



## **BETRIEBSANLEITUNG GRILLSTATION - HOCHGESCHWINDIGKEITS- KONTAKTGRILL**

**Modelle: KGGLL442 KGGGLL442  
KGGLL542 KGGGLL542**

### **Besondere Merkmale:**

- Zeitschaltuhr Alarm
- Fortgeschrittene Steuerungs-Sicherheitssysteme
- Eingebettete Elemente für schnelles Aufheizen, schnelle Erholung und maximale Lebensdauer
- Hochwertiges, schnell aufheizendes Aluminium, Antihafbeschichtung (Serie T)



Diese Anleitung bezieht sich ausschließlich auf die Grillstationen. Obwohl es leichte Abweichungen zwischen den einzelnen Modellen gibt, ist die Vorgehensweise bei Installation, Betrieb, Pflege und Wartung für alle gleich.

---

# INHALT

EINFÜHRUNG .....	1
ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN .....	1
VERPACKUNG .....	2
KOMPLIZITÄT .....	2
EINBAU .....	3
BETRIEB .....	4
KOCHRICHTLINIEN .....	6
ALLGEMEINE SICHERHEIT .....	7
REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG .....	8
BESONDERE HINWEISE ZU ANTIHAFTBESCHICHTETEN GERÄTEN .....	10
FEHLERSUCHE .....	11
SPEZIFIKATIONEN .....	12
SCHALTPLAN .....	13
ANHANG A .....	14
ANMERKUNGEN .....	15
GARANTIE .....	18

---

---

# EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Qualitätsprodukts. Bei richtiger Pflege und Handhabung wird Ihnen Ihre Neuanschaffung jahrelang störungsfreie Dienste leisten.

Wenn Sie diese Anleitung sorgfältig lesen, können Sie sicherstellen, dass dieses Gerät richtig verwendet und gewartet wird, damit Ihre neue Investition jetzt und auch in den kommenden Jahren gute Dienste leistet.

## ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

Diese Maschine darf nur von qualifizierten Personen bedient werden, die mit den in diesem Handbuch beschriebenen Betriebs- und Sicherheitsanweisungen vertraut sind. Die Bediener sollten angewiesen werden, sich mit allen in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsanweisungen vertraut zu machen, bevor sie mit der Wartung oder Instandhaltung beginnen.



Bei diesen Geräten handelt es sich um Heizgeräte, und wie bei jedem gewerblichen Heizgerät werden die Oberflächen dieser Grills heiß. Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie sich in der Nähe einer in Betrieb befindlichen Grillstation aufhalten, und stellen Sie sicher, dass jedes Risiko für unachtsame Kunden oder Mitarbeiter minimiert wird, gegebenenfalls durch zusätzliche Beschilderung. Aufgrund der offensichtlichen Hitzegefahr wird empfohlen diese Geräte außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

Bei neuem Personal ist eine vorherige Einweisung vorzunehmen. Diese Geräte dürfen nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bedient werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen.



Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Ein beschädigter Stecker oder ein beschädigtes Kabel sollte vor der weiteren Verwendung ausgetauscht werden.

Diese Maschinen sollten nicht mit einem Sprühgerät, einem Wasserstrahl oder einer anderen Methode gereinigt werden, mit Ausnahme der im Abschnitt "Reinigung und Pflege" in dieser Anleitung beschriebenen Methoden.

**Es wird keine Haftung übernommen wenn:**

- Nicht autorisiertes Personal hat an der Maschine herumgepuscht.
- Die Anweisungen in dieser Anleitung wurden nicht korrekt befolgt.
- Nicht-Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät wurde nicht korrekt und mit dem richtigen Produkt gereinigt.
- Das Gerät ist beschädigt.

---

## VERPACKUNG

Mit größter Sorgfalt verpackt und sicher gestellt, dass jedes Gerät zum Zeitpunkt des Verpackens funktionsfähig und unbeschädigt ist.

Die Verpackung dieser Grills sollte Folgendes enthalten:

- 1) Eine Hochgeschwindigkeits-Grillstation  
(entsprechendes Modell)
- 2) Dieses Handbuch
- 3) Fettbox
- 4) Nylon-Spatel
- 5) Verpackungseinsätze

Schäden an der Maschine, die durch den Transport entstanden sind, müssen innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt dem Transportunternehmen und dem für den Versand des Geräts verantwortlichen Mitarbeiter gemeldet werden. Nach Ablauf dieser Frist werden keine Reklamationen mehr akzeptiert oder berücksichtigt.



---

# INSTALLATION

-Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und das Klebeband sowie die Schutzfolie von der Maschine. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste von der Schutzfolie mit Spiritus.

-Stellen Sie die Grillstation auf eine feste, ebene Fläche in der gewünschten Position. Bevor Sie den Grill an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienelemente in der Position "OFF" befinden. Schalten Sie alle Bedienelemente ein und aus, um sich mit ihrer Bedienung vertraut zu machen.

