USER MANUAL

CONTACT GRILL WM-2208 CG

Wartmann™

www.wartmann.cooking

Inhalt

1 WILLKOMMEN 1
1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf 1
1.2 Eine ausgezeichnete Wahl 1
2. WICHTIG 2
2.1 Nur für den Hausgebrauch geeignet 2
2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen 2
2.3 Kontakt mit Wasser vermeiden 2
2.4 Enthält Heizelemente 2
2.5 Nicht für Kinder geeignet 2
2.6 Verwenden Sie Originalzubehör 2
3. LEBENSMITTELSICHERHEIT 3
3.1 Allgemein 3
3.2 Waffeln 3
4. VERWENDUNG DES WARTMANN KONTAKTGRILLS 4
4.1 Auspacken des Wartmann Kontaktgrills 4
4.2 Einschalten des Wartmann Kontaktgrills (Abbildung 1) 5
4.3 Das Bedienfeld 5
4.4 Betrieb des Wartmann Kontaktgrills 6
4.5 Optionen 6
4.6 Kochen mit der Temperatursonde 6
4.7 Zubereitung von Waffeln 7
5. NACH DEM GEBRAUCH 8
5.1 Reinigung 8
5.2 Aufbewahrung 8
6. RECYCLING DES WARTMANN KONTAKTGRILLS 9
ANHANG 1: FEHLERSUCHE / ZEIT- UND TEMPERATURBEREICH 10

1 WILLKOMMEN

1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Wartmann Kontaktgrill. Grillen Sie Ihr Lieblingsfleisch, Ihren Lieblingsfisch oder vegetarischen Burger auf gesunde Weise, mit wenig oder gar keinem Bratöl, mit diesem Wartmann Kontaktgrill. Ein klassisches Panini und sogar Gemüse sind in nur wenigen Minuten zubereitet. Durch einfaches Wenden der Grillplatten können Sie die geriffelte oder die flache Seite der Grillplatten nutzen. Der Wartmann Kontaktgrill ist mit einer externen Temperatursonde ausgestattet. Diese einzigartige Sonde misst die Kerntemperatur Ihrer Speisen während des Grillens. Der Grill stoppt automatisch, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Ihr Essen ist innen weder roh noch überkocht; es ist einfach perfekt zubereitet! Die Möglichkeiten des Wartmann Kontaktgrills gehen noch weiter. Warum nicht Ihre eigenen frischen Waffeln mit den mitgelieferten Waffelplatten machen?

1.2 Eine ausgezeichnete Wahl

Mit dem Wartmann Kontaktgrill können Sie eine Temperatur von 80 °C bis 230 °C in 5-Grad-Intervallen einstellen. Wählen Sie zwischen Heizen mit beiden Grillplatten oder nur der oberen oder unteren Grillplatte. Die Kochzeit ist variabel von 30 Sekunden bis maximal 60 Minuten.

Die leistungsstarken Heizelemente (maximale Leistungsaufnahme 2000 Watt) arbeiten schnell und effektiv. Der Wartmann Kontaktgrill wird mit zwei Sets großer Platten (21*31 cm) geliefert. Ein Set sind Grillplatten mit Doppelfunktion; Kontaktkochen (flache Seite) und Braten (geriffelte Seite). Mit dem anderen Set können Sie köstliche frische Waffeln machen.

Die Platten sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet, leicht zu montieren und leicht zu reinigen. Die Grillplatten sind mit einem Fettableitungssystem ausgestattet, so dass Fette und/oder Öle in eine separate Tropfschale geleitet werden. Die externe Temperatursonde macht den Kochvorgang sehr einfach. Wählen Sie eine der vier voreingestellten Zubereitungen, von blutig bis durchgebraten, oder stellen Sie die Kerntemperatur nach Ihren persönlichen Vorlieben ein.

Befolgen Sie diese Gebrauchsanweisung und reinigen Sie Ihren Wartmann Kontaktgrill regelmäßig für viele Jahre Kochvergnügen.

