

COSO®

G E R M A N Y

Bedienungsanleitung

Doppelkontaktgrill BG 2000



Artikel-Nr. 2835



caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2835 18-03-2015

Druck- und Satzfehler vorbehalten

© 2015 Braukmann GmbH

1	Allgemeines	10
1.1	Informationen zu dieser Anleitung.....	10
1.2	Warnhinweise	10
1.3	Haftungsbeschränkung	11
1.4	Urheberschutz	11
2	Sicherheit	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	12
2.3	Gefahrenquellen	13
2.3.1	Verbrennungsgefahr	13
2.3.2	Brandgefahr	13
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	14
3	Inbetriebnahme	14
3.1	Sicherheitshinweise	14
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion.....	15
3.3	Auspacken	15
3.4	Entsorgung der Verpackung	15
3.5	Aufstellung.....	15
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	15
3.6	Elektrischer Anschluss.....	16
4	Aufbau und Funktion	16
4.1	Gesamtansicht.....	17
4.1.1	Typenschild.....	17
5	Bedienung und Betrieb	17
5.1	Vor dem Erstgebrauch	17
5.2	Gebrauch.....	18
5.3	Antihaft-Beschichtung der Grillplatten.....	19
5.4	Tipps für das Grillen von Fleisch	19
5.4.1	Empfohlene Grillzeiten	19
6	Reinigung und Pflege	20
6.1	Sicherheitshinweise	20
6.2	Reinigung der Grillplatten	21
6.3	Reinigung der Auffangschale.....	21
6.4	Reinigung des Gehäuses.....	21
7	Entsorgung des Altgerätes	22

8	Garantie	22
9	Technische Daten	23
10	Operating Manual.....	25
10.1	General.....	25
10.2	Information on this manual	25
10.3	Warning notices	25
10.4	Limitation of liability	26
10.5	Copyright protection.....	26
11	Safety	26
11.1	Intended use	26
11.2	General Safety information	27
11.3	Sources of danger.....	28
11.3.1	Danger of Burning.....	28
11.3.2	Danger of Fire	28
11.3.3	Dangers due to electrical power.....	28
12	Commissioning	29
12.1	Safety information.....	29
12.2	Delivery scope and transport inspection.....	29
12.3	Unpacking.....	29
12.4	Disposal of the packaging.....	30
12.5	Setup	30
12.5.1	Setup location requirements:	30
12.6	Electrical connection	31
13	Design and Function.....	32
13.1	Overview	32
13.1.1	Rating plate.....	32
14	Operation and Handling.....	32
14.1	Before initial use	33
14.2	How to use.....	33
14.3	Non-stick coating on grilling plates	34
14.4	Tips for grilling meat.....	34
14.4.1	Recommended grilling times.....	34
15	Cleaning and Maintenance	35
15.1	Safety information.....	35
15.2	Cleaning the grilling surfaces	36
15.3	Cleaning the drip tray	36

15.4	Cleaning the outer surface	36
16	Disposal of the Old Device	36
17	Guarantee	37
18	Technical Data	37
19	Mode d'emploi	39
19.1	Généralités	39
19.2	Informations relatives à ce manuel	39
19.3	Avertissements de danger	39
19.4	Limite de responsabilités	40
19.5	Protection intellectuelle	40
20	Sécurité	40
20.1	Utilisation conforme	40
20.2	Consignes de sécurités générales	41
20.3	Sources de danger	42
20.3.1	Danger de brûlure.....	42
20.3.2	Danger d'incendie.....	43
20.3.3	Dangers du courant électrique.....	43
21	Mise en service	43
21.1	Consignes de sécurité	44
21.2	Inventaire et contrôle de transport	44
21.3	Déballage	44
21.4	Elimination des emballages	44
21.5	Mise en place	44
21.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	44
21.6	Raccordement électrique	45
22	Structure et fonctionnement	46
22.1	Aperçu et assemblage	46
22.1.1	Plaque signalétique.....	46
23	Commande et fonctionnement	47
23.1	Avant la première utilisation	47
23.2	Mise en service	47
23.3	Revêtement anti-adhérent des plaques du grill	48
23.4	Recommandations pour faire griller de la viande	48
23.4.1	Durées de grillade recommandées.....	49
24	Nettoyage et entretien	50
24.1	Consignes de sécurité	50

24.2	Nettoyage des plaques de grillade	50
24.3	Nettoyage du bac de récupération	51
24.4	Nettoyage de la boîte	51
25	Elimination des appareils usés	51
26	Garantie	51
27	Caractéristiques techniques	52
28	Istruzioni d'uso	54
29	In generale	54
30	Informazioni su queste istruzioni d'uso	54
30.1	Indicazioni d'avvertenza	54
30.2	Limitazione della responsabilità	55
30.3	Tutela dei diritti d'autore	55
31	Sicurezza	55
31.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	56
31.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	56
31.3	Fonti di pericolo	57
31.3.1	Pericolo di ustioni.....	57
31.3.2	Pericolo d'incendio.....	57
31.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	58
32	Messa in funzione	58
32.1.1	Indicazioni di sicurezza	58
32.1.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	59
32.2	Disimballaggio.....	59
32.2.1	Smaltimento dell'involucro	59
32.3	Posizionamento.....	59
32.3.1	Requisiti del luogo di posizionamento.....	59
32.4	Connessione elettrica.....	60
33	Costruzione e funzione.....	61
33.1	Panoramica complessiva	61
33.2	Targhetta di omologazione	61
33.3	Messa in funzione	61
33.4	Prima di usare l'apparecchio la prima volta	62
33.5	Uso	62
33.6	Rivestimento anti-aderente delle piastre della griglia	63
33.7	Suggerimenti per grigliare la carne	63
33.7.1	Tempi di griglia consigliati	64

34	Pulizia e cura	65
34.1	Indicazioni di sicurezza	65
34.2	Pulizia delle piastre della griglia	65
34.3	Pulizia della vaschetta di raccolta	66
34.4	Pulizia del corpo.....	66
35	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	66
36	Garanzia.....	66
37	Dati tecnici.....	67
38	Manual del usuario.....	69
38.1	Generalidades	69
38.2	Información acerca de este manual	69
38.3	Advertencias.....	69
38.4	Limitación de responsabilidad.....	70
38.5	Derechos de autor (copyright).....	70
39	Seguridad	70
39.1	Uso previsto	70
39.2	Instrucciones generales de seguridad.....	71
39.2.1	Peligro de quemaduras.....	72
39.2.2	Peligro de fuego.....	72
39.2.3	Peligro de electrocución.....	72
40	Puesta en marcha	73
40.1	Instrucciones de seguridad	73
40.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	73
40.3	Desembalaje	73
40.4	Eliminación del embalaje	74
40.5	Colocación.....	74
40.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	74
40.6	Conexión eléctrica	75
41	Estructura y funciones	76
41.1	Panorámica del aparato.....	76
41.2	Placa de especificaciones.....	76
42	Operación y funcionamiento.....	76
42.1	Antes del primer uso	77
42.2	Uso	77
42.3	Revestimiento antiadherente de las placas de grill	78
42.4	Consejos para cocinar carne	78

42.4.1	Intervalos de cocinado recomendados	79
43	Limpieza y conservación.....	80
43.1	Instrucciones de seguridad	80
43.2	Limpieza de las placas de grill.....	80
43.3	Limpieza de la bandeja	81
43.4	Limpieza de la carcasa	81
44	Eliminación del aparato usado.....	81
45	Garantía	81
46	Datos Técnicos.....	82
47	Gebruiksaanwijzing	84
47.1	Algemeen.....	84
47.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	84
47.3	Waarschuwingsinstructies.....	84
47.4	Aansprakelijkheid	85
47.5	Auteurswet	85
48	Veiligheid	85
48.1	Gebruik volgens de voorschriften.....	85
48.2	Algemene veiligheidsinstructies	86
48.3	Bronnen von gevaar	87
48.3.1	Verbrandingsgevaar.....	87
48.3.2	Brandgevaar	87
48.3.3	Gevaar door elektrische stroom	88
49	Ingebruikname.....	88
49.1	Veiligheidsvoorschriften	88
49.2	Leveringsomvang en transportinspectie	89
49.3	Uitpakken.....	89
49.4	Verwijderen van de verpakking.....	89
49.5	Plaatsen	89
49.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing	89
49.6	Elektrische aansluiting	90
50	Opbouw en functie.....	91
50.1	Algemeen overzicht	91
50.2	Typeplaatje	91
51	Bediening en gebruik.....	91
51.1	Voor het eerste gebruik.....	92
51.2	Gebruik	92

51.3	Antihechtlaag van de grillplaten	93
51.4	Tips voor het grillen van vlees.....	93
51.4.1	Aanbevolen grilltijden	93
52	Reiniging en onderhoud	94
52.1	Veiligheidsvoorschriften	94
52.2	Reinigen van de grillplaten	95
52.3	Reinigen van de opvangbak.....	95
52.4	Reinigen van de behuizing.....	95
53	Afvoer van het oude apparaat.....	95
54	Garantie	96
55	Technische gegevens	96

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Kontaktgrill BG 2000 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Grillen und Braten von Fleisch, Gemüse, Brot und Ähnlichem bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien wie Gardinen, Handtüchern, Holzoberflächen, etc.
- ▶ Während des Betriebes benötigt das Gerät eine ausreichende Luftzirkulation nach oben und zu allen Seiten.
- ▶ Das Gerät ist auch nach dem direkten Betrieb noch sehr heiß! Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese anfassen.
- ▶ Das Gerät darf nur mit Auffangschale verwendet werden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abmontieren, vor der Reinigung, dem Bewegen und vor der Verstauung des Gerätes.
- ▶ Reinigen Sie die Grillplatten nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠ WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu verbrennen oder zu verbrühen:

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände auf die Grillplatte. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ▶ Während dem Betrieb das Gerät nicht bewegen oder transportieren
- ▶ Heißes Öl/Fett spritzt beim Grillen von fettigem oder saftigem Fleisch. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Kunststoff-Gegenstände während des Kochvorgangs nicht in die Nähe des Gerätes bringen.
- ▶ Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- ▶ Die Temperatur der Oberflächen steigt während des Gebrauchs. Berühren Sie nicht die äußeren Edelstahloberflächen sowie die Grillflächen. Verwenden Sie den Griff, um die obere Grillplatte anzuheben.

2.3.2 Brandgefahr

⚠ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.

▲WARNUNG

- ▶ Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

▲GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes und schrauben Sie keine Teile ab. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Schalten Sie das Gerät immer aus bevor Sie den Netzstecker ziehen oder einstecken. Entfernen Sie den Netzstecker indem Sie vorsichtig an diesem ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

▲WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Grill
- Auffangschale
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien wie Gardinen, Handtüchern, Holzoberflächen, etc.
- Während des Betriebes benötigt das Gerät eine ausreichende Luftzirkulation nach oben und zu allen Seiten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

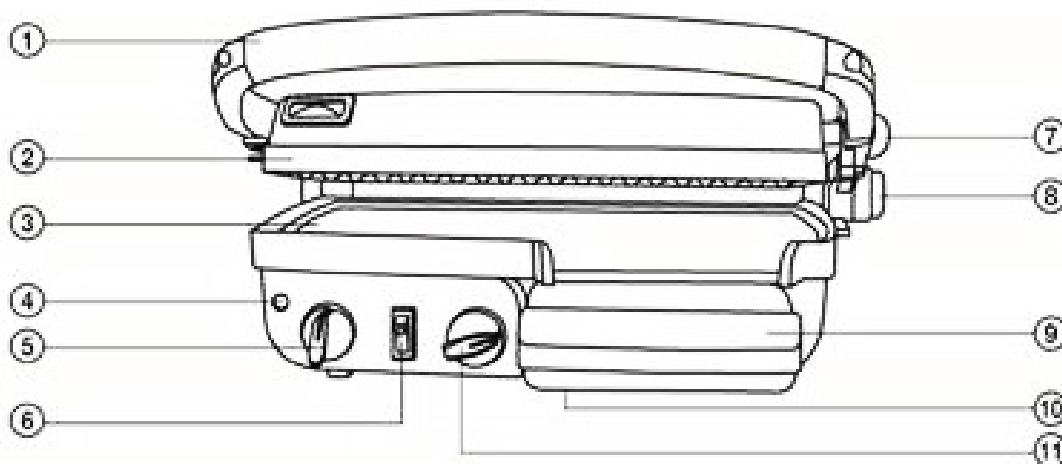
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

Doppelkontaktgrillen heißt Braten von oben und unten. Vorteile dabei sind: ein schnelles, safterhaltendes und leckeres Grillgut.