-Es gibt nationale Normen, die die Anforderungen an die Positionierung, die Abstände und die Belüftung bei der Installation neuer Geräte festlegen. Diese Normen sollten zu Rate gezogen werden, und neue Geräte sollten entsprechend installiert werden. In allen Situationen, in denen die Spezifikationen einen Abstand von weniger als 100 mm zulassen, empfehlen wir dennoch, einen gut belüfteten Luftspalt von mindestens 100 mm einzuhalten. Wenn sich das Gerät in der Nähe von besonders hitzeempfindlichen Materialien befindet, sollte der gesunde Menschenverstand bei der Bestimmung des ausreichenden Abstands eingesetzt werden.

-Stellen Sie die Grillstation nicht über anderen Geräten auf, die Wärme abstrahlen können.

Für die Modelle KGGGLL442 schließen Sie das Gerät an eine einphasige Steckdose mit 10 Ampere an.

## **EXPORTMODELLE (MODELLE -G, -F UND -M)**

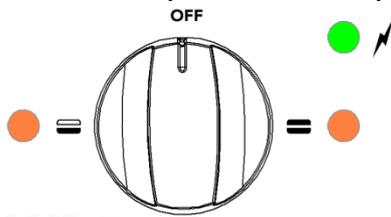
Exportmodelle können an eine standardmäßige 13-Ampere-Steckdose in Großbritannien (Typ G), 16-Ampere-Steckdose in Europa (Typ E oder F) oder in Südafrika (Typ M) angeschlossen werden. Für alle Geräte ist ein Mindestabstand von 25 mm an der Rückseite des Geräts erforderlich, damit die Arme frei schwenken können, um Schäden an angrenzenden Wänden oder Geräten zu vermeiden. Schäden an angrenzenden Oberflächen oder Geräten, die dadurch entstehen, dass das Gerät zu nahe an einer Wand steht, werden nicht von der Garantie abgedeckt. Empfohlen wird rund um das Gerät ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen und Schäden an hitzeempfindlichen Materialien zu vermeiden.

Wir empfehlen die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (RCD) mit einer Stromstärke von mindestens 30 mA zum Schutz des Stromkreises bei Verwendung dieser Geräte. Wenn ein Fehlerstromschutzschalter zum Schutz mehrerer Steckdosen verwendet wird, muss der Fehlerstromschutzschalter so bemessen sein, dass er allein für diese Geräte bis zu 30 mA zulässt.

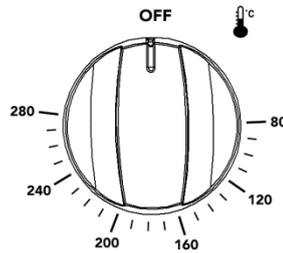
# OPERATION

## ERSTINBETRIEBNAHME

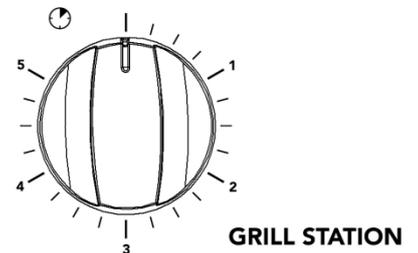
Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Wahlschalter entweder nach links oder nach rechts (siehe unten).



**Selektor**



**Thermostat**



**Zeitschaltuhr**

## BESCHREIBUNG DER KONTROLLEN

<p><b>Selektor</b></p>	<p>Der Wahlschalter zeigt die verschiedenen Koch- und Plattenkombinationen an, die bei diesem Gerät möglich sind. Die grüne Kontrollleuchte über und rechts neben dem Schalter leuchtet auf, wenn das Gerät in einem der beiden Betriebsmodi eingeschaltet wird, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.</p> <p>Kontaktgrill-Modus: Durch Drehen des Schalters nach  rechts werden sowohl die obere als auch die untere Platte des Geräts aktiviert und die rechte gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf, so dass das Gerät als Kontaktgrill funktioniert.</p> <p>Modus Kochplatte: Drehen des Schalters nach links  wird nur die Bodenplatte aktiviert und die linke gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf.</p> <p>Aus: Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Schalter auf die Position Aus. Beachten Sie, dass die gelben Kontrollleuchten "Oben &amp; Unten" und "Oben" nur leuchten, wenn das Gerät heizt, und sich ausschalten, wenn das Gerät die am Thermostat eingestellte Temperatur erreicht.</p>
<p><b>Zeitschaltuhr</b></p>	<p>Der Timer ist eine rein mechanische Vorrichtung, die nach der eingestellten Zeit ein akustisches Signal abgibt. Er bietet keine elektrische Kontrolle über das Gerät.</p>
<p><b>Thermostat</b></p>	<p>Der Thermostat regelt die Temperatur der Platten. Die Temperatur kann mit Hilfe der Skalenanzeige in 10-Grad-Schritten gewählt werden. Die Höchsttemperatur des Thermostats beträgt 280 °C. Die meisten Gerichte werden jedoch zwischen 180°C und 240°C zubereitet. Bei antihafbeschichteten Geräten sollte der Thermostat nie über 240°C eingestellt werden. Es ist nicht notwendig, den Thermostat auf "Aus" zu stellen, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.</p>

---

## SAISONIERUNG

### HINWEIS: NUR ERFORDERLICH BEI GERÄTEN OHNE ANTIHAFTBESCHICHTUNG AUF DEN PLATTEN

Vor dem ersten Kochen müssen die Platten wie folgt gewürzt werden.

