



Food perfectly presented

BEER

# Kontaktgrill TX

Typ TX-246 / TX-247 (Einplattengerät)

Typ TX-258 / TX-259 (Zweiplattengerät)



Bedienungsanleitung  
Installation & Technische Daten



**Vorsicht: Vor Gebrauch unbedingt die Anweisung lesen!**



## INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung.....	4
1.1	Willkommen .....	4
1.2	Symbole.....	4
2	Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise .....	5
2.1	Betriebsvorschriften .....	5
2.2	Allgemeine Hinweise.....	5
3	Gefahrenhinweise .....	6
3.1	Elektrische Energie .....	6
3.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
4	Garantie und Haftung .....	7
5	Technische Daten .....	8
6	Transport der Geräte.....	9
7	Aufstellen der Geräte .....	10
7.1	Aufstellen.....	10
7.2	Standort und Lagerung .....	10
7.3	Verpackung .....	10
8	Anschluss der Geräte.....	11
8.1	Elektroanschluss.....	11
9	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung .....	11
9.1	Verwendung .....	11
9.2	Ratschläge für das Grillieren und Braten.....	13
9.3	Kontaktgrill TX Grill- und Plattenspray .....	13
9.4	Grillieren und Braten .....	13
9.5	Grill Temperatur-Einstellungen und Grill-Zeiten .....	14
9.6	Bedienung des Multi-Timers .....	16
9.7	Zubehör .....	18
9.8	Sonderzubehör und Reinigungsmittel .....	18
10	Reinigung.....	19
10.1	Generelle Empfehlungen .....	19
10.2	Vermeiden Sie folgendes:.....	19
11	Wartung .....	20
12	Entsorgung.....	21
13	Anhänge.....	21



### Technische Änderungen vorbehalten

Bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch, und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen selbst dazu bei, dass Ihr Gerät in einem einwandfreien und funktionstüchtigen Zustand ist. Durch stetige Weiterentwicklung können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



**Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch!**

Version	Ersteller	Datum	Bemerkungen
A	bbi	17.11.2016	Erstellt
B	bbi	03.07.2017	Bild Transport eingefügt
C	bbi	19.05.2021	Symbol «heisse Oberfläche» geändert, Service Deutschland
D	mah	9.4.2024	Namensänderung



## 1 Einführung

### 1.1 Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Handhabung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim täglichen Einsatz vom Kontaktgrill TX.

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Anwendung und dem Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Deshalb muss die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Betriebsverantwortlichen und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.



**Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtungen für Beschädigungen, die durch Nichtbeachten der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.**

### 1.2 Symbole



Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den sicheren und korrekten Gebrauch des Gerätes hin. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen sowie Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen.



Vorsicht heisse Oberfläche! Benennt eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und / oder Sachschäden führen.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. Es soll Ihnen helfen, alle Funktionen an dem Gerät optimal zu nutzen.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien / Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und / oder zu entsorgen sind.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch, und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung lesen. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Einsatzort verfügbar sein.

## 2 Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise

### 2.1 Betriebsvorschriften

Jede Veränderung am Gerät oder die Verwendung von Einzelteilen und funktionswichtigen Ersatzteilen, die keine Beer Originalteile sind, sowie das Nichteinhalten von Hinweisen in der Bedienungsanleitung führt zum Erlöschen der Garantie sowie zum Ausschluss von Haftungsansprüchen.

### 2.2 Allgemeine Hinweise

- + Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.
- + Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine autorisierte Fachperson zu überprüfen.
- + Für die Bedienung des Gerätes wird geeignetes Werkzeug empfohlen, z.B Grillzange, Wender, Spachtel und Grillhandschuhe.
- + Der Benutzer des Gerätes muss durch den Betreiber eingewiesen werden.
- + Diese Geräte sind für gewerbliche Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien und Metzgereien, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- + Diese Geräte sind nicht für den Gebrauch durch Laien im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z.B.:
  - o Nicht bediente Personalküchen in Geschäften
  - o Bauernhäuser
  - o In Hotel, Motels und anderen Wohnräumen, die nicht bedient sind
  - o Nicht bediente «Bed- and Breakfast» Umgebung oder ähnliches



#### **Achtung!**

**Das Gerät darf nur von geschulten Personal bedient werden. Die Installation muss so ausgeführt werden, dass die Öffentlichkeit kein Zugang zu dem Gerät hat.**

**Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.**

## 3 Gefahrenhinweise

### 3.1 Elektrische Energie



#### **Achtung!**

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!

Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer autorisierten Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschliessen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

### 3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Der Anschluss oder auch technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden. Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an der Technik, Elektroinstallation und Mechanik.
- + Die Steuerung darf nur von einer autorisierten Fachperson geöffnet werden.
- + Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- + Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.
- + Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- + Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Die Geräte dürfen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- + Der Aufbau darf nur durch eine autorisierte Fachperson ausgeführt werden und die minimalen Abstände müssen eingehalten werden. Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Gerät aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



#### **Vorsicht – Verbrennungsgefahr!**

Die Blechteile des Gehäuses, Rahmen, Grillplatten und Fettsammelschale werden im Betrieb sehr heiss.

Entleeren von Fettsammelschale nur mit Schutzhandschuhen. Vorsicht vor Überschwappen von heissem Fett / Wasser beim Entleeren



#### **Achtung - Brandgefahr!**

Heisses Fett und Öl auf Rost, in Fettsammelschale kann sich, vor allem wenn es älter und verschmutzt ist, schon weit unter 200°C entzünden.

