



**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing**

**Kontaktgrill / Sandwichpresse  
Contact grill / Sandwichpress  
Grille double face / Presse-sandwich  
Contact grill / Sandwich pers**

**CATER PRO**

**Type: B8.001**



**BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstraße 19 - 21  
Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: [info@beem.de](mailto:info@beem.de)  
Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)



## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung .....	4
2.	Zu dieser Anleitung .....	4
3.	Gerätebeschreibung und Lieferumfang .....	5
4.	Wichtige Sicherheitshinweise .....	5
5.	Vor dem ersten Gebrauch.....	7
6.	Gebrauch .....	7
6.1	Distanzdrahtgestell.....	8
7.	Reinigung .....	8
7.1	Pflege der Grillplatten .....	8
7.2	Pflege der Edelstahlteile .....	9
8.	Störungen und Fehlerbehebung.....	9
9.	Entsorgung .....	9
10.	Technische Daten.....	9
11.	Zertifizierungen .....	10
12.	Garantie, Service, Reparaturen .....	10
13.	Ersatzteile und Zubehör .....	11
14.	Schaltplan .....	38
15.	Europäische Konformitätsbescheinigung .....	39



## Index of contents

1.	Introduction .....	12
2.	Notes on these instructions .....	12
3.	Appliance description, components, supplied items .....	13
4.	Safety instructions .....	13
5.	Prior to initial use.....	15
6.	Use .....	15
6.1	Spacer wire rack .....	16
7.	Cleaning .....	16
7.1	Maintenance of the grill plates.....	16
7.2	Maintenance of the stainless steel parts.....	16
8.	Faults and troubleshooting .....	17
9.	Disposal .....	17
10.	Technical data .....	17
11.	Certifications .....	17
12.	Warranty, service, repairs .....	18
13.	Replacement parts and accessories.....	19
14.	Wiring diagram.....	38
15.	European Conformity Declaration .....	39



## Sommaire

1.	Introduction .....	20
2.	Concernant ce mode d'emploi .....	20
3.	Description de l'appareil, composants, contenu de la livraison .....	21
4.	Informations importantes relatives à la sécurité.....	21
5.	Avant la première utilisation .....	23
6.	Utilisation .....	23
6.1	Support d'écartement en treillis métallique .....	24
7.	Nettoyage .....	24
7.1	Entretien des plaques à grill .....	24
7.2	Entretien des pièces en inox .....	25
8.	Pannes et dépannage .....	25
9.	Mise au rebut .....	25
10.	Données techniques .....	25
11.	Certifications .....	26
12.	Garantie, entretien, réparation.....	26
13.	Pièces de rechange et accessoires .....	28
14.	Plan de distribution .....	38
15.	Attestation Européenne de Conformità .....	39



## Inhoudsopgave

1.	Inleiding .....	29
2.	Over deze handleiding .....	29
3.	Beschrijving van het toestel en omvang van de levering .....	30
4.	Belangrijke veiligheidsinstructies .....	30
5.	Vóór het eerste gebruik .....	32
6.	Gebruik .....	32
6.1	Afstandsdraadonderstel .....	33
7.	Reiniging en opslag .....	33
7.1	Onderhoud van de grillplaten .....	34
7.2	Onderhoud van de roestvrij stalen onderdelen .....	34
8.	Storingen en oplossing van fouten.....	34
9.	Afvalverwerking .....	34
10.	Technische gegevens.....	35
11.	Certificeringen .....	35
12.	Garantie, service, reparatie .....	35
13.	Vervangende onderdelen en toebehoren.....	37
14.	Schakelschema .....	38
15.	Europese Conformiteitsverklaring .....	39

## 1. Einleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer CATER PRO von BEEM ist ein vielseitiges Grillgerät. Es ermöglicht Ihnen die schnelle und perfekte Zubereitung von Speisen, wie z.B. Eier, Toast, Fleisch, Fisch, Steaks, Würstchen, Speck etc.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## 2. Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Sicherheitsbegriffe in dieser Anleitung:

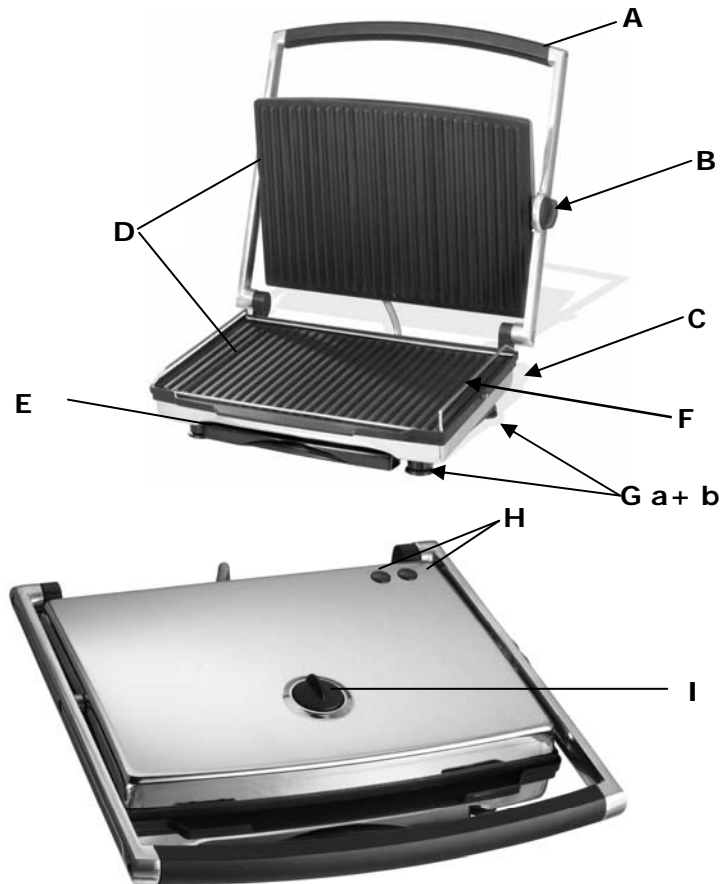
Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.

### 3. Gerätebeschreibung und Lieferumfang

- A Kaltgriffzone
- B Verriegelung
- C Vertikale Aufbewahrung / Kabelaufwicklung im Boden
- D Gerippte Antihaft-Grillplatte
- E Herausnehmbare Ölauffangschale
- F Distanzdrahtgestell
- G GummifüÙe hinten / a+b vorne
- H Signalleuchten (rot und grün)
- I Thermostat mit variabler Temperatureinstellung



### 4. Wichtige Sicherheitshinweise

#### BENUTZUNG

1. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet, keine gewerbliche Nutzung.
2. Dieses Gerät dient ausschließlich zur Zubereitung von Speisen, wie z.B. Eier, Toast, Fleisch, Fisch, Steaks, Würstchen, Speck etc.

#### GEFAHR FÜR KINDER

3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird.
4. Das Gerät darf nicht bedient werden von Personen mit
  - eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten,
  - eingeschränkten sensorischen Fähigkeiten,
  - eingeschränkten geistigen Fähigkeiten,
  - einem Mangel an Erfahrung und Wissen oder
  - Kindern,

so lange sie nicht beaufsichtigt werden oder von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden.

5. Stellen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
6. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
7. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT**

8. Bevor Sie das Gerät an Ihre Stromversorgung anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
9. Es wird empfohlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
10. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß geerdete Stromnetze angeschlossen werden.
11. Ziehen Sie das Gerät nie an der Netzleitung aus der Steckdose, sondern immer nur am Netzstecker.
12. Lassen Sie die Netzleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen hängen.
13. Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit der mitgelieferten Netzleitung.
14. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
15. Um ein Feuerrisiko, elektrischen Schlag oder Verletzung von Personen zu vermeiden, betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und tauchen es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
16. Um elektrischen Schlag zu vermeiden, beachten Sie, dass die Netzleitung und das Gerät stets vollkommen trocken sind.
17. Versuchen Sie keinesfalls das Gerät selbst zu reparieren, und benutzen Sie es nie mit einem defekten Stecker oder Netzleitung oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert bzw. auf irgendeine andere Art beschädigt ist. Senden oder überbringen Sie das Gerät einem autorisierten Händler. Reparaturversuche nicht autorisierter Personen führen zum Erlöschen des Garantieanspruches.
18. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.

## **WARNUNG vor Verbrennungen/Brand**

19. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
20. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie es reinigen.
21. Erreichbare Oberflächen werden sehr heiß während des Betriebes.
22. **Vorsicht:** Heiße Oberflächen nicht berühren! Benutzen Sie nur den Griff oder Topflappen! Nicht in heißem Zustand transportieren.

## **WARNUNG vor Verletzungen sonstiger Ursache**

23. Lassen Sie die Netzleitung nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).

## **VORSICHT - Sachschäden**

24. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mind. 15 cm zu anderen Oberflächen oder Wänden ein.
25. Das Gerät ist nicht bestimmt, um unter Hilfe von externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen betrieben zu werden.
26. Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren Oberflächen, wie z.B. Küchenarbeitsplatte oder Esstisch ( ohne Tischdecke ).
27. Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände im Umgang mit den Grillplatten, andernfalls kann die Antihftbeschichtung zerstört werden.
28. Die Netzleitung darf nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
29. Der Stecker muss leicht erreichbar sein, so dass er im Notfall sofort gezogen werden kann.
30. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Gasflamme, elektrischen Herdplatte oder anderen Hitzequelle. Durch äußere Hitzeeinwirkung kann das Gerät beschädigt werden.
31. Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Füße des Gerätes.

---

**ACHTUNG: Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.**

---

## 5. Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Versichern Sie sich, dass sämtliches Verpackungsmaterial aus und von dem Gerät entfernt wurde (Schutzfolien etc.).
- ◆ Entfernen Sie das Typenschild und eventuelle Warnhinweise nicht.
- ◆ Prüfen Sie, dass alle Teile vorhanden sind (siehe Kapitel 3).