- Wischen Sie die obere und untere Platte sauber und tragen Sie eine großzügige Schicht Paraffin oder Pflanzenöl

Schalten Sie beide Platten ein, indem Sie den Wahlschalter auf die markierte Position "Top & Bottom" drehen. 

-Stellen Sie den Thermostat auf 180, indem Sie den Thermostatkopf drehen. Die Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen an, dass der Grill aufgeheizt wird.

-Wenn die Grillstation die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlöschen die gelben Kontrollleuchten. Wischen Sie das überschüssige Öl von den Platten ab. (Achtung! Wischen Sie das überschüssige Öl vorsichtig von den Platten ab, da die Platten und das Öl heiß sind).

## KOCHEN

-Fetten oder ölen Sie die Platten leicht ein und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Gartemperatur ein. Weitere Informationen finden Sie in den Garrichtlinien.

-Lassen Sie die Platten vor der ersten Benutzung jeden Tag etwa 15 Minuten aufwärmen.

-Legen Sie die Speisen auf die untere Platte und schließen Sie die obere Platte auf die Speisen.

-Alle Grillstationen der Serie sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Diese Zeitschaltuhr sollte nur als Richtwert verwendet werden. Achtung: Die Zeitschaltuhr schaltet die Heizelemente nicht aus, wenn die Glocke ertönt.

-Für NICHT-HAFTBESCHICHTETE Platten: Verwenden Sie keine Metallspachtel, -schaber, -zangen und -messer, wie in den BESONDEREN HINWEISEN FÜR NICHT-HAFTBESCHICHTETE GERÄTE beschrieben.

Es wird empfohlen, die Platten geschlossen zu halten, wenn nicht gekocht wird, um den Wärmeverlust zu minimieren und um hohe Temperaturen im Griff zu vermeiden. Wenn das Gerät für längere Zeit geschlossen ist, kann die Temperatur auf etwa 150 °C reduziert werden, um Strom zu sparen.

**VORSICHT!**

Während des Kochplattenbetriebs (bei ausgeschalteter oberer Platte) fließt die Wärme von der unteren Platte nach oben und erwärmt den Griff. Obwohl er nicht zu heiß werden sollte, ist beim Berühren des Griffs während und nach dem Betrieb der Kochplatte Vorsicht geboten.



Außerdem sollten Sie die Platten im Kontaktgrillmodus (beide Kochplatten eingeschaltet) nicht längere Zeit offen stehen lassen, da sich der Griff heiß anfühlt.

## GARRICHTLINIEN

Die folgende Tabelle enthält Garzeiten und Temperaturen für gängige Lebensmittel, die auf dem Kontaktgrill verwendet werden können. Die Zeiten basieren auf dem Modell KGGGLL442.

1. Es muss immer individuell experimentiert werden - dies ist nur ein Leitfaden
2. Die Tabelle geht davon aus, dass im Kontaktgrillmodus gegart wird - sowohl die obere als auch die untere Platte sind in Betrieb.

<b>Artikel</b>	<b>Kochtemperatur</b>	<b>Kochzeit</b>	<b>Andere</b>
<i>20mm Steak Medium gebraten</i>	240°C	1min 30Sek.	Pause* für 3 Minuten
<i>20mm Steak Medium</i>	240°C	2 Min.	Pause* für 3 Minuten
<i>20mm Steak Medium Gut</i>	240°C	2mins 30 Sek.	Pause* für 3 Minuten
<i>Fleischpasteten</i>	240°C	1 min 10Sek.	
<i>Hähnchenbrust</i>	240°C	3Min.	Ruhe* für 5 Minuten
<i>Foccacia Schinken, Käse, Tomate</i>	220°C	2 Min. 20Sek.	
<i>Türkische Brötchen Schinken, Käse, Tomate</i>	220°C	2 Min. 30Sek.	
<i>Sandwich Schinken, Käse, Tomate</i>	220°C	50 Sek.	
<i>Wrap Hähnchen, Käse, Tomate</i>	220°C	1 Min. 15 Sek.	
<i>Fischfilet in Folie eingewickelt</i>	230°C	1 min 30 Sek.	Pause* für 1 Minute
<i>Eier Im Eierring</i>	210°C	2 Min.	
<i>Speck</i>	210°C	30 Sek.	