**Brennendes Fett nie mit Wasser löschen! Verwenden Sie dazu eine Löschdecke oder einen speziellen Feuerlöscher.**



## 4 Garantie und Haftung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Firma Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, in denen die Details zu den Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- + Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- + Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- + Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäss installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- + Nicht Einhalten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- + Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- + Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleissteile.
- + Nicht autorisierte Reparaturen.
- + Naturgewalt oder höhere Gewalt.



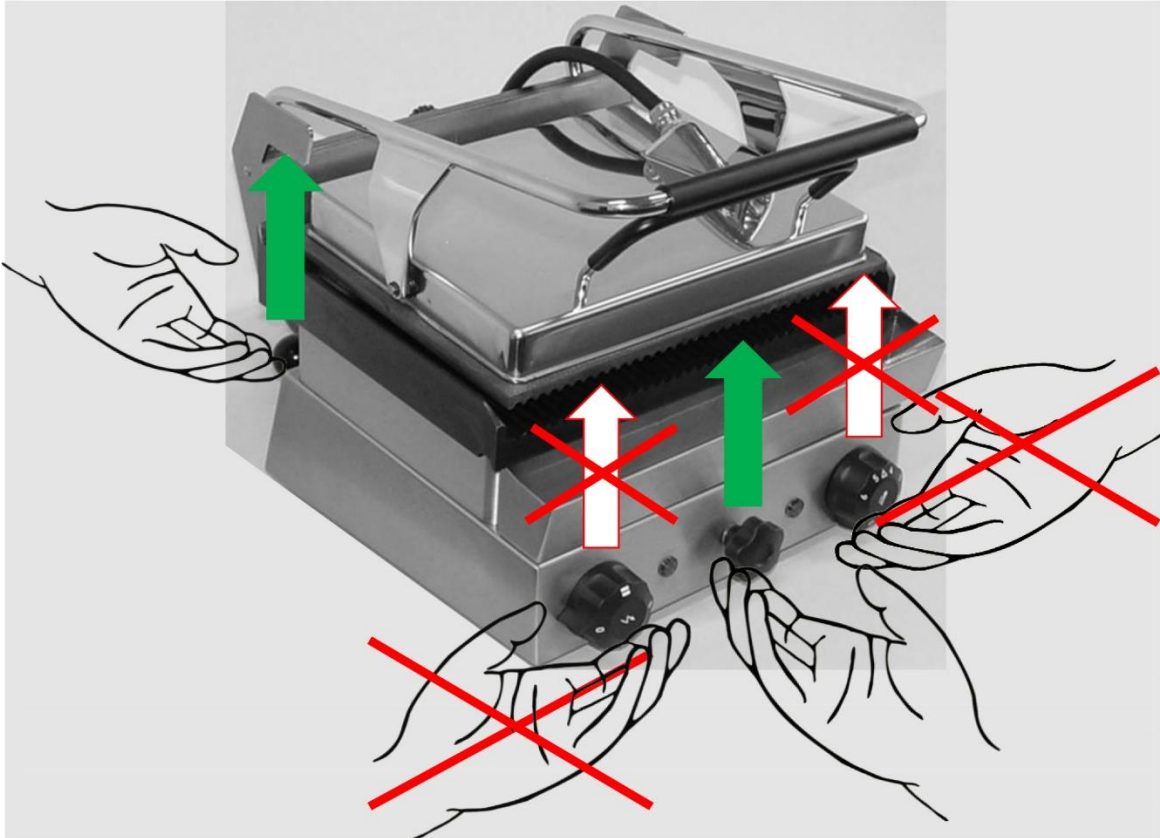
## 5 Technische Daten

Typ	Abmessungen, Gewicht und spezielle Eigenschaften	Technische Daten	Kabel und Stecker
TX-246	<b>Aussenmass:</b> 380 x 500 x 330 mm <b>Grillfläche:</b> 359 x 268 mm Gewicht: ca. 43 kg <b>Eigenschaften</b> Oberplatte gerillt, Unterplatte gerillt	400 V / 50Hz 3 PE, 4000 W Max. Nennstrom 6A  CE-Zertifizierung	2 m Anschlusskabel, <b>ohne</b> Stecker  Typ 15 oder CEE 16
TX-247	<b>Aussenmass:</b> 390 x 500 x 330 mm <b>Grillfläche:</b> 359 x 268 mm Gewicht: ca. 43 kg Aufgrund Höhenstellvorrichtung 10 mm breiter als 246 (1 Hebel) <b>Eigenschaften</b> Oberplatte gerillt, Unterplatte gerillt Ober- und Unterplatte separat einschaltbar Unterplatte horizontal oder schräg einstellbar	400 V / 50Hz 3 PE, 4000 W Max. Nennstrom 6A  CE-Zertifizierung	2 m Anschlusskabel, <b>ohne</b> Stecker  Typ 15 oder CEE16
TX-258	<b>Aussenmass:</b> 745 x 500 x 330 mm <b>Grillfläche:</b> 719 x 268 mm Gewicht: ca. 85 kg schwer <b>Eigenschaften</b> Oberplatten gerillt, Unterplatte gerillt	400 V / 50Hz 3 PE, 8000 Watt Max. Nennstrom 12 A  CE-Zertifizierung	2 m Anschlusskabel, <b>ohne</b> Stecker  Typ 25 oder CEE 16
TX-259	<b>Aussenmass:</b> 765 x 500 x 330 mm <b>Grillfläche:</b> 719 x 268 mm Gewicht: ca. 85 kg Aufgrund Höhenstellvorrichtung 20 mm breiter als 258 (2 Hebel) <b>Eigenschaften</b> Oberplatten gerillt, Unterplatte glatt Ober- und Unterplatte separat einschaltbar Unterplatte horizontal oder schräg einstellbar	400 V / 50Hz 3 PE, 8000 Watt Max. Nennstrom 12 A  CE-Zertifizierung	2 m Anschlusskabel, <b>ohne</b> Stecker  Typ 25 oder CEE 16