---

**VORSICHT: Prüfen Sie, dass das Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Teile beschädigt sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern kontaktieren Sie qualifiziertes Servicepersonal.**

---

- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige, stabile Oberfläche.
- ◆ Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärme- oder Dampfquelle, oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- ◆ Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch einmal 10 Minuten trocken auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen. Beim ersten Betrieb kann sich leichter Rauch aus Restbeständen von Montagefett entwickeln, dies ist jedoch völlig normal.
- ◆ Stellen Sie den Thermostatregler danach auf „min“, ziehen den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen.
- ◆ Danach mit einem feuchten Tuch abwischen.

## 6. Gebrauch

- Versichern Sie sich, dass die Ölauffangschale so weit herausgezogen ist, dass sie sich mittig unter dem Ölaustritt der abgeschrägten Grillplatte befindet.
- Reiben Sie die Grillflächen vor jedem Gebrauch leicht mit Pflanzenöl ein.
- Durch Einstecken des Steckers in die Steckdose beginnt die rote Signallampe zu leuchten (Betriebsbereitschaft), gleichzeitig fängt das Gerät an, sich entsprechend der Temperatureinstellung aufzuheizen.
- Einstellungen von „Min“ bis „Max“ sind möglich und entsprechen einem Temperaturbereich von Ø 160°C („Min“) / Ø 190°C Mittel bis Ø 240°C („Max“).
- Drehen Sie den Temperaturregler auf „Min“ oder mittlere Einstellung zur Benutzung als Sandwichpresse bzw. auf „Max“, um das Gerät als Kontaktgrill zu benutzen.
- Die grüne Signalleuchte schaltet sich erst ein, wenn die gewählte Einstellung erreicht ist. Sie können nun das Gargut auflegen.

---

**HINWEIS: Für schnelleres Aufheizen schließen Sie das Gerät. Heizen Sie das Gerät immer geschlossen vor, damit eine gleichmäßige Gartemperatur auf allen Flächen gewährleistet ist.**

---

---

**Achtung: Sobald die grüne Signallampe leuchtet, klappen Sie das Grillgerät auf. Wenn das Gerät zu lange ohne Gargut geschlossen aufgeheizt wird, könnte es überhitzen.**

---

- Legen Sie die Speisen zwischen die Grillflächen und grillen Sie bis zur gewünschten Bräune/ Garstufe.
- Die grüne Signallampe schaltet sich an und aus, während das Gerät die gewählte Einstellung hält. Durch diese Steuerung wird ein Überhitzen des Gerätes verhindert.

---

**Wichtig: Wenn die Speisen fertig sind, stellen Sie den Regler auf die Position „Min“. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das überschüssige Fett ablaufen.**

---

**HINWEIS: Die obere Grillplatte ist schwenkbar und gleicht sich der Oberflächenstruktur des Garguts an.**

---

## 6.1 Distanzdrahtgestell

Das Distanzdrahtgestell dient zur Zubereitung von Lahmacun, Pizza o.ä. Gerichten.

- Platzieren Sie das Gestell auf den Grillplatten.
- Beim Schließen legt sich die obere Grillplatte auf das Distanzdrahtgestell und schließt nicht komplett. So wird ein Abstand gehalten zu den Speisen, die auf der unteren Grillplatte liegen.

## 7. Reinigung



**WARNUNG**  
**Verbrennungsgefahr**

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.



**GEFAHR**  
**Lebensgefahr durch Stromschlag**

Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



**VORSICHT**  
**Sachschaden**

Niemals aggressive, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel benutzen.

- Lösen Sie mit einem Holz- oder Plastikspatel vorsichtig etwaige Speisereste.
- Wischen Sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab, und mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.
- Kratzen Sie niemals auf den Grillplatten. Benutzen Sie zur Reinigung nur milde Spülmittel.
- Nehmen Sie die Ölauffangschale heraus, und spülen diese mit warmem Spülwasser.
- Wischen Sie die Fettrinne ebenfalls nach jedem Gebrauch aus.
- Das Gehäuse des Grills kann mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden.
- Mit Hilfe des Sicherheitsverschlusses können Sie das Gerät platz sparend vertikal lagern.

### 7.1 Pflege der Grillplatten

Die Grillplatten sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet, welche das Anhaften von Speisen verhindert.

Um diese Antihafteigenschaften nicht zu beeinträchtigen oder gar zu zerstören, beachten Sie bitte Folgendes:

- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall. Wir empfehlen ausschließlich Holz- oder hitzebeständige Kunststoffteile.
- Reinigen Sie das Gerät vorsichtig und ölen es nach jedem Gebrauch mit Pflanzenöl ein.

## 7.2 Pflege der Edelstahlteile

Für die regelmäßige Pflege und auch für die Beseitigung hartnäckiger Flecken an Edelstahlteilen empfehlen wir Ihnen die INOX-METAL-POLISH Politur von BEEM. Diese Politur verleiht den Geräten ihren ursprünglichen Glanz. INOX-METAL-POLISH ist in Tuben erhältlich und nicht nur für Kochtöpfe, sondern auch alle anderen Gegenstände aus Edelstahl, Chrom, Messing, Kupfer, Aluminium, Silber und auch harte Kunststoffe geeignet. INOX-METAL-POLISH wird auch in Fabriken für die Politur von Edelstahl eingesetzt. INOX-METAL-POLISH können Sie bei Ihrem Fachhändler, telefonisch bei uns oder über unsere Webseite [www.beem.de](http://www.beem.de) bestellen.

## 8. Störungen und Fehlerbehebung

---

### Ziehen Sie bei Störungen während des Kochens den Netzstecker.

---

Sollte das Gerät nicht funktionieren, überprüfen Sie bitte ob

- der Stecker am Netz angeschlossen ist,
- andere Geräte mit hoher Leistung gleichzeitig angeschlossen sind und dadurch die Haussicherung ausgefallen ist. Trennen Sie zuerst das Gerät vom Netz. Schalten Sie dann die Sicherung wieder ein.
- Sollte die Haussicherung ausfallen, ist das in der Regel ein Hinweis auf Störungen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem Fachmann untersuchen.

## 9. Entsorgung

Nachfolgende Regelungen gelten unter Umständen nur für Länder der Europäischen Union.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, entsorgen Sie ihn umweltgerecht und zu den aktuellen Bestimmungen.

Für Deutschland und einige EU-Länder gilt folgende Einheitsbestimmung:

Dieses Produkt ist nicht als normaler Hausmüll zu behandeln, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, entsprechend der in Ihrem Land gültigen Bestimmungen, abzugeben. Auskunft erteilt Ihre kommunale Stelle.

Einige EU- und Nicht-EU-Länder haben länderspezifische Bestimmungen für die Entsorgung von Altgeräten. Auskunft erteilt Ihnen die dafür zuständige Behörde.

## 10. Technische Daten

Modell:	CATER PRO
Modellnummer:	B8.001
Spannungsversorgung:	230 V~ 50 / 60Hz
Leistungsaufnahme:	2200 Watt
Schutzklasse:	I

Änderungen im Design und der Technik jederzeit vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

## 11. Zertifizierungen



Dieses Gerät ist geprüft und zertifiziert durch KEMA Quality GmbH.



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

## 12. Garantie, Service, Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

---

**Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.**

---

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate**. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

**Gewährleistungsausschluss:** Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht. Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, zuständig. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreiserstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreter senden. Auskünfte können Sie – vorzugsweise per Email – bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen. Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben, oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

**Verschleißteile und Verbrauchsmaterial** können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreter.

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreter in Verbindung.

**Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website [www.beem.de](http://www.beem.de) finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.**

**Kundendienstadresse Deutschland:**

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,  
Service Telefonnummer: 01805-233600 | Service Faxnummer: 01805-233699  
(Festnetzpreis 14 ct/min; andere Preise aus Mobilfunknetzen möglich) |  
Service E-mailadresse: kundenservice@beem.de | Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

**13. Ersatzteile und Zubehör**

Nummer*	Artikelnummer			Ersatzteilbezeichnung
E	900	186	031	Herausnehmbare Ölauffangschale
F	900	186	096	Distanzdrahtgestell
G a	900	186	036	Gummifuss vorne
G b	900	186	041	Gummifuss hinten

\* laut Skizze in der Gerätebeschreibung (siehe oben; Kapitel 3)

## 1. Introduction

Dear Customers!

Your new CATER PRO from BEEM is a multifunctional grill appliance. It can be used for the preparation of various kinds of foods such as eggs, French toast, meat, fish, steak, sausage and bacon.

We wish you bon appetite and enjoyable cooking!

Yours

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## 2. Notes on these instructions

The appliance is equipped with safety apparatus. Nevertheless, you should carefully read the safety notes and only use the appliance in the manner as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for later reference. If you pass on this appliance to someone else, you should also give them these instructions.

Safety terms in this instruction:

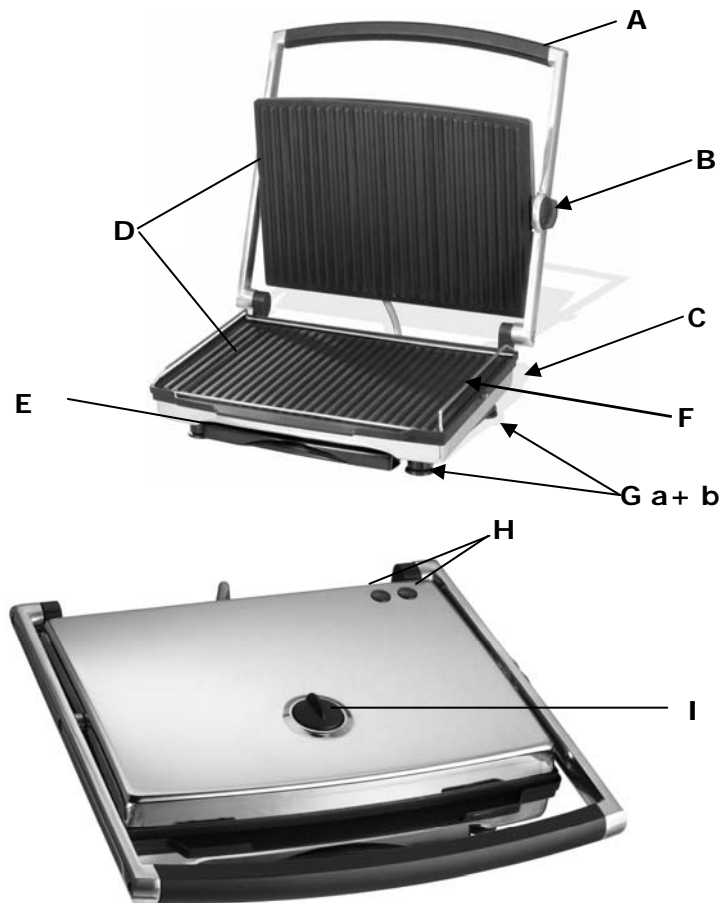
The signal word **DANGER** advises against severe injuries or deadly peril.

