



CONTACT GRILL

Modelnr.: *688.400 - *688.405 - *688.410

*688.415 - *688.420 - *688.425



GEBRUIKSAANWIJZING USER'S MANUAL

Dank u voor uw keuze voor de CaterChef Contactgrill. Lees deze gebruiksaanwijzing eerst zorgvuldig door om het apparaat ten volle te kunnen benutten en om schade of zelfs letsel te voorkomen.

Waarschuwing! Ondeskundig uitgevoerde reparaties, verkeerde installatie, aanpassingen en onderhoudswerkzaamheden kunnen beschadiging van het apparaat en ongevallen tot gevolg hebben. Laat de uitvoering van al dit soort werkzaamheden over aan speciaal opgeleide vakmensen en neem hiervoor contact op met de leverancier.

Waarschuwing! Plaats het apparaat met het oog op de veiligheid niet in de nabijheid van brandbare stoffen of voorwerpen, ook niet voor opslag.

Waarschuwing! Zorg om veiligheidsredenen voor een goede aarding van het apparaat! Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact!

De CaterChef Contactgrill is met zorg ontworpen en ontwikkeld, na zorgvuldige vergelijking van vergelijkbare binnen- en buitenlandse producten. Het resultaat is een apparaat met een groot aantal voordelen zoals een moderne, rationele vormgeving, comfortabele bediening, eenvoudig onderhoud en grote duurzaamheid.

Het is bedoeld als grill voor vlees, als tostiapparaat en voor het bereiden van andere gerechten en speciaal bestemd voor professioneel gebruik in restaurants, snackbars, hotels, supermarkten enz.

A. Eigenschappen, werking en constructie

1. De bovenste en onderste verwarmingsplaten zijn geëmailleerd en eenvoudig schoon te maken.
2. Naar keuze kunnen zowel enkele als dubbele grillplaten worden gebruikt.
3. De onafhankelijke temperatuurregeling is eenvoudig te bedienen en maakt economisch gebruik mogelijk.
4. De ingebouwde thermische beveiliging werkt betrouwbaar en veilig.
5. De grill- of braadtemperatuur kan afhankelijk van de gebruikseisen worden aangepast.
6. De behuizing van het apparaat en de olielekbak zijn gemaakt van roestvrij staal.
7. Het apparaat is eenvoudig te verplaatsen, openen en sluiten en is comfortabel in bediening en onderhoud.

B. Transport en opslag

Behandel de contactgrill tijdens het transport voorzichtig en met zorg. Let op dat het rechtop staat om schade aan de buiten- en binnenzijde te voorkomen. Het verpakte apparaat in goed geventileerd magazijn bewaren en niet aan bijtende dampen blootstellen. Zorg dat het apparaat ook bij tijdelijke opslag niet aan ongunstige weersomstandigheden wordt blootgesteld.

C. Opmerkingen

1. De voedingsspanning van het apparaat en de spanning van het net waarop het wordt aangesloten, moeten overeenstemmen.
2. In de nabijheid van het apparaat moeten een geschikte schakelaar, zekering en stopcontact worden geïnstalleerd.
3. Voordat het apparaat in gebruik wordt genomen, moeten de volgende punten nauwkeurig worden gecontroleerd: solide aansluiting, correcte voltage.
4. Plaats geen voorwerpen op de bovenste plaat; forceer de bovenplaat niet door ruw aan de handgreep te trekken.
5. Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Maak het apparaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of stromend water.
6. De temperatuur van het apparaat is regelbaar tussen 50 en 300 °C. Wij adviseren, als gemiddelde temperatuur 200 à 250 °C aan te houden.
7. Plaats of sla geen brandbare voorwerpen op in de nabijheid van het apparaat. Omgevingscondities: max. temperatuur 45 °C, max. relatieve luchtvochtigheid 85%.
8. Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren door speciaal opgeleide vakmensen.