4.1 Gesamtansicht



- | | |
|--|---|
| 1 Griff | 2 Obere Grillplatte mit Antihaft-Beschichtung |
| 3 Untere Grillplatte mit Antihaft-Beschichtung | |
| 4 Anzeigelampe für Grillplatten | 5 Timer |
| 6 ON/OFF-Schalter mit ON-Anzeigelämpchen | 7 Schiebeverschluss |
| 8 Knopf, um obere Platte um 180° anzuheben | 9 Abnehmbare Auffangschale |
| 10 Schacht für Stromkabel (an der Unterseite) | 11 Temperaturregler |

4.1.1 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

1. Nehmen Sie vor dem Erstgebrauch das Gerät aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem sauberen, feuchten Tuch und anschließend mit einem trockenen.

HINWEIS

- ▶ Beim Erstgebrauch kann es vorkommen, dass etwas Rauch entsteht. Dies ist normal; nach wiederholtem Gebrauch verschwindet dieses Phänomen.

5.2 Gebrauch

1. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale (9) unter dem Grill befestigt ist. Falls die Grillplatten durch den Verschluss (7) verschlossen sind, schieben Sie den Verschluss nach vorne, um die obere Platte anheben zu können.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Schalter (6) ein (ON). Das Haupt-Anzeigelämpchen (6) leuchtet auf.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Das Gerät heizt auf, das Anzeigelämpchen für die Grillplatten leuchtet auf. Um dies zu beschleunigen, können Sie die obere Grillplatte herunterlassen.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (abhängig vom Gericht). Um Steaks zu braten, empfehlen wir, die Temperatur auf „Max“ (hohe Temperatur) zu lassen. Um Sandwiches zu grillen, stellen Sie die Temperatur auf „Min“ (niedrige Temperatur).
4. Das Anzeigelämpchen für die Grillplatten erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
 5. Der Timer funktioniert wie ein Küchenwecker. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton aber der Timer schaltet das Gerät nicht ab.
 6. Platzieren Sie das Grillgut.

HINWEIS

- ▶ Wenn die angezeigte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Anzeigelämpchen aus. Wird die Temperatur unterschritten, heizt das Gerät nach und das Anzeigelämpchen schaltet sich wieder ein.
7. Entnehmen Sie das Grillgut nach der gewünschten Zeit und schalten Sie das Gerät ab.
 8. Da das Gerät noch heiß ist, gart das Grillgut weiter. Bitte entnehmen Sie das Grillgut.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Lebensmittel fertig gegrillt sind, entfernen Sie sie mit hitzebeständigem Plastikbesteck. Verwenden Sie keine Metallzangen, Metalllöffel, Messer oder andere scharfkantigen Gegenstände. Dies könnte die Antihaft-Beschichtung der Oberflächen beschädigen.
- ▶ Schalten Sie den Grill nach der Verwendung aus (6) und bringen Sie den Schalter in die OFF-Position. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie jegliche Tätigkeiten an ihm vornehmen (Reinigung oder Ähnliches).

9. Grillen mit geschlossenen Grillplatten:

- Heben Sie die obere Grillplatte an, bis sie aufrecht steht. Verwenden Sie den Griff hierfür.
- Legen Sie die Zutaten, die Sie grillen oder braten möchten, auf die untere Grillplatte.
- Schließen Sie nun die obere Grillplatte mittels Griff. Kontrollieren Sie die Lebensmittel während des Grillens.

10. Grillen mit offenem Grill:

- Dieser Grill ist so konzipiert, dass beide Grillplatten gleichzeitig verwendet werden können.
- Drücken Sie zum Aufklappen den Knopf (8) auf der rechten Seite. Nehmen Sie den Griff und schwenken Sie die obere Platte so nach hinten, dass er auf der Tischfläche liegt und sich die obere Grillplatte so in der horizontalen Position befindet – so wie die untere auch.
- Legen Sie das Fleisch, das Gemüse o.Ä. auf die Grillplatten. Wenden Sie die Lebensmittel zwischendurch.

5.3 Antihaft-Beschichtung der Grillplatten

1. Die Grillplatten des Grills sind mit einer speziellen Antihaft-Beschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel gesund zu verarbeiten, indem nur eine kleine Menge Öl/Fett benötigt wird.
2. Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchengegenstände und schneiden Sie die Lebensmittel nicht direkt auf der Grillplatte. Der Hersteller übernimmt für Schäden der Antihaft-Beschichtung durch Verwendung scharfkantiger Gegenstände keine Haftung!
3. Falls die Oberflächen sich mit der Zeit etwas verfärben sollten, beeinflusst dies nicht die Funktion. Auf diesen Flächen bildet sich eine gute Bratpatina.

5.4 Tipps für das Grillen von Fleisch

1. Im Fleischsaft des Grillgutes sind alle wichtigen Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe enthalten. Doppelkontakbraten garantiert ein schnelles und safterhaltendes Ergebnis.
2. Ein „medium“ Bratergebnis erhalten Sie bei einem 2 Zentimeter dicken Steak in ca. 3 Minuten.
3. Salzen Sie das Fleisch nicht vor dem Grillen. Dies macht das Fleisch zäh und trocken.
4. Bevor Sie mariniertes Fleisch grillen, tupfen Sie überschüssige Marinade mit einem Küchentuch ab. Manche Marinaden enthalten viel Zucker, dieser kann auf den Grillplatten verkohlen.
5. Stecken Sie während des Grillens keine Gabel oder Messer in das Fleisch, da sonst die Flüssigkeit herausläuft. Dies macht das Fleisch zäh und trocken.
6. Braten Sie ihr Fleisch nicht zu lange, da es dann zu trocken und lederartig wird.
7. Vergewissern Sie sich jederzeit, dass Geflügel komplett durchgebraten ist.
8. Wenn das Fleisch fertig gegrillt ist, würzen Sie es nach Belieben mit Salz oder anderen Gewürzen.

5.4.1 Empfohlene Grillzeiten

Lebensmittel	Grillzeit (geschlossener Grill)
Rind <ul style="list-style-type: none"> • Steaks 	Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca. 1,5 Minuten, wenn ein Medium (Rosa) Ergebnis gewünscht wird. Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca 2,5 Minuten, wenn ein Medium Well Done (Durchgebratenes) Ergebnis gewünscht wird.
<ul style="list-style-type: none"> • andere Fleischfilets • Hamburger 	2–3 Minuten 4–6 Minuten

Schwein <ul style="list-style-type: none"> • Steaks • Knochenlose Rippchen • Nackenfilet 	Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca. 1,5 Minuten, wenn ein Medium (Rosa) Ergebnis gewünscht wird. Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca 2,5 Minuten, wenn ein Medium Well Done (Durchgebratenes) Ergebnis gewünscht wird. 4–6 Minuten 8–9 Minuten
Lamm <ul style="list-style-type: none"> • Steaks • Knochenlose Rippchen • Rumpsteak 	Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca. 1,5 Minuten, wenn ein Medium (Rosa) Ergebnis gewünscht wird. Bratzeit pro Zentimeter Dicke ca 2,5 Minuten, wenn ein Medium Well Done (Durchgebratenes) Ergebnis gewünscht wird. 4 Minuten 4 Minuten
Hähnchen <ul style="list-style-type: none"> • Knochenlose Hähnchenbrust • Schenkel 	6 Minuten oder bis es durchgebraten ist 4–5 Minuten oder bis es durchgebraten ist
Würstchen/ Hotdogs <ul style="list-style-type: none"> • dünn • dick 	3–4 Minuten 6–7 Minuten
Meeresfrüchte <ul style="list-style-type: none"> • Fischfilet • Filet mit Haut • Tintenfisch (gereinigt) • Shrimps 	2–4 Minuten 3–5 Minuten 3 Minuten 2 Minuten
Sandwich/Focaccia	3–5 Minuten
Gemüse (2,5 cm große Stücke) <ul style="list-style-type: none"> • Aubergine • Zucchini • Süßkartoffel 	3–5 Minuten 3–5 Minuten 3–5 Minuten

HINWEIS

- ▶ Die angegebenen Grillzeiten sind ungefähre Angaben und können je nach Dicke oder Größe variieren.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Schalten Sie den Grill vor der Reinigung aus (OFF), entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill abkühlen.

▲VORSICHT

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß. Achtung Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Keinen scharfen Gegenstände aus Metall verwenden
- ▶ Die Speise nicht mit einem Messer auf der Oberfläche schneiden.
- ▶ Kein Reinigungsmittel (außer Spülmittel), keine Nylonbürste oder Metallbürsten verwenden. Die Oberfläche der Grillplatte könnte beschädigt werden.

6.2 Reinigung der Grillplatten

1. Reinigen Sie die Grillplatten nach jeder Verwendung, um eine Ansammlung von Essensresten zu vermeiden.
2. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch. Falls sich verkohlte Reste auf der Grillplatte befinden, z.B. von Marinade, tragen Sie eine Lösung aus Wasser und Neutralreiniger auf diese Stelle. Wischen Sie es anschließend mit einem feuchten, sauberen Tuch ab.

HINWEIS

- ▶ Es ist einfacher den Grill zu reinigen, wenn die Platten noch leicht warm sind.

6.3 Reinigung der Auffangschale

1. Entfernen Sie die Auffangschale nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sie in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab, trocknen Sie sie und platzieren Sie sie wieder unter den Grill.

6.4 Reinigung des Gehäuses

1. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse zu reinigen, reiben Sie es danach trocken.
2. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfen, scheuernden Gegenstände.
3. Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel, wie z.B. Benzin.
4. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag Netzkabel, Gerät oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit eintauchen.

7 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.



Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

8 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

9 Technische Daten

Gerät	CASO Kontaktgrill BG 2000
Modell	DF-9799
Artikel-Nr.	2835
Anschlussdaten	220-240 V – 50/60 Hz
Leistung	1850-2000 W
Nettogewicht	7,25 kg
Maße (BxHxT)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm

Operating Manual

Doublecontact grill BG 2000



Item No. 2835



10 Operating Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your grill will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the contact grill BG 2000(referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

10.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

10.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

10.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

11 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

11.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces

- Roasting and cooking meat, vegetables, bread, etc.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING

Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

11.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- ▶ Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, wooden surfaces, etc.
- ▶ During operation of the appliance, there needs to be sufficient area for air circulation above the appliance and on all its sides.
- ▶ The unit is after the direct operation still very hot! Allow to cool all parts before touching them.
- ▶ Do not use the appliance without the drip tray.
- ▶ Allow the appliance to fully cool down before assembling or disassembling parts, before moving, cleaning or storing it.
- ▶ Clean the grilling plates after each use (see chapter "Cleaning").