The signal word **WARNING** advises against injuries and severe damage to property.

The signal word **ATTENTION** advises against light injuries or damages.

### 3. Appliance description, components, supplied items

- A Cool touch grip
- B Securing latch
- C Vertical storage / cord wrap in the bottom
- D Non-stick ribbed grill plates
- E Detachable oil drip tray
- F Spacer wire rack
- G Rubber feet
- a+b front/back
- H Signal lamp (red and green)
- I Thermostat; variable heat control



### 4. Safety instructions

#### USE

1. This appliance is only intended for domestic use. It is not for commercial use.
2. This appliance should only be used for the preparation of eggs, French toast, meat, fish, steak, sausage and bacon.

#### DANGER TO CHILDREN

3. Particular care should be taken if the appliance is used near children
4. The appliance should be placed out of reach of children.
5. This appliance is not intended for use by persons with
  - reduced physical capabilities,
  - reduced sensory capabilities or
  - reduced mental capabilities,
  - or lack of experience and knowledge
  - or children,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Keep packaging materials away from children to avoid risk of suffocation or other personal injury.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## **DANGER FROM ELECTRICITY**

8. Before connecting the appliance to your power supply, you should ensure that the voltage indicated on the rating plate matches that of your power supply.
9. We recommend that the appliance be connected to a separate electrical circuit.
10. The appliance should only be connected to a properly earthed mains power supply.
11. Never pull on the cable to disconnect the appliance from the power socket. Always pull the plug.
12. Do not allow the mains lead to hang over sharp edges or hot surfaces
13. This device should only be used with the power cord supplied.
14. Do not use an extension lead.
15. To avoid risk of fire, electric shock and personal injury, do not use the appliance in the open air, and do not immerse it in water or other liquids.
16. To prevent electric shocks, make sure that the power cord and the appliance are completely dry.
17. Never attempt to repair the appliance yourself, and never use it if the plug or cable is damaged, if it is not working properly, or if there is other type of damage. Send or take the appliance to an authorised dealer. Attempts at repair by unauthorised persons will lead to invalidation of the guarantee entitlement.
18. Remove the plug from the electrical socket:
  - if you are not using the appliance;
  - if a fault arises during operation; or
    - before you clean the appliance.

### **WARNING - to avoid burns/ fire:**

19. Never leave the appliance unattended while switched on.
20. Ensure that the appliance is cool before cleaning. Remove the plug from the mains after use and before cleaning.
21. The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.
22. **ATTENTION:** Never touch hot surfaces. Use the handles or oven gloves! Do not transport the appliance when hot.

### **WARNING - to avoid other injuries:**

23. Do not allow the mains lead to hang over corners (trip-wire effect).

### **ATTENTION - to avoid damage to the appliance or other property:**

24. Keep a minimum distance of 15 cm between the hotplate and surfaces or walls.
  25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  26. Place the appliance only on a fireproof surface, such as table tops or dining tables (without table cloth).
  27. Never use any metal objects (e.g. knives) with the grill plates, as these could damage the non-stick coating.
  28. Never place the appliance near a gas flame, electric hotplate or other source of heat. External heat can damage the appliance.
  29. The cable should not come into contact with the appliance when it is hot.
  30. The plug must be easily accessible so that you can pull it out quickly if necessary.
  31. Modern furniture is coated with a multitude of varnishes and synthetic materials, and is treated with a great variety of cleaning products. It cannot be ruled out, therefore, that some of these materials may have elements that can attack and soften the rubber feet of the appliance. If necessary, place a cloth or other item under the appliance to protect the feet.
- 

**No liability can be assumed for damages resulting from misuse or incorrect use of this product.**

---

## 5. Prior to initial use

- ◆ Ensure that all the packaging has been removed from the appliance (protective foil, etc.).
- ◆ Do not remove the rating plate or any warnings.
- ◆ Check the equipment to ensure that all parts are included in the delivery (see chapter 3).

---

**PLEASE NOTE: Check that the appliance is not damaged in any way. If any components are damaged, the appliance should not be used. Contact qualified service personnel.**

---

- Place the utensil on a flat, heat-resistant, stable surface.
- Never place the utensil near to a source of heat or steam, or to flammable materials.
- Prior to initial use, preheat the appliance for about ten minutes, in order to remove residues from the production. Some initial smoke may occur, but this is normal while using for the first time.
- Set back the thermostat control to "Min", unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Then wipe off with a damp soft cloth.

## 6. Use

- Place the device on a flat, dry and heat resistant surface.
- Make sure that the drip tray is placed under the oil outlet of the sloping grilling surface.
- Moist the grill plates with vegetable oil before each use.
- Plug in. The red signal lamp switches on, the appliance is operating and starts immediately to heat up according to the adjustment of the thermostat.
- Adjustments from "Min" to "Max" can be chosen, corresponding to temperatures from Ø 160°C ("Min") / Ø 190°C Medium to Ø 240°C ("Max").
- Adjust the thermostat to "Min" or medium setting when using as a sandwich-press or adjust to "Max" when using as a contact grill.
- The green signal lamp turns on, as soon as the chosen setting has been reached. The ingredients can be placed on the grill.

---

**NOTE: In order to speed up preheating, keep the plates of the appliance closed. Always preheat the appliance with closed plates to enable fast heat up and even temperature distribution on the plates.**

---

---

**Important: When the green signal lamp illuminates, open up the plates of the unit. The unit may overheat if is heated up with closed plates and without food for a longer period of time.**

---

- Place the food on the grill plates and grill up to the desired consistence.
- The green signal lamp turns on and off as the unit cycles to maintain the ideal heating temperature; this prevents overheating.

---

**When the food is ready, adjust the dial to "Min". Unplug, drain the grease and allow cooling down completely.**

---

---

**NOTE: The upper part of the grill is traversable and matches its height to the surface of the food.**

---

## 6.1 Spacer wire rack

The spacer wire rack is used for the preparation of Lahmacun, Pizza and similar dishes.

- Place the rack on top of the grill plates.
- When closing the upper grill plate will not close completely but rest on the wire rack. So a distance between upper grill plate and foods placed on the lower grill plate is kept.

## 7. Cleaning



### **WARNING**

#### **Danger of burns**

Always unplug and let the appliance cool down before cleaning.



### **DANGER**

#### **Danger to life from electric shock**

Never immerse the appliance in water or other liquids.



### **ATTENTION**

#### **Risk of damage to the appliance**

Never use abrasive, scrubbing cleaners or chemical detergents.

- Loosen any remnants carefully with the cleaning tool.
- Wipe the upper and bottom grill plate with a damp cloth or sponge with a little soap, then wipe it off with again with just a damp cloth.
- Do not scrape grill forcefully. Use mild soap to clean.
- Pull out the oil tray and rinse with warm, soapy water.
- Wipe inside and under the oil drain channel either.
- The outer case of the appliance should be cleaned with a soft, damp cloth.
- The appliance can be stored vertically due to the securing latch.

### 7.1 Maintenance of the grill plates

The plate's surfaces have a high-quality non-stick coating. In order to preserve the coating, follow the instructions listed below:

- Do not use metal spatulas or ladles. We recommend the use of wooden or heat-resistant plastic utensils.
- Clean the plates carefully and coat with vegetable oil after each use.

### 7.2 Maintenance of the stainless steel parts

For regular care and for removing stubborn marks on stainless steel parts, we recommend Beem INOX-METAL-POLISH. This polish gives the utensil back its original sheen. INOX-METAL-POLISH is available in tubes, and is suitable not just for cooking pots but also for all other objects made of stainless steel, chrome, brass, copper, aluminium, silver and tough plastics. INOX-METAL-POLISH is also used to polish stainless steel in factories. You can order INOX-METAL-POLISH from your dealer, by phone from us, or via our website [www.beem.de](http://www.beem.de)

## 8. Faults and troubleshooting

---

**In the event of a fault during cooking, pull the mains plug out.**

---

If the unit fails to operate, please check whether

- the plug is plugged in.
- other appliances with high wattage are in operation simultaneously, causing the main fuse or circuit breaker to blow. First isolate the utensil from the mains. Reconnect the fuse.
- If the main fuse blows, this is normally an indication of a fault. In this case, an expert should check the utensil.

## 9. Disposal

The following regulations apply under certain circumstances only to countries belonging to the European Community.

Dispose of the packaging sorted according to type. If you should wish to get rid of the appliance, dispose it in an environmentally harmless manner and in accordance with the latest stipulations.

**The following standard regulation applies for Germany and some other countries of the European Community:**

This appliance is not to be treated as normal domestic rubbish, but must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic devices, in accordance with the regulations valid in the country in question. Information can be obtained from your local authorities. Some EU and non-EU countries have their own country-specific regulations concerning the disposal of old devices. Information may be obtained from the responsible authorities.

## 10. Technical data

Modell:	CATER PRO
Type.:	B8.001
Voltage:	230 V~ 50 / 60 Hz
Load capacity:	2200 watts
Protection class:	I

Design alterations and technical alterations reserved. Printing errors reserved.

## 11. Certifications



This appliance has been tested and certified by KEMA Quality GmbH.



This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC including amendments and Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC.



This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

## 12. Warranty, service, repairs

This high quality product from BEEM has been made in accordance with the latest manufacturing methods.

