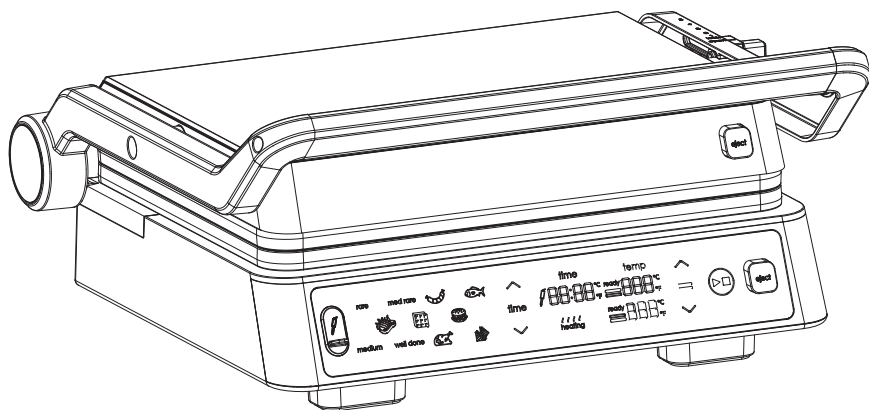


Gebrauchsanleitung Genius Chef Kontaktgrill



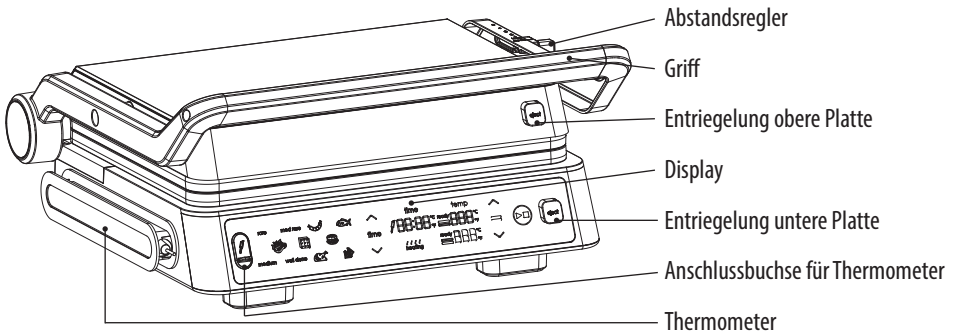
Inhalt

Inhalt	2
Gerätebeschreibung	2
Produktkomponenten	3
Allgemeines	3
Zeichenerklärung	3
Sicherheit	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheits- und Warnhinweise	4
Sicherheit während der Anwendung	6
Anwendung	7
Anwendungsmöglichkeiten des Gerätes	8
Gebrauch	9
Reinigung und Pflege	13
Fehlerbehebung	14
Selbst-Diagnose	15
Entsorgung	16
Technische Daten	16
Genius Kundenservice	16

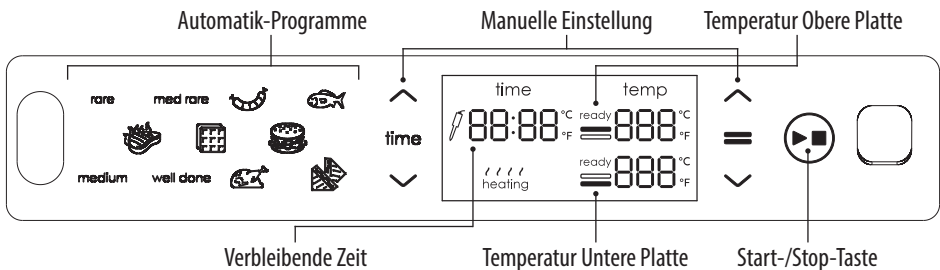
BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE GEBRAUCHS-ANLEITUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN. ACHTEN SIE ZU IHREM EIGENEN SCHUTZ UND ZUM SCHUTZ DRITTER INSBESONDERE AUF DAS KAPITEL SICHERHEITSHINWEISE UND DIE IM DOKUMENT ENTHALTENEN WARNHINWEISE. BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF. GEBEN SIE DAS GERÄT NUR ZUSAMMEN MIT DER GEBRAUCHSANLEITUNG AN DRITTE WEITER. DIE ABBILDUNGEN IN DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG SIND ZUR SCHEMATISCHEN DARSTELLUNG DER KORREKTEN ANWENDUNG GEDACHT. SIE KÖNNEN IM DETAIL VOM ORIGINALPRODUKT ABWEICHEN.