11.3 Sources of danger

11.3.1 Danger of Burning

▲WARNING WARNING

The items cooked on this appliance as well as the grill and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ▶ Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ▶ Do not put kitchen utensils, cooking or frying pan lid, knife or other objects on the grill. If the device is turned on, these objects are very hot.
- ▶ Do not move or transport device during operation.
- ▶ Hot oil / fat splashes during grilling of greasy or salty meat. Risk of burns!
- ▶ Do not leave plastic utensils in contact with hotplate while cooking.
- ▶ The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating. Risk of burns!
- ▶ The temperature of accessible surfaces may be higher if the appliance is in operation. Be careful not to touch the heated stainless outer surface or grilling surfaces. Use the handle to lift the upper grilling plate.

11.3.2 Danger of Fire

▲WARNING WARNING

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not set up the device near flammable material.
- ▶ Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

11.3.3 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.

▲GEFAHR

Danger

- ▶ Do not open the housing on the device or dismantle any parts under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ▶ Switch off the power before unplugging or plugging the power cord. Remove the plug by gently pulling it, do not pull on the cable.
- ▶ Switch off the power and disconnect the plug when the device is not in use and before cleaning.

12 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

12.1 Safety information

▲WARNING

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

12.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the BG 2000 is delivered with the following components:

- Grill
- drip tray
- operating instructions

HINWEIS

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

12.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

12.4 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

12.5 Setup

12.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance’s hot surface.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, wooden surfaces, etc.
- During operation of the appliance, there needs to be sufficient area for air circulation above the appliance and on all its sides.
- Do not use the appliance outdoors.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

12.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

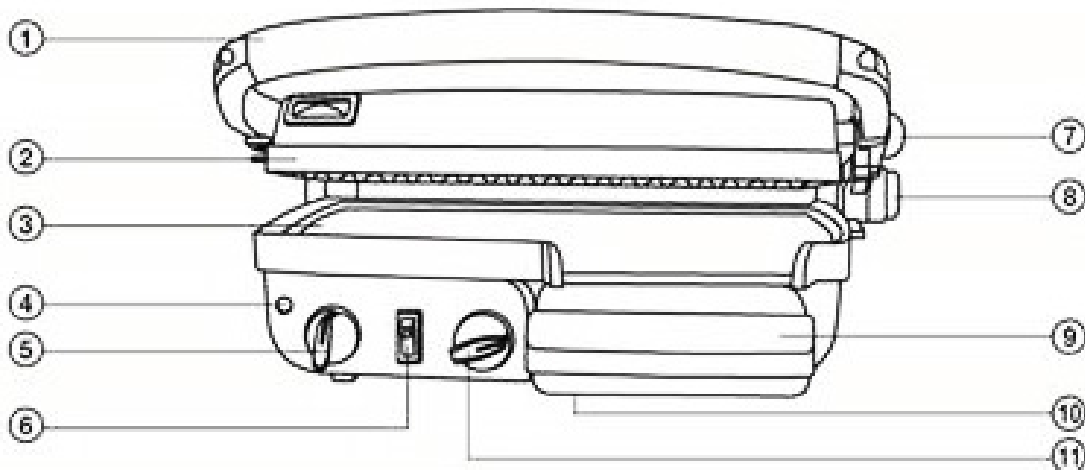
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

13 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

Double contact grilling is roasting from above and below. Advantages are: a fast, juice preserving and delicious grilled food.

13.1 Overview



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Handle | 7 Sliding lock |
| 2 Upper nonstick grilling plate | 8 Button for tilting upper plate open by 180° |
| 3 Lower nonstick grilling plate | 9 Removable drip tray |
| 4 Grilling plates heating indicator | 10 Power cord storage space |
| 5 Timer | 11 Temperature control dial |
| 6 Main power switch | |

13.1.1 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the bottom of the device.

14 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

▲WARNING Warning

- ▶ Do not leave the appliance unsupervised during operation, so that you can react fast in case of any danger.

14.1 Before initial use

1. Take the contact grill out of its packaging.
2. Wipe the grill plates with a clean, moistened rag and then with a dry one.

HINWEIS Please note

- ▶ You may see a little smoke when first using the contact grill. This is normal; after repeated use, this phenomenon disappears.

14.2 How to use

1. Check to see that the removeable drip tray (9) is placed in the bottom of the grill. If the grill plates are locked together by the sliding lock (7), release the upper plate by sliding the lock to the front.
2. Connect the contact grill to an outlet. Switch the main power switch (6) to the ON position. The main power indicator light (6) lights up.
3. Set your desired temperature. The device heats up the plates, the grilling plates indicator lights up. To accelerate this, leave down the upper grilling plate.

HINWEIS Please note

- ▶ Set the temperature (11) based on the type of food you want to grill. To prepare steaks, we recommend leaving the temperature control dial on MAX (high temperature). To grill sandwiches, we recommend setting the temperature control dial to MIN (low temperature).
4. The grilling plates indicator switches off, when your desired temperature is reached.
 5. The timer works like a kitchen timer. Set desired time. When the time is over, a signal tone sounds but the timer does not turn off the device.
 6. Place your ingredients onto the grilling plates.

HINWEIS Please note

- ▶ If the displayed temperature is reached, the indicator light turns off. If the temperature falls down, the device is heating up again and the indicator light turns on again.
7. Remove the ingredients after desired time and turn off the device.
 8. The device is still hot and the ingredients keep cooking. Please remove the food.

HINWEIS Please note

- ▶ When the food is ready, remove it from the grill with a plastic spatula. Do not use metal tongs, metal spatulas, a knife or other sharp utensils. This could cause damage to the non-stick coating of the grilling plates.
- ▶ After use, switch off the grill by placing the main switch (6) in the OFF position, and unplug the power cord. Prior to any further handling, let the grill cool down.

9. Grilling with closed upper grilling plate:

- Using the lid handle (1), open the upper grilling plate (2) to the upright position.
- Place meat, vegetables, sandwich or other food that you want to grill or cook up on the lower grilling plate (3).
- Close the upper grilling plate (2) using the lid handle (1). Be sure to check your food while grilling.

10. Grilling on open grill:

- The unique contact grill design enables using both grilling plates at the same time.
- Press the button (8) located on the right side. Grasp the lid handle (1) and lift the upper grilling plate (2) so that it leans against the table, utility surface or counter top, and the upper grilling plate will rest in a horizontal position just like the lower plate.
- Place meat, vegetables or other foods suitable for grilling on the grilling plate. Turn food over as needed during grilling.

14.3 Non-stick coating on grilling plates

1. The grilling surfaces of your contact grill feature a special non-stick coating. This coating enables you to prepare foods healthily while using a minimum amount of fat or oil.
2. Do not use sharp, metal kitchen utensils and do not cut food directly on the grilling plate. The manufacturer holds no liability for damage to the coating caused by use of sharp objects or metal utensils.
3. If the color of the surfaces changes over time, this does not affect the function. On these surfaces a good patina for grilling is formed.

14.4 Tips for grilling meat

1. In the meat juice of grilled food are included all the essential vitamins, minerals and flavors. Double contact grilling guarantees fast and juice obtained results.
2. A "medium" roasting result can be obtained from a 2 centimeter thick steak in about 3 minutes.
3. Do not salt the meat before grilling. This would result in the meat being tough and dry.
4. Before starting to grill marinated meat, pat with paper towels to remove excess marinade. Some marinades have a high sugar content, which may become charred to the grilling plate.
5. When grilling, do not insert a fork or knife into the meat, as this would cause the juices to flow out. This would also result in making the meat tough and dry.
6. Do not overcook your meat, because then it will be dry and leathery.
7. Always make sure chicken is cooked through.
8. When the meat is finished grilling, season it to taste with salt or other seasoning.

14.4.1 Recommended grilling times

Food type	Grilling time (with closed upper grilling plate)
Beef <ul style="list-style-type: none"> • steak <ul style="list-style-type: none"> • other beef fillets • hamburger 	Cooking time per centimeter of thickness is about 1.5 minutes when a medium (rose) result is desired. Cooking time per centimeter of thickness is about 2.5 minutes, when a medium Well Done (well cooked) result is desired. 2–3 minutes 4–6 minutes
Pork <ul style="list-style-type: none"> • steak 	Cooking time per centimeter of thickness is about 1.5 minutes when a medium (rose) result is desired. Cooking time per centimeter of thickness is about 2.5 minutes, when a medium Well Done (well cooked) result is desired.

<ul style="list-style-type: none"> • boneless chops • pork neck fillets 	4–6 minutes 8–9 minutes
Lamb <ul style="list-style-type: none"> • steak 	Cooking time per centimeter of thickness is about 1.5 minutes when a medium (rose) result is desired. Cooking time per centimeter of thickness is about 2.5 minutes, when a medium Well Done (well cooked) result is desired.
<ul style="list-style-type: none"> • boneless chops • rump steak 	4 minutes 4 minutes
Chicken <ul style="list-style-type: none"> • boneless breast • thigh steaks 	6 minutes or until cooked through 4–5 minutes or until cooked through
Sausages/ hotdogs <ul style="list-style-type: none"> • thick • thin 	3–4 minutes 6–7 minutes
Seafood <ul style="list-style-type: none"> • fish fillets • fillets with skin • octopus (cleaned) • shrimp 	2-4 minutes 3–5 minutes 3 minutes 2 minutes
Sandwich/Focaccia	3–5 minutes
Vegetables cut into 2,5 cm slices <ul style="list-style-type: none"> • eggplant • zucchini • sweet potatoes 	3–5 minutes 3–5 minutes 3–5 minutes

HINWEIS**Please note**

- ▶ The grilling times listed in the table are approximate and may differ in relation to the slice thickness or food size.

15 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.1 Safety information

▲VORSICHT**Attention**

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ Prior to cleaning the contact grill, always turn the main switch to the off position, unplug the power cord and let the grill cool down.
- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.

▲VORSICHT Attention

- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ After using the appliance is hot. Danger of burns! Wait until the appliance has cooled down.
- ▶ Clean the grill after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ Do not use a sharp metal pusher
- ▶ Do not cut the food with a knife on the surface.
- ▶ No cleansing agents (except liquid soap), no nylon brushes or metallic brushes must be used as the surface of the grillplate could be damaged.

15.2 Cleaning the grilling surfaces

1. Clean the grilling plates after every use to prevent build-up of excess food.
2. Use a moist, soft cloth to clean. If charred bits of food remain on the grilling plates, ex. from marinated meat, apply a solution of water and neutral dish washing liquid to the area. Wipe clean afterwards with a clean, moist cloth.

HINWEIS Please note

- ▶ It will be easier to clean the grilling plates if they are still a bit warm.

15.3 Cleaning the drip tray

1. After each use, remove the drip tray and wash it in a warm water with a dish washing liquid solution. Then rinse with clean water, dry and replace to the bottom of the grill.

15.4 Cleaning the outer surface

1. Use a dry or slightly moist cloth to clean the outer surface, then wipe it dry.
2. Do not use a steel scouring pad, sharp cleaning utensils or solvents to clean the contact grill.
3. Do not use solvent based cleaning agents, such as Gasoline.
4. To prevent potential injury by electric shock, do not submerge the grill in water or any other liquid.

16 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment.



Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

17 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

18 Technical Data

Device	Caso Contact Grill BG 2000
Model	DF-9799
Item No.	2835
Mains data	220-240 V – 50/60 Hz
Power	1850-2000 W
External measurements (W x H x D)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm
Net weight	7,25 kg

Mode d'emploi

Grill à double contact BG 2000



N°. d'art. 2835



19 Mode d'emploi

19.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre gril vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

19.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au Grill à contact BG 2000 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

19.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

19.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

19.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenus réservés.

20 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

20.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin

- Grillades et cuisson de viande, de légumes, de pain, et autres aliments.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

20.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme les rideaux, essuie-mains, surfaces en bois, etc.
- ▶ Pendant son fonctionnement, l'appareil doit être suffisamment ventilé sur son dessus et de tous les côtés.

HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois que tous les éléments ont été correctement montés.
- ▶ L'unité est également en vertu de l'exploitation directe est encore très chaud! Laisser refroidir tous les éléments avant de les toucher.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil sans le bac de récupération.
- ▶ Débrancher l'appareil de sa prise dès qu'il reste inutilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ou de nettoyer et de ranger l'appareil.
- ▶ Les plaques du grill doivent être nettoyées après chaque utilisation (voir au chapitre „Nettoyage“).

20.3 Sources de danger

20.3.1 Danger de brûlure

▲WARNING ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ▶ Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ▶ Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ▶ Ne pas mettre les ustensiles de cuisine, la cuisson ou la friture couvercle de la cuve, couteau ou autres objets métalliques sur le grill. Si l'appareil est allumé, ces objets sont très chauds.
- ▶ Ne pas déplacer ou de transporter l'appareil en cours de fonctionnement
- ▶ De l'huile ou de la graisse brûlante gicle quand vous faites griller de la viande grasse ou juteuse. Risque de brûlures !
- ▶ Ne pas approcher d'objets en plastique de l'appareil pendant la cuisson.
- ▶ La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant que l'appareil fonctionne. Risque de brûlures !
- ▶ Pendant l'utilisation, la température des surfaces s'élève. Ne pas toucher les surfaces extérieures en inox telles que les surfaces du grill. Il faut utiliser la poignée pour soulever la plaque supérieure du grill.

20.3.2 Danger d'incendie

▲WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

20.3.3 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil et ne dévissez jamais non plus des pièces de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de débrancher ou de brancher la prise d'alimentation. Débranchez la prise en tirant soigneusement dessus, ne tirez pas sur le câble.
- ▶ Arrêtez l'appareil et débranchez la prise d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

21 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

21.1 Consignes de sécurité

⚠️ WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

21.2 Inventaire et contrôle de transport

Le BG 2000 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Grill
- Bac de récupération
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

21.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

21.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

21.5 Mise en place

21.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.

- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des serviettes, des surfaces en bois, etc.
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante vers le haut et vers tous les côtés pour un fonctionnement correct.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

21.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

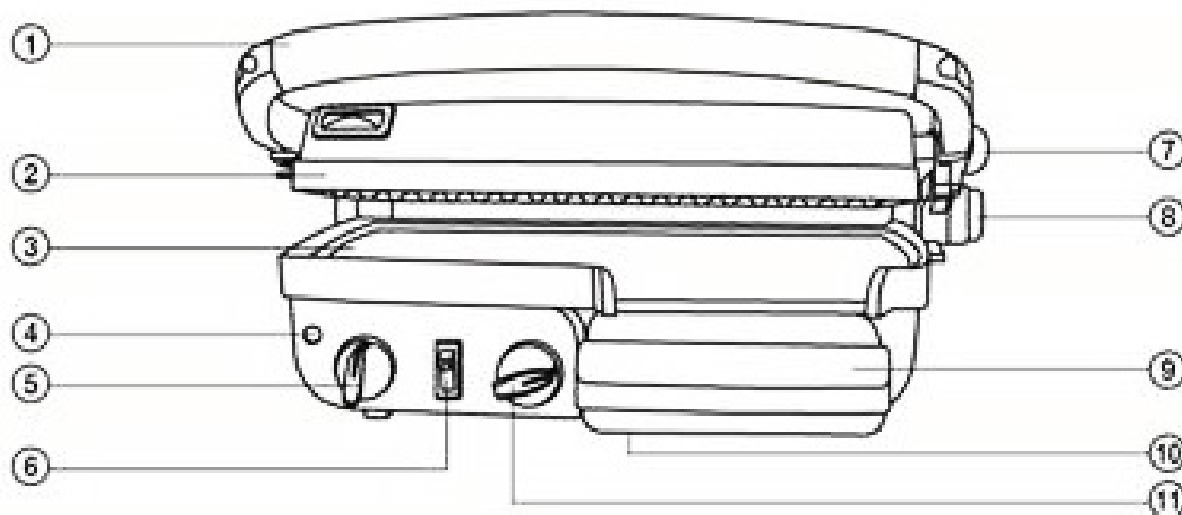
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

22 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

Un grill à double contact grille les aliments par le haut et par le bas. Il a pour avantage de griller rapidement l'aliment en le gardant goûteux et en préservant ses sucs.

22.1 Aperçu et assemblage



1 poignée

2 plaque du grill supérieure avec

3 plaque du grill inférieure avec revêtement anti-adhérent

4 lampe témoin des plaques du grill

5 minuteur de 15 minutes

6 bouton ON/OFF avec lampe témoin principale

7 fermeture

8 bouton pour soulever plaque du grill supérieure (180°)

9 bac de récupération

10 puits pour le cordon (partie inférieure de l'appareil)

11 régulateur de température

22.1.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à le fond de l'appareil.

23 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

▲WARNING Attention

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne, ceci afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

23.1 Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, sortir l'appareil de son emballage.
2. Nettoyer les plaques du grill avec un chiffon propre et humide et ensuite avec un chiffon sec.

HINWEIS Remarque

- ▶ Lors de la première utilisation, il peut arriver qu'il y ait un peu de fumée. C'est quelque chose de tout à fait normal et ce phénomène disparaît après maintes reprises.

23.2 Mise en service

1. Vous devez vous assurer que le bac de récupération (9) est bien fixé sous le grill. Si jamais les plaques du grill sont verrouillées par la fermeture (7), repoussez la fermeture vers l'avant afin de pouvoir soulever la plaque supérieure.
2. Mettre la fiche dans la prise de courant. Placer l'interrupteur (6) sur marche (ON). La petite lampe témoin principale (6) s'éclairent.
3. Réglez la température souhaitée. Les plaques se chauffent. La lampe témoin pour les plaques de grill s'allume. Pour accélérer le processus, vous pouvez fermer le grill.

HINWEIS Remarque

- ▶ Vous pouvez maintenant régler la bonne température (en fonction du plat). Pour faire cuire des steaks, nous recommandons de laisser la température sur „Max“ (température élevée); pour faire griller des sandwiches, placez la température sur „Min“ (basse température).
4. La lampe témoin pour les plaques de grill s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
 5. Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Régler la minuterie pour le temps désiré. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit mais le minuteur n'éteint pas l'appareil.
 6. Placez vos aliments.

HINWEIS Remarque

- ▶ Une fois que la température affichée est atteinte, le voyant s'éteint. Si la température n'est pas atteinte, l'appareil rechauffe et le voyant se rallume.

7. Retirez le produit grillé après la durée souhaitée et éteignez l'appareil.
8. Comme l'unité est encore chaud, l'unité cuit les aliments plus loin.

HINWEIS Remarque

- ▶ Lorsque la grillade des aliments est terminée, retirez-les avec des couverts en plastique résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de pince en métal, de cuillère en métal, de couteau ou d'autres objets contendants. Cela pourrait avoir pour conséquence de détériorer le revêtement anti-adhérent des surfaces.
- ▶ Après utilisation, arrêtez le grill (6) et mettez l'interrupteur en position OFF. Retirez la fiche de la prise de courant. Laissez refroidir le grill avant de procéder à **toute opération (nettoyage ou autre)**.

9. Griller avec des plaques de grill fermées :

- Soulevez la plaque supérieure du grill jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale. Pour y parvenir, utilisez la poignée.
- Appuyez sur le bouton de droite (8) pour l'ouvrir. Prenez le manche et tournez la plaque du haut vers le bas pour qu'il touche la surface de la table et se trouve en position horizontale dans la plaque du haut, de même que celle du bas.

10. Grillade avec le grill ouvert :

- Ce grill est conçu de telle manière à ce que les deux plaques du grill puissent être utilisées simultanément.
- Assurez-vous bien que la plaque supérieure du grill repose sur la plaque inférieure.
- Appuyez sur le bouton (8) situé sur le côté droit. Saisissez la poignée et soulevez la plaque supérieure de manière à ce que la poignée repose par exemple sur la surface de la table et que la plaque supérieure du grill se trouve dans une position horizontale – tout comme la plaque inférieure du grill.
- Posez la viande, les légumes ou autres sur les plaques du grill. Retournez les aliments de temps à autre.

23.3 Revêtement anti-adhérent des plaques du grill

1. Les plaques du grill sont dotées d'un revêtement spécial anti-adhérent. Ce revêtement vous permet de traiter des aliments de manière saine dans la mesure où seule une petite quantité de matière grasse (huile/graisse) est nécessaire.
2. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine contendants et ne découpez pas les aliments directement sur la plaque du grill. Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour les détériorations du revêtement anti-adhérent liées à des objets contendant !
3. Si les surfaces se colorent au bout de quelque temps, cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Une bonne patine de cuisson se forme sur ces **surfaces**.

23.4 Recommandations pour faire griller de la viande

1. Le jus de viande contient l'intégralité des vitamines, minéraux et arômes importants. Ce grill à double contact garantit un résultat rapide tout en préservant les sucs.
2. Vous obtenez une viande "à point" en environ 3 minutes pour un steak de 2 centimètres d'épaisseur.
3. Avant de faire griller de la viande marinée, égouttez la marinade superflue dans un torchon de cuisine. Certaines marinades comportent beaucoup de sucre ce qui peut entraîner une carbonisation des plaques du grill.
4. Pendant la grillade, n'enfoncez pas de fourchette ou de couteau dans la viande, car sinon le liquide s'écoule. Cela rend la viande coriace et sèche.

6. Ne faites jamais trop cuire votre viande car cela la dessèche et la durcit.
7. Assurez-vous à tout moment que la volaille soit bien cuite.
8. Lorsque vous avez fini de faire griller la viande, assaisonnez-la à volonté avec du sel ou d'autres épices.
9. Avant de les faire griller, vous n'avez pas besoin de percer les saucisses viennoises précuites (pour Hotdogs) avec une fourchette.

23.4.1 Durées de grillade recommandées

Aliments	Durée de grillade (grill fermé)
Bœuf <ul style="list-style-type: none"> • Steaks <ul style="list-style-type: none"> • Autres filets de viande • Hamburger 	Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 1,5 minute pour obtenir une viande à point (rosée). Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 2,5 minutes pour obtenir une viande bien cuite (grillée à cœur). 2–3 minutes 4–6 minutes
Porc <ul style="list-style-type: none"> • Steaks <ul style="list-style-type: none"> • Côtes sans os • Filet mignon 	Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 1,5 minute pour obtenir une viande à point (rosée). Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 2,5 minutes pour obtenir une viande bien cuite (grillée à cœur). 4–6 minutes 8–9 minutes
Agneau <ul style="list-style-type: none"> • Steaks <ul style="list-style-type: none"> • Côtes sans os • Romsteak 	Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 1,5 minute pour obtenir une viande à point (rosée). Temps de cuisson par centimètre d'épaisseur : environ 2,5 minutes pour obtenir une viande bien cuite (grillée à cœur). 4 minutes 4 minutes
Poulet <ul style="list-style-type: none"> • Poitrine de poulet sans os • Cuisses 	6 minutes ou jusqu'à ce soit bien cuit 4–5 minutes ou jusqu'à ce soit bien cuit
Saucisses / Hotdogs <ul style="list-style-type: none"> • Fins • Epais 	3–4 minutes 6–7 minutes
Fruits de mer <ul style="list-style-type: none"> • Filet de poisson • Filet avec la peau • Poulpe (nettoyé) • Crustacés 	2–4 minutes 3–5 minutes 3 minutes 2 minutes
Sandwich / Focaccia	3-5 minutes
Légumes (morceaux de 2,5 cm) <ul style="list-style-type: none"> • Aubergine • Zucchini 	3-5 minutes 3-5 minutes

• Patates douces	3-5 minutes
------------------	-------------

HINWEIS Remarque

- ▶ Les durées de grillade indiquées sont des indications approximatives et elles peuvent varier selon la taille ou l'épaisseur.

