaren Material verkleidet werden und es müssen die einschlägigen Brandschutzverordnungen beachtet werden.

Mindestabstand zu Wänden und anderen Gegenständen:



3.2 Hinweise

Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Edelstahlblechen ab um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen. Neben der Installation selbst (nur bei nicht steckerfertigen Geräten) darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

3.3 Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend den einschlägigen Vorschriften durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, ob die Spannung und die Frequenz den Angaben am Typenschild des Gerätes entsprechen. Wenn das Gerät in Funktion ist, darf die Versorgungsspannung von der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Das Gerät muss an den Erdleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

3.4 Funktionskontrolle

Nehmen Sie das Gerät entsprechend den nachfolgenden Bedienungsanweisungen in Betrieb. Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

3.5 Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist. Alle Bauteile die einer Wartung bedürfen sind nach Abnahme des Bodenbleches zugänglich. Achten Sie darauf, dass regelmäßig (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.

II. Bedienungsanweisung

Achtung: Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

1. Anweisungen für den Benutzer

Hinweis:

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanweisung aufmerksam durch, da Sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefern. Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung zum Nachschlagen für andere Benutzer auf. Wenden Sie sich bezüglich der Durchführung von Reparaturarbeiten an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung

Hinweise:

Gussplatten und Hauben erreichen während des Betriebs hohe Temperaturen. Dieses Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. für den Grillvorgang von Speisen. Jede andere Art der Verwendung ist als ungeeignet anzusehen.

- Verwenden Sie die Grillplatte nicht zum Wärmen von Töpfen und Pfannen. Auf die Grillplatte dürfen keine Aluminiumfolien und Plastikbehälter gestellt werden.
- Reinigen Sie die Platten vor der Inbetriebnahme mit einem Speisefett getränkten Lappen, wobei die Grillflächen nur einen dünnen, kaum sichtbaren Fettüberzug erhalten dürfen.
- Schalten Sie das Grillgerät danach ein und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, wobei sich der Bedienungsknebel auf der Position „200°C“ befindet.
- Das Gerät wird in den ersten Minuten nach dem Anschalten überschüssiges Fett abdampfen. Das ist vor der Inbetriebnahme normal und wird sich bei sachgemäßer Reinigung auf einen einmaligen Vorgang beschränken.
- Verwenden Sie für das Auflegen der Speisen auf die Grillplatte und das Entfernen keine Kunststoffteile.
- Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang das Gerät umgehend mit Papiertüchern. Nicht entfernte Grill- und Fettrückstände brennen sich sonst zu stark auf der Grillplatte fest und bilden eine Isolierschicht zur Grillplatte.

- Bei kontinuierlichen Rückständen, die sich festgerannt haben, kann es zu Ablätterungen kommen, die die Speisen in Qualität und Optik beeinträchtigen. Diese Ablätterungen sind nicht vom Gerätematerial sondern Grillrückstände.

Achtung:

die Gussplatten vermitteln nicht den Eindruck sehr heiß zu sein, auch wenn sie es sind; seien Sie daher vor deren Berührung bzw. vor dem Abstellen von Gegenständen auf der Gussplatte sehr vorsichtig.

Sammlung der Garrückstände

Die Garrückstände wie Fett fließen in die vordere Fettauffangwanne ab. Sonstige Reste können mit dem Schaber abgezogen werden und in die Fettauffangwanne gegeben werden. Es ist darauf zu achten, dass die Fett-Auffangwanne nicht gänzlich mit Rückständen angefüllt wird, da sonst beim Entnehmen der Fettauffangwanne durch leichtes Kippen zum Gerät hin das Fett überfließen kann. Sorgen Sie daher für eine regelmäßige Entleerung der Wanne um ein Überlaufen zu vermeiden.

Arbeitsschutz:

Es ist grundlegend darauf zu achten, dass bei Heißgeräten nicht mit bloßen Fingern oder Händen an das Gerät gefasst wird. Aus Hygiene- und Arbeitsschutzgründen benutzen Sie bitte immer Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk reichen.

Greifen Sie nicht mit bloßen Händen an die erhitzten Speisen.

Bedienungsknebel/Temperatureinstellung

Durch den Ein/Ausschalter wird das Gerät unter Spannung gesetzt. Bei eingeschaltetem Gerät ist der Ein/Ausschalter beleuchtet. Mittels des Temperaturreglers kann die gewünschte Gar-Temperatur eingestellt werden. Durch die Aufheizleuchte wird angezeigt, ob das Gerät aufheizt. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet das Gerät die Heizungen aus, die Aufheizleuchte erlischt. Bei Unterschreiten der eingestellten Temperatur schaltet der Regler die Heizung automatisch wieder zu.

Merke: die Kontrolllampe leuchtet auf - die Beheizung ist im Gange, Kontrolllampe ist ausgeschaltet - die Temperatur ist erreicht. Durch Drehung im Uhrzeigersinn wird die gewünschte Temperatur eingestellt, die max. Funktionstemperatur am Heizteil beträgt 300° C.

Funktion des Timers:

Dieser Abschnitt gilt nur für Modelle, die mit einem Digitaltimer ausgestattet sind.



Display mit Minuten.Sekunden



Taster Zeit +



Taster Zeit -






Taster Start/Stop

Der Timer kann von einer Sekunde bis 9 Minuten und 59 Sekunden in Sekundenschritten hoch und runter eingestellt werden.