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Zubehörteile des Gerätes berücksichtigt. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstverständlich nachträglich erwerben.

Gerätebeschreibung

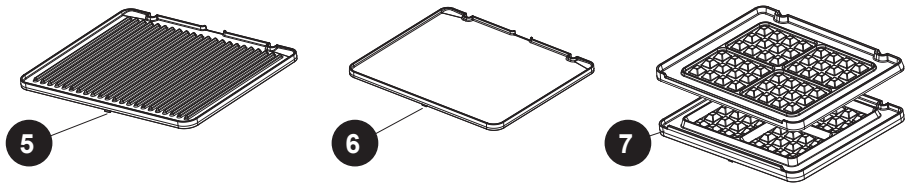


Display



Produktkomponenten

- 1 Kontaktgrill
- 2 Fettauffangschale
- 3 Thermometer
- 4 Reinigungsspatel
- 5 Grillplatte (2 Stk.)
- 6 Bratplatte (2 Stk.)
- 7 Waffelplatte (2 Stk.)



Allgemeines

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Gebrauchsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

 **VORSICHT!**

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

 **ACHTUNG!**

Warnt vor möglichen Sachschäden.

 **VORSICHT!**

Vorsicht heiße Oberfläche. Verbrennungsgefahr.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die Zubereitung verpackter Speisen (in Kunststoff-Folie, Alu-Folie etc.) geeignet.
Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - In Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen
 - In landwirtschaftlichen Betrieben
 - In Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste
 - In Pensionen und Privatunterkünften
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät und beeinträchtigen die Gerätesicherheit.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheits- und Warnhinweise

Sicherheit von bestimmten Personengruppen

Das Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Personen mit Sensibilitätsstörungen, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes besonders vorsichtig sein.
- Lassen Sie das Gerät während der Nutzung und der Abkühlphase niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**WARNUNG!****STROMSCHLAGGEFAHR**

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht und einen angemessenen Querschnitt hat.
- Rollen Sie das Kabel vollständig aus. Verlegen Sie es nicht über oder unter dem Gerät oder über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Niemals versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nur in trockenen Innenräumen verwenden und lagern.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, zum Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Sicherheit während der Anwendung



VORSICHT!

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können zugängliche Flächen (wie bspw. die Oberseite) sehr heiß werden. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen. Verwenden Sie ggf. Ofenhandschuhe.
- Wechseln Sie die Platten nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Gefahr von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Das Gerät erst dann einschalten, wenn das jeweilige Paar Platten korrekt eingesetzt wurde.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es niemanden behindert oder die Gefahr besteht, dass Personen daran hängenbleiben oder darüber stolpern.
- Verwenden Sie die Platten nur im Gerät und nicht im Backofen, auf dem Herd etc., um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind.
- Gerät erst dann verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist und gereinigt wurde.
- Setzen Sie die Platten nach dem Reinigen erst dann wieder in das Gerät ein, wenn sie getrocknet sind.

Verwenden Sie das Gerät nicht

- auf empfindlichen Oberflächen (Tischdecken, lackiertes Möbelstück, Plastiktischdecke etc.).
- unter tiefhängenden Schränken oder Regalen
- in der Nähe von leicht entflammaren Materialien wie Rollos, Vorhängen, Tapeten etc.
- auf rutschigen oder heißen Oberflächen

Schützen Sie die Beschichtung der Platten langfristig und

- verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff
- schneiden Sie nicht direkt auf den Platten
- nutzen Sie keine Stahlschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel für die Reinigung
- betreiben Sie das Gerät nicht längere Zeit in leerem Zustand
- legen Sie die Platten erst in Wasser / spülen Sie sie erst ab, wenn sie abgekühlt sind

Vor dem ersten Gebrauch

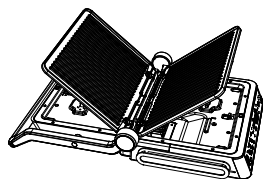
! VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel und trocknen Sie die Platten anschließend gründlich ab (siehe auch: Pflege und Reinigung).