## 6 Transport der Geräte

Beim Transport des Gerätes ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewalteinwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden. Zum Tragen dürfen nur die dazu vorgesehenen Griffe verwendet werden.



Prüfen Sie die Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Bei äusserlich erkennbarem Transportschaden nehmen Sie die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Der Schadensumfang ist auf den Transportunterlagen / Lieferschein des Transporteurs zu vermerken und die Reklamation einzuleiten.

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme allfällige Versandhilfen oder Polsterungen, ebenso die Schutzfolie des Gehäuses.



**Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadenersatzansprüche nur innerhalb der bestehenden Reklamationsfrist geltend gemacht werden können.**



## 7 Aufstellen der Geräte

### 7.1 Aufstellen

Das Aufstellen darf ausschliesslich nur von autorisierten Fachpersonen vorgenommen werden.

Die Geräte müssen auf einem ebenen, festen und feuerfesten Untergrund stehen.

Kontaktgrills TX sind freistehende Geräte und dürfen nicht in Nischen eingebaut werden. Der seitliche Abstand zu nicht brennbaren Materialien oder Gebäudeteilen muss mindestens 10 cm betragen.

Wird das Gerät auf einer leicht brennbaren Unterlage oder an eine feuergefährdete Wand gestellt, ist das Anbringen von wärmeisolierenden, strahlungsschützenden und nicht brennbaren Materialien unentbehrlich.

Es ist sicherzustellen, dass den Brandschutz-Vorschriften höchste Beachtung geschenkt wird!

Bei Nichtbefolgen obiger Hinweise besteht Brandgefahr!



**Der Hersteller übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Aufstellungs- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.**

### 7.2 Standort und Lagerung

In den Geräten sind Steuerungen mit elektronischen Bauteilen verbaut. Diese Teile dürfen nicht in kalten und feuchten Räumen gelagert werden. Ebenso darf sich kein Kondensat während der Lagerung bilden.

Wenn die Geräte länger ausser Betrieb waren und zudem an einem kühlen oder feuchten Ort gelagert wurden, muss vor der Inbetriebnahme ein Check gemacht werden.

Der Kontakt mit Salzwasser ist untersagt. Ferner gilt es darauf zu achten, dass die Geräte in Schwimmbädern nicht mit säure- oder chlorhaltigen Substanzen in Berührung kommen, welche den Korrosionsschutz des Metalls angreifen können.

Setzen Sie das Gerät keinen aggressiven Medien aus.

Vermeiden Sie mechanische Erschütterungen.



#### **Achtung!**

**Edelstahl ist unbeständig gegenüber säure- und chlorhaltigen Substanzen. Sie verursachen eine Korrosion des Materials. Die Geräte sowie das Zubehör dürfen nie mit diesen Substanzen in Berührung kommen.**

**Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich Wände, Trennwände, Küchenmöbel, dekorative Oberflächen usw. welche sich im Bereich der vom regelbaren Heizgerät abgestrahlten Wärme befinden, aus nicht brennbarem Material bestehen.**

### 7.3 Verpackung

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme die äusseren und inneren Verpackungsmaterialien vollständig vom Gerät.



**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**



Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 8 Anschluss der Geräte

### 8.1 Elektroanschluss

Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- + Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinten beim Kabelausgang. Ein zweites Typenschild befindet sich innen im Gerät.
- + Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.: Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das ölbeständige und bis 90°C hitzebeständige Anschlusskabel, Anschluss über die Steckdose. Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorzusehen.
- + Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36/IEC 335-2-36).
- + Die Steckdose muss nach dem Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder autorisierte Fachpersonen vorgenommen werden.
- + Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose. Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden (Überhitzungsgefahr!).
- + Das Netzanschlusskabel darf nie um das Gerät gewickelt werden, Überhitzungsgefahr und Verschmorden des Kabels. Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels muss dieses durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden.

## 9 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

### 9.1 Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemässer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung, sind ausschliesslich vom qualifizierten Servicedienst vorzunehmen.

Dank der 1,5 cm dicken Grauguss-Platten und der Leistung von 4000/8000 Watt bleibt der Kontaktgrill TX auch bei Dauergrillieren und durch die wiederholten Kurzreinigungen leistungsstark und es passiert kein Leistungsabfall.