We guarantee that this high-quality product is in perfect condition. We will remedy all material or manufacturing defects free of charge within the warranty period.

---

**The warranty period for this product is 2 years.**

---

With **industrial** or similar **use** e.g. in hotels, guesthouses or communal facilities, or when the customer is not a consumer in terms of the German Civil Code, the manufacturer provides a **warranty of 6 months**. This does not affect the warranty exclusion.

**Warranty exclusion:** the warranty specifically excludes defects that have been caused by incorrect manipulation, disregard of the operating instructions and safety notes, use of force, alterations, attempts at self-repair or repair attempts undertaken by unqualified third parties. Also excluded are defects caused by normal wear & tear.

Insofar as we are legally obliged to provide a warranty, we will either repair or replace the defective item free of charge – with rights of replacement or reduction in price being excluded. If it is not possible to repair the product after a number of attempts have been made, or if the replacement is also defective for reasons which are our responsibility, then the customer is entitled to a reduction in price or, at his discretion, to withdraw from the contract. The warranty is not extended by avilment thereof.

The dealer from whom you purchased the product is responsible in the first instance for **swapping** (exchange or replacement), **return** of the product (withdrawal from the sales contract) or **reduction** in the sale price. This is especially the case in the event of return or claims for reduction in price, since these must be settled with consideration for the sale price. Refund of the sale price in the event of return of goods, or issue of a credit note in the case of price reduction, can only be effected by the dealer from whom you bought the product.

If defects should transpire, contrary to expectations, please try first by telephone to clear up the problem. If the problem still remains please send the carefully-packed article to your dealer or to the customer service address given below. Include your full address, the product's type and model number and the serial number; these are to be found on the rating label. Describe as detailed as possible the defects or deficiencies. A machine-generated and dated sales receipt or invoice is to be enclosed with the product or spare parts order. Warranty services cannot be rendered without a machine-generated and dated sales receipt or invoice, either for repairs, spare parts or other claims.

Outside of Germany and especially in non-EC countries, send the article to your dealer or to your local distributor. You can obtain information from the customer service address below, preferably via email.

You can also arrange for repairs that are not covered by the warranty to be carried out by customer service - outside of Germany, via your dealer or distributor. These will be invoiced on their individual merits.

**Consumable parts & materials** can be ordered from your dealer or from the stated customer service address. Outside of Germany, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Contact your dealer or the stated customer service department if you want product information or wish to order accessories or ask questions relating to service matters. Outside of Germany and especially in non-EC countries, please contact your dealer or distributor in the first instance.

**Please also use the internet. On our website [www.beem.de](http://www.beem.de) can be found accessories, replacement parts and instruction manuals in various languages. Also further product information.**

**Customer service address, Germany:**

BEEM GmbH, Customer Service Department, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach  
Service telephone number: +49 1805-233600 | Service fax number: +49 1805-233699  
(Service number subject to a charge, may vary according to the country) |  
Service email address: kundenservice@beem.de | Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

### **13. Replacement parts and accessories**

<b>Number*</b>	<b>Article number</b>			<b>Name of part</b>
E	900	186	031	Removable oil-drip tray
F	900	186	096	Spacer wire rack
G a	900	186	036	Rubber feet front
G b	900	186	041	Rubber feet back

\* as per the diagram in the utensil description (see above; Chapter 3)

*Waiver: Translation of the binding original version of the Instructions in German language into English language for information purposes only.*

## 1. Introduction

Chère cliente, cher client !

Votre nouveau gril CATER PRO de BEEM est un appareil polyvalent qui vous permet la préparation rapide et parfaite de vos repas, comme par ex. d'œufs, de toasts, de viandes, de poissons, de steaks, de saucisses, de lardons etc.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

Votre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH

## 2. Concernant ce mode d'emploi

Cet article est doté de dispositifs de sécurité. Cependant, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et utilisez cet article uniquement en conformité avec le mode d'emploi afin de ne provoquer ni blessures ni dommages par inadvertance.

Conservez ce mode d'emploi pour une relecture ultérieure. Ce mode d'emploi doit être remis avec cet article en cas de transmission à un tiers.

Termes relatifs à la sécurité dans ce mode d'emploi :

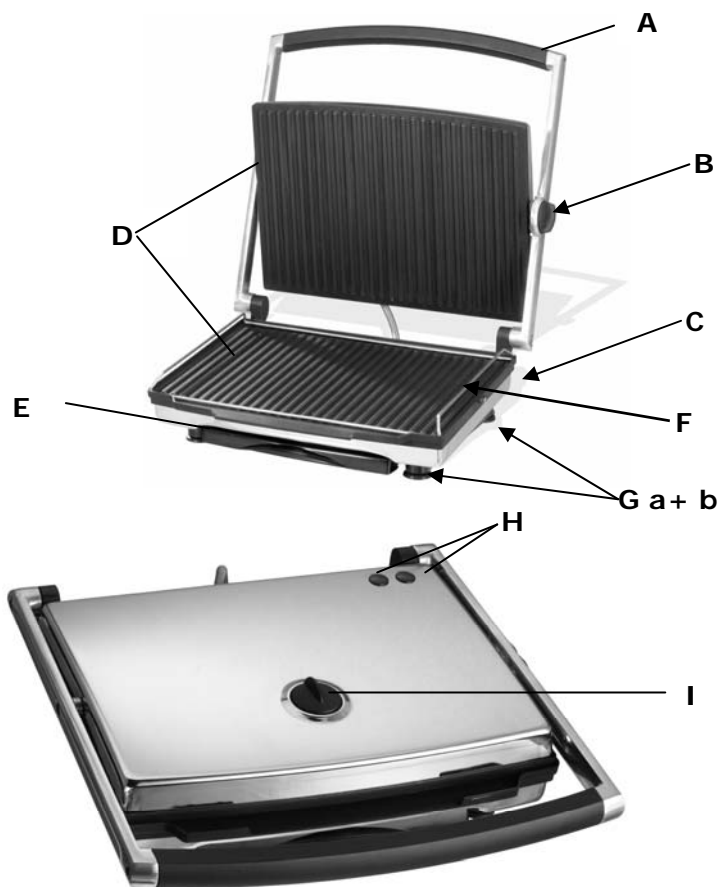
Le terme **DANGER** met en garde contre d'éventuelles blessures graves et un danger de mort.

Le terme **AVERTISSEMENT** met en garde contre d'éventuelles blessures et dommages matériels lourds.

Le terme **ATTENTION** met en garde contre de légères blessures ou détériorations.

### 3. Description de l'appareil, composants, contenu de la livraison

- A Zone de poignée à isolation thermique
- B Verrouillage
- C Rangement vertical / Enroulement du cordon dans le fond de l'appareil
- D Plaque de cuisson rainurée anti-adhésive
- E Coupelle collectrice de graisse amovible
- F Support d'écartement en treillis métallique
- G Pieds caoutchoutés arrière/avant
- a+b
- H Lampes-témoins (rouge et verte)
- I Thermostat à réglage variable



### 4. Informations importantes relatives à la sécurité

#### UTILISATION

1. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Aucune utilisation commerciale.
2. Cet appareil sert exclusivement à préparer des repas comme par ex. des œufs, des toasts, de la viande, du poisson, des saucisses, des lardons etc.

#### DANGER POUR LES ENFANTS

3. La plus grande prudence s'impose lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
4. L'appareil ne doit pas être manipulé par des personnes avec
  - des capacités physiques limitées,
  - des capacités sensorielles limitées,
  - des capacités mentales limitées,
  - un manque d'expérience et de connaissances,
  - ou des enfants, dans la mesure où ils ne sont pas surveillés ou n'ont pas été formés à la manipulation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage. Il existe notamment un risque d'étouffement !
7. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## **DANGER : ÉLECTRICITÉ**

8. Avant de raccorder l'appareil au secteur, assurez-vous que la tension figurant sur la plaquette signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique du foyer.
9. Il est recommandé de brancher l'appareil à un circuit électrique séparé.
10. L'appareil doit exclusivement être branché sur un réseau électrique correctement relié à la terre.
11. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais sur la fiche elle-même.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes.
13. N'utilisez l'appareil qu'avec le cordon d'alimentation avec lequel il vous a été livré.
14. N'utilisez pas de rallonges.
15. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou d'endommagement corporel, n'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et ne le plongez ni dans de l'eau ni d'autre liquide.
16. Pour écarter tout risque d'électrocution, veillez à ce que le cordon d'alimentation et l'appareil soient toujours parfaitement secs.
17. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil et ne l'utilisez jamais si la fiche ou le cordon sont défectueux, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Retournez ou remettez l'appareil à un distributeur agréé. Toute tentative de réparation par une personne non autorisée entraîne l'annulation de la garantie.
18. Retirez la fiche de la prise,
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - lorsqu'un dysfonctionnement survient lors de l'utilisation ;
  - avant de nettoyer l'appareil.

## **AVERTISSEMENT contre brûlures/incendie**

19. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
20. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.
21. L'appareil devient extrêmement chaud pendant l'utilisation.
22. **Attention** : ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil! N'utilisez que la poignée ou des maniques! Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

## **AVERTISSEMENT contre des blessures d'autre nature**

23. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des coins (risque de trébuchement).

## **ATTENTION – Dégâts matériels**

24. Maintenez un écart de sécurité d'au moins 15 cm par rapport à d'autres surfaces ou murs.
25. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide de minuteries ou de systèmes de télécommande externes.
26. N'utilisez l'appareil que sur des surfaces ininflammables, comme par ex. plan de travail dans la cuisine ou table (sans nappe).
27. Pour travailler avec les plaques de cuisson, n'utilisez jamais d'objets pointus susceptibles d'en abîmer le revêtement anti-adhésif.
28. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
29. La fiche doit être facilement accessible pour permettre de l'enlever de la prise immédiatement en cas d'urgence.
30. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de flammes, de plaques de cuisson électriques ou de toute autre source de chaleur qui risqueraient d'endommager l'appareil.
31. Les meubles modernes sont revêtus de divers vernis et matières plastiques et sont traités avec les produits d'entretien les plus divers. On ne peut donc pas totalement exclure que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds caoutchoutés de l'appareil. Pour éviter cela, placez un support sous les pieds de l'appareil.