Anwendung

Vorbereitungen



Öffnen Sie den Grill. Ggf. müssen Sie dazu den Abstandsregler auf „open“ schieben.

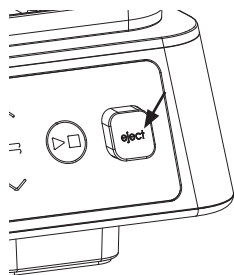
Setzen Sie das gewünschte Paar Platten in das Gerät ein.

Setzen Sie dazu die Platte schräg mit den Aussparungen in die dafür vorgesehene Halter der Ober- bzw. Unterseite. Drücken Sie die Platte in Richtung der Ober- bzw. Unterseite bis sie fest einrastet.



Jede Grill- und Bratplatte kann dabei in das Grilloberteil oder das Grillunterteil eingesetzt werden.

Bei den Waffelplatten unterscheiden sich die obere (flacher Rand) und die untere (hoher Rand) Platte. Beachten Sie hier die richtige Anordnung. Auf der Rückseite der Waffelplatten ist ein Hinweis aufgebracht – upper waffle plate für die obere Platte und lower waffle plate für die untere Platte.



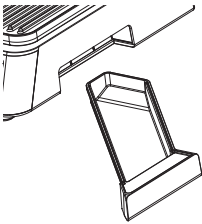
Zum Entnehmen der Platten, die Entriegelungstasten kräftig drücken, um die Platten zu lösen. Platten vom Gerät wegkippen und entnehmen.



VORSICHT!


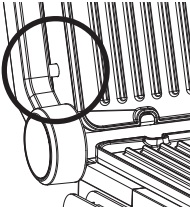
VERBRENNUNGSGEFAHR

Die Platten erst aus dem Gerät entnehmen, wenn sie abgekühlt sind.

	<p>Schieben Sie die Fettauffangschale an der rechten Seite in die dafür vorgesehene Öffnung.</p> <p>Austretender Bratensaft oder Fett wird von den Platten an die Rückseite des Geräts geleitet, tropft dort in die Auffangschale und kann nach Beendigung der Verwendung einfach entsorgt werden.</p>
<p>Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, unempfindliche Unterlage und verbinden Sie den Stecker mit einer funktionsfähigen Steckdose.</p>	

Anwendungsmöglichkeiten des Gerätes

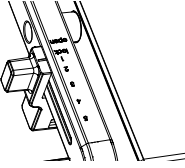
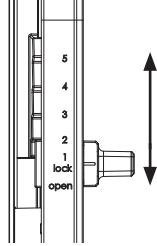
Als Kontakgrill (geschlossen)

	<p>Die obere Platte liegt auf der unteren auf, das Bratgut befindet sich dazwischen. Durch den beidseitigen Kontakt gart das Bratgut gleichmäßig und schnell. Der Abstandsregler befindet sich in der Stellung „open“.</p>
	<p>Das Grilloberteil verfügt auf der linken Seite über eine Arretierung. Durch Anheben des Griffes und leichten Druck nach unten auf das Grilloberteil kann diese gelöst werden, so dass die Platten parallel bleiben, auch wenn dickeres Bratgut verarbeitet wird.</p>

Als Tischgrill (aufgeklappt)

	<p>Die obere Platte liegt neben der unteren. Beide befinden sich in einer Ebene und ermöglichen die Nutzung als Tischgrill. In dieser Stellung kann das Gerät sowohl mit den Grill- als auch den Bratplatten verwendet werden.</p>
	<p>Um das Gerät aufzuklappen, öffnen Sie das Grilloberteil mit der linken Hand am Griff und drücken Sie mit der anderen Hand auf das rechte Scharnier, um die Verriegelung zu lösen. Jetzt kann der Grill flach aufgeklappt werden.</p>
<p>Jetzt können Sie auf beiden Platten verschiedene Gerichte zubereiten, ohne dass sich die Bratensäfte vermischen und oder auch verschiedene Temperaturen für unterschiedliche Gerichte verwenden.</p>	