24 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

24.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Avant le nettoyage, arrêtez le grill (OFF), retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir le grill.
- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation l'appareil est chaud. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Ne pas utiliser objets métallique à arêtes aiguës.
- ▶ Ne pas couper les aliments avec un couteau sur la surface.
- ▶ Ne pas utiliser de détergent (sauf de la liquide vaisselle), ne pas utiliser de brosses en nylon ou métalliques. Ceci pourrait abîmer la plaque chauffante.

24.2 Nettoyage des plaques de grillade

1. Nettoyez les plaques de grillade après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de restes alimentaires.
2. Utilisez un chiffon doux et humide. S'il y a des restes carbonisés sur la plaque de grillade, par ex. de marinade, appliquez sur la surface une solution d'eau et de nettoyant neutre. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et propre.

HINWEIS Remarque

- ▶ Il est plus facile de nettoyer le grill lorsque les plaques sont encore légèrement chaudes.

24.3 Nettoyage du bac de récupération

1. Retirez le bac de récupération après chaque utilisation et nettoyez-le à l'eau chaude avec du produit à vaisselle. Rincez-le à l'eau claire, séchez-le et remettez-le à sa place sous le grill.

24.4 Nettoyage de la boîte

1. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le boîtier.
2. N'utilisez pas de brosse métallique ou autres objets tranchants abrasifs pour le nettoyage.
3. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de solvants, comme benzine.
4. N'immergez jamais le boîtier (contenant le moteur), le câble et/ou la prise dans l'eau pour éviter toute électrocution.

25 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

26 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

27 Caractéristiques techniques

Appareil	Caso grill à contact BG 2000
Modèle	DF-9799
N°. d'article	2835
Données de raccordement	220-240 V – 50/60 Hz
Puissance	1850-2000 W
Dimensions externes (l/h/p)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm
Poids net	7,25 kg

Istruzioni d'uso

Griglia a doppio contatto BG 2000



Articolo-N. 2835

28 Istruzioni d'uso

29 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il suo griglia a contatto BG 2000 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del griglia a contatto BG 2000 (di seguito chiamato l'apparecchio) e le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

30.1 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

30.2 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

30.3 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per grigliare e arrostitire carne, verdure, pane e simili prodotti

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠️ WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

31.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali incendiabili come tende, asciugamani, superfici di legno, ecc.
- ▶ Durante il funzionamento, l'apparecchio necessita di abbastanza circolazione d'aria verso l'alto e in tutti i lati.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ L'unità è anche sotto la gestione diretta è ancora molto caldo! Lasciar raffreddare tutte le parti prima di toccarli.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato solo con la vaschetta di raccolta.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare sue parti, prima della pulizia, di spostarlo e di conservarlo.
- ▶ Pulire le piastre della griglia dopo ogni utilizzo (vedi il capitolo „Pulizia“).

31.3 Fonti di pericolo**31.3.1 Pericolo di ustioni****▲WARNING****Avviso**

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ Proteggere le mani durante tutti i lavori che eseguite sull'apparecchio caldo con guanti isolanti dal calore, panni per pentole o simile.
- ▶ Non appoggiare nessun utensile da cucina, coperchio di pentole, coltelli o altri oggetti sulla piastra della griglia. Questi oggetti possono riscaldarsi fortemente quando l'apparecchio viene acceso.
- ▶ Non muovere o trasportare l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- ▶ Durante la griglia di carne grassa o succosa viene spruzzato olio/grasso da questa. Sussiste il pericolo di ustione!
- ▶ Non avvicinare oggetti di plastica all'apparecchio durante la cottura.
- ▶ La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Sussiste il pericolo di ustione.
- ▶ La temperatura aumenta durante l'uso dell'apparecchio. Non toccare le superfici inox esterne e le superfici della griglia. Per alzare la piastra della griglia superiore usare il manico.

31.3.2 Pericolo d'incendio**▲WARNING****Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ▶ Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

31.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio e non svitare alcun elemento. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non toccare l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Spegnerne sempre l'apparecchio prima di staccare o inserire la spina. Rimuovere la spina, tirandola cautamente, non staccarla mai tirando il cavo.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.

32 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.1.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNING Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

32.1.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il BG 2000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Griglia
- Vaschetta di raccolta
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.2 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

32.2.1 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

32.3 Posizionamento

32.3.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali incendiabili come tende, asciugamani, superfici di legno, ecc.

- Durante il funzionamento, l'apparecchio richiede abbastanza circolazione d'aria verso l'alto e in tutti i lati.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.4 Connessione elettrica

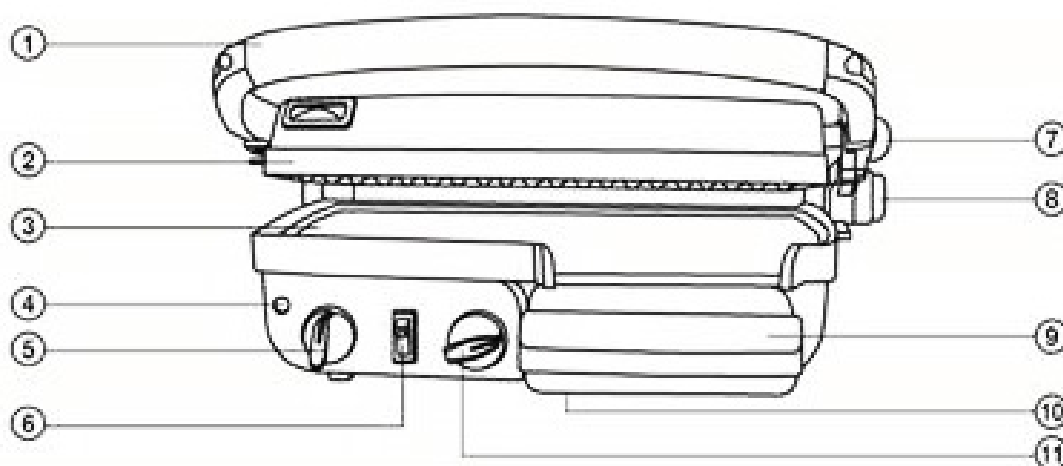
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

33 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio. Grigliare a doppio contatto significa arrostitire dall'alto e dal basso. Si hanno i seguenti vantaggi: un prodotto grigliato veloce, ancora con proprio succo e delizioso.

33.1 Panoramica complessiva



- 1 Manico
- 2 Piastra superiore della griglia con rivestimento anti-aderente
- 3 Piastra inferiore della griglia con rivestimento anti-aderente
- 4 Spia di segnalazione per le piastre della griglia
- 5 Timer
- 6 Interruttore ON/OFF con spia di segnalazione ON
- 7 Chiusura scorrevole
- 8 Bottone per alzare la piastra superiore di 180°
- 9 Vaschetta di raccolta estraibile
- 10 Vano per il cavo di corrente (sul lato inferiore)
- 11 Regolatore temperatura

33.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

33.3 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲WARNING Avviso

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

33.4 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

1. Rimuovere l'apparecchio dalla confezione prima di usarlo per la prima volta.
2. Pulire le piastre della griglia con un panno pulito e umido e poi con un panno asciutto.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Durante il primo utilizzo può accadere che si formi del fumo. Tutto questo è normale e questo fenomeno scompare dopo alcune volte che l'apparecchio è stato usato.

33.5 Uso

1. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta (9) sotto la griglia sia fissata. Nel caso le piastre della griglia sono chiuse mediante chiusura (7), spingere in avanti la chiusura, per alzare la piastra superiore.
2. Infilare la spina nella presa elettrica. Inserire l'interruttore (6) di (ON). La spia di segnalazione principale (6) si accende.
3. Impostare la temperatura desiderata. L'apparecchio si riscalda, la spia di segnalazione per le piastre della griglia si accende. Per accelerare ciò è possibile abbassare la piastra superiore.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Impostare la temperatura desiderata (in funzione del cibo). Per arrostitire delle bistecche, raccomandiamo di lasciare la temperatura a „Max“ (temperatura alta). Per grigliare dei sandwich, mettere la temperatura a „Min“ (temperatura bassa).
4. La spia di segnalazione per le piastre della griglia si spegne quando la temperatura desiderata è stata raggiunta.
 5. Il timer funziona come una sveglia da cucina. Impostare il timer al tempo di griglia desiderato. Scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico ma il timer non spegne l'apparecchio.
 6. Piazzare il prodotto da grigliare e

HINWEIS Indicazione

- ▶ La spia di segnalazione si spegne quando la temperatura visualizzata è stata raggiunta. Se la temperatura è inferiore, l'apparecchio riscalda ancora e la spia di segnalazione si riaccende.
7. Rimuovere il prodotto grigliato trascorso il tempo desiderato e spegnere l'apparecchio.
 8. Poiché l'apparecchio è ancora caldo, il prodotto da grigliare continua a cuocere. Rimuovere il prodotto grigliato.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Una volta che i prodotti alimentari sono grigliati, rimuoverli con stoviglie di plastica resistenti al calore. Non utilizzare pinze metalliche, cucchiai metallici, coltelli o altri oggetti taglienti. Ciò potrebbero danneggiare il rivestimento anti-aderente delle superfici.
- ▶ Dopo averla usata, spegnere (6) la griglia e posizionare l'interruttore su OFF. Rimuovere la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare la griglia prima di eseguire qualsiasi intervento su di essa (pulizia o simile).

9. Grigliare con piastre di griglia chiuse:

Alzare la piastra superiore finché è in posizione retta. Utilizzare a ciò il manico.

Mettere gli ingredienti che volete grigliare o arrostiti sulla piastra inferiore della griglia.

Chiudere quindi la piastra superiore servendosi del manico. Controllare i prodotti alimentari durante il grigliare.

10. Grigliare con griglia aperta:

- Questa griglia è concepita in modo possano essere utilizzate contemporaneamente entrambe le piastre della griglia.
- Premere il bottone (8) sul lato destro per aprirlo. Prendere il manico e orientare la piastra superiore verso il retro in modo che venga a giacere sul piano del tavolo e che la piastra della griglia superiore si trova in posizione orizzontale – così come anche quella inferiore.
- Mettere la carne, le verdure o simili prodotti sulle piastre della griglia. Di tanto in tanto girare i prodotti alimentari.

33.6 Rivestimento anti-aderente delle piastre della griglia

1. Le piastre della griglia sono munite di un rivestimento anti-aderente. Questo rivestimento consente di cuocere prodotti alimentari in modo sano, in quanto viene richiesto solo una piccola quantità di oli/grasso.
2. Non utilizzare oggetti da cucina taglienti e non tagliare il prodotto alimentare direttamente sulla piastra della griglia. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni del rivestimento anti-aderente dovuti dall'utilizzo di oggetti taglienti!
3. Nel caso le superfici nel corso del tempo dovessero scolorire, ciò non influisce la funzione. Su queste superfici si forma un'ottima patina da arrosto.

33.7 Suggerimenti per grigliare la carne

1. Nel succo di carne del prodotto da grigliare sono contenute tutte le principali vitamine, minerali e sostanze aromatizzanti. L'arrosto a doppio contatto garantisce un risultato veloce con proprio succo brasato.
2. Un risultato di arrosto „medium“ per una bistecca spessa di 2 centimetri lo si ottiene in circa 3 minuti.
1. Non salare la carne prima di grigliarla. Questo porta ad indurire e a seccare la carne.
2. Prima di grigliare della carne marinata, asciugare la salsa marinata eccessiva con un panno asciutto. Alcune salse di marinata contengono troppo zucchero che potrebbe carbonizzare sulle piastre della griglia.
3. Non infilare nessuna forchetta o coltello nella carne durante la grigliata, altrimenti fuoriesce del liquido. Questo porta ad indurire e a seccare la carne.
4. Non arrostiti la carne troppo a lungo, perché diventa troppo secca e sa poi di cuoio (come una suola).
5. Assicurarsi in qualsiasi momento che il pollame sia completamente arrostito.
6. Quando la carne è stata grigliata, allora condirla con sale e altre spezie come si lo desidera.
7. Prima di grigliare i Würsten viennesi precotti (per fare degli hotdogs), non infilarli con la forchetta.

