

07/2013

Mod: PLANCHA/2ELCR-N

Production code: 2.0.332.0102



Diamond
catering equipment

Manual de Instruções
Instructions Manual
Manuel d'Instructions
Bedienungsanleitung

Placa de grelhar eléctrica
Professional electrical fry-top
Plaque électrique professionnel
Professioneller elektrogrill

EGP

PLACA DE GRELHAR ELÉCTRICA

- 1 - Este manual deve ser lido integralmente e guardado durante o tempo de vida do aparelho.

Nunca deve utilizar o aparelho para finalidades que não as previstas nem deve utilizar nele qualquer tipo de materiais combustíveis, ou abrasivos, bem como materiais cortantes que possam danificar a placa.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado por profissionais, pelo que deve haver todo o cuidado com o contacto de crianças com o aparelho.

Por questões de higiene e segurança deve manter-se o aparelho sempre limpo.

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se puderem beneficiar, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças para assegurar de que não brincam com o aparelho.

- 2 - Escolher convenientemente o local onde o aparelho vai funcionar.

- Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor. Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material bom isolante térmico e não combustível.
- Escolher um local o menos húmido possível.
- Em uso normal, se o aparelho acidentalmente tocar nos cabos da instalação fixa, estes devem ser devidamente protegidos com telas, de forma a protegê-los da temperatura elevada do aparelho.

- 3 - A placa de grelhar vai protegida por um filme plástico que deve ser retirado antes da sua utilização. É aconselhável, depois de retirado o filme plástico, proceder à limpeza da placa com um detergente de cozinha e de seguida untar a placa com uma mistura de azeite e vinagre.

- 4 - Ligar o aparelho à rede verificando se o circuito é compatível com a sua potência. O quadro de alimentação deve ter uma protecção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.

Na parte posterior do aparelho existe um terminal marcado com o sinal  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.

LIGAR O APARELHO SEMPRE A UMA TOMADA COM FIO TERRA E NÃO UTILIZAR ADAPTADORES TIPO T.

5 - PAINEL DE CONTROLO ELECTRÓNICO

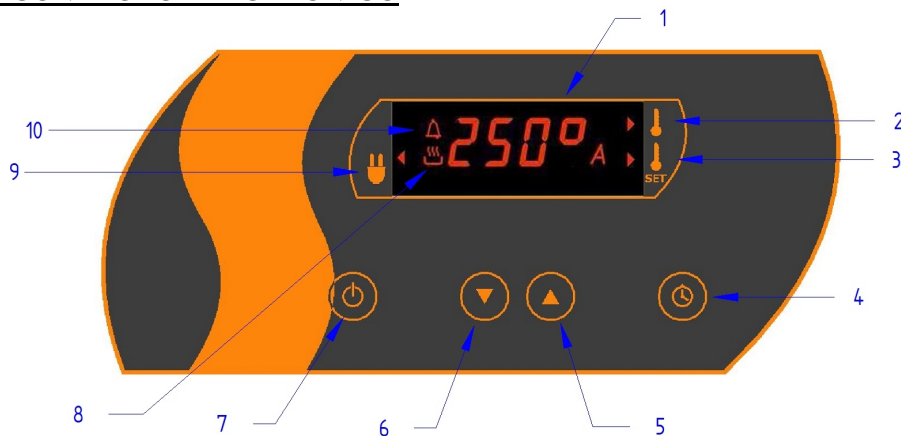


Fig. 1

LEGENDA:

- 1 - DISPLAY 4 DÍGITOS QUE INDICAM A TEMPERATURA OU TEMPO;
- 2 - TEMPERATURA REAL;
- 3 - TEMPERATURA SELECIONADA;
- 4 - BOTÃO TEMPORIZADOR;
- 5 - BOTÃO INCREMENTA;
- 6 - BOTÃO DECREMENTA;
- 7 - BOTÃO ON/OFF;
- 8 - APARELHO EM AQUECIMENTO;
- 9 - LIGADO À REDE;
- 10 - TEMPORIZADOR ACTIVO.

6 - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

NOTA: as informações se seguem têm como base a Fig. 1 e a respectiva legenda.

Após ligar o aparelho a uma tomada, este vai detectar a presença de alimentação e vai aparecer no painel electrónico um triângulo luminoso, informando o estado do aparelho (9).