2. WICHTIG

Dieses Handbuch enthält Informationen über die Verwendung und Wartung des Wartmann Kontaktgrills. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie den Wartmann Kontaktgrill verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Referenzzwecke in der Nähe auf.

2.1 Nur für den Hausgebrauch geeignet

Der Wartmann Kontaktgrill ist ausschließlich für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Bei (halb)professioneller oder unsachgemäßer Nutzung, Nutzung entgegen den Anweisungen im Handbuch oder im Falle einer selbst durchgeführten Reparatur erlischt die Garantie und Wartmann lehnt jede Verantwortung für daraus resultierende Schäden ab.

2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Wartmann Kontaktgrills an das Stromnetz, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt. Schließen Sie den Wartmann Kontaktgrill nur an geerdete Steckdosen an. Sollte der Stecker, das Netzkabel oder der Kontaktgrill selbst beschädigt sein, lassen Sie ihn zuerst in einem zertifizierten Servicezentrum reparieren oder ersetzen.

2.3 Kontakt mit Wasser vermeiden

Der Wartmann Kontaktgrill enthält elektrische Teile und Heizelemente. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Kontaktgrill gelangt, um einen elektrischen Schlag und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Bedienen Sie den Kontaktgrill nicht mit nassen Händen..

2.4 Enthält Heizelemente

Die Grillplatten können über 200 °C heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Zangen, um Lebensmittel von den Platten zu entfernen. Berühren Sie die Platten nicht mit bloßen Händen. Sorgen Sie dafür, dass Sie genügend freien Platz hinter dem Kontaktgrill haben, um die Abdeckung sicher zu öffnen. Verwenden Sie nicht zu viel Fett oder Öl zum Grillen. Heißes Öl kann einen Brand verursachen. Lassen Sie den Kontaktgrill immer abkühlen, bevor Sie die Platten reinigen. Halten Sie den Kontaktgrill von leicht entflammbaren Materialien und Flüssigkeiten wie Vorhängen und Reinigungsalkoholen fern.

2.5 Nicht für Kinder geeignet

Der Wartmann Kontaktgrill darf nicht von Personen unter 12 Jahren betrieben werden. Stellen Sie nach der Verwendung sicher, dass der Kontaktgrill an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

2.6 Verwenden Sie Originalzubehör

Dieses Handbuch gilt für die optionale Verwendung von Wartmann Zubehör. Für Zubehör anderer Anbieter können andere Anweisungen gelten.

3. LEBENSMITTELSICHERHEIT

3.1 Allgemein

Das Grillen Ihrer Speisen erfordert eine hohe Temperatur. Die hohe Grilltemperatur sorgt dafür, dass das Produkt versiegelt wird und nur ein Minimum an Feuchtigkeit verloren geht. Gegrillte Speisen erhalten einen vollen, manchmal rauchigen Geschmack.

Sie können Fisch, Gemüse und Fleisch grillen. Vermeiden Sie jedoch immer, sich durch kontaminierte Lebensmittel krank zu machen. Nicht ausreichend gegartes Hackfleisch, Fisch, Schweinefleisch oder Hühnchen sollten nicht gegessen werden. Es kann Parasiten oder Bakterien wie E. Coli enthalten. Befolgen Sie die richtigen Lebensmittelhygieneregeln, wie zum Beispiel das Händewaschen vor, während und nach der Zubereitung Ihrer Speisen. Verwenden Sie immer saubere Kochutensilien und vermeiden Sie Kreuzkontaminationen zwischen Gemüse, Fisch und Fleisch.