Bijzondere opmerkingen

WAARSCHUWING!
Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik.
Demonteer en repareer het apparaat niet zelf. Door het demonteren en het aanbrengen van wijzigingen aan het apparaat kunnen ernstige ongevallen veroorzaakt worden.
Forceer de bovenplaat niet door ruw aan de handgreep te trekken.
Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Maak het apparaat niet schoon met stromend water. Water geleidt elektriciteit; gevaar van elektrische schokken.
Sla niet op het apparaat en plaats er geen zware voorwerpen op. Door onjuiste behandeling kan het apparaat beschadigd raken en kan een gevaarlijke situatie ontstaan.
Pas op voor brandwonden: het apparaat wordt heet. Raak in verband met de hitte het apparaat en de verwarmingsplaten niet aan als het apparaat in gebruik is.
Gebruik geen stroomvoorziening die niet aan de veiligheidsnormen voldoet.
Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

ATTENTIE!
Trek bij onweer zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact en sluit de stroom toevoer af. Hiermee wordt beschadiging van het apparaat door een blikseminslag voorkomen.
Voorkom beschadiging van het bedieningspaneel en de behuizing van het apparaat met harde en scherpe voorwerpen.
Als het apparaat de dienst weigert, draai dan de hoofdschakelaar uit.
Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren door speciaal opgeleide vakmensen. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door uw leverancier, de klantenservice of andere erkende vakmensen worden vervangen. Dit voorkomt een riskante situatie en mogelijk ernstige ongevallen.

D. Gebruiksaanwijzing

1. Controleer vóór gebruik of de voedingsspanning van het apparaat en de spanning van het net waarop het wordt aangesloten, overeenstemmen.
2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan/uitschakelaar aan.
3. Draai de regelbare thermostaat rechtsom tot de gewenste temperatuur. Het gele indicatielampje brandt als signaal dat het verwarmingselement opwarmt en dat de bovenste en onderste bakplaten warm worden.
4. De temperatuur kan voor verschillende gerechten worden geregeld, bij voorkeur tussen 180 tot 250 °C. Het duurt na inschakelen van de stroom ongeveer 8 minuten tot een temperatuur van 250 °C is bereikt.
5. Wanneer de temperatuur van 250 °C is bereikt, licht dan de bovenste plaat tot de gewenste hoogte op met de handgreep. Doe wat spijsolie op de onderste plaat en verspreid het te grillen/braden product gelijkmatig. Sluit de platen en druk de handgreep licht aan. Houd het gerecht in de gaten tot het voldoende doorbakken is.
6. Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de thermostaat de stroomtoevoer automatisch uit. Tegelijkertijd gaat het gele indicatielampje uit en het groene lampje aan. Dit geeft aan dat de elektrische stroom is uitgeschakeld tot weer verwarming nodig is.
7. Aan de lage kant van de voorzijde van de onderplaat zit de olielekbak. Hierin wordt de overtollige (plantaardige of dierlijke) olie die bij het braden vrijkomt, verzameld.
8. Licht de bovenste plaat op om de tosti's of andere gerechten die klaar zijn, te verwijderen.
9. Wordt de temperatuur lager dan de ingestelde, dan schakelt de thermostaat automatische de stroomtoevoer weer in; de bakplaten worden weer opgewarmd.
10. Als het werk voltooid is, draai dan de regelbare thermostaat in de stand "Off". Trek de stekker uit het stopcontact en sluit de stroomtoevoer af.
11. In de onderste behuizing is een thermische beveiliging ingebouwd. Deze wordt geactiveerd bij 130 °C en gedeactiveerd als de temperatuur weer < 40 °C bedraagt. Het apparaat kan dan weer worden ingeschakeld door de extra beveiligingsknop die bij de te hoge temperatuur naar buiten is gesprongen, weer in te drukken.

E. Schoonmaken en onderhoud

1. Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt om ongelukken te voorkomen.
2. Maak het apparaat uitsluitend schoon met een vochtige doek met een niet-agressief schoonmaakmiddel. Schoonmaken onder stromend water is niet toegestaan omdat dit de werking van het apparaat ernstig kan schaden.
3. Als het apparaat niet wordt gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact en draai met de hoofdschakelaar de stroom uit.
4. Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, maak het dan grondig schoon en bewaar het in een in goed geventileerde opslagruimte waar het niet aan bijtende dampen is blootgesteld.