33.7.1 Tempi di griglia consigliati

Prodotti alimentari	Tempo di griglia (a griglia chiusa)
Manzo <ul style="list-style-type: none"> • bistecche • altri filetti di carne • Hamburger 	<p>Tempo di cottura di circa 1,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium“ (rosa).</p> <p>Tempo di cottura di circa 2,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium well done“ (cotto).</p> <p>2–3 minuti</p> <p>4–6 minuti</p>
Maiale <ul style="list-style-type: none"> • bistecche • costine senza ossa • filetto dle collo 	<p>Tempo di cottura di circa 1,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium“ (rosa).</p> <p>Tempo di cottura di circa 2,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium well done“ (cotto).</p> <p>4–6 minuti</p> <p>8-9 minuti</p>
Agnello <ul style="list-style-type: none"> • bistecche • costine senza ossa • costata 	<p>Tempo di cottura di circa 1,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium“ (rosa).</p> <p>Tempo di cottura di circa 2,5 minuti per ogni centimetro di spessore, se si desidera un risultato „medium well done“ (cotto).</p> <p>4 minuti</p> <p>4 minuti</p>
Pollo <ul style="list-style-type: none"> • petto di pollo senza ossa • cosce 	<p>6 minuti o finché non arrostito completo</p> <p>4–5 minuti o finché non arrostito completo</p>
Salsiccia / Hotdogs <ul style="list-style-type: none"> • sottile • spesso 	<p>3–4 minuti</p> <p>6–7 minuti</p>
Frutti di mare <ul style="list-style-type: none"> • filetto di pesce • filetto con pelle • seppia (pulito) • gamberetti 	<p>2–4 minuti</p> <p>3–5 minuti</p> <p>3 minuti</p> <p>2 minuti</p>
Sandwich/Focaccia	<p>3–5 minuti</p>
Verdure (pezzi grandi 2,5 cm) <ul style="list-style-type: none"> • melanzana • zucchini • patate dolci 	<p>3–5 minuti</p> <p>3–5 minuti</p> <p>3–5 minuti</p>

HINWEIS Indicazione

- I tempi di griglia indicati sono valori indicativi e possono variare a secondo dello spessore e grandezza.

34 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

34.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Spegnere la griglia prima di pulirla (OFF), rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare la griglia.
- ▶ Il griglia dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il apparecchio non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ▶ Non utilizzare oggetti appuntiti di metallo
- ▶ Non tagliare il cibo con un coltello quando è sulla superficie.
- ▶ Non utilizzare detergente (ad eccezione di detergente di risciacquo), nessuna spazzola di nylon o spazzole di metallo. La superficie della piastra della griglia potrebbe altrimenti venire danneggiata.

34.2 Pulizia delle piastre della griglia

1. Pulire le piastre della griglia ogni qualvolta dopo l'uso per evitare che si depositi e si raccolga dei residui di cibo.
2. Utilizzare un panno morbido e umido. Nel caso sulla piastra della griglia vi dovessero esserci dei resti carbonizzati, p. es. da salsa marinata, applicare su questi punti una soluzione di acqua e detergente neutro per pulirli via. Strofinarlo e pulirlo poi con un panno inumidito e pulito.

HINWEIS Indicazione

- ▶ La griglia si lascia pulire più facilmente, quando le piastre sono ancora calde.

34.3 Pulizia della vaschetta di raccolta

1. Rimuovere la vaschetta di raccolta dopo ogni uso della griglia e pulirla in acqua calda con detergente. Sciacquarla con acqua pulita, asciugarla e rimetterla sotto la griglia.

34.4 Pulizia del corpo

1. Utilizzare un panno inumidito per pulire il corpo dell'apparecchio, strofinarlo poi per asciugarlo.
2. Per la pulizia non usare una spazzola metallica o altri oggetti appuntiti e strofinanti.
3. Non utilizzare detergenti contenenti solventi, come ad es. benzina.
4. Per la protezione da scossa elettrica, non immergere il cavo di alimentazione, l'apparecchio o la spina in acqua o in altri liquidi.

35 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi.

Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

36 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

37 Dati tecnici

Apparecchio	Caso griglia a contatto BG 2000
Modello	DF-9799
N. articolo	2835
Dati connessione	220-240 V – 50/60 Hz
Potenza	1850-2000 W
Misure esterne (L/H/P)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm
Peso netto	7,25 kg

Manual del usuario

Grill de contacto doble BG 2000



Articolo-N. 2835

38 Manual del usuario

38.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su grill de contacto BG 2000 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

38.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del aparato y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
 - operación,
 - resolución de fallos y/o
 - limpieza
- del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

38.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

38.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender.

No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

38.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

39 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

39.1 Uso previsto

Este aparato está ideado para uso doméstico con el fin de

- Para asar a la parrilla y hacer a la plancha carne, pescado, pan, entre otros alimentos

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

39.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS

Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico autorizado que haya sido instruido por el fabricante. Si se realizan reparaciones indebidas, el usuario puede correr un grave riesgo.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ No sumerja el aparato, en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ No utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como por ejemplo, cortinas, toallas, superficies de madera, etc.
- ▶ Durante el funcionamiento, el aparato precisa suficiente circulación de aire hacia arriba y por todos lados.
- ▶ El aparato está caliente también después de utilizarlo. Deje enfriar todas las piezas antes de tocarlas.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato solo con la vaschetta di raccolta.
- ▶ Espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de retirar o desmontar sus componentes, antes de limpiarlo, desplazarlo o guardarlo.
- ▶ Limpie las placas de grill después de cada uso (véase capítulo "Limpieza).

39.2.1 Peligro de quemaduras

▲WARNING Advertencia

Tanto la comida cocinada con este aparato como la superficie de éste pueden estar muy calientes.

Por su seguridad y la de otros, tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar quemaduras o escaldaduras:

- ▶ Proteja sus manos al realizar todas las tareas en el horno caliente utilizando guantes aislantes, paños de cocina o similares.
- ▶ No coloque utensilios de cocina, tapas de olla o sartén, cuchillos u otros objetos sobre la placa del horno. Si el aparato se enciende, estos objetos pueden calentarse mucho.
- ▶ No debe mover ni transportar el aparato en funcionamiento.
- ▶ Al asar carne con grasa o jugo pueden producirse salpicaduras de aceite/grasa caliente. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No deben colocarse objetos de plástico cerca del aparato durante el proceso de cocción.
- ▶ La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada si el aparato está en marcha. Peligro de quemaduras.
- ▶ La temperatura de las superficies aumenta durante el uso. No toque las superficies exteriores de acero inoxidable, así como las superficies de grill. Para levantar la placa de grill superior debe utilizar el asa.

39.2.2 Peligro de fuego

▲WARNING Advertencia

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- ▶ No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- ▶ Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).

39.2.3 Peligro de electrocución

▲GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.

▲GEFAHR

Peligro

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato ni desenrosque componentes. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas del aparato. Si entra en contacto con conexiones energizadas puede electrocutarse.
- ▶ Apague siempre el aparato antes de desconectar con cuidado o conectar el enchufe de alimentación. Retire el enchufe de alimentación tirando de él en lugar de tirar del cable.
- ▶ Apague el aparato y desconecte el enchufe de alimentación mientras el aparato no se está utilizando o antes de limpiarlo.

40 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

40.1 Instrucciones de seguridad

▲WARNUNG

Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

40.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El BG 2000 se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Grill
- Bandeja
- Manual del usuario

HINWEIS

Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

40.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

- Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.



40.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

40.5 Colocación

40.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el aparato.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como por ejemplo, cortinas, toallas, superficies de madera, etc.
- Durante el funcionamiento, el aparato precisa suficiente circulación de aire hacia arriba y por todos lados.
- No utilice el aparato en exteriores.
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

40.6 Conexión eléctrica

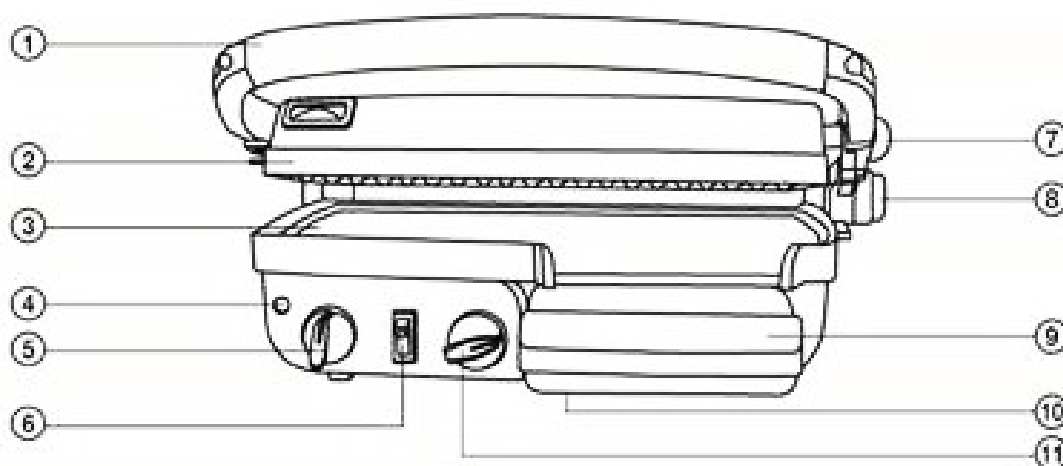
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

41 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato. Asar por contacto doble significa asar por arriba y por abajo. Este método ofrece la ventaja de obtener un alimento rápidamente preparado, que conserva su jugo y es sabroso.

41.1 Panorámica del aparato



- 1 Asa
- 2 Placa de grill superior con revestimiento antiadherente
- 3 Placa de grill inferior con revestimiento antiadherente
- 4 Piloto indicador para planchas de grill
- 5 Temporizador
- 6 Botón ON/OFF con piloto indicador de encendido (ON)
- 7 Cierre de corredera
- 8 Botón para levantar la placa superior a 180°
- 9 Bandeja desmontable
- 10 Ranura para cable de alimentación (en la parte inferior)
- 11 Regulador de temperatura

41.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

42 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

▲WARNING Advertencia

- El aparato no debe dejarse sin vigilancia durante el funcionamiento para poder actuar rápidamente en caso de accidente.

42.1 Antes del primer uso

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retírelo de su embalaje.
2. Limpie las placas de grill con un paño limpio y ligeramente humedecido y posteriormente séquelas con otro paño seco.

HINWEIS

Nota

- ▶ Durante el primer uso el aparato puede emitir un poco de humo. Esto se considera normal, después de algunos usos desaparece este fenómeno.

42.2 Uso

1. Asegúrese de que la bandeja (9) queda fijada bajo el grill. Si las placas de grill están cerradas mediante el cierre de bloqueo (7), inserte el cierre de bloqueo hacia delante para poder levantar la placa superior.
2. Conecte el enchufe a la toma de alimentación eléctrica. Encienda el botón (6) ajustándolo en ON. El piloto indicador principal (6) se ilumina.
3. Ajuste la temperatura deseada. El aparato se calienta y el piloto indicador de las placas de grill se ilumina. Para acelerar este proceso puede bajar la placa de grill superior.