Fisch sollte auf mindestens 60 °C erhitzt werden. Fleisch und Hühnchen müssen auf mindestens 75 °C erhitzt werden. Die Risiken beim Verzehr von Steak sind anders. Wenn sich Bakterien auf diesem Fleisch befinden, sind sie fast immer an der Außenseite. Rindfleisch enthält nicht die Parasiten, die bei Schweinen und Hühnern häufig vorkommen, daher ist das Risiko einer Lebensmittelkontamination bei unzureichender Garzeit geringer. Um das Risiko zu minimieren, grillen Sie die Außenseite und behandeln Sie das Rindfleisch mit sterilen Utensilien. Sie können wählen, ob das Rindfleisch durchgebraten, medium, medium rare oder roh gegrillt werden soll. Durchgebraten ist natürlich die sicherste Methode. Stellen Sie sicher, dass die Kerntemperatur auf mindestens 55 °C erhitzt wird. Verwenden Sie die externe Temperatursonde, um die Kerntemperatur zu messen..

3.2 Waffeln

Verwenden Sie die Waffelplatten, um köstliche frische Waffeln zuzubereiten. Waffelteig ist eine Mischung aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Butter mit etwas Salz, Hefe oder Backpulver, Vanillezucker, Zimt und/oder anderen Backzutaten. Sie können Ihren eigenen Waffelteig herstellen oder eine fertige Mischung kaufen. Arbeiten Sie immer mit frischen Zutaten und verarbeiten Sie den Teig sofort.

4. VERWENDUNG DES WARTMANN KONTAKTGRILLS

4.1 Auspacken des Wartmann Kontaktgrills

Nehmen Sie den Wartmann Kontaktgrill aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Der Wartmann Kontaktgrill hat ein festes Netzkabel. Der Wartmann Kontaktgrill wird mit zwei Plattensets geliefert: Grillplatten und Waffelplatten. Die Grillplatten können beidseitig verwendet werden (flache und geriffelte Seite). Reinigen Sie die Grillplatten mit einem weichen, nicht kratzenden Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Stellen Sie den Wartmann Kontaktgrill auf eine stabile, horizontale Oberfläche. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um den Wartmann Kontaktgrill und stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz an der Rückseite des Kontaktgrills haben, um die obere Abdeckung zu öffnen.

