MDI UFO



370285

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**
Erstelldatum: 2026-08-26

Original-Bedienungsanleitung

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

	**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

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

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

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

1.1 Signalworterklärung

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

GEFAHR!

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

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

ACHTUNG!

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

HINWEIS!

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

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

WARNUNG! – Gefahr durch elektrischen Strom

Gefahr eines Stromschlags. Kontakt mit spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod durch Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine Netzspannung anschließen, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Gerät trocken halten und vor Feuchtigkeit schützen.
- Keine Flüssigkeiten auf Netzstecker, Steckverbindungen oder elektrische Bauteile gelangen lassen.
- Gerät nicht betreiben, wenn Anschlussleitung, Netzstecker oder Gehäuse beschädigt sind.
- Vor Reinigung, Wartung, Instandhaltung oder längerem Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- Gerät gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten sichern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie es sofort von der Stromversorgung.
- Treten Unregelmäßigkeiten an Schaltern, Bedienfeld oder elektrischen Komponenten auf, Gerät sofort außer Betrieb nehmen und vom Stromnetz trennen.
- Reparaturen sowie Arbeiten an elektrischen Komponenten dürfen ausschließlich durch qualifizierte Elektrofachkräfte durchgeführt werden.
- Anschlussleitungen nicht knicken, quetschen, verknoten oder über scharfe Kanten führen.
- Anschlussleitungen nicht mit Wärmequellen in Berührung bringen.
- Gerät niemals am Anschlusskabel tragen.
- Immer am Netzstecker ziehen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.
- Beschädigte Anschlussleitungen unverzüglich außer Betrieb nehmen und ersetzen lassen.

Missachtung dieser Hinweise kann zu schweren Verletzungen, tödlichem Stromschlag oder Sachschäden führen.

DE

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialen, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.
- Betreiben Sie das Gerät unter keinen Umständen mit bekanntem oder gemeldetem Defekt weiter.
- Betreiben Sie das Gerät unter keinen Umständen bei Fehlfunktionen an Schaltern oder Bedienfeld.
- Betreiben Sie keine Geräte, für die bereits ein Reparatur- oder Serviceauftrag besteht.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

– Zubereiten von Burger, Döner, Sandwiches.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	**Panini Maker MDI UFO**
Artikel-Nummer:	**370285**
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Durchmesser Backmulde in mm:	100
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Zeiteinstellung von – bis in Minuten:	0:10 - 9:30
Anschlusswert:	1,3 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	254 x 515 x 285
Gewicht in kg:	9,46

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: silbergrau
- Steuerung: MDI Druck-/Drehregler
- Kontrollleuchten: Aufheizen / Ein/Aus
- Temperaturregelung: elektronisch, in 1 °C-Stufen
- Digital-Anzeige: ja
- Timer: ja
- Ein-/Ausschalter: ja
- Eigenschaften:
  - MDI-Drehregler mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
  - Memory-Funktion
  - Signalton nach Ablauf der Zeit (0:10 - 9:30 Minuten)
- Inklusive: 1 Auffangschale