Als Ofengrill (Position des Grilloberteils festgelegt)

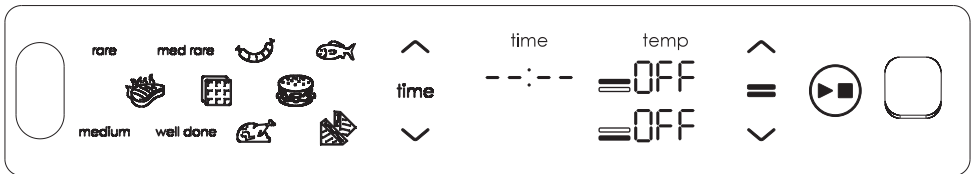
	<p>Das Grilloberenteil kann mit dem Abstandsregler (rechte Seite) auf einer bestimmten Höhe fixiert werden. Diese Funktion eignet sich perfekt für sehr dickes Grillgut, zum Überbacken oder für Grillgut, das nicht stark zusammengedrückt werden soll (bspw. Sandwiches).</p>
	<p>Zum Einstellen öffnen Sie den Grill mit dem Griff und schieben den Abstandsregler auf den gewünschten Wert (1-5). Steht der Abstandsregler auf „open“, lassen sich die Platten komplett schließen. Um die Höhe auf das Grillgut einzustellen, senken Sie das Grilloberenteil ab, bis es sich auf/kurz über dem Grillgut befindet und schieben den Regler dann so weit wie möglich nach hinten. Das Grilloberenteil bleibt jetzt in dieser Stellung. Die Arretierung des Grilloberteils auf der linken Seite muss für diese Funktion gelöst werden.</p>
	<p>In der Stellung „lock“ sind Ober- und Unterteil verriegelt für einfacheres Verstauen.</p>

Gebrauch

! ACHTUNG!

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass die Platten korrekt installiert wurden und die Fettauffangschale eingesetzt ist.

- Bereiten Sie das Gerät vor (siehe oben) und verbinden Sie es mit einer funktionsfähigen Steckdose.
- Es ertönt ein Signalton und das Gerät ist aktiv.





- Das Displays ist beleuchtet und Einstellungen können vorgenommen werden.
- Wenn keine Aktion erfolgt, schaltet das Gerät nach 20 Sekunden in Standby.
- Dann leuchtet das Start/Stopp-Symbol (▶) rot. Durch Berühren des Symbols wird das Gerät wieder aktiviert.
- Nach 90 Minuten Standby geht das Gerät automatisch in den Ruhemodus (das Display wird dunkel). Es kann durch Berühren des Displays wieder aktiviert werden.

Manueller Modus

- Sobald das Gerät aktiv ist, kann über die Wahlkosten die Temperatur (temp) und die Zeit (time) vorgewählt werden.
- Wenn die gewünschten Werte eingestellt sind, führt das Drücken der Start-/Stopp-Taste (▶) zum Start der Aufheizphase.





Funktion Timer (time):

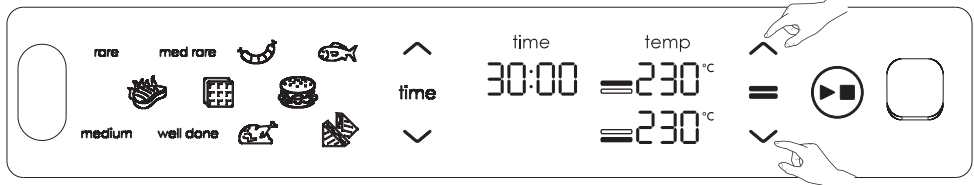
- Mit den   Tasten kann die gewählte Zeit eingestellt werden (0 – 90 Minuten).
- Jede Berührung erhöht/verringert die Zeit um 10 Sekunden, längeres Berühren vergrößert die Zeitschritte.
- Einige Sekunden, nachdem das Gerät die Aufheizphase abgeschlossen hat, beginnt der Timer zu laufen. Während des Kochvorgangs kann die Zeit jederzeit angepasst werden.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönen 5 kurze Signaltöne und das Gerät schaltet automatisch in Standby.
- Wenn keine Zeit voreingestellt wird (--:-- bleibt im Display stehen), sondern nur die Temperatur, läuft das Gerät 90 Minuten auf der gewählten Temperatur und schaltet dann automatisch in Standby.