1. Hauptschalter/ Ein Aus Umschalter Unterhitze oder Unter- und Oberhitze
2. Thermostat (Temperatur Einstellung)
3. Drehgriff für den Federzug des Deckels (Schliessdruck)
4. Digitaler Timer
5. Hebel um den Kontaktgrill TX gerade zu stellen damit Produkte nicht abfließen (nur TYP 247 259) Gussplatte unten flach
6. Fettsammelschale
7. Grill Fläche unten (in den Ausführen flach und gerillt erhältlich)
8. Grill Fläche oben (in den Ausführen flach und gerillt erhältlich)
9. Klappbügel
10. Haltebügel
11. Kugelgriff für den Transport

**Wichtig**

**Vor der ersten Inbetriebnahme sollte das Gerät ca. 30 Minuten auf Stufe fünf aufgeheizt werden, um mögliche Rückstände auf der Grillplatte und Staubpartikel zu vernichten. Dabei kann Rauch und Geruchsentwicklung entstehen.**

### **Achtung Verbrennungsgefahr!**

**Folgende Teile werden während des Betriebs sehr heiss, sodass bei Berührung Verbrennungsgefahr besteht:**



- + **Ganzes Gehäuse**
- + **Grillplatten**
- + **Rahmen**
- + **Fettsammelschale**
- + **Sowie eventuell verwendetes Zubehör**

## **9.2 Ratschläge für das Grillieren und Braten**

Erst wenn die Grillplatten die nötige Temperatur erreicht haben, sind sie ganz leicht einzuölen. Das Fleisch kurz vor dem Grillieren würzen, in Öl wenden oder einölen und auf den erhitzten Grill legen. Mit der Oberplatte auf dem Grillgut Kontakt fassen. Nach ungefähr der halben Grillzeit können Sie das Grillgut leicht drehen und erhalten dadurch eine besonders schöne Grillzeichnung. Unregelmässig geschnittenes Fleisch oder Kotelett mit Knochen usw. müssen evtl. mehrfach gewendet werden. Am besten eignet sich ein neutrales Speiseöl, z. B. Erdnussöl (Arachidöl). Olivenöl sollte nach Möglichkeit nicht verwendet werden, da es nicht genug hitzebeständig ist.

Die beiden Platten des Kontaktgrill TX sind bereits so vorbehandelt, dass Sie sofort nach dem Anschliessen an die Steckdose mit dem Grillieren beginnen können. Wenn Sie die Grilladen vom Grill genommen haben, sollten Sie die Oberfläche der noch heissen Platten mit einem feuchten Lappen kurz reinigen. Nach dem Service reinigen Sie den Grill wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung angegeben.

## **9.3 Kontaktgrill TX Grill- und Plattenspray**

Auf die heissen gut gereinigten Grill- und Bratplatten angewendet, verhindert er das Ankleben der Speisen. Er sollte nach jeder gründlichen Plattenreinigung gesprayed werden (Antihafwirkung). Nach Bedarf kann auch nachher mit Spray statt Öl gegrillt werden. (Spray auf Grillplatte, Öl auf das Fleisch).

## **9.4 Grillieren und Braten**

### **Rotes Fleisch**

Auf gut erhitzte Grillplatte achten.

- + Fühlt sich das Fleisch weich an und lässt sich ohne Widerstand leicht mit dem Finger eindrücken, dann ist es nur kurz gebräunt und innen noch roh (bleu - saignant = englisch oder blutig gebraten).
- + Fühlt sich das Fleisch satt an, ähnlich einem Gummiball, dann ist es innen rosa gebraten (à point).
- + Fühlt sich das Fleisch hart an, dann ist es durchgebraten.

### **Weisses Fleisch**

Auf mässig heissen Grill achten.

### **Fische (klein oder gross)**

Sind immer auf ziemlich heissem Grill zu braten, damit ein Ankleben vermieden wird. Vor dem Grillieren Fische gut trocknen, dann würzen und einige Zeit in wenig Öl legen. Eventuell Spray verwenden.

### **Toast-Schnitten**

Gelingen wunderbar knusprig auf sauberen, nicht eingefetteten Grillplatten.

### **Warme Sandwiches**

Werden als offene oder sogenannte Club-Sandwiches zubereitet.



**Braten von grossen Stücken (Braten, Geflügel)**

Man trennt z.B. vom Geflügel, gleich ob es frisch oder gefroren ist, das entsprechende Stück ab, packt es in Aluminiumfolie und legt es zwischen die heissen Grillplatten. In diesem Falle kann, abweichend von der allgemeinen Regel: «Je dicker das Fleisch, desto geringer die Hitze» mit sehr heissen Platten gearbeitet werden, so dass der Grillprozess nicht länger dauert als bei nicht eingepacktem Grillgut.