---

**ATTENTION : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un détournement de l'usage ou d'une utilisation non conforme de l'appareil.**

---

## 5. Avant la première utilisation

- ◆ Veillez à ôter l'intégralité de l'emballage de l'appareil autour et dans l'appareil (films de protection, etc.).
- ◆ N'enlevez pas la plaquette signalétique, ni les éventuelles mises en garde.
- ◆ Vérifiez bien que toutes les pièces sont dans la livraison (cf. chapitre 3).

---

**PRUDENCE : Vérifiez que l'appareil n'a pas de dommages et que tous les composants sont présents. Si certaines pièces sont endommagées, ne mettez pas l'appareil en service et contactez un spécialiste.**

---

- ◆ Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et stable.
- ◆ Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de vapeur ou à proximité de matériaux inflammables.
- ◆ Avant la première utilisation, chauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes afin d'éliminer tout éventuel résidu de montage (graisses). Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée parfaitement normal peut se produire, provenant de résidus de graisse de montage.
- ◆ Réglez ensuite le thermostat sur „min“, enlevez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir entièrement.
- ◆ Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

## 6. Utilisation

- Assurez-vous que la coupelle collectrice de graisse est suffisamment ressortie pour être bien centrée au-dessous de l'écoulement de graisse de la plaque de cuisson inclinée.
- Avant chaque utilisation, enduisez légèrement les surfaces de cuisson d'huile végétale.
- Branchez la fiche dans la prise de courant. La lampe de signalisation rouge s'allume, indiquant que l'appareil est en ordre de marche. En même temps l'appareil commence à réchauffer correspondant au ajustage du thermostat.
- Des réglages de „Min“ à „Max“ sont possibles et correspondent à une gamme de température de Ø 160°C („Min“) / Ø 190°C (moyenne) jusqu'à 240°C („Max“).
- Pour une utilisation en tant que presse à sandwiches, réglez le thermostat environ sur „Min“ ou sur la position moyenne, ou sur „Max“, pour utiliser l'appareil en tant que gril de contact.
- La lampe-témoin verte ne s'allume que quand la température sélectionnée est atteinte. Vous pouvez alors placer les aliments à griller.

---

**REMARQUE : fermez l'appareil pour qu'il chauffe plus rapidement ; pour préchauffer l'appareil, fermez-le pour assurer une bonne répartition de la température de cuisson sur toutes les surfaces.**

---

---

**Attention : Dès que la lampe-témoin verte s'allume, ouvrez l'appareil. Si l'appareil chauffé reste fermé trop longtemps à vide, il y a risque de surchauffe.**

---

- Placez les aliments entre les surfaces de cuisson et poursuivez la cuisson jusqu'à obtention du degré de dorage/de cuisson souhaité.
- La lampe-témoin verte s'allume et s'éteint pendant que l'appareil maintient la température réglée. Cette commande empêche une surchauffe de l'appareil.

---

**Important : quand les aliments sont cuits, placez le thermostat en position „Min“. Enlevez la fiche de la prise de courant et laissez la graisse excédentaire s'écouler.**

---

**REMARQUE : la plaque de cuisson supérieure peut pivoter pour s'adapter à la surface des aliments à cuire.**

---

## 6.1 Support d'écartement en treillis métallique

Ce support sert à la préparation de lahmacuns, pizzas et aliments semblables.

- Placez le support sur les plaques de cuisson.
- Quand on ferme l'appareil, la plaque de cuisson supérieure vient reposer sur le support et ne ferme pas complètement. Cela permet de maintenir la plaque supérieure écartée des aliments qui se trouvent sur la plaque inférieure.

## 7. Nettoyage



### **Danger de brûlures**

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Ne nettoyez l'appareil que quand il est entièrement refroidi.



### **DANGER**

### **Danger de mort par électrocution**

Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.



### **PRUDENCE**

### **Dommages matériels**

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs.

- Enlevez avec précaution tout résidu d'aliments à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
- Essuyez tout d'abord à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide additionnés d'un peu de produit-vaisselle et réessuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide sans produit-vaisselle.
- Ne grattez jamais les plaques de cuisson et n'utilisez pas de produits-vaisselle agressifs.
- Extrayez la coupelle collectrice de graisse et lavez-la à l'eau chaude.
- Essuyez également la rainure collectrice de graisse après chaque utilisation.
- Le boîtier du grill peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
- Vous pouvez ranger l'appareil verticalement pour économiser de la place à l'aide de la fermeture de sécurité.

### 7.1 Entretien des plaques à grill

Les plaques à grill sont équipées d'un revêtement anti-adhésif de qualité supérieure qui empêche une adhésion des aliments.

Pour ne pas nuire à ces propriétés anti-adhésives, voire même les détruire, veuillez respecter les points suivants :

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal. Nous vous recommandons l'utilisation exclusive d'ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur.
- Nettoyez les plaques de cuisson précautionneusement et enduisez-les d'huile végétale après chaque utilisation.

## 7.2 Entretien des pièces en inox

Pour l'entretien régulier ainsi que pour enlever les taches récalcitrantes sur les pièces en inox, nous vous recommandons l'utilisation du produit lustrant INOX-METAL-POLISH de BEEM. Ce produit redonne à vos appareils leur lustre d'origine. INOX-METAL-POLISH est disponible en tube et est approprié non seulement pour les casseroles et faitouts, mais également pour tous les autres objets en inox, chrome, laiton, cuivre, aluminium, argent ainsi que pour des plastiques durs. INOX-METAL-POLISH est aussi utilisé en usine pour lustrer l'inox. Vous pouvez commander INOX-METAL-POLISH chez votre commerçant spécialisé, chez nous par téléphone ou sur notre site [www.beem.de](http://www.beem.de)

## 8. Pannes et dépannage

---

**En cas de panne pendant l'utilisation de votre gril, débranchez l'appareil.**

---

Si l'appareil ne fonctionne pas, veuillez vérifier si :

- l'appareil est raccordé au secteur
- d'autres appareils à puissance élevée sont simultanément branchés, déclenchant ainsi le fusible principal. Débranchez tout d'abord l'appareil du secteur. Enclenchez à nouveau le fusible.
- Si le fusible principal saute, c'est en général un signe de dysfonctionnement. Dans ce cas laissez un spécialiste contrôler l'appareil.

## 9. Mise au rebut

Les réglementations suivantes ne font éventuellement foi que dans les pays de la Communauté Européenne.

Débarrassez-vous de l'emballage selon les prescriptions environnementales. Si vous souhaitez vous séparer de l'article, faites-le selon les directives écologiques actuelles.

**La directive commune suivante fait foi pour l'Allemagne et certains pays de la CE :**

Ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal mais doit être déposé à un point de recyclage d'appareils électriques et électroniques, selon les directives en vigueur dans votre pays. Votre mairie vous délivrera les informations nécessaires ce concernant.

Certains pays membres ou non de la CE ont des directives spécifiques à leur pays concernant la mise au rebut d'appareils usagés. L'institution compétente vous fournira de plus amples informations ce concernant.

## 10. Données techniques

<b>Modèle :</b>	CATER PRO
<b>Numéro du modèle:</b>	B8.001
<b>Tension électrique :</b>	230 V~ 50 / 60 Hz
<b>Puissance :</b>	2200 Watt
<b>Protection:</b>	I

Modifications du design et de la technique sous réserves. Sous réserve de fautes d'impression.

## 11. Certifications



Cet appareil est contrôlé et certifié par KEMA Quality GmbH.



Cet appareil est conforme à la directive CE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/EC et à la directive basse tension 2006/95/EC.



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/95/CE sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses sur appareils électriques et électroniques (RoHS).



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur la mise au rebut d'appareils usagés électriques et électroniques (WEEE).

## 12. Garantie, entretien, réparation

Il s'agit d'un produit de qualité fabriqué par BEEM selon les méthodes de production les plus modernes.

Nous garantissons la qualité sans faille de ce produit. Pendant la durée de garantie, nous remédions gratuitement à tous les vices matériels et de fabrication.

---

**La période de garantie de ce produit est de 2 ans.**

---

La **période de garantie est de 6 mois** en cas d'utilisation **commerciale** ou équivalente, p. ex. dans des hôtels, pensions ou collectivités, ou encore si le client n'est pas un consommateur dans le sens du code civil. Il n'est pas dérogé à l'exclusion de garantie.

**Exclusions de garantie :** Sont exclus de la garantie notamment tous les vices survenant suite à une utilisation non conforme, au non respect de la notice d'utilisation ainsi que des conseils de sécurité, à l'application de force, à des transformations, à des tentatives personnelles de réparation, et à des tentatives de réparation par un tiers non qualifié. Sont également exclus les vices résultant d'une usure normale.

Dans la mesure où nous sommes légalement tenus à une prestation de garantie, nous procéderons, à notre discrétion et à l'exclusion du droit à échange ou réduction, soit à la réparation gratuite ou à l'échange gratuit du produit. En cas d'échec de la réparation à plusieurs reprises, ou si le produit de remplacement est également affecté d'un vice reconnu par nous, le client est en droit de demander une réduction du prix, ou la résiliation du contrat, à sa préférence. La prise en compte de la garantie n'entraîne pas le prolongement de celui-ci. Pour les **échanges** (échange ou remplacement), le **retour** de l'appareil (résiliation du contrat d'achat) ou la **réduction** du prix d'achat, le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit est toujours en premier lieu compétent. Cela vaut notamment pour les retours ou les demandes de réduction, puisque ceux-ci doivent être modulés en fonction du prix d'achat.