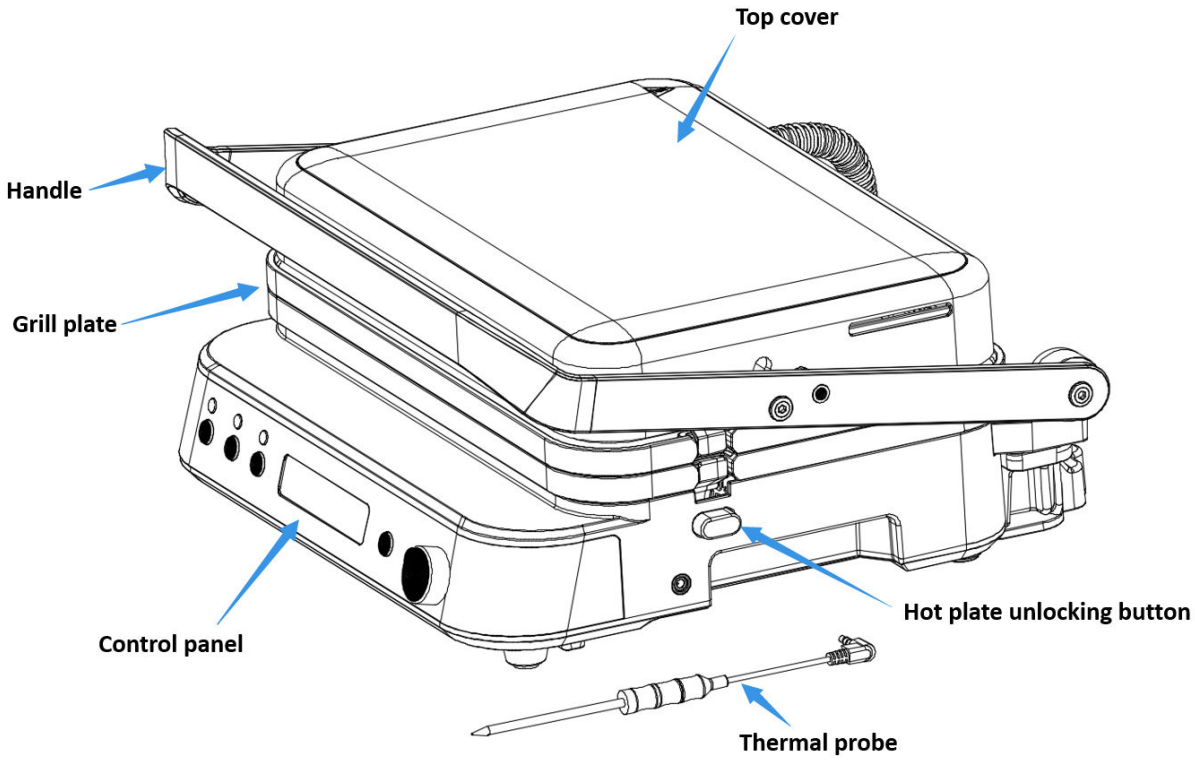

Figure 1. Übersicht Wartmann Kontac grill.

4.2 Einschalten des Wartmann Kontaktgrills (Abbildung 1)

Öffnen (und schließen) Sie den Wartmann Kontaktgrill, indem Sie den Griff nach oben oder unten bewegen. Sie können die Grillplatten beidseitig verwenden, entweder die flache oder die geriffelte Seite. Falls nötig, wechseln Sie die (abgekühlten) Grillplatten, indem Sie die Entriegelungsknöpfe drücken. Sie finden die Knöpfe seitlich am Wartmann Kontaktgrill. Drücken Sie beide Knöpfe gleichzeitig. Setzen Sie die Grillplatten wieder ein, indem Sie sie nach unten drücken. Sie hören ein Klicken, wenn sie einrasten (Abbildung 2).

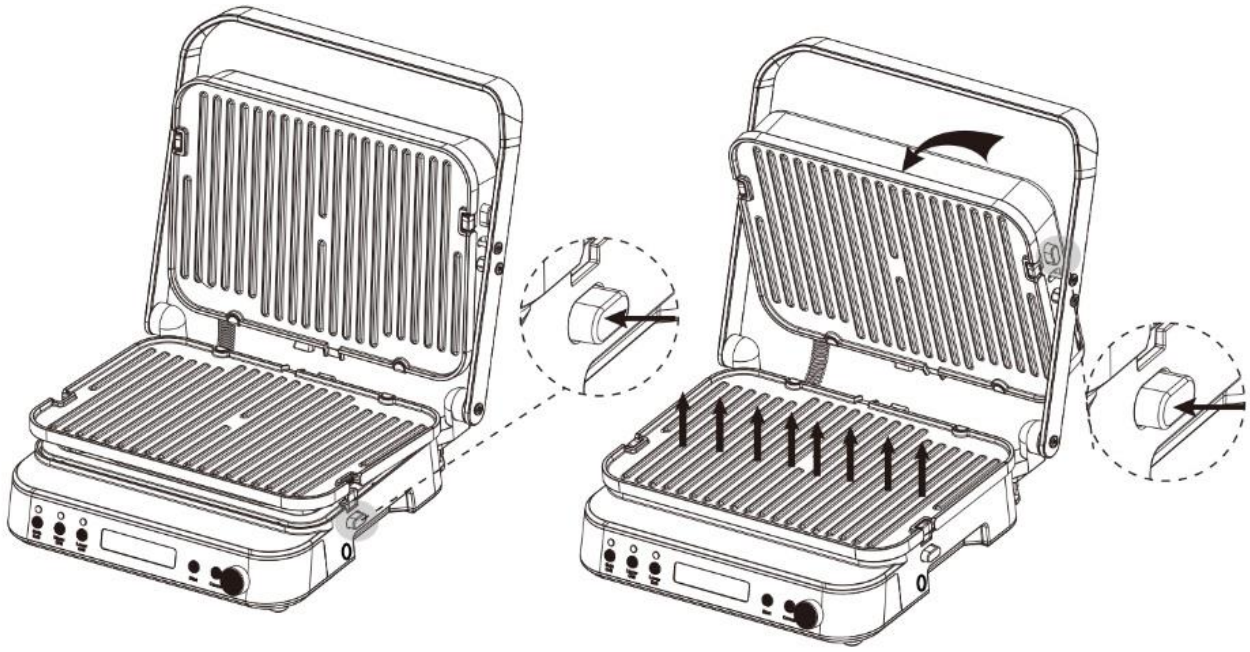

Abbildung 2. Ersetzen der Platten.