Para colocar o aparelho em funcionamento, basta pressionar a tecla (7) e no display vai visualizar a indicação de “ON” e de seguida a temperatura definida por defeito, (250°C) passando depois a mostrar a temperatura real da placa. Utilizando as teclas (5 e 6) pode aumentar ou reduzir a temperatura desejada de 5 em 5°C sendo visível no display o triângulo luminoso (3). A temperatura máxima seleccionável é de 280°C. O aparelho de seguida passa a mostrar a temperatura real da placa, sendo visível o triângulo luminoso (2). Sempre que as resistências estão em funcionamento o símbolo (8) aparece iluminado.

Utilizando a tecla (4) ligamos um temporizador que por defeito marca 3 minutos podendo ser este valor alterado usando as teclas (5 e 6) como atrás descrito para seleccionarmos o tempo pretendido. O símbolo (10) vai aparecer iluminado e o valor mostrado pelo relógio vai decrescendo até zero, actuando um sinal acústico durante 20 segundos para alertar que o tempo seleccionado expirou. **O temporizador limita-se a avisar que o tempo passou, não desligando o aparelho.**

Caso a versão que adquiriu não tenha painel electrónico e só um termóstato regulável com escala até 250°C, basta rodar o termóstato para a temperatura desejada e quando o sinalizador laranja do painel apagar, indica que o aparelho atingiu a temperatura desejada.

Quando se desliga o aparelho (OFF) no display vai aparecer a letra (H) esta letra indica que a placa ainda se encontra quente, essa indicação só irá desaparecer quando a temperatura na placa baixar, isto é, só nessa altura é seguro manusear o aparelho, sem sofrer uma queimadura.

- 7 - ANTES DA SUA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO, É ACONSELHAVÉL QUE O APARELHO ESTEJA LIGADO, NA TEMPERATURA MÁXIMA (250 °C) ENTRE 20 A 30 MINUTOS, PARA LIBERTAR HUMIDADES EXISTENTES.

8 - ATENÇÃO

PARA EFECTUAR A LIMPEZA DO APARELHO DEVE-SE EM PRIMEIRO LUGAR DESLIGA-LO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO.

ATENÇÃO: Nunca usar jactos de água na limpeza do aparelho!

Para a limpeza da placa é aconselhável deitar um pouco de água fria sobre a placa ainda quente (alguns minutos após desligada). A água vai borbulhar e facilitar que todos os resíduos presos à placa se soltem facilmente. Seguidamente, após arrefecer, pode-se limpar, se necessário, com um pouco de detergente.

Esta operação deve ser efectuada sempre no final de cada utilização.

O tabuleiro que se encontra na parte frontal do aparelho deve ser retirado periodicamente e lavado cuidadosamente para evitar que a gordura transborde. Para o retirar, basta levantá-lo um pouco e puxá-lo para fora.

- 9 - Caso acidentalmente se derrame água, sobre o aparelho, deve-se desligá-lo de imediato da tomada e secá-lo convenientemente para que se possa utilizar novamente.
- 10 - No caso de se danificar o cabo de alimentação, este deve ser substituído por um cabo igual, do tipo H07RN-F 3G 2,5 mm² para o modelo EGP.6 e do tipo H07RN-F 3G 1,5 mm² para os modelos com EGP.8 e EGP15.10, disponíveis no fabricante ou agentes credenciados.
- 11 - O aparelho possui termóstatos de segurança com rearme manual, que o desliga no caso de existir qualquer anomalia no sistema de controlo de temperatura. Para efectuar o seu rearme é necessário retirar a blindagem do fundo. Esta operação só deve ser efectuada por um técnico credenciado.

PROFESSIONAL ELECTRICAL FRY-TOP

- 1 - The user should carefully read this manual, which must be kept for as long as the fry-top is in use.
This device should only be used for the specific end for which it was built. It should never be exposed to other combustible materials, abrasive detergents, or any other objects that might damage the plate.
Only adults should operate this device, and thus children should avoid touching the grill.
For hygienic and safety reasons, this device must always be kept clean.
This machine should not be used by people whose physical, sensory or mental capacities are diminished (including children), or by people with little experience or know-how, except if they can be assisted by another person responsible for their safety and vigilance and are able to give them instructions pertaining to the use of the machine.
It is also convenient to supervise children so as to assure they maintain a safe distance from the machine.
- 2- Choose the location where the machine is going to be installed, bearing in mind the following instructions:
 - a) The grill should not be installed close to inflammable or heat deforming products. If this is not possible, the grill working-place has to be isolated with a good thermic non-inflammable material.
 - b) Choose a dry location to place the grill.
 - c) If the feeding cables of the direct connection to the mains accidentally touch the machine during everyday use, they must be protected with an insulation material for protection against the high temperatures reached by the machine.
- 3- The grill plate has a plastic protection that must remove before using the machine. It is advisable to clean the plate with normal kitchen detergent and then grease it with a mixture of olive oil and vinegar.
- 4- Make sure that the power supply is compatible with the grills' power before connecting it. The power board should have a 30 mA protection and a circuit breaker with the contacts 3 mm apart.