Si contre toute attente, des vices devaient apparaître, essayez tout d'abord de régler cela par téléphone. Si cette tentative reste sans succès, veuillez svp envoyer l'appareil soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse de service après-vente indiquée ci-dessous. Veuillez svp mentionner votre adresse complète, le numéro de type et de

modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Ces numéros figurent sur la fiche signalétique de l'appareil. Décrivez svp le plus précisément possible les vices ou défauts apparus. Il faut joindre au produit ou à la commande de la pièce de rechange un bon d'achat ou une facture établis à la machine et datés. Sans bon d'achat ou facture établis à la machine, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, ni pour des réparations, ni pour des pièces de rechange ou autres revendications.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans des pays non membres de la CE, vous devriez envoyer l'article à votre revendeur ou au distributeur local. Vous pouvez obtenir des renseignements – de préférence par courrier électronique - à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Des réparations qui n'entrent pas dans le cadre de la garantie, peuvent être réalisées aussi par le service après-vente contre facturation individuelle - en dehors de l'Allemagne par le revendeur à qui vous avez acheté la marchandise ou par un centre de service s'il existe.

Le remboursement du prix d'achat sur retour du produit, ou une réduction, ne peuvent être réalisés que par le revendeur auprès duquel vous avez acquis la marchandise.

Si les vices attendus se reproduisent, nous vous prions de remplir le **coupon de réparation** se trouvant au verso du certificat de garantie et de l'envoyer avec l'article soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous. Hors de l'Allemagne, et notamment dans les pays non membres de l'UE, vous devez envoyer l'article à votre revendeur ou à notre représentant local. Vous pouvez demander des renseignements, de préférence par courrier électronique, à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous.

Vous pouvez aussi faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, contre paiement, auprès du service après vente – hors de l'Allemagne par votre revendeur ou distributeur.

#### **Pour les réparations sous garantie et hors garantie, la disposition suivante s'applique :**

Nous ne pouvons procéder à une réparation et à un retour rapide que si vous remplissez aussi complètement que possible le coupon de réparation au verso du certificat de garantie, notamment en ce qui concerne la description détaillée du vice ou de la panne, et que si vous envoyez la marchandise directement au Centre de service de votre pays, au distributeur ou à votre revendeur.

#### **Pour les réparations sous garantie et les livraisons de pièces de rechange sous garantie s'applique également le disposition suivante :**

Il est impératif de joindre au produit ou à la commande de pièce de rechange un reçu ou une facture d'achat produits par une machine. En l'absence d'un tel reçu ou d'une telle facture, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, que ce soit pour des réparations, des pièces de rechange ou toute autre demande.

Vous pouvez commander les **pièces d'usure et les consommables** auprès de votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Hors de l'Allemagne, adressez-vous en premier lieu à votre revendeur ou au distributeur local responsable.

Pour toute information sur le produit, commande d'accessoire ou question relative au déroulement de la réparation, contactez votre revendeur ou le service après-vente dont l'adresse figure ci-dessous. En dehors de l'Allemagne, et en particulier dans les pays non membres de l'UE, mettez-vous d'abord en relation avec votre revendeur ou le distributeur.

Utilisez aussi l'Internet. Vous trouvez sur notre site Web [www.beem.de](http://www.beem.de) accessoires et pièces de rechange, ainsi que modes d'emploi en plusieurs langues. Avec en outre beaucoup d'autres informations sur les produits.

**Adresse du service après-vente en Allemagne :**

BEEM GmbH, Service après-vente, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach, Allemagne

Numéro de téléphone du service: +49 1805-233600 |

Numéro de faxe du service : +49 1805-233699 |

(Numéro de service payant, les tarifs varient en fonction des pays)

Adresse Email du service : kundenservice@beem.de | Internet : [www.beem.de](http://www.beem.de)

### 13. Pièces de rechange et accessoires

Numéro *	Référence article			Description de la pièce détachée
E	900	186	031	Coupelle collectrice de graisse amovible
F	900	186	096	Support d'écartement en treillis métallique
G a	900	186	036	Pied caoutchouté avant
G b	900	186	041	Pied caoutchouté arrière

\* selon croquis dans la description de l'appareil (voir ci-dessus ; chapitre 3)

*Les modes d'emploi en français sont à titre informatif, le texte allemand faisant foi.*

## 1. Inleiding

Beste cliënte, beste klant!

Uw nieuwe CATER PRO van BEEM is een veelzijdig grilltoestel. Het maakt voor u een snelle en perfecte bereiding van gerechten, zoals bijvoorbeeld eieren, toast, vlees, vis, steaks, worstjes, spek etc. mogelijk.

Wij wensen u smakelijk eten.

De firma BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## 2. Over deze handleiding

Het artikel is met veiligheidsvoorzieningen uitgerust. Lees desondanks aandachtig de veiligheidsinstructies en gebruik het artikel enkel zoals in deze handleiding beschreven opdat het niet per ongeluk tot verwondingen of beschadigingen komt.

Bewaar deze handleiding om later na te lezen. Bij doorgave van het artikel dient ook deze handleiding meegegeven te worden.

Veiligheidsbegrippen in deze handleiding:

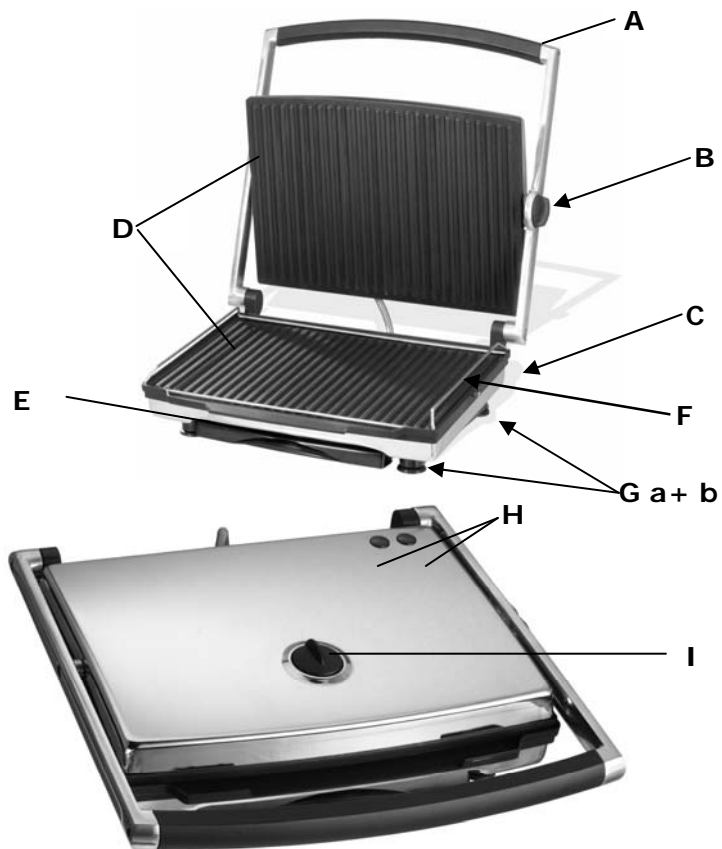
Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor mogelijke ernstige verwondingen en levensgevaar.

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor verwondingen en ernstige materiële schade.

Het signaalwoord **OPGEPAST** waarschuwt voor lichte verwondingen of beschadigingen.

### 3. Beschrijving van het toestel en omvang van de levering

- A Koude handgreepzone
- B Grendelinrichting
- C Verticale bewaring / kabelopwikkeling in de bodem
- D Geribde antikleefgrillplaat
- E Uitneembare olieopvangschaal
- F Afstandsdraadonderstel
- G Rubberen pootjes achteraan / vooraan
- a+b Signaallampen (rood en groen)
- H Thermostaat met variabele temperatuurinstelling
- I



### 4. Belangrijke veiligheidsinstructies

#### GEBRUIKSDOELEINDE

1. Dit toestel dient enkel voor het gebruik in het huishouden. Geen industrieel gebruik.
2. Dit toestel dient uitsluitend voor de bereiding van gerechten, zoals bijvoorbeeld eieren, toast, vlees, vis, steaks, worstjes, spek etc.

#### GEVAAR VOOR KINDEREN

3. Uiterste voorzichtigheid is geboden als het toestel in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Laat het toestel niet zonder toezicht.
4. Het toestel mag niet bediend worden door personen met
  - beperkte lichamelijke vaardigheden,
  - beperkte sensorische vaardigheden,
  - beperkte geestelijke vaardigheden,
  - een gebrek aan ervaring en kennis
  - of door kinderen, zolang zij niet onder toezicht staan of met betrekking tot het omgaan met het toestel geïnstrueerd werden door een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
5. Plaats het toestel buiten het bereik van kinderen.
6. Zorg dat het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen is en blijft. Er bestaat risico op o.a. verstikkingsgevaar!
7. Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

## **GEVAAR DOOR ELEKTRICITEIT**

8. Voordat u het toestel op de stroomvoorziening aansluit, dient u te controleren of het op het typeplaatje aangegeven voltage overeenstemt met de bij u in huis aanwezige stroomvoorziening.
9. Het toestel mag uitsluitend op een conform de regels geaard stroomnet worden aangesloten.
10. De stekker moet gemakkelijk bereikbaar zijn opdat u in geval van nood onmiddellijk de netstekker kunt uittrekken.
11. Laat de voedingskabel nooit over scherpe randen of warme oppervlakken hangen.
12. Schakel het toestel uit voordat u de netstekker uittrekt.
13. Trek het toestel nooit aan het netsnoer uit het stopcontact, maar altijd enkel aan de netstekker.
14. Controleer toestel en snoer regelmatig op beschadigingen.
15. Open het toestel in geen geval en verwijder geen afdekkingen of onderdelen van de behuizing.
16. Om een elektrische schok te vermijden, bedient u het toestel niet vlak naast spoelbakken of andere vochtigheidsbronnen. Let erop dat het netsnoer en het toestel steeds volkomen droog zijn.
17. Probeer nooit het toestel zelf te repareren, gebruik het toestel nooit als de stekker of de voedingskabel defect is of als het toestel niet foutloos functioneert of op een andere manier is beschadigd. Stuur of breng het toestel naar een geautoriseerde dealer. Reparatiepogingen door niet-geautoriseerde personen resulteren in het vervallen van de garantie.
18. Neem de stekker uit het stopcontact:
  - als het toestel niet wordt gebruikt,
  - als tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voordat het toestel wordt gereinigd.