**9.5 Grill Temperatur-Einstellungen und Grill-Zeiten**

Grillgut	Position Thermostat	Min.	Sek.
<b>1. Rotes Fleisch</b>  <b>Rind oder Ochse</b> Zwischenrippenstück = Entrecôtes, 150 – 200 g Lendenschnitten = Tournedos, 180 – 200 g Hüftschnitten = Rumpsteaks, 180 g  <b>Hammel oder Lamm</b> Kotelett = Côtelettes Hammelnüsschen = Chops  <b>Wild (Reh und Wildschwein)</b> Schnitzel = Médailles, Escalopes Filets Mignons, 60 – 80 g Kotelett = Côtelettes	4 △ 5 4 △ 5 4 △ 5  4 △ 5 4 △ 5  4 △ 5 4 △ 5 4 △ 5	1 – 2 1 ½ – 3 –  1 – 2 1 – 2  – – 1	45          15 – 20 30
<b>2. Weisses Fleisch</b>  <b>Kalb</b> Schnitzel = Steaks, etwa 150 g Escalopes, etwa 80 – 100 g Kotelett = Côtelettes (Côtes), 160 – 180 g  <b>Schwein</b> Kotelett = Côtelettes (Côtes), 150 – 180 g Schnitzel = Escalopes, 100 – 120 g Schnitzel paniert  <b>Geflügel</b> ½ Hähnchen im Silberpapier ohne Silberpapier Tauben = Pigeon	4 △ 5 4 △ 5 4 △ 5  4 △ 5 4 △ 5 4 △ 5  4 △ 5 4 △ 5 4 △ 5	1 – 2 – 3  3 – 5 1 – 2 –  10 10 5	20 30 – 45          30 – 50
<b>3. Fische und Krustentiere</b> Seezungenfilet = Filet de Sole Seezunge = Sole ganz Hecht = Brochet Fischfilet = Filet de Poisson Felchen = Féras Salm = Saumon Steinbutt = Turbot Flussbarsch, Egli = Filet de Perche Hummer Languste	4 △ 5	– 4 – 6 5 – 6 3 – 4 4 – 5 6 – 8 4 – 6 – 5 – 6 7 – 8	50          30 – 40



	Grillgut	Position Thermostat	Min.	Sek.
4.	<b>Würste, Hackbeefsteak, Kalbskopf</b> Bratwurst (blanchiert, kalt, warm) Wienerli, Frankfurter Cervelat (Rote Wurst) Hackbeefsteak, 150 g Deutsches Beefsteak (Hamburger) Gehacktes Kalbssteak, 100 g Fleischkäse Netz- und Hackbraten Netzfrikadellen Kalbskopf Kalbs- oder Schweinsfüsse	4 $\Delta$ 5	– 3 – 4 3 – 6 3 – 5 4 – 5 1 – 2 1 ½ – 3 8 – 12 3 – 4 2 – 3 2 – 3	20 – 40
5.	<b>Grillspezialitäten</b> Mixed Grill (pro einzelnes Stück 40 – 60 g) Grill-Spiesse Cordon bleu Kalbsleber Schweinsleber Niere (je nach Dicke) Speck und Schinken Kalbs- oder Rindszunge	4 $\Delta$ 5	– 1 – 3 1 – 2 – – – – 1	20 – 40  20 20 20 – 30 5 – 10
6.	<b>Gemüse, Früchte</b> Tomaten, ungefüllt (ganz) Tomate, gefüllt Gefüllte Aubergine (halbiert) Aubergine-Scheiben Selleriescheiben Bananen Apfel im Schlafrock (im Silberpapier)	4 $\Delta$ 5	5 – 6 5 – 8 5 – 7 – 2 – 3 4 – 5 4 – 5	20
7.	<b>Toastschnitten</b> Warme Brote = Sandwiches Gratinieren, Überbräunen	4 $\Delta$ 5 4 $\Delta$ 5	– 1 – 2 4 – 5	50 – 60

**Zu beachten**

**Wasser bietet den Infrarotstrahlen grössten Widerstand (schlechter Wärmeleiter). Deshalb benötigen stark wasserhaltige Speisen wie Fisch, Tomaten, Äpfel usw. entsprechend längere Bratzeiten.**

**Wichtig**

**Die Fettsammelschale ist regelmässig, bei Hochbetrieb auch häufiger zu kontrollieren, zu entleeren und zu reinigen. Schmutz- und Fettablagerungen sind zu entfernen (Brandgefahr).**

**Achtung Verbrennungsgefahr!**

Lassen Sie das Fett vollständig abkühlen! Ziehen Sie die Fettsammelschale sorgfältig am Griff nach vorne. Fassen Sie die Fettsammelschale mit Handschuhen und beiden Händen und ziehen Sie sorgfältig komplett heraus.



Entleeren Sie Fett und Rückstände in ein geeignetes vorbereitetes Gefäß für fachgerechte Entsorgung. Benützen Sie gegebenenfalls einen Spachtel. Setzen Sie die Fettsammelschale nach erfolgter Entleerung und Reinigung wieder ein.

## 9.6 Bedienung des Multi-Timers

### Ablaufstart

Durch kurzen Tastendruck auf die Start-Taste wird der Zeitablauf gestartet. Die Restzeit wird im Sekundentakt heruntergezählt und der Doppelpunkt innerhalb der Zeitanzeige blinkt.

### Zwischenstopp

Wird die Start-Taste nach dem Ablaufstart erneut gedrückt, wird der Ablauf unterbrochen und die ganze Zeitanzeige blinkt. Eine Fortsetzung des Ablaufs erfolgt durch einen weiteren kurzen Tastendruck auf die Start-Taste.

### Ablaufabbruch

Bleibt die Start-Taste nach Ablaufstart oder Zwischenstopp für 3 Sekunden gedrückt, wird der Timerlauf abgebrochen und die Anzeige springt auf „00:00“. Nach dem Loslassen der Start-Taste wird wieder die ursprüngliche Ablaufzeit ausgewiesen.