In the rear part of the machines there's a terminal marked  which allows the equipotential connection between several machines.

ALWAYS CONNECT THE GRILL DIRECTLY TO AN EARTHED MAINS SOCKET AND NEVER USE ANY KIND OF TYPE T ADAPTERS.

5 - DISPLAY AND KEYBOARD

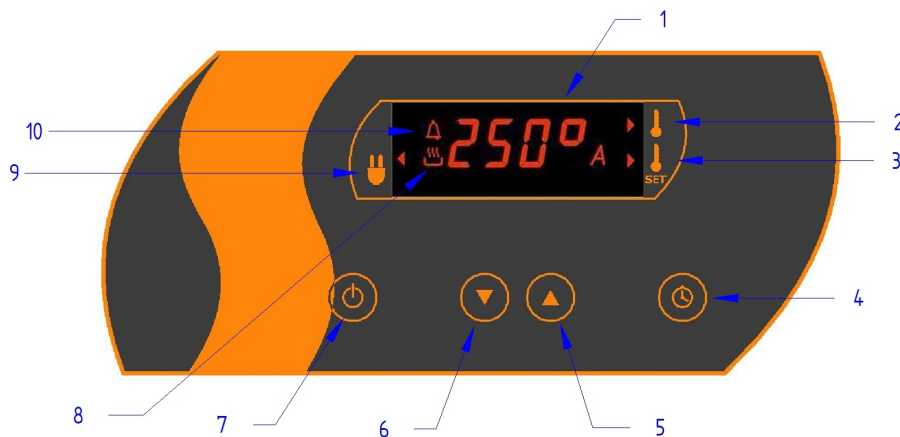


Fig. 1

LEGEND:

- 1 – 4-DIGIT-DISPLAY THAT INDICATES TEMPERATURE AND TIME.
- 2 – REAL TEMPERATURE.
- 3 – SELECTED TEMPERATURE.
- 4 – TIMER BUTTON.
- 5 – INCREASE
- 6 – DECREASE.
- 7 – ON/OFF-BUTTON.
- 8 – SYMBOL THAT INDICATES THE EQUIPMENT IS HEATING UP
- 9 – TRIANGLE THAT INDICATES THAT THE EQUIPMENT IS CONNECTED TO THE ELECTRICITY SUPPLY.
- 10 – TIMER SYMBOL INDICATING THAT THE TIMER IS ACTIVATED.

6 - OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: The following instructions refer to the graphic of the display and keyboard, Fig. 1.

Connect the equipment to the mains electricity supply. The equipment detects the electric supply and the display shows a small triangle next to the symbol of the electric plug (9). This indicates that the equipment is connected to the electric supply.

To switch the equipment on, press the on/off-button (7). The display shows “ON” and then the pre-programmed standard temperature (250°). Then, the display shows the current real temperature of the plate. Use the increase button (5) and decrease button (6) to increase or decrease the temperature of the plate. The maximum temperature is 280°C. During the temperature regulation, the display shows the selected temperature. A small triangle on the right side of the display points to the symbol of the selected temperature (3).

Once the temperature is selected, the display shows the real temperature of the plate. A small triangle on the right side of the display points to the symbol of the real temperature (2). Changes in temperature are shown in steps of 5°C. Whenever the heating elements work, the display shows the heat symbol (8) to indicate the equipment is heating up.

In order to program the timer, press the timer button (4). As a standard, the timer will run for 3 minutes. Use the increase button (5) and decrease button (6) to regulate the interval of the timer. The display shows the timer symbol (10) and the main digits show the time selected. The selected time decreases in a countdown until 0. When 0 is reached, the equipment will make an alarm sound for 20 seconds in order to indicate the timer has expired. Note: The alarm sound only indicates that the set time is over. **The timer function does not switch off the heating.**

If you acquired a contact grill without electronic display and keyboard, your contact grill has a thermostat with a scale to 250°C. Turn it until to the desired temperature. While the plates heat up, a orange signal lamp lights up. When the plates reach the desired temperature, the signal lamp switches off.