Funktion Temperatur (temp):

- Im manuellen Modus wird die Temperatur für jede Platte einzeln eingestellt (60°C – 230°C).
- Durch Berühren von  wird jeweils eine Platte ausgewählt, das zugehörige Temperaturfeld beginnt zu blinken.



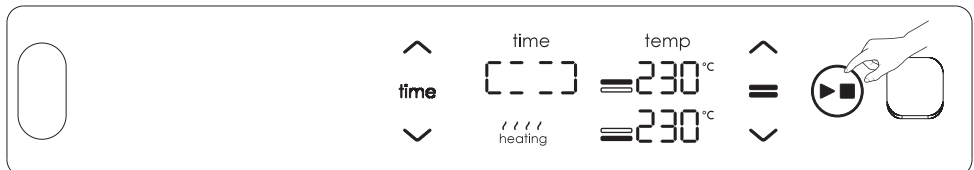
- Mit den   Tasten kann die Temperatur ausgewählt werden. Dann  erneut berühren, um die andere Platte einzustellen.
- Die Platten können mit der gleichen oder mit unterschiedlichen Temperaturen verwendet werden.
- Drücken der Start-/Stop-Taste  startet die Aufheizphase.
- Standardmäßig wird die Temperatur in °Celsius angezeigt. Um die Anzeige auf Fahrenheit umzustellen, halten Sie beide Temperaturwahl-tasten gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt.



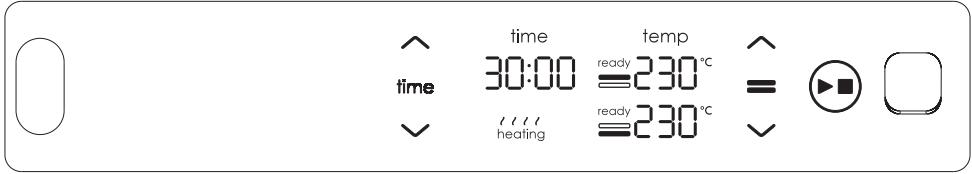
- Erneutes Halten der Tasten ändert die Temperaturanzeige wieder zu °Celsius.


Grillvorgang:

- Drücken der Start-/Stop-Taste  startet die Aufheizphase. Während des Aufheizens bewegen sich die LED-Anzeigen der Zeitanzeige im Kreis.










- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 3 kurze Pieptöne und „ready“ erscheint über den Platten-Symbolen. Einige Sekunden nach dem Signalton beginnt der Timer zu laufen, falls eine Zeit eingestellt wurde.




- Temperatur und Zeitvorwahl können im Manuellen Modus jederzeit verändert / angepasst werden. 3 kurze Pieptöne zeigen bei Veränderung wieder an, wenn die angepasste Temperatur erreicht wurde.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit (oder nach 90 Minuten, wenn keine Zeit vorgewählt wurde) ertönen 5 kurze Signaltöne, um das Ende der Bratzeit anzuzeigen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden in den Standby Modus,  leuchtet dann rot. Nach 90 Minuten schaltet sich das Gerät ab.

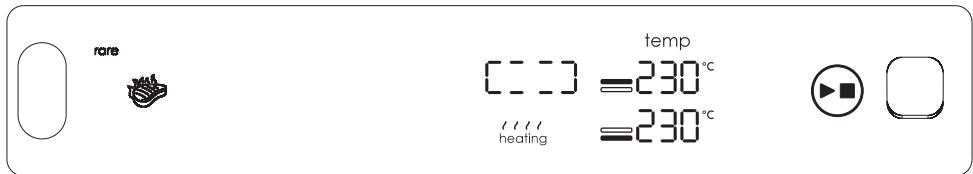
Automatik-Programme:

- Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme, bei denen Zeit und Temperatur bereits festgelegt sind.