F. Storingen opsporen en verhelpen

Storing	Mogelijke oorzaken	Mogelijke remedies
1. Verwarmingsplaten werken niet terwijl stroom- en verwarmings-indicatielampje beide branden.	1. Regelbare thermostaat defect. 2. Ten minste één van de verwarmingselementen is doorgebrand. 3. Thermische beveiliging is geactiveerd.	1. Vervang de thermostaat. 2. Vervang het verwarmingselement. 3. Maak de bodemplaat los en druk de knop van de thermische beveiliging weer in.
2. Temperatuurregeling werkt niet terwijl stroom- en verwarmings-indicatielampje beide branden en de thermostaatknop in de juiste stand is gezet.	1. Regelbare thermostaat defect.	1. Vervang de thermostaat.
3. Stroomindicatielampje brandt niet terwijl de stroom ingeschakeld is en het apparaat normaal verwarmt.	1. Indicatielampje defect.	1. Vervang het indicatielampje.
4. Indicatielampje brandt niet als de aan/uitschakelaar wordt ingeschakeld.	1. Onjuiste netvoeding of geen voedingsspanning. 2. Stop is doorgebrand.	1. Controleer de stroomtoevoer van het elektriciteitsnet en de aansluitingen. 2. Vervang de stop.

Bovenstaande lijst storingen geeft niet meer dan een indicatie. Schakel het apparaat uit als er een storing optreedt en roep voor controle en reparatie de hulp in van een erkend vakman.

G. Dagelijkse controle

Controleer dagelijks de conditie van het apparaat voor en na gebruik.

Vóór gebruik	Is het apparaat gekanteld?
	Is het netsnoer versleten of beschadigd?
	Is het bedieningspaneel beschadigd?
Na gebruik	Ruikt het apparaat vreemd?
	Kunnen onder- en bovenplaat tegelijk verwarmen?
	Maakt het apparaat een vreemd geluid als het wordt verplaatst of geopend?

WAARSCHUWING!

Controleer het apparaat dagelijks. Hierdoor kunnen ernstige ongevallen worden voorkomen. Schakel het apparaat uit zodra u iets ongebruikelijks in de werking opmerkt. Roep voor controle en reparatie zo snel mogelijk de hulp in van een erkend vakman.

Thanks for your purchasing and using CaterChef Contact Grill. For making full use of function of this product and reducing unnecessary damage and injure. Please read this manual carefully before using this machine and keep it well for future reference.

Warning! Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and causality. Please contact the supplier if user needs to adjust it and all these should be done by trained special professionals.

Warning! For your safety sake, do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.

Warning! The shell of this equipment must be grounded for safety sake. Only use this grill with a earthed socket!

The CaterChef Contact Grill is designed and developed by the company with combination of the advantage of both foreign and domestic similar products and achieves advantages such as fashionable design, reasonable structure and convenient operation and maintenance and durability. The temperature of the grill plates can be regulated in a certain scale according to different cooking requirements. Mainly used for grilling the beef of sandwich and also for other food, it is the first choice for the food industry enterprises such as western food restaurants, fast food restaurants, hotels and supermarkets and etc.

A. Features of Function and Structure

1. The upper and lower module plates are enameled and are easy to be cleaned.
2. Single and double grilling plates can be chosen freely.
3. Independent temperature controlling system are convenient to handle and can achieve energy economy as well.
4. Internal temperature protector is reliable and safe.
5. Grilling temperature can be adjusted according to different requirements.
6. It is made by stainless steel and the drawer-style oil tray is also made of stainless steel.
7. It is easy to lift up and down and convenient to handle and maintain.

B. . Transportation and Storage

Please handle the grill carefully and cautiously in transportation and do not turn it upside down to prevent any damage to the shell and interior. The packed grill should be stored in the storehouse ventilation and non-corrosive gas. Any weatherproof measures should be applied when temporary storage.

C. Notes

1. The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
2. Suitable switch, fuse breaker and socket should be installed near the equipment.
3. Before using user should check whether connection is firm and voltage is regular.
4. Do not put any object onto the upper module plate and shake the lift operation handle with sudden force.
5. Cut off power supply while cleaning. Do not use wet towel with corrosive cleanser and do not directly splash water on the equipment.
6. The adjustable temperature of the equipment is between 50~300 °C. It is recommended that the average working temperature normally should be 200~250 °C.
7. Do not store any flammable objects near the equipment. The environment temperature lower than 45 °C, the humidity is under 85%.
8. The installation and maintenance of the equipment should be made by professional technicians.