\*Zum Ausruhen - die gegarten Speisen direkt von der Grillstation auf einen Keramikteller legen, mit Alufolie abdecken und die Ränder verschließen.

---

## SICHERHEIT

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

Diese Maschine enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Jede Person, die Reparaturen durchführt, sollte angewiesen werden, die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch zu lesen, bevor sie mit den Arbeiten an diesem Gerät beginnt.



Stahlschneidverfahren, wie sie bei der Konstruktion dieser Maschine verwendet werden, führen zu scharfen Kanten. Solche Kanten werden zwar nach bestem Wissen und Gewissen entfernt, aber es ist immer ratsam, bei der Berührung von Kanten vorsichtig zu sein. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Verkleidungen entfernt werden (z. B. bei Wartungsarbeiten), da dadurch scharfe Kanten freigelegt werden können.

Entfernen Sie keine Abdeckungen, die sich möglicherweise am Gerät befinden.

Dieses Gerät kann sehr heiß werden. Achten Sie darauf, dass jeder weiß, dass das Gerät in Betrieb ist und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Heiße Oberflächen sollten gut belüftet werden, mit einem Luftspalt von mindestens 100 mm. Wenn sich das Gerät in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien befindet, sollte man seinen gesunden Menschenverstand einsetzen.



Achten Sie immer darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass ein beschädigtes Netzkabel vor der weiteren Verwendung ausgetauscht wird.

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit einem Sprühgerät oder einem Wasserstrahl.

Diese Geräte sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, und keine Teile dieser Geräte (mit Ausnahme des Fettkastens) sollten jemals in Wasser getaucht werden.

Außerhalb der Reichweite von Kindern und Ungeschickten aufbewahren.

---

## REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

Die Beachtung regelmäßiger Pflege und Wartung gewährleistet einen langen und störungsfreien Betrieb Ihrer Grill Station. Obwohl eine regelmäßige Wartung nicht erforderlich ist, empfehlen wir Ihnen, ein regelmäßiges Wartungsprogramm einzuführen, um sicherzustellen, dass die Grillstation sauber und funktionstüchtig ist, und um versehentliche Beschädigungen des Geräts zu vermeiden. Die tägliche Reinigung sollte für alle Kochgeräte als obligatorisch angesehen werden. Um sicherzustellen, dass die Kochplatten ordnungsgemäß gereinigt werden und um Schäden zu vermeiden, sollten die folgenden Anweisungen befolgt werden.

-Die Platten sollten beim Kauf des Geräts entsprechend den Anweisungen gewürzt werden. Im Allgemeinen muss dies nur einmal gemacht werden. Dieses "Würzen" der Teller verringert das Anhaften von Lebensmitteln, schützt die Teller und trägt dazu bei, dass der Geschmack der Speisen erhalten bleibt.

-Die Teller sollten am Ende eines jeden Tages mit einem weichen, nur mit heißem Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden, während das Gerät ausgeschaltet ist und die Teller noch warm sind. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel.

-Legen Sie NIEMALS kaltes Wasser oder Eis bei mittlerer oder hoher Temperatur auf die heißen Platten. Dies kann dazu führen, dass sich die Platten aufgrund des plötzlichen Temperaturwechsels verformen.

## SERIE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG (T)

-Die Teller sollten am Ende eines jeden Tages mit einem weichen, nur mit heißem Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden, während das Gerät ausgeschaltet ist und die Teller noch warm sind.

-Hartnäckige Kochrückstände sollten durch vorsichtiges Schrubben mit einem Nylonschrubber oder Schaber entfernt werden. Wir empfehlen die Verwendung von Nylon-Schrubbern. Verwenden Sie auf keinen Fall metallische oder scheuernde Schrubber oder Reinigungsmittel für antihafbeschichtete Platten.

## GERÄTE OHNE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Für die Reinigung und das Schrubben der Platten empfehlen wir die Verwendung von Nylonschrubbern, da die Verwendung von Metallschabern oder stark scheuernden Schrubbern (wie Stahlwolle) die Platten vorzeitig abnutzen und beschädigen kann.

Wenn Sie den Schrubber in den Handballen nehmen, können Sie das Gewicht Ihres Oberkörpers hinter den Schrubber verlagern und so leicht alle Rückstände entfernen. Schrubben Sie die Platten nicht zu weit zurück! Wenn Sie sie so weit zurückschrubben, dass sie wieder glänzen, müssen Sie die Platten neu kalibrieren. Denken Sie daran, dass eine regelmäßige leichte Reinigung viel einfacher ist als der Versuch, eine große Menge an eingebrannten Lebensmitteln und Kohlenstoff zu entfernen. Gelegentlich kann es vorkommen, dass sich die Platten nur noch sehr schwer reinigen lassen. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie einen NICHTAKUSTISCHEN Backofenreiniger, lassen Sie ihn nicht länger als 30 Sekunden einwirken und wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls. Vergewissern Sie sich, dass alle Reinigungsmittelreste entfernt werden.