HINWEIS

Nota

- ▶ Ajuste la temperatura deseada (dependiendo del plato que desea cocinar). Para asar filetes recomendamos ajustar la temperatura en MAX (alta temperatura). Para hacer sándwiches, ajuste la temperatura a MIN (baja temperatura).
4. El piloto indicador de las placas de grill Coloque los alimentos y ajuste el temporizador al tiempo de cocinado deseado.
 5. El temporizador funciona como un cronómetro de cocina. Se apaga una vez alcanzada la temperatura deseada. Una vez transcurrido el tiempo ajustado suena una señal acústica pero el temporizador no apaga el aparato.

HINWEIS

Nota

- ▶ Una vez alcanzada la temperatura mostrada, el piloto luminoso se apaga. Si no se alcanza la temperatura, el aparato seguirá calentándose y el piloto volverá a encenderse.
6. Retire el alimento después del tiempo deseado y apague el aparato.
 7. Como el aparato aún permanece caliente, los alimentos seguirán cocinándose. Retire los alimentos.

HINWEIS

Nota

- ▶ Una vez cocinados los alimentos, retírelos utilizando unos utensilios de cocina de plástico resistente al calor. No utilice pinzas de metal, cucharas de metal, cuchillos u otros objetos punzantes. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las superficies.
- ▶ Después del uso, apague el grill (6) y ajuste el botón en posición de apagado (OFF). Retire el enchufe en la toma de alimentación eléctrica. Espere hasta que el grill se haya enfriado para realizar cualquier tarea en él (por ejemplo, para limpiarlo).

8. Cocinado al grill con placas de grill cerradas:

- Levante la placa de grill superior hasta que quede en posición vertical. Utilice el asa para realizar esta operación.
- Coloque los ingredientes que desea cocinar o asar al grill sobre la placa de grill inferior.
- A continuación, cierre la placa de grill superior mediante el asa. Compruebe el alimento durante el asado.

9. Asado al grill con las placas de grill abiertas:

- Este grill está diseñado para poder utilizar las dos placas de grill al mismo tiempo.
- Para abrir, pulse el botón (8) de la derecha. Tome la plancha y gire la placa superior hacia atrás de forma que quede colocada sobre la superficie de la mesa y que la placa superior se encuentre en posición horizontal, igual que la inferior.
- Coloque la carne, las verduras o similares sobre las placas de grill. Voltee los alimentos de vez en cuando.

42.3 Revestimiento antiadherente de las placas de grill

1. Las placas de grill llevan un revestimiento antiadherente. Este revestimiento le permite procesar los alimentos de forma saludable, ya que solo precisa de una pequeña cantidad de aceite/grasa.
2. No utilice objetos puntiagudos ni corte los alimentos sobre la placa de grill. ¡El fabricante no se hace responsable de los daños causados en el revestimiento antiadherente debido al uso de objetos puntiagudos!
3. Si las superficies se decoloraran con el tiempo, ello no influirá en el funcionamiento. Sobre estas superficies se forma una pátina de asado buena.

42.4 Consejos para cocinar carne

1. El jugo de carne del alimento asado contiene vitaminas, minerales y elementos de sabor. El asado por contacto doble garantiza un resultado rápido y que preserva el jugo.
2. El asado medio o "al punto" se obtiene en 3 minutos en un filete de 2 centímetros de grosor.
3. No sazone la carne antes de asarla al grill. Esto endurecería la carne y la secaría.
4. Antes de asar carne marinada, elimine el exceso de marinado utilizando un paño de cocina. Algunos marinados contienen mucho azúcar, éste puede carbonizarse sobre las placas de grill.
5. No introduzca durante el asado ningún tenedor ni cuchillo, ya que perdería sus jugos. Esto endurecería la carne y la secaría.
6. El pescado no debe asarse durante mucho tiempo, ya que puede secarse y endurecerse.
7. Asegúrese en todo momento que el ave está completamente asada.
8. Una vez asada la carne, sazónela al gusto con sal u otras especias.

42.4.1 Intervalos de cocinado recomendados

Alimentos	Intervalo de cocinado (grill cerrado)
Ternera <ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Otro tipo de filetes de ternera • Hamburguesas 	<p>Tiempo de asado por centímetro de grosor: aprox. 1,5 minutos si se desea un resultado medio (rosado). Tiempo de asado por centímetro de espesor: aprox. 2,5 minutos si se desea un resultado bien hecho (muy hecho).</p> <p>de 2 a 3 minutos de 4 a 6 minutos</p>
Cerdo <ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Costillas deshuesadas • Filete de lomo 	<p>Tiempo de asado por centímetro de grosor: aprox. 1,5 minutos si se desea un resultado medio (rosado). Tiempo de asado por centímetro de espesor: aprox. 2,5 minutos si se desea un resultado bien hecho (muy hecho).</p> <p>de 4 a 6 minutos de 8 a 9 minutos</p>
Cordero <ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Costillas deshuesadas • Bistec 	<p>Tiempo de asado por centímetro de grosor: aprox. 1,5 minutos si se desea un resultado medio (rosado). Tiempo de asado por centímetro de espesor: aprox. 2,5 minutos si se desea un resultado bien hecho (muy hecho).</p> <p>4 minutos 4 minutos</p>
Pollo <ul style="list-style-type: none"> • Pechuga de pollo deshuesada • Jamoncillos de pollo 	<p>6 minutos o hasta que esté hecho de 4 a 5 minutos o hasta que esté hecho</p>
Salchichas / hot dogs <ul style="list-style-type: none"> • delgadas • gruesas 	<p>de 3 a 4 minutos de 6 a 7 minutos</p>
Pescados y marisco <ul style="list-style-type: none"> • Filete de pescado • Filete con piel • Calamar (limpio) • Gambas 	<p>de 2 a 4 minutos de 3 a 5 minutos 3 minutos 2 minutos</p>
Sándwich/Focaccia	<p>de 3 a 5 minutos</p>
Verduras (trozos de 2,5 cm) <ul style="list-style-type: none"> • Berenjena • Calabacines • Boniatos 	<p>de 3 a 5 minutos de 3 a 5 minutos de 3 a 5 minutos</p>

HINWEIS

Nota

- Los intervalos de asado indicados son datos aproximados y pueden variar dependiendo del grosor o del tamaño.

43 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y los posibles daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funcione sin errores.

43.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ Los intervalos de asado indicados son datos aproximados y pueden variar dependiendo del grosor o del tamaño.
- ▶ El BG 2000 debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. No mantener el aparato limpio perjudica la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Después del uso el aparato se calienta mucho. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el aparato cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ No sumerja el aparato, en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.
- ▶ No utilice utensilios de metal.
- ▶ No corte la comida con cuchillos en la superficie.
- ▶ No utilice productos de limpieza (excepto jabón) ni cepillos de nailon o cepillos de metal. La superficie de la plancha se podría dañar.

43.2 Limpieza de las placas de grill

1. Limpie las placas de grill después de cada uso para evitar la acumulación de restos de comida.
2. Utilice un paño blando y húmedo. Si hubieran quedado restos carbonizados sobre la placa de grill, por ejemplo, de marinado, aplique una solución de agua con limpiador neutro sobre ese lugar. A continuación, retírelo únicamente utilizando un paño húmedo y limpio.

HINWEIS Nota

- ▶ Es más fácil limpiar el grill cuando las placas aún están templadas.

43.3 Limpieza de la bandeja

1. Retire la bandeja después del uso y límpiela con agua caliente y lavavajillas. Enjuáguela con agua caliente, séquela y vuelva a colocarla bajo el grill.

43.4 Limpieza de la carcasa

1. Utilice un paño humedecido para limpiar la carcasa, frótela y séquela.
2. Para limpiarla no debe utilizar cepillos de metal ni otros objetos agresivos afilados.
3. No utilice limpiadores con disolventes, por ejemplo, con bencina.
4. Para protegerse frente a cualquier posible electrocución, no debe sumergir el cable de alimentación, el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos.

44 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

45 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

46 Datos Técnicos

Aparato	CASO grill de contacto BG 2000
Modelo	DF-9799
N° de artículo	2835
Datos de conexión	220-240 V – 50/60 Hz
Potencia consumida	1850-2000 W
Peso net	7,25 kg
Medidas (An/H/P)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm

Originele Gebruiksaanwijzing

Dubbel Contactgrill BG 2000



Artikel-nr. 2835

47 Gebruiksaanwijzing

47.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw Contactgrill BG 2000 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

47.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Contactgrill BG 2000 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

47.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



GEFAHR

Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.



WARNING

Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



VORSICHT

Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



HINWEIS

Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

47.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

47.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

48 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

48.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Grillen en braden van vlees, groenten, brood en dergelijke

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ WARNUNG

Waarschuwing

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

▲ WARNUNG

Waarschuwing

- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

48.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

Tip

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat, niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen, zoals gordijnen, handdoeken, houten oppervlakken etc.
- ▶ Tijdens het gebruik is voldoende luchtcirculatie naar boven en alle zijkanten nodig.
- ▶ Het apparaat is ook onder de directe werking nog steeds erg heet! Laat alle onderdelen afkoelen voordat u ze aanraakt.
- ▶ Het apparaat mag alleen met opvangbak worden gebruikt.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen monteert of demonteert voor het reinigen, het verplaatsen en voor het opbergen van het apparaat.

HINWEIS Tip

- ▶ Reinig de grillplaten na ieder gebruik (zie hoofdstuk „Reiniging“).

48.3 Bronnen von gevaar

48.3.1 Verbrandingsgevaar

▲WARNING Waarschuwing

Het verwarmde voedsel en het oppervlak van het apparaat kunnen erg heet zijn. Let op de volgende voorzorgsmaatregelen. Zorg ervoor dat uzelf of anderen niet branden aan het apparaat:

- ▶ Bescherm uw handen tijdens het werken op de hete apparaat met warmte-isolerende handschoenen, pannenlappen of iets dergelijks.
- ▶ Zet geen keukengerei, potten of pan deksel, mes of andere voorwerpen op de grill. Als het apparaat is ingeschakeld, zullen deze objecten sterk opwarmen.
- ▶ Tijdens de werking de machine niet verplaatsen of transporteren.
- ▶ Hete olie of vet en sappig vlees spattend tijdens het Grillen. Voorzicht! Verbrandingsgevaar!
- ▶ Kunststof voorwerpen niet in de buurt van de machine brengen tijdens het garen.
 - ▶ De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn, als de machine in werking is. Er bestaat gevaar voor verbranding.
- ▶ De temperatuur van de oppervlakken stijgt tijdens het gebruik. Raak de buitenste roestvrij stalen oppervlakken, zoals de grillvlakken, niet aan. Gebruik de handgreep om de bovenste grillplaat op te tillen.

48.3.2 Brandgevaar

▲WARNING Waarschuwing

Onjuist gebruik kan brand veroorzaken.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ▶ Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander, warme kachel).

48.3.3 Gevaar door elektrische stroom



GEFAHR

Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat en schroef er geen onderdelen los. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Raak het apparaat en de stekker met natte handen.
- ▶ Plaats geen voorwerpen in de openingen van de machine. In geval van contact met levende elektrische aansluitingen van een elektrische schok.
- ▶ Schakel de machine altijd uit voordat u de stekker voorzichtig uit het stopcontact trekt of in het stopcontact steekt. Verwijder de stekker nooit door deze aan de kabel uit het stopcontact te trekken.
- ▶ Schakel de machine uit en trek dan de stekker uit het stopcontact, als de machine niet in gebruik is of voor het reinigen.

49 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

49.1 Veiligheidsvoorschriften



WARNUNG

Waarschuwing

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

49.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De BG 2000 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Grill
- Opvangbak
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

49.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.