Stecken Sie den Wartmann Kontaktgrill in eine geerdete Steckdose. Sobald Sie ihn einstecken, hören Sie einen lauten Piepton. Die Kontrollleuchten (rot) leuchten kurz auf. Das Display zeigt OFF an. Der Wartmann Kontaktgrill ist jetzt einsatzbereit.

4.3 Das Bedienfeld

Vorne finden Sie das Bedienfeld (siehe Abbildung 3). Es besteht aus mehreren Soft-Touch-Tasten, einem Steuerknopf und einem beleuchteten Display.

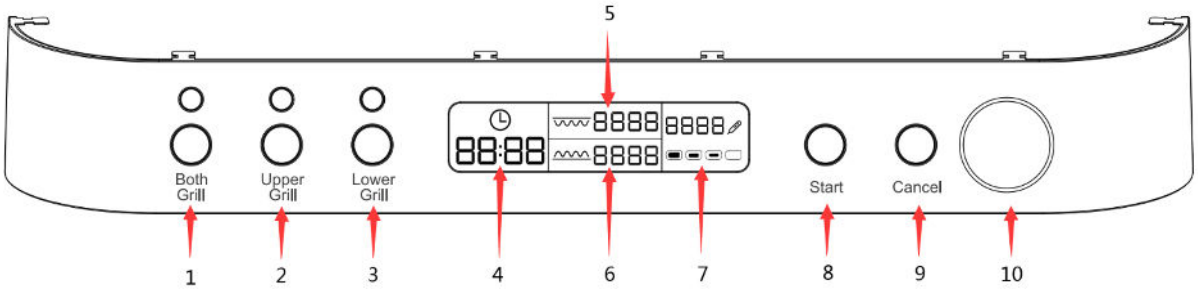

Abbildung 3. Control panel.

4.4 Betrieb des Wartmann Kontaktgrills

Sie können zwischen beiden Grillplatten [1], oberer Grillplatte [2] oder unterer Grillplatte [3] mit den Tasten auf der linken Seite wählen. Wählen Sie durch Berühren der Tasten. Sie hören einen lauten Piepton und das Display zeigt Ihre Wahl an. Die rote Kontrollleuchte beginnt zu blinken.

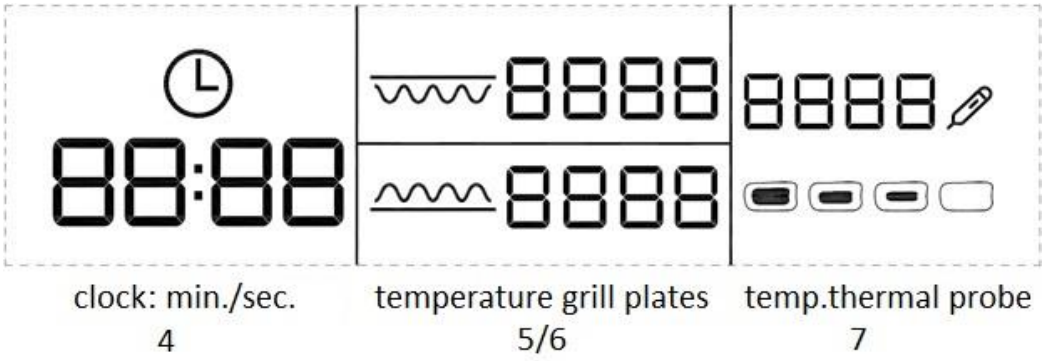

Abbildung 4. Display.