## **WAARSCHUWING VOOR BRANDWONDEN/BRAND**

19. Laat het toestel nooit zonder toezicht wanneer het laadapparaat ingestoken is.
20. Trek voordat u het apparaat opbergt altijd eerst de stekker eruit en laat het toestel afkoelen.
21. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heel heet.
22. **Opgepast:** hete oppervlakken niet aanraken! Gebruik enkel de handgreep of een pannenlap! Niet in een hete toestand transporteren.

## **WAARSCHUWING VOOR VERWONDINGEN DOOR ANDERE OORZAKEN**

23. La Laat het snoer niet over hoeken hangen (struikelgevaar).

## **VOORZICHTIG - beschadigingen**

24. Houd een veiligheidsmarge van minstens 15 cm aan andere oppervlakten of muren.
25. Het apparaat is er niet voor bestemd om met behulp van externe tijdschakelklokken of afstandsbedieningsystemen bediend te worden.
26. Stel het materiaal slechts op niet ontvlambare oppervlakten, zoals de plaat van de keukenvensterbank in werking of het eten van lijst (zonder deken).
27. Gebruik nooit scherpe voorwerpen in de omgang met de grillplaten. In het andere geval kan de antikleefbekleding vernield worden.
28. Het netsnoer mag niet in contact met hete oppervlakten komen.
29. De stekker moet gemakkelijk te bereiken zijn opdat u in geval van nood onmiddellijk de netstekker kunt uittrekken.
30. Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasvlam, een elektrische kookplaat of een andere warmtebron. Door uitwendige inwerking van hitte kan het apparaat beschadigd raken.
31. De huidige meubelen zijn bedekt met een groot aantal lakken alsook kunststoffen en worden met de verschillendste verzorgingsmiddelen behandeld. Daarom kan nooit uitgesloten worden dat sommige van deze materialen bestanddelen bevatten die de rubbervoeten aantasten en week maken. Leg eventueel een onderlaag onder de voeten van het toestel.

---

**WAARSCHUWING: als het toestel voor een ander gebruiksdoeleinde gebruikt of foutief bediend wordt, kan de fabrikant voor eventuele beschadigingen niet aansprakelijk gesteld worden.**

---

## 5. Vóór het eerste gebruik

- ◆ Vergewis u ervan dat al het verpakkingsmateriaal uit en van het toestel verwijderd werd (beschermende folie etc.).
- ◆ Laat het typeaanduidingplaatje en eventuele waarschuwende aanwijzingen op het toestel.
- ◆ Ga na, of alle onderdelen aanwezig zijn (zie hoofdstuk 3)

---

**OPGEPAST: ga na, dat het toestel geen schade vertoont. Indien er onderdelen beschadigd zijn, neemt u het toestel niet in gebruik, maar neemt u met gekwalificeerd servicepersoneel contact op.**

---

- ◆ Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak
- ◆ Plaats de toestel niet in de buurt van een warmte- of stoombron, of in de omgeving van brandbare materialen.
- ◆ Warm het toestel vóór het eerste gebruik eens 10 minuten lang droog op om eventuele montageresten (vetten) te elimineren. Bij de eerste werking kan er lichte rook uit restanten van montagevet tot ontwikkeling komen, wat echter heel normaal is.
- ◆ Zet de thermostaatregelaar daarna op „min“, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.
- ◆ Daarna met een vochtig doekje afvegen.

## 6. Gebruik

- Vergewis u dat de olieopvangschaal zover uitgetrokken is, dat ze zich in het midden onder de olie-uitlaat van de afgeschuinde grillplaat bevindt.
- Wrijf de grilloppervlakken telkens vóór gebruik lichtjes met plantaardige olie in.
- Door de stekker in het stopcontact te steken, begint de rode signaallamp te schijnen (gebruiksgereedheid). Gelijktijdig begint het toestel zich in overeenstemming met de temperatuurinstelling op te warmen.
- Instellingen van „Min.“ tot „Max.“ zijn mogelijk en stemmen overeen met een temperatuurbereik van Ø 160°C („Min.“) / Ø 190°C gemiddeld tot Ø 240°C („Max.“).
- Draai de temperatuurregelaar op „Min“ of middelste instelling voor het gebruik als sandwichpers c.q. op „Max“ om het toestel als contactgrill te gebruiken.
- De groene signaallamp schakelt pas in wanneer de gekozen instelling bereikt is. Nu kunt u het gaar te maken voedsel opleggen.

---

**OPMERKING: om sneller op te warmen, sluit u het toestel. Zorg ervoor dat het toestel altijd gesloten voorverwarmd wordt opdat een gelijkmatige gaartemperatuur op alle oppervlakken gewaarborgd is.**

---

**Opgelet: zodra de groene signaallamp verlicht is, klapt u het grilltoestel open. Als het toestel te lang zonder gaar te maken toestel gesloten opgewarmd wordt, zou het oververhit kunnen raken.**

---

- Leg de gerechten tussen de grilloppervlakken en grill totdat de gewenste bruine kleur / het gewenste gaarstadium bereikt is.
- De groene signaallamp schakelt in en uit terwijl het toestel de gekozen instelling behoudt. Door deze besturing wordt een oververhitting van het toestel voorkomen.

---

**Belangrijk: wanneer de gerechten klaar zijn, zet u de regelaar in de stand „Min.“. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het overtollige vet wegvloeien.**

---



---

**OPMERKING: de bovenste grillplaat is zwenkbaar en past zich aan de oppervlaktestructuur van het gaar te maken voedsel aan.**

---

### 6.1 Afstandsdraadonderstel

Het afstandsdraadonderstel dient voor de bereiding van Lahmacun, pizza of gelijkaardige gerechten.

- Plaats het onderstel op de grillplaten.
- Bij het sluiten wordt de bovenste grillplaat op het afstandsdraadonderstel gelegd en wordt het niet helemaal gesloten. Zo wordt er een afstand gehouden tot de gerechten, die op de onderste grillplaat liggen.

## 7. Reiniging en opslag



### **WAARSCHUWING**

#### **Gevaar voor brandwonden**

Vóór de reiniging altijd de netstekker uittrekken en het toestel laten afkoelen.



### **GEVAAR**

Levensgevaar door elektrische schok.

Het toestel nooit in water of in andere vloeistoffen dompelen.



### **OPGEPAST**

Materiële schade

Nooit agressieve, schurende of chemische reinigingsmiddelen gebruiken.

- Week met een houten of plastieken spatel voorzichtig eventuele voedingsresten los.
- Veeg met een vochtig doekje of spons en een beetje afwasmiddel af en met een vochtig doekje zonder afwasmiddel na.
- Maak nooit krassen op de grillplaten. Gebruik voor de reiniging enkel milde afwasmiddelen.
- Verwijder de olieopvangschaal en spoel deze met warm afwaswater.
- Veeg de vetgoot eveneens telkens na gebruik uit.
- De behuizing van de grill kan met een vochtig doekje of een spons afgewassen worden.
- Met behulp van de veiligheidssluiting kunt u het toestel plaatsbesparend verticaal bewaren.

## 7.1 Onderhoud van de grillplaten

De grillplaten zijn uitgerust met een hoogwaardige antikleefbekleding, die het vastkleven van gerechten voorkomt. Om geen afbreuk aan deze antikleefeigenschappen te doen, verzoeken we u, het volgende in acht te nemen:

- Gebruik geen metalen benodigdheden. Wij raden uitsluitend gerei van hout of hittebestendige kunststof aan.
- Reinig het toestel voorzichtig en smeer het telkens na gebruik met plantaardige olie in.

## 7.2 Onderhoud van de roestvrij stalen onderdelen

Voor een regelmatige onderhoud en ook voor de eliminatie van hardnekkige vlekken aan roestvrij stalen onderdelen raden wij u het INOX-METAL-POLISH polijstmiddel van Beem aan. Dit polijstmiddel geeft aan de apparaten hun oorspronkelijke glans. INOX-METAL-POLISH is in tubes verkrijgbaar en voor alle voorwerpen van roestvrij staal, chroom, messing, koper, aluminium, zilver en ook harde kunststoffen geschikt. INOX-METAL-POLISH wordt ook in fabrieken voor het polijsten van roestvrij staal toegepast. INOX-METAL-POLISH kunt u bij uw speciaalzaak, telefonisch bij ons of via onze Website [www.beem.de](http://www.beem.de) bestellen. Gelieve in acht te nemen dat het opschrift en de bedrukking op de roestvrij stalen oppervlakken door het reinigen met metaalpolijstmiddel of andere chemicaliën kan losweken.

## 8. Storingen en oplossing van fouten

---

**Trek bij storingen tijdens de werking de netstekker uit.**

---

Als het materiaal niet zou moeten functioneren, te onderzoeken gelieve of:

- de stop is in bijlage bij het net
- andere apparaten met hoge voltooiing tezelfdertijd in bijlage zijn en zo ontbrak de huisbescherming. Afzonderlijk eerst het materiaal van het net. Dan berisp de bescherming.
- Als de huisbescherming zou moeten ontbreken, is dat gewoonlijk een verwijzing op storingen. Laat in dit geval het materiaal door een specialist onderzoeken.

## 9. Afvalverwerking

Na verordeningen zijn geldig misschien slechts voor landen van de Europese Gemeenschap. Evacueer de verpakking soort per soort. Wanneer u van het artikel afscheid wenst te nemen, verwijdert u het op milieuvriendelijke wijze en op de actuele voorwaarden. Door het recycling kunt u bijdragen aan de bezuiniging van natuurlijke resources en u kunt zeker zijn dat uw apparaat milieuvriendelijk en niet schadelijk is.

Voor Duitsland en enkele EG-landen geldt volgende eenheidsbepaling:

Dit product is niet als normaal huisvuil te behandelen, maar dient op een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten, in overeenstemming met de in uw land geldende bepalingen, afgegeven te worden. Inlichtingen verkrijgt u van uw gemeentelijke dienst.

Één of andere EEG en niet landen van de EEG hebben land-specifieke verordeningen voor de verwijdering van oude apparaten. Informatie verstrekt de daarvoor verantwoordelijke overheidsinstantie.