4.2 Baugruppenübersicht

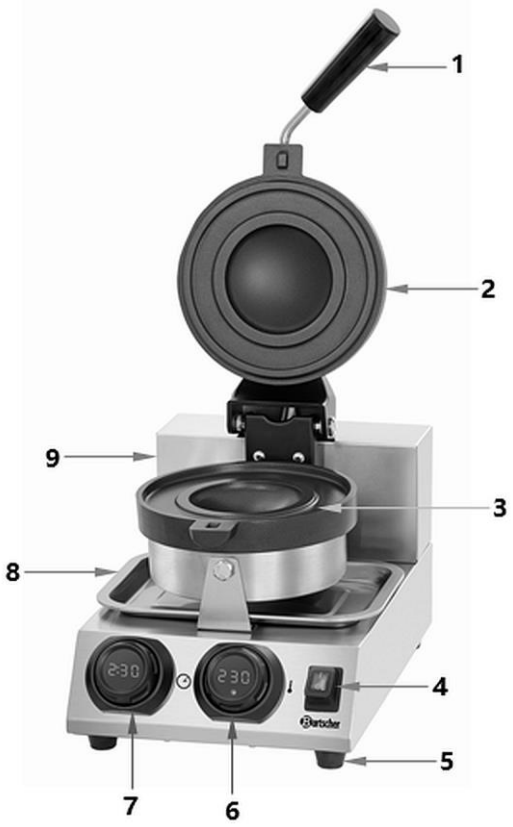


Abb. 1

1. Bügelgriff
2. Obere Backplatte
3. Untere Backplatte
4. Ein-/Ausschalter mit integrierter Betriebs-Kontrollleuchte (grün)
5. Füße (4x)
6. Temperatur-Druck-/Drehregler
7. Zeit-Druck-/Drehregler
8. Auffangschale
9. Gehäuse

4.3 Funktion des Gerätes

Der Panini Maker MDI UFO verwandelt Burger, Döner, Sandwiches und viele weitere Imbissvarianten in perfekt verschlossene To-go-Snacks.

Die runde Backmulde versiegelt die Broträndер zuverlässig, verhindert das Austreten von Soßen, Käse und Zutaten und sorgt zusammen mit der präzisen Temperaturregelung bis 300 °C für saubere Handhabung und gleichbleibend überzeugende Ergebnisse.

Die mitgelieferte Auffangschale sammelt Rückstände zuverlässig auf und unterstützt einen sauberen Arbeitsplatz.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

VORSICHT!

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

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

DE

Auspacken / Aufstellen

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

VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
  - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
  - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
2. Setzen Sie die Auffangschale auf das Gehäuse unter die untere Backplatte des Gerätes.

Backrückstände, Krümel, die während der Zubereitung herunterfallen, werden in der Auffangschale gesammelt. Kontrollieren und leeren Sie diese regelmäßig.

3. Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ohne Lebensmittel in geöffnetem Zustand ca. eine Stunde bei Temperatureinstellung von 180 °C – 200 °C auf. Beachten Sie die Hinweise in den Abschnitten **„Einstellungen“** und **„Gerät einschalten und vorheizen“**.

Aufgrund von Fertigungsrückständen kann es zu einer Rauchentwicklung während des Aufheizens kommen. Dieser Rauch stellt jedoch keine Gefahr für den Benutzer dar und entsteht nicht mehr bei weiterer Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung beim ersten Aufheizen.

DE

Einstellungen

Die Steuerung des Gerätes erfolgt über zwei Druck-/Drehregler:

- Zeit-Druck-/Drehregler
- Temperatur-Druck-/Drehregler

In den Druck-/Drehreglern sind Digital-Anzeigen verbaut, in welchen die zuletzt eingestellte Zeit und Temperatur abgelesen werden kann.
Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.

Aufbau der Druck-/Drehregler



DE

Temperatureinstellung

Die Temperatureinstellung wird über den Temperatur-Druck-/Drehregler vorgenommen. Durch kurzes Drücken und anschließendes Drehen des Temperatur-Druck-/Drehreglers kann die gewünschte Temperatur im Bereich von 50 °C bis 300 °C in 1 °C-Schritten eingestellt werden. Durch erneutes Drücken auf den Temperatur-Druck-/Drehregler wird der eingestellte Wert übernommen und in der Digital-Anzeige angezeigt. Das Gerät wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die rote Informationsleuchte im Temperatur-Druck-/Drehregler leuchtet während des Aufheizvorgangs, nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Informationsleuchte. Es dauert ca. 10 Minuten, bis das Gerät auf 200 °C aufgeheizt ist.

Zeiteinstellung

Die Zeiteinstellung am Gerät erfolgt über den Zeit-Druck-/Drehregler. Durch kurzes Drücken und anschließendes Drehen des Zeit-Druck-/ Drehreglers kann die gewünschte Zeit im Bereich von 0:10 bis 9:30 Minuten in 1-Sek. Schritten eingestellt werden. Durch erneutes kurzes Drücken auf den Zeit-Druck-/Drehregler wird die eingestellte Zeit übernommen und in der Digital-Anzeige erscheint die verbleibende Zeit (wird in 1-Sekunden Schritten heruntergezählt).