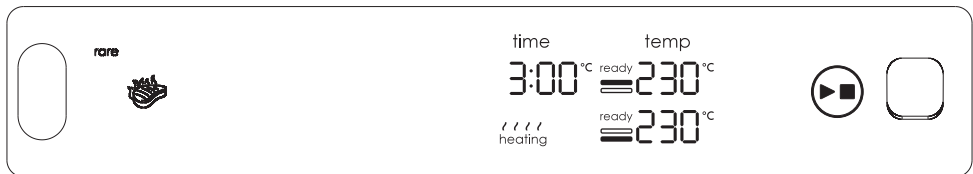
Menü		Eingestellte Temperatur	Eingestellte Zeit	Anmerkung
 Steak	Rare	230 °C	3:00 Min	Durch wiederholtes Berühren des Steak-Symbols kann die Garstufe ausgewählt werden
	Med rare		4:00 Min	
	Medium		5:00 Min	
	Well done		6:00 Min	
 Hühnerkeule		190 °C	11:00 Min	
 Bratwurst		220 °C	12:00 Min	
 Fisch		210 °C	8:00 Min	
 Burger		210 °C	6:30 Min	
 Sandwich		210 °C	6:00 Min	
 Waffeln		180 °C	4:30 Min	


HINWEIS: die voreingestellten Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann teilweise erheblich abweichen, wenn die Dicke des Bratguts vom dem im Test abweicht. Prüfen Sie den Garzustand ggf. mit dem Thermometer.

- Wählen Sie das gewünschte Programm durch Berühren des jeweiligen Symbols. Sobald ein Programm gewählt wurde, blinkt das zugehörige Symbol blau und die hinterlegten Einstellungen für Temperatur und Zeit werden angezeigt.
- Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste  beginnt die Aufheizphase. Nur noch das gewählte Programm wird im Display beleuchtet.
- Während des Aufheizens bewegen sich die LED-Anzeigen der Zeitanzeige im Kreis.



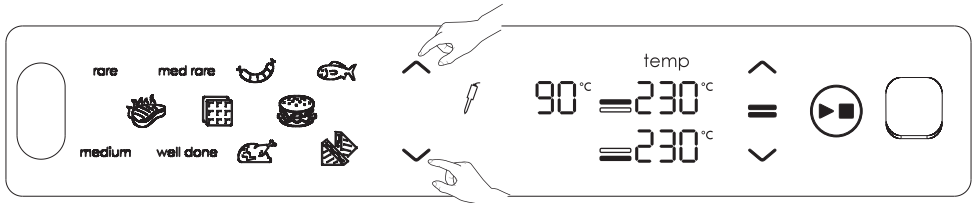
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 3 kurze Pieptöne und „ready“ erscheint über den Platten-Symbolen. Einige Sekunden nach dem Signalton beginnt der Timer zu laufen.



- Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönen 5 kurze Pieptöne.
- Wenn das Programm nicht erneut gestartet wird, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden in den Standby-Modus.
- Während ein voreingestelltes Programm läuft, ist keine manuelle Anpassung von Temperatur oder Zeit möglich.
- Wenn während eines laufenden Programms ein anderes ausgewählt oder die Einstellungen angepasst werden sollen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste  und warten einen Moment. Dann wird das Ausgangsmenü wieder im Display angezeigt und Sie können die gewünschten Einstellungen vornehmen.