Special Notes

WARNING!

This product is for professional use only.

Do not dismantle and refit the machine. Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation.

The dismantlement and alteration can cause serious accident happens.

Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply.

Do not spray water directly to the product.

Water can conduct electricity and electricity leakage happens.

Do not pat the product and put heavy object onto the product.

Incorrect operation can cause the equipment be damaged and dangerous.

High temperature will cause scald.

When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.

Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

NOTICE!

When the thunderstorm is coming, the electricity supply must be cut off soon. It will avoid the equipment being damaged in cause of lightning stroke.

Do not destroy the control panel and the surface of the machine with hard or sharp things.

When the machine finishes using, user should close main switch.

The installation and maintenance of circuit must be done by certificated special professionals.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a calamity.

D. Operation Instruction

1. Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the using one.
2. Put the plug in the socket and turn on the power.
3. Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on that shows heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
4. Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180 °C ~ 250 °C. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250 °C from the power is on.
5. When the temperature reaches 250 °C, lift the upper module plate to a suitable place by operation handle. Put some edible vegetable oil on the lower module plate and constantly place the food on it. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is suitably done.
6. When temperature reaches the setting degree, temperature controller can cut off power supply automatically. At the same time, yellow indicator is off and green indicator is on. It shows that electricity heating tube stops working for next turn.
7. At the lower front of the lower module is the oil tray. Substantial vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.
8. Lift the upper module plate to take the sandwich and other food already done.
9. When the temperature is a bit lower, the temperature controller can get through power supply automatically. The heating tubes restart to work to heat the module plates.
10. On completion of the work, temperature controller should be turned to the “off” place. Unplug the equipment and cut off the power.
11. Notice: There is temperature limiter in the bottom box, the action temperature is 130 °C, and reset temperature is <40 °C. When temperature is over the protective button works for protection. When use it again, please use it after press the protective button.

E. Cleaning and Maintenance

1. Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
2. Do not use wet towel with non-corrosive cleanser to clean the module plate, the surface of the equipment and power cord. Direct wash by water is not permitted in case of any damage of the functions.
3. If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
4. Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing its work for a long time.

F. Troubleshooting

Troubles	Causes	Solutions
1. Module plates are out of heating when the power and heating indicator are both on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature controller is broken. 2. At least one of heating wires is burned. 3. Temperature protector works. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change temperature controller. 2. Change the burned heating tube. 3. Dismantle the bottom plate and use hand to reset temperature protector.
2. When the power is on and temperature controller is switched and heating indicator is on and temperature can be not controlled.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature controller is out of order. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change temperature controller.
3. Indicator is not on when the power is on and the heating process is normal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indicator is broken. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change temperature controller.
4. The indicator is out of order when the power is on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abnormal power supply or cut-off power supply. 2. Fuse is burned. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check power supply and connection to make power supply be normal. 2. Change fuse.

Aforementioned troubles are just for reference. If any fault occurs, please cease using and turn to professional technicians for check and repair.

G. Daily Check

Everyday notice the situation of the machine before or after using.

Before using	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
After using	Whether there is strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	Is there any strange voice or is the machine out of control while the machine is lifting?

WARNING!

Must check the machine everyday.
 Usually check the product that can avoid serious accident happens.
 Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine.
 Ask the special technicians to check and maintain the machine as soon as possible.

Merci d'avoir choisi l'appareil à Grill de Contact CaterChef. Lisez d'abord attentivement ce mode d'emploi pour profiter à fond de votre appareil et pour prévenir tout dommage et blessure.

Avertissement! Une réparation mal effectuée, une mauvaise installation, une adaptation, des opérations d'entretien peuvent endommager l'appareil et entraîner des accidents. Confiez ce genre de travail à des personnes qualifiées, consultez pour cela votre fournisseur.

Avertissement! Par mesure de sécurité, ne placez pas l'appareil à proximité de matières ou d'objets inflammables, non plus lors du stockage.

Avertissement! à un bon branchement mis à la terre! Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre!