(Hinweis: Einige Reinigungsmittel sind nicht so ätzend, wie sie behaupten)



⇒ Wischen Sie den Rest des Geräts mit einem Tuch oder Schwamm ab, das bzw. der nur mit heißem Seifenwasser FEUCHTIG ist, und achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Grillstation eindringt. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Sprühgerät und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine. Sprühgeräte können dazu führen, dass Flüssigkeit in die Schalter des Geräts eindringt, was zu gefährlichen elektrischen Situationen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen jeglicher Garantie führt.



⇒ Verwenden Sie zur Reinigung nur Seifenwasser auf einem feuchten Tuch oder Schwamm (Seifenwasser wird durch Zugabe von milden Handspülmitteln zu Wasser hergestellt). Andere Reinigungschemikalien können zu Schäden an Teilen des Geräts führen. Viele Reinigungschemikalien sind nicht für Polycarbonate oder Kunststoffe geeignet und können auch Edelstahl und Aluminium beschädigen.



⇒ Obwohl bei der Herstellung darauf geachtet wird, dass alle scharfen Kanten entfernt werden, ist bei der Reinigung Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden.

## ERHALTUNG DES AUSSEHENS DES ROSTFREIEN MATERIALS

Zum Schutz und zur Reinigung von "gebürsteten" Edelstahloberflächen ist es am besten, einen Reiniger zu verwenden, der sowohl Fett und Schmutz entfernt als auch die Oberfläche vor künftigen Flecken schützt. Auf dem Markt gibt es zwar viele verschiedene Produkte, aber unsere Tests haben gezeigt, dass die folgenden Produkte auf gebürsteten Edelstahloberflächen gut funktionieren.

- o Polieren von Edelstahl (auf Wasserbasis) - geliefert von Clean Plus Detergents Pty Ltd
- o Einfaches Grün Pro M Reiniger - geliefert von Simple Green

---

## **BESONDERE HINWEISE ZU ANTIHAFTBESCHICHTETEN AUSRÜSTUNG**

Die verwendete Antihafbeschichtung ist von hoher Qualität, jedoch kann keine Garantie für die Leistung oder Langlebigkeit dieser Beschichtungen übernehmen, außer bei fehlerhafter Verarbeitung. Dies ist der Fall aufgrund der Schutzbeschichtung des Produkts und seiner Verwendung in unbekanntem kommerziellen Umgebungen.

Die Beachtung regelmäßiger Pflege und Wartung gewährleistet einen langen und störungsfreien Betrieb Ihres Geräts. Befolgen Sie stets die Pflege- und Wartungsmaßnahmen, die in der Bedienungsanleitung für Ihr spezielles Gerät beschrieben sind, und führen Sie darüber hinaus die folgenden Schritte aus. Die folgende Liste enthält die Empfehlungen des Herstellers, um die Lebensdauer und Leistung der Antihafbeschichtung Ihres Geräts zu maximieren.

**-NICHT bei hohen Temperaturen über 240°C verwenden.**

**-Verwenden Sie KEINE Metallspachtel, -schaber, -zangen oder -messer, wenn Sie Speisen in die oder aus den Platten geben oder wenn Sie Rückstände in die Fettauffangschale schaben. Bei Geräten mit Antihafbeschichtung sollten immer Spatel und Zangen mit Kunststoffspitze verwendet werden.**

**-Eine Antihafbeschichtung verhindert nicht die Verkohlung von Speisen, die auf den Tellern verbleiben. Verkohlte Speisen lassen sich nur schwer entfernen und verringern die Kochleistung. Vermeiden Sie das Verkohlen von Lebensmitteln, indem Sie das Gerät bei normalem Gebrauch regelmäßig mit einem Kunststoffschaber, Spachtel oder Rake reinigen. Der Vorteil einer Antihafbeschichtung ist, dass das Abwischen oft einfach ist.**

**-Verwenden Sie am Ende eines jeden Tages warmes Seifenwasser, um die Oberfläche zu reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit einer Nylonbürste oder einem Topfreiniger aus Nylonvlies leichter entfernen. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in das Gerät eindringt. Geben Sie niemals kaltes Wasser auf eine warme oder heiße Kochfläche.**

**-Bei besonders klebrigen Substanzen hilft ein wenig Speiseöl.**

---

## FEHLERSUCHE

Wenn der Grill nicht aufheizt, überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

- ✓ Der Grill ist richtig eingesteckt und der Strom ist eingeschaltet.
- ✓ Die Steckdose ist nicht defekt.
- ✓ Die Temperatur ist richtig eingestellt und die grüne Kontrollleuchte leuchtet, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- ✓ Der Thermostatknopf ist nicht lose oder abgebrochen, so dass der Thermostat nicht mehr funktioniert.
- ✓ Überprüfen Sie Anhang A am Ende dieses Handbuchs - FI-Schutzschalter

Wenn die obere Platte schneller als die untere Platte getoastet wird

- ✓ Vergewissern Sie sich, dass sich kein Kohlenstoff auf der Bodenplatte angesammelt hat. Kohlenstoff auf den Platten wirkt wie ein Isolator und verringert die Toastleistung. Siehe "Reinigung, Pflege und Wartung".