When you switch off the equipment (OFF), the display shows the letter H. The letter H indicates that the plate is still warm. The display shows the letter H until the plate is cool and it is safe to touch the equipment without hazard of burnings.

Turn the thermostat(s) to the required temperature up to a maximum of 250°C (482°F).

The thermostat(s) led lights up, and turns off when the set temperature is reached.

7 - BEFORE USING THE GRILL FOR THE FIRST TIME, LET IT WORK FOR 10 TO 15 MINUTES AT MAXIMUM TEMPERATURE (250°C) IN ORDER TO EXTRACT ANY HUMIDITY.

8 - CAUTION

ALWAYS DISCONNECT THE GRILL FROM THE POWER SUPPLY BEFORE CLEANING IT.

CAUTION: Never use a direct jet of water when cleaning the machine!

To clean the plate, it is advisable to apply a bit of cold water after the grill has been switched off. This will help removing any scraps stuck to the plate. After it has cooled down, clean it with a damp cloth and, only if necessary, a small amount of detergent can be used.

This must be done each time the fry-top has been used.

The tray, which is located in the front part of the device, must be taken out regularly and cleaned, so as to avoid spilling grease on the knobs. To remove it, push it up a little and then pull it out.

- 9 - If by accident water is spilled over the grill, it should be immediately disconnected from the power supply and properly dried off before it is used again.
- 10 - If the feeding cable becomes damaged, it must be replaced by a similar one of type H07RN-F 3G 2,5 mm² for EGP.6 model and of type H07RN-F 3G 1,5 mm² for EGP.8 and EGP15.10 model, available at the supplier or official agents.
- 11 - The grill is equipped with a safety thermostat with manual rearm, which turns off the grill whenever there's a malfunction in the temperature control system. It is necessary to remove the bottom shield to rearm the thermostat. Only qualified technicians should carry out this operation.

PLAQUE ELECTRIQUE PROFESSIONNEL

- 1 - Ce manuel doit être lu attentivement et bien gardé pendant tout le temps que l'appareil soit en usage.
Cet appareil doit être utilisé seulement pour des buts auxquels il a été conçu. Jamais utiliser des matériaux combustibles ou corrosifs, ni des objets coupants, parce qu'ils peuvent endommager la plaque.
Seulement des adultes doivent travailler avec cet appareil, donc il faut éviter le contact entre les enfants et le rôtissoire.
Après chaque utilisation le rôtissoire doit être toujours nettoyé, par des raisons hygiéniques et de sécurité.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites ou par des personnes avec manque d'expérience ou connaissance, excepté s'ils ont la supervision d'une personne responsable pour sa sécurité, qui peut les surveiller et donner des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient superviser les enfants pour assurer de qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 2 - Choisir bien la place où l'appareil va travailler.
 - a) On ne doit pas mettre l'appareil auprès des matériaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action de la chaleur. Au cas où ça ne serait pas possible, on doit couvrir la place d'un bon matériel isolant thermique et pas combustible.
 - b) Choisir une place le moins humide possible.
 - c) Si les câbles électriques touchent, par hasard, la machine pendant l'utilisation quotidienne, il faut les protéger avec un matériel isolant, pour qu'ils soient protégés des hautes températures atteints par la machine.
- 3 - La plaque est protégée avec un plastique qui doit être retiré avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. De toute façon il est convenable de faire le nettoyage de la plaque avec un détergent de cuisine avant de l'huiler avec une mixture de l'huile d'olive et de vinaigre.
- 4 - Brancher l'appareil au réseau de distribution électrique, en vérifiant si le circuit est compatible avec la puissance de l'appareil. Le panneau d'alimentation doit avoir une protection de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm. de séparation des contacts.
Dans l'arrière de la machine il y a un terminal marqué  qui permet la liaison équipotentielle entre machines différentes.
BRANCHER TOUJOURS A UNE PRISE DE COURANT AVEC LIAISON TERRE CONVENABLE ET NE PAS UTILISER DES ADAPTATEURS TYPE T.