Verwendung des Thermometers:

- Verwenden Sie das Thermometer, um die Temperatur im Inneren des Bratguts zu kontrollieren.
- Um die Temperatur zu einem gewünschten Zeitpunkt zu messen, verbinden Sie das Thermometer mit dem Gerät, stecken Sie den Fühler ins Gargut und lesen Sie die Temperatur ab.
- Sie können den Fühler auch während des gesamten Garprozesses im Bratgut belassen und eine Zieltemperatur einstellen.
- Verbinden Sie dazu das Thermometer mit dem Gerät, indem Sie die kleine Abdeckung auf der linken Seite des Displays öffnen und den Stecker dort einstecken.
- Im Display wird das Thermometer-Symbol angezeigt, die Timer-Anzeige verschwindet und zeigt jetzt die Temperatur des Thermometers an.



- Solange die Temperaturanzeige des Thermometers blinkt, können Sie mit Hilfe der Tasten die Zieltemperatur einstellen.
- Wenn die Temperatureinstellung 5 Sekunden nicht verändert wurde, hört die Anzeige auf zu blinken und leuchtet dauerhaft. Nach weiteren 5 Sekunden wechselt die Anzeige von der Zieltemperatur zur aktuellen Temperatur.
- Sobald die Zieltemperatur im Bratgut erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal.
- Falls eine Garzeit voreingestellt wurde, läuft der Timer während der Verwendung des Thermometers im Hintergrund. Sobald das Thermometer aus dem Gerät entfernt wird, wird der Timer wieder sichtbar.

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Benutzerwartung aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Gerät niemals unter fließendes Wasser halten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Die Platten sind während des Bratvorganges sehr heiß. Es kann über 1 Stunde dauern, bis die Platten vollständig abgekühlt sind. Verwenden Sie beim Entnehmen ggf. Ofenhandschuhe.

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie die Platten, indem Sie den Grill öffnen und die Platten durch festen Druck auf die Entriegelungstasten lösen.
3. Reinigen Sie das Gerät, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Das Thermometer darf nicht in Wasser gelegt oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie den Metallspieß des Thermometers mit einem feuchten Tuch.
5. Entnehmen Sie die Auffangschale und leeren Sie sie aus. Die Auffangschale kann per Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden, auch wenn häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen könnte. Es wird daher empfohlen, die Platten per Hand zu reinigen.
7. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads.

Erhalten Sie langfristig die Qualität der Antihaft-Beschichtung, in dem Sie

- ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- nicht direkt auf den Platten schneiden.
- keine Stahlschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel für die Reinigung verwenden.
- das Gerät nicht längere Zeit in leerem Zustand betreiben.
- die Platten erst in Wasser legen / abspülen, wenn Sie abgekühlt sind.
- die Platten nach dem Reinigen mit etwas Öl ausreiben

HINWEIS: bei der Reinigung in der Spülmaschine kann es zu materialbedingten Verfärbungen auf der Plattenunterseite kommen. Bei häufiger Nutzung kann sich die Antihaft-Beschichtung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und beeinträchtigt nicht die Funktionsfähigkeit.

Fehlerbehebung



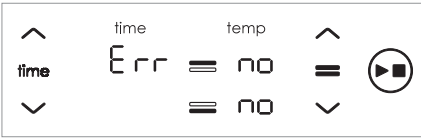
WARNUNG!

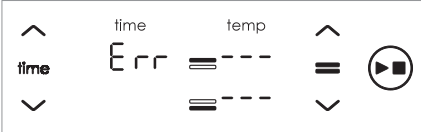
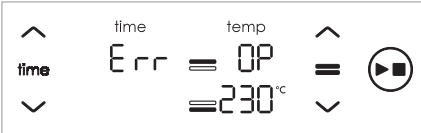
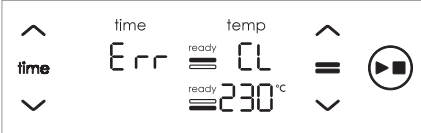
Vor Behebung einer Störung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen!
Sonst kann es zu Verletzungen oder Stromschlägen kommen.



ACHTUNG!

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
Öffnen Sie niemals das Gerät!