## 10. Technische gegevens

Model:	CATER PRO
Type:	B8.001
Spanningsvoorziening:	230 V~ 50 / 60 Hz
Opgenomen vermogen:	2200 Watt
Beschermingsklasse:	I

Wijzigingen aan het ontwerp en de techniek te allen tijde voorbehouden. Drukfouten voorbehouden.

## 11. Certificeringen



Dit apparaat is gekeurd en gecertificeerd door KEMA Quality GmbH.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen voor de elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2004/108/EC alsook aan de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/95/EG inzake de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (RoHS).



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE/AEEA).

## 12. Garantie, service, reparatie

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en werd volgens de nieuwste fabricagemethoden vervaardigd.

Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

---

**Voor dit product geldt een garantieperiode van 2 jaar.**

---

Bij **zakelijk** of een daaraan gelijk te stellen **gebruik**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of buurtcentra, dan wel wanneer de klant geen consument is als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek, geldt een **garantieperiode van zes maanden**. Daarbij blijven de voorwaarden voor uitsluiting van de garantie onverminderd van kracht.

**Uitsluiting van de garantie:** uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalificeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd een prijsverlaging te verlangen of naar keuze tot een annulering van de overeenkomst gerechtigd. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd.

Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het apparaat (afstand doen van de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, waar u het artikel hebt gekocht.

Wanneer zich tegen de verwachting in gebreken mochten voordoen, verzoeken wij u eerst te proberen dit telefonisch met ons op te lossen. Indien dit niet het gewenste resultaat heeft, gelieve u het toestel, zorgvuldig verpakt, te verzenden naar het adres waar u het hebt gekocht of naar onderstaand adres van de klantenservice. Vermeld daarbij uw volledige adres, alsmede het type- en modelnummer en het serienummer van het apparaat. Deze nummers staan op het typeplaatje op het toestel. Geef daarbij een zo volledig mogelijke beschrijving van de storingen of de defecten die zich hebben voorgedaan. Het product of de bestelling van reserveonderdelen dient vergezeld te gaan van een machinaal aangemaakt(e) en gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur. Zonder machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend voor reparaties, reserveonderdelen of overige aanspraken.

Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur. Informatie kunt u – bij voorkeur per e-mail – opvragen op onderstaand adres van de afdeling klantenservice.

Ook reparaties die niet onder de garantie vallen kunt u door de klantenservice laten uitvoeren. Deze zullen dan afzonderlijk worden gefactureerd; buiten Duitsland kunt u daarvoor terecht op het adres waar u het artikel hebt gekocht of bij een servicecenter, indien aanwezig.

**Voor alle reparaties, al dan niet onder garantie uitgevoerd, geldt:**

Enkel en alleen als u de servicecheque op de keerzijde van het garantiecertificaat zo volledig mogelijk invult, in het bijzonder de tekortkomingen of fouten uitvoering beschrijft en het product rechtstreeks naar het voor uw land gemachtigde servicecenter of naar uw verkoper of handelaar zendt, kan een onmiddellijke behandeling en terugzending plaatsvinden.

**Voor leveringen van reparaties onder garantie en voor leveringen van reserveonderdelen onder garantie geldt bovendien:**

Bij het product of bij de bestelling van reserveonderdelen dient een machinaal aangemaakt(e) evenals gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur gevoegd te worden. Zonder een machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend, noch voor reparaties, noch voor reserveonderdelen of andere vorderingen.

**Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal** kunt u bestellen bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland gelieve u zich in eerste instantie te wenden tot het adres waar u het artikel hebt gekocht of tot de desbetreffende importeur. Voor vragen over

productinformatie, bestellingen van toebehoren of over de afhandeling van de service kunt u terecht bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur.

**U kunt ook gebruikmaken van internet. Op onze website [www.beem.de](http://www.beem.de) kunt u toebehoren en reserveonderdelen vinden, evenals gebruiksaanwijzingen in meerdere talen. U vindt daar ook een uitgebreide productinformatie.**

**Adres klantenserviceafdeling Duitsland:**

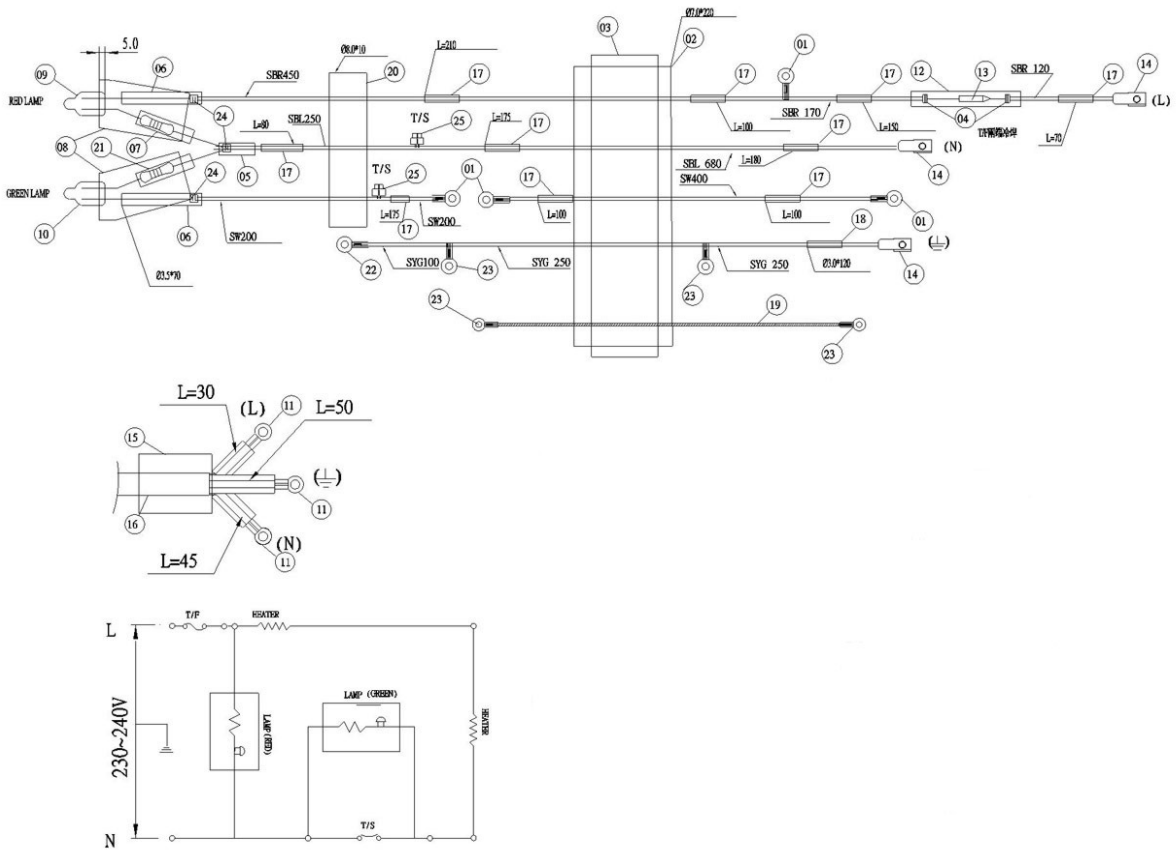
BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,  
 service telefoonnummer: +49 1805-233600 | service faxnummer: +49 1805-233699 |  
 (service nummer met verplichte betaling van de onkosten, per land verschillend) |  
 Email: kundenservice@beem.de | Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

**13. Vervangende onderdelen en toebehoren**

Nummer*	Artikelnummer			Aanduiding onderdeel
E	900	186	031	Uitneembare olieopvangschaal
F	900	186	096	Afstandsdraadonderstel
G a	900	186	036	Rubberen pootjes vooraan
G b	900	186	041	Rubberen pootjes achteraan

\* volgens schets in de beschrijving van het apparaat (zie bovenaan; hoofdstuk 3)

# 14. Schaltplan / Wiring diagram / Plan de distribution / Schakelschema



**15. Europäische Konformitätsbescheinigung / European Conformity Declaration / Attestation Européenne de Conformité / Europese Conformiteitsverklaring**



**EUROPÄISCHE KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG  
EUROPEAN CONFORMITY DECLARATION  
ATTESTATION EUROPÉENNE DE CONFORMITÉ  
EUROPESE CONFORMITEITSVERKLARING**

**Kontaktgrill / Sandwichpresse  
Contact grill / Sandwichpress  
Grille double face / Presse-sandwich  
Contact grill / Sandwich pers**

**CATER PRO**

**Type: B8.001**

230 V~ 50 / 60 Hz, 2200 W

Wir erklären hiermit, dass dieses Gerät den Normen der Europäischen Richtlinie über Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG (EN55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:1995+A1+A2), sowie den europäischen Normen für Gerätesicherheit der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008, EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007, EN62233:2008) entspricht.

We herewith confirm that this appliance complies with the standards of the European Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2004/108/EC (EN55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:1995+A1+A2), and with the European safety regulations according to the European Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC (EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008, EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007, EN62233:2008)

Nous attestons que cet appareil est en conformité avec les normes prescrites par la Directive européenne CEM (Comptabilité Électromagnétique) 2004/108/EC (EN55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:1995+A1+A2), et satisfait les normes européennes en matière de sécurité électrique de la Directive européenne basse tension 2006/95/EC (EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008, EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007, EN62233:2008).

Wij verklaren hierbij dat dit apparaat voldoet aan de Europese norm voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2004/108/EC (EN55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:1995+A1+A2) en aan de Europese normen voor machineveiligheid, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC (EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008, EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007, EN62233:2008).

BEEM Blitz Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstraße 19 – 21, 61191 Rosbach v.d.H., Germany

Datum, Date, Data, Dato: 17.02.2011

Geschäftsführer, Managing Director, Directeur  
Général, Directeur

Rev.: 3.0 – 16.03.2011



**BEEM.**  
BEEM Blitz Elektro-Erzeugnisse  
Manufaktur Handels-GmbH  
61191 Rosbach v.d.H., Germany

---

**Bijan Mehshat**