Die Uhrzeit-Ziffern [4] blinken. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie den Steuerknopf [10] drehen. Sie können eine Mindestzeit von 30 Sekunden bis zu einer maximalen Zeit von 1 Stunde mit einem Intervall von 30 Sekunden wählen. Bei jeder Änderung hören Sie einen Piepton.

Drücken Sie den Steuerknopf [10] leicht. Sie hören einen Piepton und die Temperaturziffern auf dem Display beginnen zu blinken [5/6]. Sie können die Temperatur mit einem Intervall von 5 °C von 80 °C bis 230 °C einstellen, indem Sie den Knopf drehen. Durch längeres Drücken des Knopfes können Sie zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit wechseln. Drücken Sie START [8]. Die rote Kontrollleuchte der ausgewählten Grillplatte (oben, unten oder beide) leuchtet auf. Der Wartmann Kontaktgrill beginnt mit dem Vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Display zeigt PRE an.

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hören Sie 3 Pieptöne. PRE beginnt zu blinken. Öffnen Sie den Kontaktgrill mit dem Griff, legen Sie Ihr Essen auf die Grillplatten und schließen Sie den Kontaktgrill mit dem Griff. Schließen Sie den Kontaktgrill nicht mit Gewalt.

Sie können den Kontaktgrill starten, indem Sie START [8] drücken. Der Wartmann Kontaktgrill hält die eingestellte Temperatur, bis die voreingestellte Zeit erreicht ist. Das Display zeigt die verbleibende Zeit in Sekunden an.

Wenn das Grillen fertig ist, hören Sie 5 Pieptöne und das Display zeigt DONE an. Ihr Essen ist fertig!

Drücken Sie jetzt CANCEL [9], um den Wartmann Kontaktgrill in den Standby-Modus zu versetzen. Das Display zeigt OFF an. Öffnen Sie den Kontaktgrill mit dem Griff und nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Kontaktgrill. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder isolierte Zangen.

4.5 Optionen

Sie können das Grillen jederzeit durch Drücken von CANCEL [9] beenden. Während des Grillens können Sie sowohl Temperatur als auch Zeit ändern, indem Sie den Steuerknopf [10] drücken und drehen. Ein Piepton wird zu hören sein und Sie sehen die Zeit oder die Temperatur blinken. In diesem Stadium können Sie beide ändern. Wählen Sie zwischen Temperatur und Zeit, indem Sie den Steuerknopf drücken.

4.6 Kochen mit der Temperatursonde

Der Wartmann Kontaktgrill verfügt über eine externe Temperatursonde. Ideal, um Ihr Fleisch oder Ihren Fisch auf die optimale Kerntemperatur zu garen. Die Sonde misst die Innentemperatur Ihrer Speisen

und stoppt das Grillen automatisch, wenn die (eingestellte) Kerntemperatur erreicht ist. Ihr Essen ist weder roh noch überkocht, sondern perfekt gegrillt.

Stecken Sie die Sonde in die Temperatursondenbuchse, die sich auf der rechten Seite unter dem Entriegelungsknopf befindet. Siehe Abbildung 1. Schließen Sie den Wartmann Kontaktgrill mit dem Griff. Die Sonde funktioniert nur in Kombination mit beiden Grillplatten. Wählen Sie "Beide Grillplatten" [1]. Drücken und drehen Sie leicht den Steuerknopf [10], wählen Sie die gewünschte Anfangstemperatur und die Kochzeit.

Stellen Sie die gewünschte Zubereitung ein (Abbildung 4, Nr. 7). Wählen Sie mit dem Steuerknopf [10] aus 4 vorprogrammierten Modi (56, 60, 65, 71 °C). Diese entsprechen Rindfleisch und sind rare, rare/medium, medium, well done.

Mit der 5. Option ist es möglich, eine gewünschte Temperatur selbst einzustellen. Drücken Sie den Steuerknopf [10] leicht und drehen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur. Drücken Sie den Steuerknopf erneut. Drücken Sie START [8]. Die rote Funktionsleuchte (Beide Grillplatten) leuchtet auf. Der Wartmann Kontaktgrill beginnt mit dem Vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, hören Sie 3 Pieptöne und das Display zeigt PRE blinkend an.