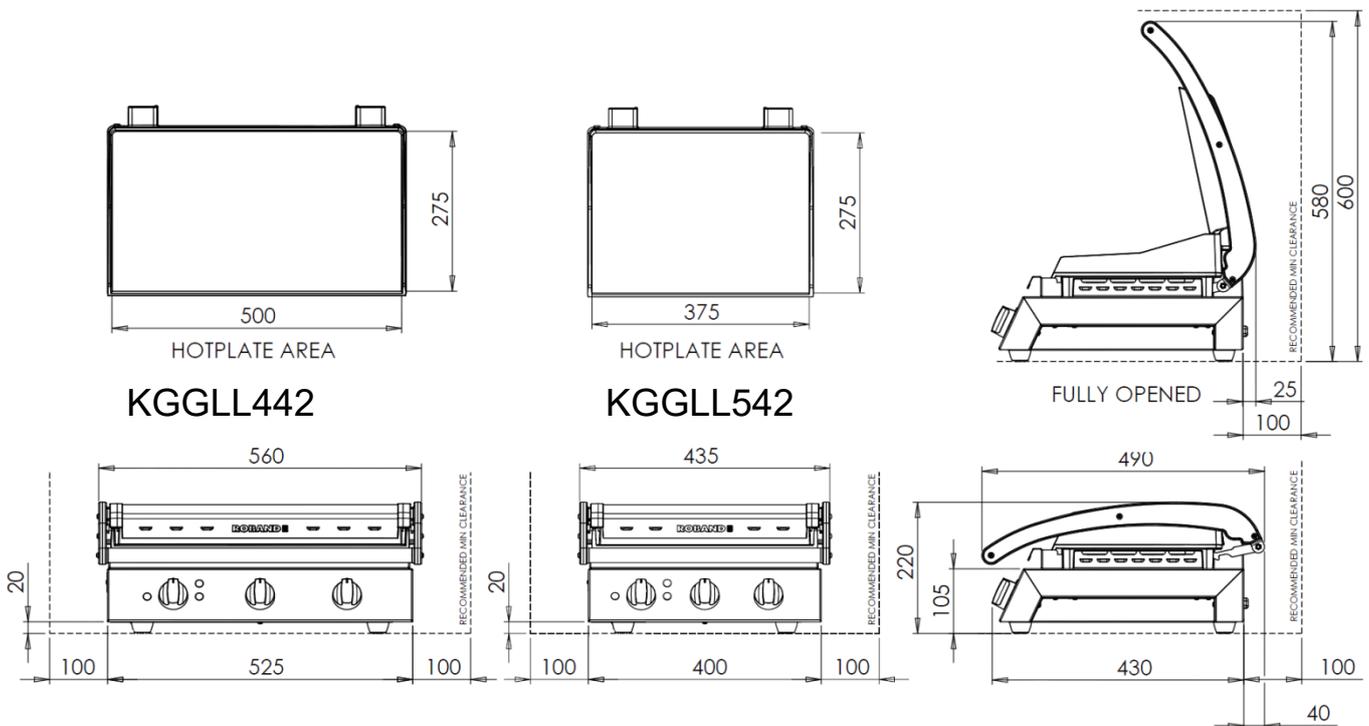
Wenn die obere Platte nicht getoastet wird

- ✓ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht auf "Kochplattenbetrieb" geschaltet ist.