5 - AFFICHAGE ET CLAVIER

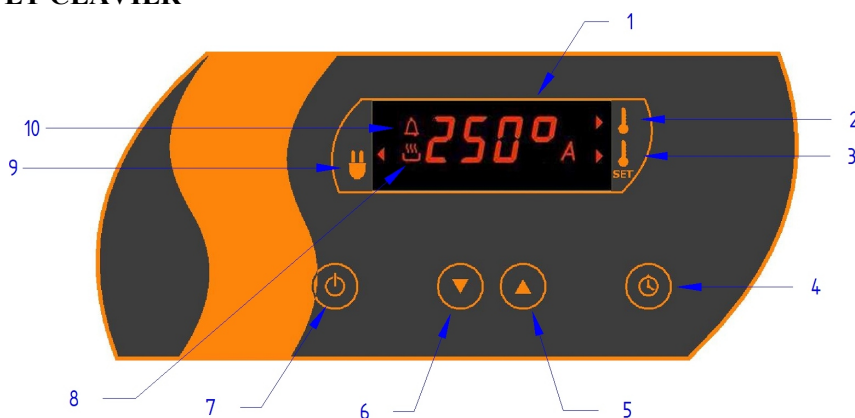


Fig. 1

LEGENDE:

- 1 – AFFICHAGE DIGITAL QU'INDIQUE LA TEMPÉRATURE ET LE TEMPS.
- 2 – TEMPÉRATURE RÉEL.
- 3 – TEMPÉRATURE SÉLECTIONNÉE
- 4 – BOUTON DU TEMPORISATEUR.
- 5 - BOUTON AUGMENTATION
- 6 – BOUTON DIMINUTION
- 7 - BOUTON ON/OFF
- 8 - SYMBOLE INDIQUANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ
- 9 – LE TRIANGLE INDIQUE QUE LA MACHINE EST BRANCHÉE SUR UNE PRISE DE COURANT
- 10 – SYMBOLE QUI INDIQUE QUE LA MINUTERIE EST EN MARCHÉ.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

NOTE: Les instructions suivantes sont basées sur la Fig. 1 ci dessus et son légende

Connecter l'équipement à une prise d'électricité. L'équipement détectera l'approvisionnement électrique. L'affichage indiquera un petit triangle à côté du symbole de la prise électrique (9). Ceci indique que le grill est relié à l'électricité.

Pour mettre l'équipement en marche, presser le bouton on/off (7). L'affichage montrera "ON" et aussi la température standard préprogrammée (250°). En suite, l'affichage montrera la température réelle de la plaque. Utiliser le bouton augmentation (5) et le bouton diminution (6) pour augmenter ou diminuer la température de la plaque. La température maximum est 280°C. Pendant la régulation de la température, l'affichage montre la température sélectionnée et un petit triangle à la droite s'allume (3).

Quand la température est sélectionnée, l'affichage indique la température réelle de la plaque. Un petit triangle à la droite indique la température réelle (2). La température peut être réglée de 5° en 5°C. Quand les résistances sont en marche, le symbole de chauffage (8) apparaît sur l'affichage.

Pour programmer la minuterie, presser le bouton (4). Comme défaut, la minuterie travaille pour 3 minutes. Utilisez les boutons (5) et (6) pour augmenter ou diminuer le temps de travail du temporisateur. Le symbole du temporisateur (10) s'allumera sur l'affichage et le temps sélectionné sera aussi sur l'affichage. Le temps choisi diminue jusqu'à 0. Quand le temps arrive à 0, l'équipement fera une alarme sonore pendant 20 secondes afin d'indiquer que la minuterie a expiré. **Cette alarme indique seulement que le temps sélectionné est déjà fini mais il n'arrête pas les résistances.**

Si vous avez acquis un gril contact sans affichage électronique et clavier, votre contact grill a un thermostat avec une échelle à 250°C. Tourner jusqu'à la température désirée. Pendant que plaques se chauffent, une lampe de signal orange s'allume. Lorsque les plaques atteignent la température désirée, la lampe signal s'éteint.

Lorsque vous arrêtez l'équipement (OFF), l'affichage montre la lettre H. La lettre H indique que la plaque est encore chaude. L'affichage montre la lettre H jusqu'à ce que la plaque soit froide et qu'il est possible de toucher l'équipement sans danger de se brûler.

- 7 - AVANT D'UTILISER LA PLAQUE POUR LA PREMIERE FOIS, IL EST CONVENABLE DE LA METTRE EN MARCHÉ PENDANT 20 – 30 MINUTES AU MAXIMUM (250 °C) POUR ELIMINER DES HUMIDITES.