Stecken Sie die Sonde mit der scharfen Seite in die Mitte des zu grillenden Lebensmittels.

Öffnen Sie den Wartmann Kontaktgrill mit dem Griff und legen Sie Ihr Essen auf die untere Platte. Schließen Sie den Wartmann Kontaktgrill mit dem Griff. Achten Sie darauf, dass das Sondenkabel nicht direkt mit den heißen Platten in Berührung kommt.

Drücken Sie erneut START [8]. Der Kochvorgang beginnt. Auf dem Display können Sie die Zeit (Countdown) sehen und die Kerntemperatur ablesen. Die Temperatur steigt langsam an. Sobald das Essen die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, stoppt das Grillen automatisch. Sie hören 5 Pieptöne und das Display zeigt DONE an. Ihr Essen ist fertig!

Drücken Sie jetzt CANCEL [9], um den Wartmann Kontaktgrill in den Standby-Modus zu versetzen. Das Display zeigt OFF an. Öffnen Sie den Kontaktgrill mit dem Griff und nehmen Sie Ihr Essen aus dem Kontaktgrill. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder isolierte Zangen. Tun Sie dies sofort, damit Ihr Gericht nicht überkocht.

4.7 Zubereitung von Waffeln

Mit dem Wartmann Kontaktgrill können Sie schnell und einfach köstliche frische Waffeln zubereiten. Setzen Sie dazu die Waffelplatten ein (siehe 4.2). Wechseln Sie die (abgekühlten) Platten, indem Sie beide Entriegelungsknöpfe gleichzeitig drücken (Abbildung 2).

Wählen Sie das Heizen mit beiden Platten (siehe 4.4). Stellen Sie das Vorheizen auf 150 °C ein. Nach dem Vorheizen öffnen Sie den Wartmann Kontaktgrill vorsichtig (heiß) und füllen die untere Waffelplatte mit dem Waffelteig. Schließen Sie den Kontaktgrill mit dem Griff und backen Sie die Waffeln bei 150 °C in etwa 5 Minuten. Öffnen Sie den Wartmann Kontaktgrill mit dem Griff, lassen Sie die Waffeln abkühlen und nehmen Sie sie von der Waffelplatte. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder isolierte Zangen.

5. NACH DEM GEBRAUCH

5.1 Reinigung

Sie müssen den Wartmann Kontaktgrill nach dem Gebrauch reinigen. Stellen Sie sicher, dass der Wartmann Kontaktgrill im Standby-Modus ist (das Display zeigt OFF an). Drücken Sie CANCEL [9], falls dies nicht der Fall ist. Lassen Sie den Wartmann Kontaktgrill vor der Reinigung etwa 20 Minuten abkühlen.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Reinigen Sie die Außenseite des Wartmann Kontaktgrills mit einem leicht feuchten Tuch. Entfernen Sie die Grillplatten mit den Entriegelungsknöpfen (Abbildung 2) und reinigen Sie sie mit einem Schwamm und warmem Wasser, dem ein wenig Spülmittel hinzugefügt wurde. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder raue Schwämme. Sie können die Platten auch in die Spülmaschine stellen. Auf der Rückseite des Kontaktgrills finden Sie die Tropfschale (siehe Abbildung 5).