### Ablaufende

Nach Beendigung des Zeitablaufs ertönt die Hupe für 5 Sekunden und die Anzeige blinkt mit „00:00“. Die Hupe kann mit der Ab-Taste quittiert werden. Man beachte, dass die Quittierung vor einem Neustart oder vor Zeiteinstellungen obligatorisch ist. Über die Parametrierung kann die Hupzeit vorgegeben werden, die Hupe ist ausserdem deaktivierbar.

### Zeitanwahl

Die gespeicherten Ablaufzeiten sind mit der Anwahl-Taste rollierend anwählbar. Mit jedem Tastendruck wird auf die folgende Zeitvorgabe gewechselt und die Anwahllampe weist den aktuellen Stand aus. Mit dem Wechsel wird die neue Ablaufzeit in einen Vordergrundspeicher geholt und steht für den Start bereit. Bei dauerhaftem Tastendruck erfolgt ein selbsttätiges und rollierendes Weiterwechseln. Die Zeitanwahl bleibt nach Netz-Aus gespeichert.

### Vordergrundeinstellung

Der mit der Anwahl bereitgestellte Zeitwert kann mit der Auf- oder Ab-Taste bei momentanem Bedarf verstellt werden, ohne dass eine Speicherung erfolgt. Die Anwahllampe erlischt dann und signalisiert die temporäre Zeitvorgabe. Diese bleibt bestehen, solange die Netzspannung anliegt und keine Veränderung durch neue Anwahl erfolgt. Die neue Zeitvorgabe kann beliebig oft zum Ablauf gebracht werden.

Man beachte, dass eine Einstellung während des Ablaufs zwar möglich ist, die neue Zeitvorgabe aber für den aktuellen Ablauf noch nicht wirksam wird.

### Einstellmimik

Die Charakteristik der Einstellung sieht beim Drücken der Auf- oder Ab-Taste eine kurze Verzögerungszeit vor, nach der die Einstellung entriegelt wird. Dieser Einstellmodus wird dadurch gekennzeichnet, dass der Doppelpunkt in der Anzeige zum blinkenden Wechsellpunkt wird. Der Zeitwert kann jetzt durch Tippen oder anhaltenden Tastendruck eingestellt werden. Wird keine Taste mehr gedrückt, erfolgt **nach** 3 Sekunden ein Rücksprung in den Grundzustand und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt nicht mehr.





### Programmierung

Zur dauerhaften Einstellung der Zeitvorgaben drückt man die Prog-Taste für 1 Sekunde. Die Anwahllampe der aktuellen Anwahlposition blinkt jetzt und signalisiert den erreichten Programmiermodus. Die Anwahl und Einstellung erfolgt jetzt in gleicher Weise wie bei der Vordergrundeinstellung, jedoch werden die Zeitwerte jetzt nach Rücksprung in den Grundzustand oder einem Wechsel der Anwahl in den unverlierbaren Speicher übernommen.

Der Rücksprung in den Grundzustand erfolgt, falls keine weiteren Zeitvorgaben angewählt werden sollen, durch erneutes Drücken der Prog-Taste oder auch selbsttätig nach 5 Sekunden.

### Zeitsollwerte 1-7

Die Ablaufzeiten sind, wie oben beschrieben, durch direkten Tastendruck erreichbar. Sollen Zeiten unverlierbar eingestellt und gespeichert werden, gibt man sich über die Prog-Taste in den Programmiermodus.

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard-Wert
Gruppe Ablaufzeiten			
S1	Ablaufzeit 1	00:00...99:59 Min.	00:30 Min.
S2	Ablaufzeit 2	00:00...99:59 Min.	00:45 Min.
S3	Ablaufzeit 3	00:00...99:59 Min.	01:00 Min.
S4	Ablaufzeit 4	00:00...99:59 Min.	01:30 Min.
S5	Ablaufzeit 5	00:00...99:59 Min.	02:00 Min.
S6	Ablaufzeit 6	00:00...99:59 Min.	02:30 Min.
S7	Ablaufzeit 7	00:00...99:59 Min.	04:30 Min.

### Parameterebene P und A

Diese Parameter sind erreichbar, indem die Auf- und die Ab-Taste für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt wird. Danach erscheint der Name „P1“ des ersten Parameters der P-Ebene. Die Verzögerung soll den unbefugten Zugriff verhindern. Die Anwahl anderer P-Parameter geschieht jetzt durch alleiniges Drücken der Auf- oder Ab-Taste. Der Wert des angewählten Parameters erscheint dann nach dem Drücken der Prog-Taste. Seine Verstellung erfolgt, indem zusätzlich zur Prog-Taste die Auf- oder Ab-Taste gedrückt wird.

Drückt man nach Erreichen des letzten P-Parameters nur die Auf-Taste für 6 Sekunden, erscheint eine Zwischenstufe „PA“. Jetzt ist nochmals die Auf- und die Ab-Taste gleichzeitig für 3 Sekunden zu drücken. Danach erscheint der Name „A1“ des ersten Parameters der A-Ebene. Die Einstellung erfolgt wie in der P-Ebene.

**Hinweis:** Durch den Einfinger-Setup ist es möglich, dass man beim vermeintlich gleichzeitigen Tastendruck der Auf- und Ab-Taste vor dem Erreichen der P-Ebene versehentlich in den Einstellmodus gerät. Die Tasten müssen dann nochmals kurz losgelassen werden.