Le Grill de Contact a été développé avec soin après comparaison de produits identiques vendus dans votre pays et à l'étranger. Le résultat est un appareil présentant de nombreux avantages : une esthétique moderne et rationnelle, une commande aisée et une longue durabilité. Il sert à faire griller des viandes, préparer des croque-monsieur et autres mets. Il est destiné à être utilisé dans les restaurants, snack-bars, hôtels, supermarchés etc.

A. Caractéristiques, fonctionnement et composants

1. Les plaques chauffantes sont émaillées et faciles à nettoyer
2. Vous pouvez utiliser au choix des plaques gril simple ou double.
3. Il est possible de régler la température indépendamment, ce qui permet un usage économique.
4. La sécurité thermique intégrée est fiable et sûre.
5. Il est possible d'adapter la température de gril ou de rôtissage en fonction des exigences de cuisson.
6. Le boîtier de l'appareil et le bac de réception de l'huile sont en acier inoxydable.
7. L'appareil est facile à déplacer, ouvrir, fermer. L'entretien et la commande sont aisés.

B. Transport et stockage

Pendant le transport, manipulez l'appareil à croque-monsieur avec soin et précaution. Veillez à le mettre debout pour éviter tout dommage à l'intérieur et à l'extérieur. Conservez l'appareil dans un dépôt bien aéré et ne l'exposez pas à des vapeurs corrosives. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à de mauvaises conditions atmosphériques même dans le cas d'un stockage temporaire.

C. Remarques

1. La tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché doivent être compatibles.
2. A proximité de l'appareil, vous devez installer un interrupteur approprié, un fusible et une prise.
3. Avant de mettre l'appareil en service, contrôlez bien les points suivants: branchement solide, voltage correct.
4. Ne placez pas d'objet sur la plaque supérieure. Ne forcez pas la plaque en tirant brusquement sur la poignée.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs agressifs ou à l'eau courante.
6. La température de l'appareil est réglable de 50 à 300°C. La température la moyenne que nous conseillons est de 200 à 250°C.
7. Ne placez ou ne rangez pas d'objet inflammable près de l'appareil. Conditions ambiantes: température maximale 45 °C. Humidité atmosphérique relative maximale 85%.
8. Confiez les travaux d'installation et d'entretien de votre appareil à une personne qualifiée.
9. Le contact de l'équipement et la prise avec une eau ou un liquide différent évitent.
10. La prise décolle immédiatement et l'équipement d'un spécialiste élogieux pour examiner le congé, si l'équipement tombe involontairement dans l'eau.
11. Pendant la négligence de ces règles de sécurité le danger mortel existe.

Remarques particulières

AVERTISSEMENT!
Cet appareil est un appareil à un usage professionnel.
Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. En démontant l'appareil ou en le modifiant, vous pourriez entraîner des accidents graves.
Ne forcez pas la plaque supérieure en tirant brusquement sur la poignée.
Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil à l'eau courante. L'eau est conductrice d'électricité, vous risqueriez de subir des chocs électriques.
Ne montez pas sur l'appareil et n'y placez pas d'objets lourds. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut endommager l'appareil et entraîner des situations dangereuses.
Attention au risque de brûlures. L'appareil devient très chaud. Ne touchez donc pas l'appareil ni les plaques chauffantes quand l'appareil marche.
N'utilisez pas d'installation électrique qui ne satisfait pas aux normes de sécurité.
Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION!
En cas d'orage, débranchez l'appareil le plus vite possible et coupez le courant. Vous éviterez ainsi qu'une tension de pointe endommage l'appareil.
Évitez d'endommager le panneau de commande et le boîtier de l'appareil avec des objets durs ou aigus.
Si l'appareil refuse de fonctionner, mettez l'interrupteur principal en position arrêt.
Confiez les travaux d'installation et d'entretien de l'appareil à une personne qualifiée. Si le câble électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou une autre personne qualifiée. Ceci pour éviter tout risque et accident grave.