## SPEZIFIKATIONEN

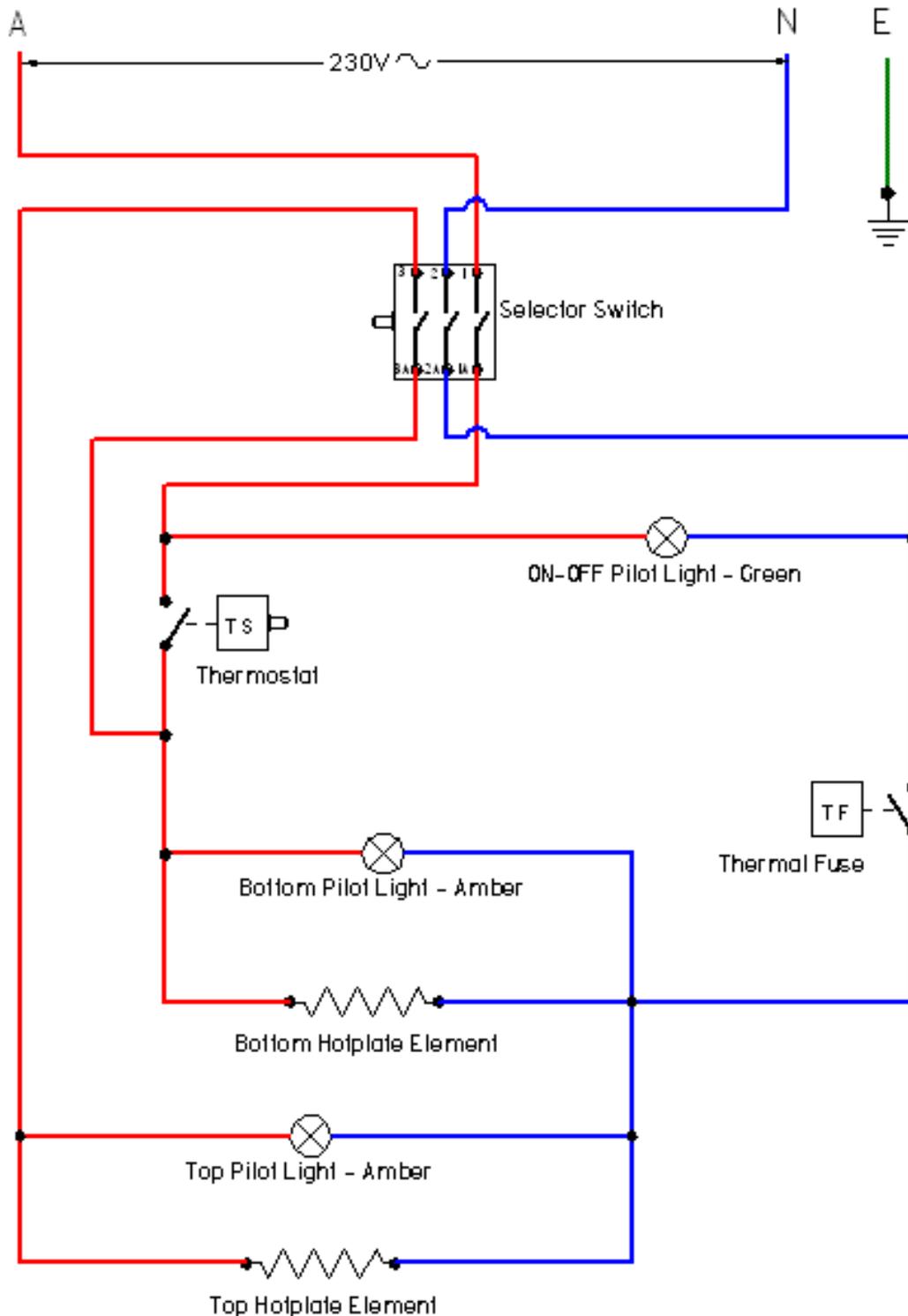
Modell	KGGLL442	KGGLL542
<b>Stromquelle</b>	220-240 Volts AC	220-240 Volts AC
<b>Leistung Frequenz</b>	50-60Hz	50-60Hz
<b>Stromverbrauch</b>	2150-2250 Watts	2860-3120 Watts
<b>Ampere</b>	9.6	13.0
<b>Breite mm</b>	435	560
<b>Höhe mm</b>	220	220
<b>Tiefe mm</b>	490	490
<b>Gewicht kg</b>	17.3	23
<b>Kochfläche mm2</b>	275 x 375	275 x 500

Die ständige Forschung und Entwicklung kann jederzeit Änderungen der Spezifikationen erforderlich machen.



# SCHALTPLAN

## Alle Modelle



Hinweis: Dieser Schaltplan dient nur als Referenz und zur Unterstützung von qualifiziertem Service- und Reparaturpersonal. Unter keinen Umständen sollten Personen, die nicht entsprechend qualifiziert sind, Reparaturen an elektrischen Geräten vornehmen.

---

## ANHANG A

### FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTER (RCDS)

Ein Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) ist eine Schutzeinrichtung, die die stromführenden Leiter eines Stromkreises automatisch abschaltet, wenn der Fehlerstrom einen bestimmten Wert erreicht.

In den australischen und internationalen Normen ist genau festgelegt, wann und wo FI-Schutzschalter in elektrischen Anlagen zu verwenden sind. In vielen Ländern ist es jedoch gängige Praxis, bei allgemeinen gewerblichen Anwendungen einen 30-mA-FI-Schutzschalter zu verwenden. Dies geschieht in der Regel, weil 30-mA-RCDs leicht erhältlich sind und in Hausinstallationen verwendet werden.

Für gewerbliche Installationen und für Steckdosen, die gewerbliche Heizgeräte (Toaster, Bains Marie, Grills) mit Strom versorgen, sind 30-mA-RCDs in der Regel ungeeignet, es sei denn, sie schützen nur ein Gerät. Für den Schutz von Mehrfachsteckdosen sollten RCDs mit höherem Nennwert in Betracht gezogen werden, wobei die Art der zu schützenden Geräte angemessen zu berücksichtigen ist.