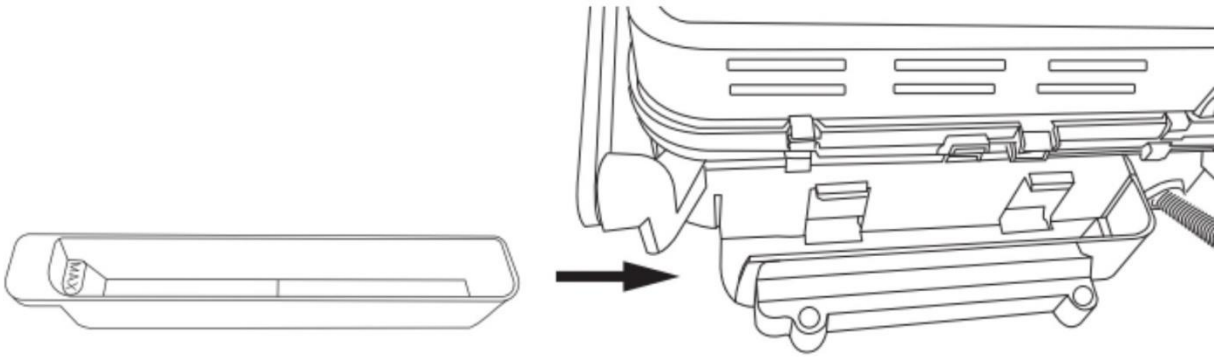

Abbildung 5. Tropfschale

Schieben Sie die Tropfschale vorsichtig aus dem Wartmann Kontaktgrill, leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie sie mit einem Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie sicher, dass Sie die Tropfschale wieder in den Wartmann Kontaktgrill schieben, bevor Sie ihn erneut verwenden.

5.2 Aufbewahrung

Bewahren Sie den Wartmann Kontaktgrill an einem sicheren Ort auf, sobald er vollständig trocken und sauber ist. Halten Sie den Wartmann Kontaktgrill außerhalb der Reichweite von Kindern.

6. RECYCLING DES WARTMANN KONTAKTGRILLS

Bringen Sie den Wartmann Kontaktgrill am Ende seiner Lebensdauer zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten. Der Wartmann Kontaktgrill darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

ANHANG 1: FEHLERSUCHE / ZEIT- UND TEMPERATURBEREICH

Bitte versuchen Sie die unten genannten Empfehlungen zur Fehlersuche im Falle von Problemen.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Kontaktgrill funktioniert nicht. Es leuchtet kein Licht.	Das Netzkabel ist beschädigt oder nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist, und stecken Sie den Stecker fest in eine Steckdose.
	Es liegt keine Spannung an der Steckdose an.	Überprüfen Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob die Steckdose Strom führt.
	Der Kontaktgrill ist defekt.	Senden Sie den Kontaktgrill zur Reparatur ein.
Das Essen ist nicht durchgegart.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Kochzeit ein.
Das Essen ist außen scharf angebraten, aber innen noch roh.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch und/oder die Kochzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Kochzeit in Kombination mit einer niedrigeren Temperatur ein.
Wechsel zwischen Celsius und Fahrenheit und zurück.	-	Durch längeres Drücken des Knopfes (Abbildung 3, Nr.10) können Sie von Grad Celsius zu Grad Fahrenheit wechseln.
Fehlercodes:	E1: Unterbrechung des oberen Thermostats. E2: Kurzschluss im oberen Thermostat. E3: Unterbrechung des unteren Thermostats. E4: Kurzschluss im unteren Thermostat. E5: Kurzschluss der Temperatursonde."	Senden Sie den Kontaktgrill zur Reparatur ein.

Zeit- und Temperaturbereich

FUNKTION	BEREICH	STANDARD
Beide Platten mit Temperatursonde	80 - 230 °C / 30 Sek. - 1 Stunde 150 - 230 °C / 30 Sek. - 1 Stunde	230 °C / 5 Minuten 230 °C / 5 Minuten
Untere Platte	80 - 220 °C / 30 Sek. - 1 Stunde	200 °C / 10 Minuten
Obere Platte	80 - 220 °C / 30 Sek. - 1 Stunde	200 °C / 10 Minuten
Temperatursonde	56, 60, 65, 71°C 45 – 95 °C (per 1 °C einstelbar)	

Modell	**WM-2208 CG**
Spannung	220-240 Volt / 50 – 60 Hz
Leistung	2000 Watt
Gewicht	4 Kilogramm
Abmessungen	329 x 354 x 170 mm (L x B x H)
Temperaturbereich	80 °C – 230 °C (176 – 446 F)
Zeitbereich	30 Sekunden - 60 Minuten