Anzeige / Problem	Möglicher Fehler	Lösungsmöglichkeit
 <p>Im Feld Timer blinkt „Err“, beide Temperaturanzeigen zeigen „no“ und es ertönen akustische Signale.</p>	<p>Die elektronische Regelung hat erkannt, dass ein/beide Platten nicht die eingestellte Temperatur erreichen.</p> <p>Die Platte(n) ist nicht richtig im Gerät eingesetzt.</p> <p>Die Heizelemente könnten beschädigt sein.</p> <p>Die Verbindung zum Heizelement könnte beschädigt sein.</p>	<p>Trennen Sie das Gerät vom Strom.</p> <p>Prüfen Sie, ob die Platten korrekt eingesetzt sind.</p> <p>Lösen Sie ggf. die Verriegelung und setzen Sie die Platten erneut ein.</p>

	<p>Die elektronische Regelung hat erkannt, dass eine/beide Platten zu stark erhitzt werden.</p>	<p>Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.</p>	
<p>Im Feld Timer blinkt "Err", beide Temperaturanzeigen zeigen "----" und es ertönen akustische Signale.</p>		<p>Einer / beide Temperaturfühler ist defekt.</p>	<p>Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.</p>
<p>Im Feld Timer blinkt "Err", in der Temperaturanzeige erscheint "OP" und es ertönen akustische Signale.</p>		<p>Einer / beide Temperaturfühler ist defekt.</p>	<p>Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.</p>
<p>Im Feld Timer blinkt "Err", in der Temperaturanzeige erscheint "CL" und es ertönen akustische Signale.</p>	<p>Das Gerät schaltet sich nicht ein.</p>	<p>Kein Kontakt zum Stromnetz.</p>	<p>Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt mit einer funktionsfähigen Steckdose verbunden ist Versuchen Sie ggf. eine andere Steckdose.</p>

Selbst-Diagnose





Das Gerät verfügt über eine Selbst-Diagnose-Funktion zur Eingrenzung möglicher Fehler. Bitte führen Sie diese bei eingeschränkter Funktion durch und notieren Sie sich die Ergebnisse. Geben Sie diese Informationen zusammen mit Ihrer Problemmeldung an den Kundenservice weiter.

1. Zugriff auf die Funktion

- Nur innerhalb der ersten 20 Sekunden, nachdem das Gerät mit dem Strom verbunden wurde, möglich
- Halten Sie für 10 Sekunden die Burger-Taste  gedrückt. Damit starten Sie die Selbst-Diagnose-Funktion.

2. Display Check

- Drücken der Start-/Stop-Taste  :
- Alle Wahlmöglichkeiten leuchten für 5 Sekunden im Display auf
- Die Versionsnummer erscheint im Display (bspw. EU01), dabei steht EU für die 230 V Version und US für die 120 V Version. Die Zahl steht für die Version der Gerätesoftware.

- Erneutes Drücken der Start-/Stop-Taste  gibt die Möglichkeit alle Wahlmöglichkeiten zu prüfen. In diesem Schritt können Sie die jeweiligen Tasten berühren und prüfen, ob die LED leuchtet und ein Signalton ertönt.
- 3. Check Widerstand
 - Nach Drücken der Start-/Stop-Taste  sollten die beiden Temperaturanzeigen im Display die aktuelle Temperatur der Platten anzeigen und in der Zeitanzeige erscheint die aktuelle Temperatur des Thermometers.
- 4. Check Relais
 - Erneut die Start-/Stop-Taste  drücken → die obere Platte beginnt aufzuheizen (die untere Platte nicht)
 - Drücken der Start-/Stop-Taste beendet den Heizprozess
 - Erneutes Drücken der Start-/Stop-Taste startet den Heizprozess der unteren Platte (die obere bleibt inaktiv)
 - Drücken der Start-/Stop-Taste beendet den Heizprozess
- 5. Halten Sie die Burger-Taste  für 10 Sekunden gedrückt, um die Selbst-Diagnose zu beenden. Sie befinden sich jetzt wieder im normalen Menü.

Entsorgung

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Elektrogeräte



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

Technische Daten

Gerät	Genius Chef Kontaktgrill Cerafit Edition
Modell	KG01-C
Abmessungen	36 x 31 x 18 cm
Gewicht	4,9 kg
Spannungsversorgung	220-240 V ~50-60 Hz
Leistung	2000 W

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!

Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00