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard-Wert
Gruppe P-Parameter			
P1	Summerzeit	0...60 Sek. (0 = inaktiv)	5 Sek.
P2	Keine Funktion		
P3	Keine Funktion		
P4	Keine Funktion		
P19	Einstellverriegelung	0: Nicht verriegelt 1: Zeitwerte verriegelt	0
Zwischenstufe „PA“			
A1	Keine Funktion		



A2	Keine Funktion		
A3	Keine Funktion		
A4	Keine Funktion		
A19	Einstellverriegelung	0: Nicht verriegelt 1: P-Parameter verriegelt 2:A-Parameter verriegelt	0
Pro	Anzeige Programmversion	----	

## 9.7 Zubehör

### Typ TX-246 / TX-247 (Einplattengerät)

Muster Beer Clean 1/4 l.  
Fegbürste  
Drahtbürste  
Schaber  
Betriebsanleitung  
Kurzanleitung

Art. Nr. 201006  
Art. Nr. 2000110  
Art. Nr. 200884  
Art. Nr. 2000112  
Art. Nr. 2000109

### Typ TX-258 / TX-259 (Zweiplattengerät)

Muster Beer Clean 1/4 l.  
Fegbürste  
Drahtbürste  
Schaber  
Spachtel  
Betriebsanleitung  
Kurzanleitung

Art. Nr. 201006  
Art. Nr. 2000110  
Art. Nr. 200884  
Art. Nr. 2000112  
Art. Nr. 2000111  
Art. Nr. 2000109

## 9.8 Sonderzubehör und Reinigungsmittel

### Sonderzubehör:

Zerstäuber gefüllt mit Grillspray (0.5l) Art. Nr. 201 026  
Grillspray Nachfüllbehälter (5.0l) Art. Nr. 201 025  
Zerstäuber leer (0.5ml) Art. Nr. 201 001  
Fettpinsel mit Neusilberdraht (40mm) Art. Nr. 200 270

### Reinigungsmittel:

Zerstäuber gefüllt mit Beer Clean (0.5l) Art. Nr. 201 004  
Grillreiniger Beer Clean (Nachfüllkanister 10.0l) Art. Nr. 201 000



### Wichtig

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemässen Gebrauch des Zubehörs entsteht.

## 10 Reinigung

Vor der Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen (Stecker ziehen/ bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

Um den Reinigungsaufwand möglichst gering zu halten, benutzen Sie vorbeugend vor jedem Grillgang den Grillspray (Artikel 201026) indem sie eine feine Schicht aufsprühen. Nützen Sie kurze Grillpausen dazu, beide Grillplatten mehrmals abzuspachteln (mit mitgeliefertem Spachtel) bzw. die Rillen auszukratzen (mit mitgeliefertem Schaber). Beide Platten sind gleich nach dieser Arbeit in warmem Zustand mit der mitgelieferten Fegbürste nass auszubürsten. Anschliessend sprühen Sie wieder den Grillspray auf die heissen Platten. Durch diesen immer zu wiederholenden Vorgang werden Fettrückstände, die sonst eingebrannt würden, weggespült und sammeln sich in der Fett-Auffangschale.

Das Gerät ist täglich zu reinigen. Gerät erst auf Handwärme abkühlen lassen. Die Geräte dürfen nur mit einem feuchten Lappen und nicht scheuerndem Putzmittel gereinigt werden.

Lose Teile wie die Fettaufangschale etc. können im Geschirrspüler gereinigt werden.

### 10.1 Generelle Empfehlungen

- + Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- + Es ist absolut notwendig auf folgende grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Gerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet:
  - + Halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
  - + Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
  - + Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

### 10.2 Vermeiden Sie folgendes:

- + Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden.
- + Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- + Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- + Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- + Keine Scotchs, Scheuerpads, Stahlwolle, etc. verwenden.



#### **Achtung!**

**Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Gerät ausstecken oder mittels bauseitigem Hauptschalter vom Netz allpolig trennen.**

**Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden. Abspritzen mit Druckreiniger oder Wasserschlauch sowie das Reinigen unter fliessendem Wasser oder im Geschirrspüler sind verboten.**



#### **Verbrennungsgefahr**

**Vor der Reinigung das Gerät auf Handwärme abkühlen lassen.**



**Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss der Kontaktgrill TX wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!**



## 11 Wartung

Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch autorisiertes Fachpersonal vorzunehmen. Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden. Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch autorisiertes Fachpersonal zu überprüfen.

Problem	Ursache	Behebung
<b>Keine Funktion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker nicht richtig eingesteckt.</li> <li>• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker ziehen und richtig einstecken.</li> <li>• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen.</li> </ul>
<b>Keine Heizleistung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzzuleitung unterbrochen.</li> <li>• Heizelement defekt.</li> <li>• Temperaturregler defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromversorgung prüfen.</li> <li>• Händler kontaktieren.</li> <li>• Händler kontaktieren.</li> </ul>

Bei beschädigten oder nicht mehr richtig funktionierenden Komponenten darf das Gerät nicht mehr eingesetzt werden. In diesem Fall muss das Gerät durch eine autorisierte Fachperson oder durch den Beer Grill Kundendienst Instand gestellt werden.