49.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

49.5 Plaatsen

49.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de apparat en het volgens de verwachtingen zwaarste in de apparat bereide gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, handdoeken, houten oppervlakken etc.
- Tijdens het gebruik is voldoende luchtcirculatie naar boven en alle zijkanten nodig.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

49.6 Elektrische aansluiting

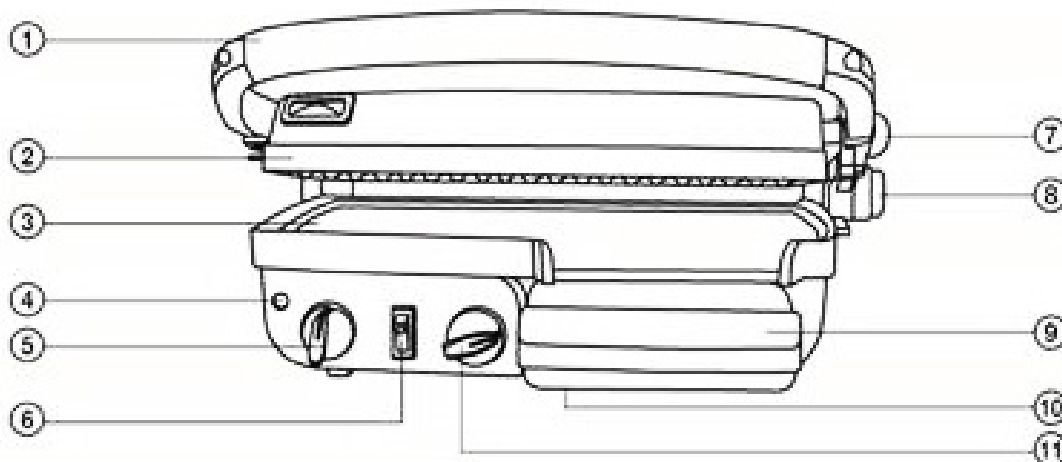
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

50 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat. Dubbel contactgrillen is van boven en van onder braden. Voordelen zijn: een snel, sappig en lekker gegrild product

50.1 Algemeen overzicht



- 1 handgreep
- 2 bovenste grillplaat met antihechtlaag
- 3 onderste grillplaat met antihechtlaag
- 4 controlelampje voor grillplaten
- 5 timer
- 6 ON/OFF-schakelaar met ON-controlelampje
- 7 schuifslot
- 8 knop om bovenste plaat 180° op te tillen
- 9 afneembare opvangbak
- 10 doorgang voor netkabel (aan onderzijde)
- 11 temperatuurregelaar

50.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

51 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

▲WARNING Waarschuwing

- ▶ Het apparaat als het werkt niet zonder toezicht achterlaten om bij gevaar snel te kunnen ingrijpen.

51.1 Voor het eerste gebruik

1. Haal voor het eerste gebruik het apparaat uit de verpakking.
2. Reinig de grillplaten met een schone, vochtige doek en daarna met een droge doek.

HINWEIS Tip

- ▶ Bij het eerste gebruik kan er wat rook ontstaat. Dit is normaal, na een paar keer gebeurt dat niet meer.

51.2 Gebruik

1. Verzekert u ervan dat de opvangbak (9) onder de grill is bevestigd. Als de grillplaten met het schuifslot (7) zijn afgesloten, schuift u het slot naar voren om de bovenste platen te kunnen optillen.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar (6) op (ON). Het controlelampje (6) gaat branden.
3. Stel de gewenste temperatuur in. Het apparaat wordt warm, het controlelampje voor de grillplaten gaat branden. Om dit te versnellen kunt u de bovenste grillplaat naar onder verplaatsen.

HINWEIS Tip

- ▶ Stel de gewenste temperatuur in (afhankelijk van het gerecht). Om een steak te bakken, adviseren wij de temperatuur op "max" (hoge temperatuur) te zetten. Om sandwiches te grillen, zet u de temperatuur op „Min“ (lage temperatuur).
4. Het controlelampje voor de grillplaten gaat uit als de gewenste temperatuur is bereikt.
 5. De timer werkt als een keukenwekker. Zet de timer op de gewenste grilltijd. Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinkt er een signaaltoon maar het apparaat wordt niet uitgeschakeld door de timer.
 6. Plaats uw product in de grill en

HINWEIS Tip

- ▶ Als de aangegeven temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit. Als de temperatuur lager is, dan warmt het apparaat bij en gaat het controlelampje weer branden.

7. Verwijder het grillproduct na de gewenste tijd en schakel het apparaat uit.
8. Omdat het apparaat nog warm is, gaart het product verder. Haal het product uit de grill.

HINWEIS Tip

- ▶ Als de producten gaar zijn, verwijdert u ze met een hittebestendig plastic bestek. Gebruik geen metalen tang, metalen lepel, mes of andere scherpe voorwerpen. Dit kan de antihechtlaag van het oppervlak beschadigen.
- ▶ Schakel de grill na het gebruik uit (6) en zet de schakelaar op OFF. Trek de stekker uit het stopcontact. Laat de grill afkoelen voordat u werkzaamheden aan het apparaat verricht (reiniging en dergelijke).

9. Grillen met gesloten grillplaten

- Til de bovenste grillplaat op tot deze rechtop staat. Gebruik de handgreep hiervoor.
- Leg de producten die u wilt grillen of raden, op de onderste grillplaat.

- Sluit nu de bovenste grillplaat met de handgreep. Controleer de producten tijdens het grillen.

10. Grillen met open grill

- Deze grill is zo ontworpen, dat beide grillplaten tegelijkertijd kunnen worden gebruikt.
- Druk om open te klappen op de knop (8) rechts. Pak de handgreep en draai de bovenste plaat zo naar achter, dat de greep op het tafelloppervlak ligt en de bovenste grillplaat zich in horizontale positie bevindt - net zoals de onderste grillplaat.
- Leg het vlees, de groente of dergelijke op de grillplaten. Draai de producten tussendoor om.

51.3 Antihechtlaag van de grillplaten

1. De grillplaten van de grill zijn van een speciale antihechtlaag voorzien. Dankzij deze laag kunt u producten gezond verwerken omdat slechts een kleine hoeveelheid olie/vet nodig is.
2. Gebruik geen scherp keukengerei en snijd de producten niet direct op de grillplaat. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan de antihechtlaag veroorzaakt door gebruik van scherpe voorwerpen!
3. Als de oppervlakken na enige tijd verkleuren, verandert dit niet de werking. Op de vlakken vormt zich een goede braadlaag.

51.4 Tips voor het grillen van vlees

1. In het vleesnat van het gegrilde product worden belangrijke vitaminen, mineralen en smaakstoffen behouden. Dubbel contactbraden garandeert een snel en sappig resultaat.
2. Een „medium“ braadresultaat verkrijgt u bij een steak van 2 centimeter dik na ca. 3 minuten.
3. Het vlees niet zouten voor het grillen. Dit maakt het vlees taai en droog.
4. Voordat u gemarineerd vlees grilt, dept u overtollige marinade met een doek af. Veel marinades bevatten veel suiker, dit kan op de grillplaten verkoold raken.
5. Steek tijdens het grillen geen vork of mes in het vlees, omdat anders het sap eruit loopt. Dit maakt het vlees taai en droog.
6. Braad uw vlees niet te lang, omdat het anders te droog en te leerachtig wordt.
7. Let er altijd op dat gevogelte helemaal doorgebraden moet zijn.
8. Als het vlees gaar is, brengt u het naar wens op smaak met zout en andere kruiden.

51.4.1 Aanbevolen grilltijden

Producten	Grilltijd (gesloten grill)
Rundvlees <ul style="list-style-type: none"> • steaks 	Braadtijd per centimeter dikte ca. 1,5 minuten, als een medium (roze) resultaat gewenst is. Braadtijd per centimeter dikte ca. 2,5 minuten, als een medium well done (doorgebakken) resultaat gewenst is.
<ul style="list-style-type: none"> • andere filets • hamburger 	2-3 minuten 4-6 minuten
Varkensvlees <ul style="list-style-type: none"> • steaks 	Braadtijd per centimeter dikte ca. 1,5 minuten, als een medium (roze) resultaat gewenst is. Braadtijd per centimeter dikte ca. 2,5 minuten, als een medium well done (doorgebakken) resultaat gewenst is.

<ul style="list-style-type: none"> • spareribs zonder ribs • nekfilet 	<p>4-6 minuten 8-9 minuten</p>
<p>Lamsvlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • steaks <p>• lamskotelet zonder bot • rumpsteak</p>	<p>Braadtijd per centimeter dikte ca. 1,5 minuten, als een medium (roze) resultaat gewenst is. Braadtijd per centimeter dikte ca. 2,5 minuten, als een medium well done (doorgebakken) resultaat gewenst is.</p> <p>4 minuten 4 minuten</p>
<p>Kip</p> <ul style="list-style-type: none"> • kipfilet • kippenpoot 	<p>6 minuten of tot het helemaal doorgebraden is 4-5 minuten of tot het helemaal doorgebraden is</p>
<p>Worstjes/hotdogs</p> <ul style="list-style-type: none"> • dun • dik 	<p>3-4 minuten 6-7 minuten</p>
<p>Vis en schaaldieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • visfilet • filet met huid • inktvis (schoongemaakt) • garnalen 	<p>2-4 minuten 3-5 minuten 3 minuten 2 minuten</p>
<p>Sandwich/focaccia</p>	<p>3-5 minuten</p>
<p>Groeten (2,5 cm grote stukken)</p> <ul style="list-style-type: none"> • aubergine • courgette • zoete aardappel 	<p>3-5 minuten 3-5 minuten 3-5 minuten</p>

HINWEIS Tip

- ▶ De aangegeven griltijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van dikte en grootte.

52 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

52.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ Schakel de grill voor het reinigen uit (OFF), trek de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen.
- ▶ De grill moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.

▲VORSICHT

Voorzichtig

- ▶ De binnenkant van de grill is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Het apparaat, niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.
- ▶ Gebruik geen scherpe voorwerpen van metaal.
- ▶ Het voedsel niet met een mes op het oppervlak snijden.
- ▶ Geen gebruik van schoonmaakmiddelen (met uitzondering van afwasmiddelen) nylon of staalborstel. Het oppervlak van de verwarmingsplaat kan worden beschadigd.

52.2 Reinigen van de grillplaten

1. Reinig de grillplaten na ieder gebruik om vastkoeken van etensresten te voorkomen.
2. Gebruik een zachte, vochtige doek. Als er verkoolde resten op de grillplaten zitten, bijvoorbeeld van marinade, breng dan op die plek een oplossing aan van water met een neutraal schoonmaakmiddel. Veeg daarna af met een vochtige, schone doek.

HINWEIS

Tip

- ▶ Het is eenvoudiger de grill te reinigen als de platen nog een beetje warm zijn.

52.3 Reinigen van de opvangbak

1. Verwijder de opvangbak na ieder gebruik en reinig in warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water, droog af en zet weer onder de grill.

52.4 Reinigen van de behuizing

1. Gebruik een vochtige doek om de behuizing te reinigen, wrijf daarna droog.
2. Gebruik voor het reinigen geen metalen borstel of andere scherpe, schurende voorwerpen
3. Gebruik geen oplosmiddelhoudende schoonmaakmiddelen, zoals benzine.
4. Voor de bescherming tegen elektrische schokken, netkabel, apparaat of stekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.

53 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen.



Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

54 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

55 Technische gegevens

Apparaat	CASO Contactgrill BG 2000
Modell	DF-9799
Artikel nr.	2835
Aansluitgegevens	220-240 V – 50/60 Hz
Vermogens	1850-2000 W
Netto gewicht	7,25 kg
Afmetingen (BxHxD)	47,8 x 16,2 x 39,5 cm