8 - ATTENTION

POUR FAIRE LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL, IL FAUT D'ABORD LE DEBRANCHER DU RESEAU DE DISTRIBUTION.

ATTENTION : Jamais utiliser des jets d'eau pour faire le nettoyage de la plaque!

Pour faire le nettoyage de la plaque verser de l'eau froide sur la plaque chaude, mais quelques minutes après l'avoir débranchée. L'eau ira faciliter le nettoyage des résidus collés à la plaque. Ensuite nettoyer avec un panneau humide et si nécessaire utiliser un petit peu de détergent, mais seulement quand la plaque est déjà froide.

Après chaque utilisation de la plaque il faut faire ce nettoyage.

Il faut retirer périodiquement le plateau qui se trouve dans l'appareil et le laver soigneusement afin d'éviter que la grasse déborde.

Pour le retirer, il faut l'élever un petit peu et après le pousser vers vous.

- 9 - Si par accident, de l'eau est versée sur l'appareil, il faut le débrancher tout de suite et le sécher soigneusement pour qu'il soit possible l'utiliser à nouveau.
- 10 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par un câble du type H07RN-F 3G 2,5 mm² pour le modèle EGP.6 et du type H07RN-F 3G 1,5 mm² pour le modèle EGP.8 et EGP15.10, disponibles chez le fabricant ou chez des distributeurs officiels.
- 11 - La machine a des thermostats de sécurité à réarme manuel, qui l'arrête complètement dans le cas où il y aurait un défaut de fonctionnement dans le système de contrôle de la température. Il faut enlever le blindage du fond pour faire le réarme des thermostats.
Cette opération devrait seulement être effectuée par les techniciens qualifiés.

PROFESSIONELLER ELEKTROGRILL

- 1 - Diese Anleitung sorgfältig durchlesen und während der gesamten Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
Wenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet an. Benutzen mit diesem Gerät niemals brennbare Materialien, Scheuermittel oder scharfe Gegenstände, welche die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.
Dieses Gerät wurde für den professionellen Gebrauch und die Benutzung durch Erwachsene gestaltet. Deshalb halten Sie das Gerät von Kindern fern.
Aus Gründen der Hygiene und Sicherheit muss das Gerät immer saubergehalten werden.
Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit verminderten Körperlichen, Sensorischen oder Geisteskapazitäten benutzt werden (einschliesslich Kindern), oder von Personen mit wenig Erfahrung oder Kenntnissen (Know-how). Ausnahmsweise, wenn sich Jemand für deren Sicherheit und Wachsamkeit verantwortlicht, sowie über den Gebrauch des Gerätes anweist.
Es ist ebenfalls ratsam Kinder zu überwachen, so dass sie einen Sicherheitsabstand zum Gerät beibehalten.
- 2 - Suchen sorgfältig einen geeigneten Standort für das Gerät aus.
 - a. Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren oder nicht hitzebeständigen Materialien aufgestellt werden. Falls das nicht möglich sein sollte, kleiden Sie den vorgesehenen Standort mit hitzebeständigem, nicht brennbarem Isoliermaterial aus.
 - b. Wählen Sie einen trockenen Standort.
 - c) Bitte beachten Sie für den Gebrauch, dass das Gerät versehentlich mit den Stromkabeln der Festinstallation in Berührung kommen kann. Deshalb müssen diese mit Platten/Fliesen vor der erhöhten Temperatur des Apparates geschützt werden.
- 3 - Die Grillplatte ist mit einer Plastikfolie beklebt, die vor der Inbetriebnahme abgezogen werden muss. Wir empfehlen, die Platte direkt nach dem Entfernen der Plastikfolie mit einem Küchenreinigungsmittel zu reinigen und danach mit einer Mischung aus Olivenöl und Essig einzufetten.
- 4 - Bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschliessen, vergewissern Sie sich, dass die Netz- mit der Gerätespannung vereinbar ist. Der Netzanschluss muss einen Schutz von 30mA aufweisen und über einen Schutzschalter bzw. einen Stromunterbrecher verfügen, dessen Kontakte im Abstand von 3mm stehen.
Im hinteren Teil der Maschine befindet sich eine, mit  markierte Schnittstelle, die das Zusammenschließen von mehreren Geräten ermöglicht.