Bevor der Kundendienst angefordert wird, kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen und überprüfen folgende Punkte:

### Arbeitet das Gerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

#### **Betriebsleuchte ist dunkel:**

- + Stromversorgung unterbrochen ..... Eigenkontrolle
- + Sicherung / FI-Schutzschalter ausgefallen, Nebengeräte prüfen ..... Eigenkontrolle
- + Sitzt Schutzkontaktstecker fest in Steckdose ..... Eigenkontrolle
- + Einschalter betätigt ..... Eigenkontrolle
- + Elektronik falsch eingestellt ..... Eigenkontrolle

### Das Gerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

#### **Die Produkte sind verbrannt oder nicht gegrillt:**

- + Qualität des Fleisches/ Dicke/ ..... Eigenkontrolle
- + Grillgut hat ist gefroren/ stark gekühlt/ Raumtemperatur ..... Eigenkontrolle
- + Timer-Zeiten sind nicht korrekt ..... Eigenkontrolle
- + Position der Drehregler ..... Eigenkontrolle



**Sind die aufgeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.**

**Für Warenverluste sind wir nicht haftbar. Auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.**

## 12 Entsorgung



Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu das Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



**HINWEIS:**

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

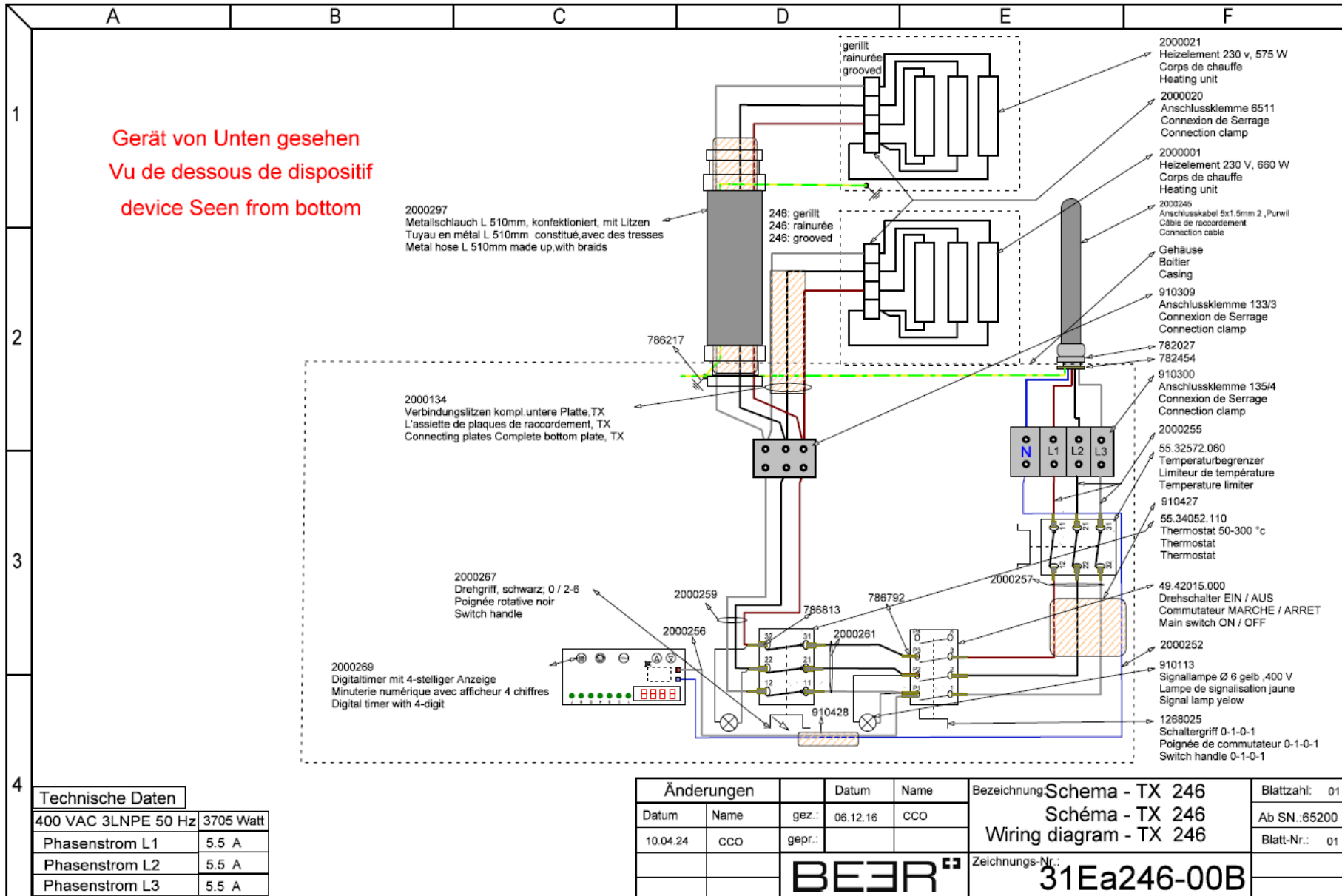
## 13 Anhänge

Schema Nr. 31Ea246-00B TX 246 mit Digital Uhr  
Schema Nr. 31Ea247-00B TX 247 mit Digital Uhr  
Schema Nr. 31Ea258-00B TX 258 mit Digital Uhr  
Schema Nr. 31Ea259-00B TX 259 mit Digital Uhr



Food perfectly presented

BEER



Food perfectly presented

BEER

Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 78 00  
Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH  
Körnerstrasse 14a  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876  
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergill.com  
www.beergill.com