AS/NZS3000 2.5.2 enthält die folgenden Warnhinweise, die bei der Installation eines FI-Schutzschalters hätten berücksichtigt werden müssen.

*Um ein unerwünschtes Auslösen durch Ableitströme und transiente Störungen zu vermeiden, sollte darauf geachtet werden, dass die Summe der Ableitströme der elektrischen Betriebsmittel auf der Lastseite eines FI-Schutzschalters weniger als 1/3 seines Nennfehlerstroms beträgt.*

*Um zu vermeiden, dass ein übermäßiger Ableitstrom zu einer unerwünschten Auslösung führt, wenn Steckdosen durch einen FI-Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA geschützt werden, sollten die Anzahl der geschützten Steckdosen und die Art der elektrischen Geräte, die an die Steckdosen angeschlossen werden können, berücksichtigt werden.*

Rohrelemente (wie die in diesem Gerät verwendeten), die Temperaturen von mehr als 110 °C erreichen, können Feuchtigkeit aufnehmen und dadurch Kriechströme erzeugen. Sollte durch die Installation und den Betrieb dieses Geräts ein FI-Schutzschalter ausgelöst werden, muss das Gerät ca. 30-60 Minuten lang an einem Stromkreis ohne FI-Schutzschalter betrieben werden, bis die Elemente getrocknet sind und das Gerät normal funktioniert. Wenn Sie einen Stromkreis ohne FI-Schutzschalter nicht finden können, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder kontaktieren Sie unsere Agenten für alternative Vorschläge.

---

## **ANMERKUNGEN**

(Tragen Sie hier Ihre bevorzugten Zeiten oder Einstellungen usw. ein, um anderen Benutzern als schnelle Referenz zu dienen)

---

## **ANMERKUNGEN**

(Tragen Sie hier Ihre bevorzugten Zeiten oder Einstellungen usw. ein, um anderen Benutzern als schnelle Referenz zu dienen)

---

## **ANMERKUNGEN**

(Tragen Sie hier Ihre bevorzugten Zeiten oder Einstellungen usw. ein, um anderen Benutzern als schnelle Referenz zu dienen)

# GARANTIE

Es wird mit größter Sorgfalt darauf geachtet, dass keine fehlerhaften Geräte unser Werk verlassen, und für alle von uns hergestellten Waren gilt eine Garantie von 12 Monaten ab dem Kaufdatum auf fehlerhafte Verarbeitung und Materialien. Die Verpflichtungen im Rahmen dieser ausdrücklichen Garantie beschränken sich auf die Reparatur oder den Ersatz der fehlerhaften Waren oder Materialien, nach eigenem Ermessen und gemäß den in dieser Garantieerklärung enthaltenen Bedingungen. Glas, Teflon® und Lampen fallen nicht unter diese Garantie, und das Auslösen eines FI-Schutzschalters aufgrund von Feuchtigkeitsaufnahme durch Rohrheizkörper gilt nicht als Garantiefall.

Im Allgemeinen müssen alle Waren, die im Rahmen dieser Garantie beansprucht werden, frachtfrei zur Inspektion an das Werk oder an einen autorisierten Servicevertreter zurückgeschickt werden. Alle Teile, die sich als defekt erweisen, werden ersetzt. Es werden jedoch keine Ansprüche für Produkte aus zweiter Hand oder Teile, die beim Transport beschädigt, missbraucht oder in irgendeiner Weise ohne unsere Zustimmung verändert wurden, geltend gemacht. Für Maschinen, die nicht als tragbar gelten (z. B. Food Bars, Rotisseries, große Kochplatten und einige Bain Maries), wird der Garantieservice vor Ort nur in Großstädten angeboten. An allen anderen Standorten trägt der Kunde die Kosten für die Anfahrtszeit bzw. den Serviceeinsatz und muss diese vor Beginn der Reparatur bezahlen. Die Arbeitskosten für die tatsächliche Reparatur des Fehlers werden vom Unternehmen getragen.

Jegliche Reparaturen oder der Ersatz von defekten Waren oder Materialien gemäß dieser Garantie müssen genehmigt werden, bevor irgendwelche Maßnahmen ergriffen werden. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, einen Garantieanspruch abzulehnen, wenn es mit den Umständen, unter denen er entstanden ist, nicht vollständig zufrieden ist, und alle anderen Kosten, die durch falsche Behauptungen oder Fehler aufgrund falscher Verwendung usw. entstehen, gehen zu Lasten des Antragstellers.

Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung im Falle eines schwerwiegenden Fehlers und auf Entschädigung für jeden anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verlust oder Schaden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn sie nicht von akzeptabler Qualität sind und der Fehler keinen wesentlichen Fehler darstellt.

In der Regel gibt es in allen Gebieten, in denen es autorisierte Händler gibt, autorisierte Kundendienststellen. Den Namen der nächstgelegenen autorisierten australischen Kundendienststelle erfahren Sie bei uns:

---

---

---

---