DAS GERÄT IMMER AN EINE GEERDETE STECKDOSE ANSCHLIESSEN UND KEINE T-ADAPTER BENUTZEN!

5 - ANZEIGE/ BILDSCHIRM UND KONTROLLFELD

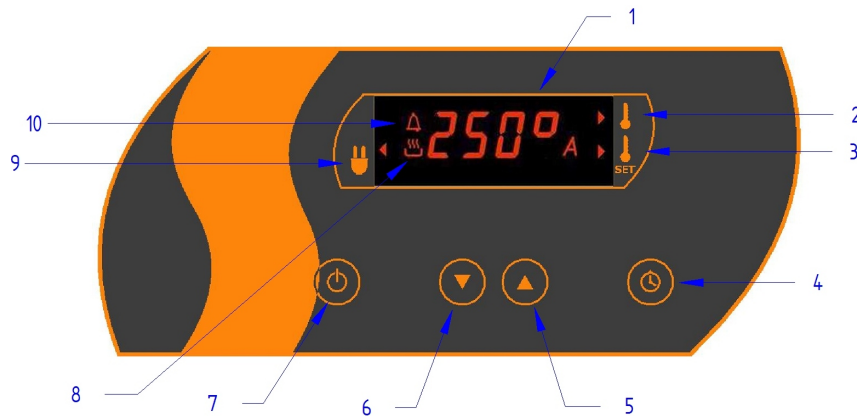


Fig. 1

LEGENDE:

- 1 – DIGITALE TEMPERATUR- UND ZEITANZEIGE.
- 2 – REALE TEMPERATUR/ IST-TEMPERATUR
- 3 – GEWÜNSCHTE TEMPERATUR/ SOLL-TEMPERATUR
- 4 – ZEITZÄHLER-KNOPF
- 5 - PLUS-KNOPF ZUM ERHÖHEN VON TEMPERATUR ODER ZEIT
- 6 – MINUS-KNOPF ZUM VERMINDERN VON TEMPERATUR ODER ZEIT
- 7 - EIN/AUS-SCHALTER
- 8 - HITZESYMBOL, MIT DEM DAS ERHITZEN DES GERÄTES ANGEZEIGT WIRD
- 9 – DREIECK, DAS ANZEIGT, DASS DAS GERÄT MIT STROMANSCHLUSS VERBUNDEN IST.
- 10 – WECKERSYMBOL DAS ANZEIGT, DASS DER ZEITZÄHLER AKTIVIERT IST.

6 - BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Die folgenden Anweisungen beziehen sich auf die Graphik des Bildschirms und Kontrollfelds, Fig. 1.

Schliessen Sie das Gerät an die Stromzufuhr an. Auf dem Bildschirm erscheint ein kleines Dreieck neben dem Symbol des elektrischen Steckers (9). Das Dreieck zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt ist.

Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (7), um das Gerät anzuschalten. Der Bildschirm zeigt “ON” an. Kurz darauf zeigt der Bildschirm die vorprogrammierte Zieltemperatur an (250°C). Dann zeigt der Bildschirm die aktuelle Ist-Temperatur der Grillplatten an. Drücken Sie den Plus-Knopf (5), um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder den Minus-Knopf (6), um die gewünschte Temperatur zu senken. Die Höchsttemperatur der Platten ist 280°C. Während Sie die gewünschte Temperatur einstellen, zeigt der Bildschirm ein kleines Dreieck neben dem Symbol der Soll-Temperatur (3).

Wenn die gewünschte Temperatur eingestellt ist, zeigt der Bildschirm die aktuelle Ist-Temperatur der Platten an. Ein kleines Dreieck auf der rechten Seite des Bildschirms zeigt auf das Symbol der Ist-Temperatur (2). Temperaturveränderungen werden in 5°C-Schritten angezeigt. Wenn die Heizelemente in Betrieb sind, erscheint das Hitzesymbol (8) auf dem Bildschirm.

Um den Zeitzähler einzustellen, drücken Sie den Zeitzähler-Knopf (4). Eine Zeitspanne von 3 Minuten ist voreingestellt. Drücken Sie den Plus-Knopf (5) und den Minus-Knopf (6) um die gewünschte Zeitspanne einzustellen. Der Bildschirm zeigt das Weckersymbol (10) und der Zeitanzeiger die eingestellte Zeitspanne.