D. Mode d'emploi

1. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez si la tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché sont compatibles.
2. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur en position «marche».
3. Tournez le thermostat réglable sur la droite jusqu'à la température désirée. Le témoin jaune s'allume indiquant que l'élément thermique chauffe et que les plaques de cuisson supérieure et inférieure deviennent chaudes.
4. Réglez la température en fonction du mets, de préférence entre 180 et 250 °C. Une fois mis en marche, l'appareil atteint la température de 250°C en 8 minutes.
5. Quand la température de 250 °C est atteinte, soulevez la plaque supérieure jusqu'à la hauteur désirée à l'aide de la poignée. Mettez un peu d'huile de table sur la plaque inférieure et répartissez régulièrement le mets à griller ou à rôtir. Fermez les plaques et pressez légèrement sur la poignée. Surveillez le mets jusqu'à ce qu'il soit prêt.
6. Quand la température désirée est atteinte, le thermostat stoppe automatiquement l'amenée de courant. Le témoin lumineux jaune s'éteint et le témoin vert s'allume pour indiquer que le courant est interrompu jusqu'à ce que l'appareil se remette à chauffer pour maintenir la température.
7. Sur la partie basse, à l'avant de la plaque inférieure se trouve le bac de réception d'huile. L'huile superflue (végétale ou animale) qui s'écoule pendant la cuisson tombe dans ce bac.
8. Soulevez la plaque supérieure pour retirer les croque-monsieur ou autres mets cuits.
9. Quand la température baisse au-dessous de la température désirée, le thermostat veille automatiquement à la remise en marche et les plaques recommencent à chauffer.
10. Quand la cuisson est terminée, mettez le thermostat en position «arrêt». Débranchez l'appareil et coupez le courant.
11. Une sécurité thermique est intégrée dans le boîtier inférieur. Cette sécurité est activée à 130 °C et désactivée quand la température est inférieure à 40°C. Vous pouvez remettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton de sécurité supplémentaire qui est ressorti en raison de la température trop élevée.

E. Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer pour éviter tout accident.
2. Nettoyez l'appareil exclusivement avec un chiffon humide et un nettoyant non agressif. N'utilisez pas d'eau courante, vous risqueriez de détériorer gravement le fonctionnement votre appareil.
3. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le et mettez l'interrupteur principal en position «arrêt».
4. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le bien et rangez le dans une pièce bien aérée où il ne sera pas exposé à des vapeurs corrosives.

F. Contrôle quotidien

Panne	Causes possibles	Solutions possibles
1. Les plaques chauffantes ne chauffent pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés.	1. Le thermostat est défectueux. 2. Au moins un des éléments thermiques est grillé. 3. La sécurité thermique est activée.	1. Remplacez le thermostat. 2. Remplacez l'élément thermique. 3. Retirez la plaque du fond et réappuyez sur la sécurité thermique.
2. Le réglage de la température ne fonctionne pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés et que le bouton de thermostat est dans la bonne position.	1. Thermostat défectueux.	1. Remplacez le thermostat.
3. Le témoin courant électrique ne s'allume pas alors que l'appareil est branché et qu'il chauffe normalement.	1. Témoin lumineux défectueux	1. Remplacez le témoin lumineux.
4. Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume quand on met l'appareil en marche.	1. Alimentation de secteur non conforme ou absence de courant. 2. Le fusible est grillé.	1. Contrôlez l'amenée de courant du réseau électrique et les branchements. 2. Remplacez le fusible.

La liste des pannes susmentionnées ne donne que des indications. Quand l'appareil est en panne, débranchez-le et faites appel à un monteur agréé pour le faire contrôler et réparer.

G. Daily Check

Contrôlez quotidiennement l'état de l'appareil avant et après utilisation.

Avant utilisation	L'appareil a-t-il basculé?
	Le câble électrique est-il usé/endommagé?
	Le tableau de commande est-il endommagé?
Après utilisation	Sentez-vous une odeur bizarre provenant de l'appareil?
	Est-ce que les deux plaques supérieure et inférieure peuvent chauffer simultanément?
	Entendez-vous un bruit bizarre en déplaçant ou en ouvrant l'appareil?

AVERTISSEMENT!

Contrôlez quotidiennement l'appareil, vous pourrez ainsi éviter de graves accidents.

Débranchez automatiquement l'appareil dès que vous remarquez quelque chose d'anormal dans le fonctionnement.

Consultez le plus vite possible un monteur agréé pour contrôler ou réparer l'appareil.