Die rote Informationsleuchte im Zeit-Druck-/Drehregler blinkt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Um das Signal abzustellen, muss der Zeit-Druck-/Drehregler kurz betätigt werden.

HINWEIS!

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus, das Heizelement bleibt aktiviert. Der Timer hat keinen Einfluss auf die Heizfunktion.

Die zuvor eingestellte Zeit wird erneut in der Digital-Anzeige angezeigt und es kann der nächste Snack mit der gleichen Einstellung vorbereitet werden. Hierzu muss der Zeit-Druck-/Drehregler gedrückt werden.

Das Gerät kann auch ohne Timer verwendet werden, wenn der Zeit-Druck-/Drehregler nicht durch Drücken aktiviert wird.

Gerät einschalten und vorheizen

WARNUNG!

DE

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes werden die Backplatten und Außenflächen des Gerätes sehr heiß.

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Bügelgriff und an den vorgesehenen Bedienelementen an.

1. Schließen Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Bügelgriffes.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **„I“**.

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

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur nach Anweisungen im Abschnitt **„Einstellungen“** ein, um das Gerät vorzuheizen.

   HINWEIS!

   Heizen Sie das Gerät vor der Zubereitung von Snacks immer auf die gewünschte Temperatur vor, um bessere Backergebnisse zu erzielen.

Snacks zubereiten

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Anfassen heißer Snacks mit bloßen Fingern oder Händen führt zu Verbrennungen der Hände und Finger.

Verwenden Sie zur Entnahme der fertigen Snacks nur hitzebeständige Holzspatel, Plastikspatel oder Zangen.

1. Bereiten Sie die Zutaten für die gewünschten Snacks vor.
2. Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät mit dem Bügelgriff und achten Sie darauf, dass die obere Backplatte bis zum Anschlag aufgeklappt wird.
3. Geben Sie bei Bedarf etwas pflanzliches Öl auf die untere Backplatte.



Abb. 2

4. Legen Sie das mit den gewünschten Zutaten belegte Burgerbrötchen oder Toastbrot in die Backmulde der vorgeheizten unteren Backplatte.
5. Schließen Sie das Gerät, indem Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Bügelgriffes herunterdrücken.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Zeit-Druck-/Drehregler nach Anweisungen im Abschnitt **„Einstellungen“** ein.

Die Burgerbrötchenteile bzw. Toastbrotteile werden verschlossen.

DE



Abb. 3



Abb. 4

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein sich wiederholender Signalton, bis dieser durch Drücken des Zeit-Druck-/Drehreglers quittiert wird.

7. Öffnen Sie das Gerät mit Hilfe des Bügelgriffes.
8. Entnehmen Sie vorsichtig den fertigen Snack mit einer geeigneten Zange oder einem Spatel.
9. Servieren Sie die zubereiteten Snacks.

DE

Gerät ausschalten

1. Wenn Sie mit der Zubereitung der Snacks fertig sind, drücken Sie die Druck-/Drehregler und drehen Sie diese, bis in der Digital-Anzeige **„00“** angezeigt wird.
2. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **„O“** und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel, etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät täglich.
2. Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen in noch warmem Zustand mit einem Holzspatel oder einer geeigneten Reinigungsbürste.
3. Nehmen Sie die Auffangschale nach der Abkühlung vom Gerät ab und entleeren Sie sie.
4. Reinigen Sie die Auffangschale anschließend mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
5. Trocknen Sie die Auffangschale gründlich ab, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.
6. Reinigen Sie die Backplatten nach der Abkühlung trocken mit einem Küchentuch oder mit einem weichen, feuchten Tuch.

   ACHTUNG!

   Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt. Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Geschirrspülmaschine.

   Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

DE

7. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem in Spülmittellauge getränkten weichen Tuch.
8. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen feuchten Tuch nach.
9. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.

6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler zeigen keine Werte an	Anormale oder unterbrochene Stromversorgung	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
	Sicherung der Stromversorgung defekt	Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung prüfen
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, heizt aber nicht auf	Temperatur nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Mindestens eines der Heizelemente ist defekt	Kundendienst kontaktieren

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte

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

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

DE