Die Zeitspanne reduziert sich in einem Countdown bis 0. **Wenn 0 erreicht ist, ertönt ein Alarmton, der 20 Sekunden anhält. Beachten Sie, dass der Alarmton nur das Ende der eingestellten Zeit anzeigt und nicht das Gerät abschaltet.**

Wenn Sie einen Kontaktgrill ohne elektronischen Bildschirm und Kontrollfeld gekauft haben, verfügt Ihr Gerät über ein Thermostat mit Temperatureinstellung bis 250°C. Drehen Sie es auf die gewünschte Temperatur. Wenn die Platte sich erhitzt, leuchtet eine orangene Leuchte auf. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die orangene Leuchte.

Wenn Sie den Grill abschalten (OFF), erscheint der Buchstabe H auf dem elektronischen Bildschirm. Der Buchstabe H zeigt an, dass die Grillplatte noch heiss ist. Der Buchstabe H verschwindet vom Bildschirm, wenn die Grillplatte so kühl ist, dass das Gerät ohne Gefahr von Verbrennungen angefasst werden kann.

- 7 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH EMPFEHLEN WIR, DAS GERÄT 20 BIS 30 MINUTEN AUF HÖCHSTTEMPERATUR (250°C) LAUFEN ZU LASSEN, DAMIT EVENTUELL VORHANDENE FEUCHTIGKEIT VERDAMPFEN KANN.**

8 - ACHTUNG

VOR DER REINIGUNG DES GERÄTES IMMER DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN!

ORSICHT: Richten Sie niemals einen Wasserstrahl auf das Gerät!

Für die Reinigung der Platte empfehlen wir, sie mit etwas kaltem Wasser zu befeuchten, während sie noch warm ist. So lassen sich Rückstände auf der Platte leichter entfernen. Danach reiben Sie die Platte mit einem feuchten Tuch ab und, wenn nötig, mit etwas Reinigungsmittel. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Wasser.

Dieser Reinigungsvorgang muss jedes Mal nach dem Ausschalten des Grills durchgeführt werden

Um das Ansammeln von Fettrückständen zu vermeiden, reinigen Sie auch das Tablett regelmässig, das sich an der Vorderseite des Gerätes befindet. Um es herauszuziehen, heben Sie es leicht an und ziehen Sie es heraus.

- 9 - Falls versehentlich Wasser auf das Gerät gelangen sollte, muss sofort der Stecker gezogen werden. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.**
- 10 - Falls das Stromkabel beschädigt sein sollte, muss es durch ein gleiches Kabel ersetzt werden (Typ H07RN-F 3G 2,5 mm² für das Modell EGP.6, oder Typ H07RN-F 3G 1,5 mm² für das Modell EGP.8, EGP15.10). Die Kabel erhalten Sie beim Hersteller oder im autorisierten Fachhandel.**
- 11 - Der Grill verfügt über ein Sicherheitsthermometer mit einer Funktion für die manuelle Wiederinbetriebnahme. Das Sicherheitsthermometer stellt das Gerät automatisch ab, sollte bei der Temperaturkontrolle eine Fehlfunktion oder Beschädigung festgestellt werden. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, entfernen Sie die Bodenabdeckung. VORSICHT: Nur ausgebildete Techniker sollten diesen Arbeitsschritt ausführen!**

(P) AVISO

Antes de utilizar pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.

Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor.

Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material que seja bom isolante térmico e não combustível.

(GB) ATTENTION

Before using the unit for the first time, remove stainless steel plastics protection and clean using no abrasive detergent.

THE SET SHOULD NOT BE PUT IN PLACES NEAR TO FUELS OR SUSCEPTIBLE OF DEFORMATION BY HEAT. IN CASE THIS IS NOT POSSIBLE, ONE SHOULD COAT THE PLACE WITH A GOOD THERMICAL INSULATING AND NOT COMBUSTIBLE MATERIAL.

(F) ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques de l'acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergeant pas abrasif.

On ne doit pas mettre l'appareil en places auprès de matériaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action de la chaleur. Au cas où ça ne serait pas possible, on doit couvrir la place d'un bon matériel isolant thermique et pas combustible.

(D) NACHRICHT

Vor der Benutzung des Gerates, entfernen Sie zuerst die Plastik-Schutzfolie vom Gehäuse und reinigen Sie die Oberflächen mit einem nichtkratzendem Reinigungsmittel.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Teilen, die sich bei Hitzeeinwirkung verformen können, aufgestellt werden.