Der Zeitablauf kann jeder Zeit unterbrochen werden und hat keinen Einfluss auf den Grillvorgang.

Der Timer hat keine Schaltfunktion, er dient nur zur zeitlichen Kontrolle des Grillvorganges. Nach dem Einschalten des Gerätes wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Zum Einstellen der Zeit drücken Sie die  oder  Taste, um den Sollwert in der Anzeige zu ändern und zu speichern.

Mit der Taste  wird der Timer gestartet oder wieder angehalten. In der Anzeige wird die ablaufende Zeit angezeigt, ist diese auf „Null“ abgelaufen, ertönt ein Signal.

Achtung! Die Einstellung des Sollwertes ist nur möglich, wenn der Timer angehalten ist.

Höhenverstellung

Die obere Grillplatte kann mittels des Haltebügels in der Höhe verstellt bzw. hoch- und heruntergeklappt werden.

Verbrennungs- und Unfallgefahr:

Selbst im geöffneten Zustand der oberen Grillplatte bis zu Ihrem Anschlagpunkt sollte grundsätzlich nur eine Hand mit Hilfswerkzeugen wie Gabel, Spachtel oder Stecher arbeiten, wobei die andere Hand am Bügelgriff der oberen Platte zu halten ist. Die obere Platte könnte im geöffneten Zustand durch eine Unachtsamkeit herunterkippen.

3. Hinweise bezüglich der Reinigung

Flecken oder Ablagerungen auf den Flächen müssen sofort entfernt werden (achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen, die Geräte könnten noch heiß sein), jedoch auf jedem Fall vor Beginn des Arbeitsvorganges. Zum Reinigen wird die Verwendung eines trockenen Lappens empfohlen, wenn es sich um leichte Ablagerungen handelt. Wenn die Verwendung nicht ausreicht, warten Sie ab bis die Teile abgekühlt sind und verwenden Sie danach zur Reinigung geeignete Mittel, jedoch keine Scheuermittel. Entnehmbare Teile können in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

Bei der Reinigung des Gerätes ist mit Wasser sparsam umzugehen! Gehäuseteile werden mit einem leicht feuchten Lappen oder mit einem Tuch gereinigt. Lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel können verwendet werden, sofern deren Rückstände umgehend bestmöglich durch Tücher entfernt werden. Die Grillplatten können außer mit einem Tuch mittels der beiliegenden Drahtbürste oder dem Zahnpachtel sauber gehalten werden.

Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass die Gussplatten noch heiß sein können. Das Gerät ist daher aufgeklappt und mit einer Hand am Griff zu reinigen.

Sollte die Reinigung der Grillplatten durch einen feuchten Lappen mitsamt lebensmittelverträglichem Reinigungsmittel in Betracht kommen ist darauf zu achten, dass nach dem Reinigungsvorgang keine Reste des Reinigungsmittels auf den Bratflächen verbleiben und die gesamten Grillplatten unverzüglich nach der Reinigung wieder mittels eines in Speisefett getränkten Lappens oder Pinsels dünn einzufetten sind. Auf keinen Fall darf das Gerät in heißem Zustand mit Wasser gereinigt werden!

4. Störungen - Reparaturen:

Reglerstörung:

Ist zu erkennen, wenn die Reglerlampe keine Ausschaltfunktion zeigt. Das Gerät heizt dauernd ohne Unterbrechung über einen Zeitraum von mehr als 30 Minuten auf.

Heizkörperstörung:

Die Reglerlampe ist länger als 30 Minuten eingeschaltet, das Gerät wird nicht heiß.

In beiden Fällen das Gerät sofort vom Stromkreislauf unterbrechen - Stecker herausziehen. Kundendienst aufsuchen. Nicht selbsttätig eine Reparatur vornehmen.

Sollte der Timer nicht mehr funktionieren, so hat das keinen Einfluss auf den weiteren Grillvorgang durch Heizkörper und Regler. Mit dem Gerät kann weiter gearbeitet werden. Es ist trotzdem ratsam einen Fachmann zu informieren und den defekten Timer auszutauschen.

5. Risiken

Hinweis:

Alle genannten Geräte werden heißer als 60° C. Die Gefahr der Verbrennung ist bei Nichtbeachten aller Vorgaben gegeben.

Grillplatten: Arbeitsabstand halten und nicht den Arm oder die Hand auflegen
Grilloberplatte bei Nichtgebrauch möglichst arretieren oder aber das Gerät geschlossen halten. Ansonsten mit einer Hand die obere Platte am Bügelgriff festhalten.

6. Allgemeines

Abwendung von Risiken

- Grundsätzlich Schutzhandschuhe benutzen.
- Arbeitshilfsmittel wie Gabel, Spachtel, Löffel oder Wurstzange einsetzen.
- Schürze und festes Schuhwerk tragen.
- Allgemein verweisen wir darauf, die Unfallverhütungsvorschriften, die der Gesetzgeber eines jeden Landes vorschreibt, einzuhalten.

Verbrauch

Die installierte elektrische Leistung ist durch die Temperaturregelung auf einen Sparverbrauch reduziert. Der Energieverbrauch ist im Verhältnis zur Wattzahl um ein Erhebliches niedriger.