

WICHTIGE HINWEISE

- **Vor Benutzung des Kombi-Grills aufmerksam die Hinweise lesen, um Fehler zu vermeiden und optimale Garungsergebnisse zu erzielen.**
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen von Speisen. Es darf daher nicht zu anderen Zwecken benutzt oder umgebaut werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahre, sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie unter Aufsicht sind, oder mit den entsprechenden Anleitungen zum sicheren Gebrauch des Geräts und der Gefahrenerkennung vertraut gemacht worden sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Halten Sie den Apparat außer Reichweite für Kinder unter 8 Jahre.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Darauf achten, daß das Netzkabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt. Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs des Geräts können sich die zugänglichen Oberflächen stark erhitzen.
- Stecken Sie nichts in die Abluftdüsen. Diese niemals verstopfen.
- Das Gerät vor Kindern geschützt aufbewahren und nicht ohne Aufsicht in Betrieb lassen.
- Den Netzstecker in den folgenden Fällen ziehen: Vor Wegstellen des Gerätes oder Abbau der Grillplatten; Vor Reinigung oder Pflege des Gerätes; Sofort nach dem Gebrauch.
- Nur Verlängerungskabel gemäß der geltenden Sicherheitsbestimmungen benutzen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Den Netzstecker nie am Kabel abziehen.
- Das Gerät nie ohne Grillplatten verwenden.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät erst wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Während das Gerät im Betrieb ist, kann die Außentemperatur der Oberfläche sehr heiß werden. Deshalb sollten immer die entsprechenden Griffe, oder falls nötig, Handschuhe benutzt werden.
- Dieses gerät entspricht der ewg-richtlinie 2004/108/EG über elektromagnetische verträglichkeit.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Timers oder mit einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935:2004.



TEILE DES GERÄTES

- A** Oberer Geräteteil
- B** Thermoisolierter Griff
- C** Obere antihafbeschichtete Wechsellplatte
- D** Unterer Geräteteil

AUFSTELLUNG

- Vor Gebrauch kontrollieren, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche, die mindestens 85 cm hoch ist und außerhalb der Reichweite von Kindern liegt.
- Vor Anschluß des Netzsteckers folgende Kontrollen vornehmen:
- Die Netzspannung entspricht der auf dem Schild an der Unterseite des Gerätes angegebenen Betriebsspannung;
- Die Steckdose soll eine Stromfestigkeit mindestens von 10A aufweisen.
 - Der Steckdosentyp soll dem Netzstecker entsprechen. Andernfalls die Steckdose ersetzen.
 - **Die Steckdose soll ordnungs-gemäß geerdet sein.** Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift.
- Um die Geruchsbildung bei Erstbenutzung des Gerätes zu beseitigen, ist das Gerät geöffnet in Grillposition (s. S. 3, Pos. 3) ohne Gargut mindestens 5 Minuten in Betrieb zu setzen. Während dieses Vorgangs den Raum lüften.

BETRIEBSPOSITIONEN DES GERÄTES

Das Gerät kann in den folgenden drei Positionen verwendet werden:

KONTAKTGRILLEN: Ideal für alle Arten von Fisch, Sandwiches (S. 3, Pos. 1).

ÜBERBACKEN: Ideal für Fisch und Pizza (S. 3, Pos. 2). Zur Einstellung dieser Position den oberen Geräteteil anheben und nach vorn drehen.

GRILLEN: Diese Position kann für alle Gerichte, außer für Pizza, verwendet werden (S. 3, Pos. 3). Zur Einstellung dieser Position das Gerät vollständig öffnen.

GEBRAUCH

- Den Netzstecker anschließen und den Temperaturregler (**E**) auf die gewünschte Position einstellen. Es schaltet sich die Kontrollleuchte (**G**) ein. Das Gerät mit geschlossenen Platten vorheizen.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
- Auf die Platten das Gargut legen.
- Das Gerät auf eine der drei Betriebspositionen 1, 2 oder 3 einstellen.
- Ein hitzebeständiges Behältnis unter den Fettabfluß stellen.

- E** Temperaturregler
- F** Klemme für die Plattenbefestigung
- G** Kontrolllampe
- H** Fettabfluß
- I** Untere antihafbeschichtete Wechsellplatte

- Zum Ausschalten des Gerätes soll der Temperaturregler links gedreht werden. Der Reglerknopf stopt zwischen "slow" und "0" Stellung. Dann den Temperaturregler drücken und noch nach links drehen bis zur Stellung "0".
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Die Platten nicht mit scharfkantigem Besteck berühren, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Aufgetautes oder mariniertes Gargut vor Auflegen auf die Grillplatten trocknen.
- Fleisch vor dem Garen würzen und erst beim Servieren salzen.
- Bei Gebrauch in der Position "Kontaktgrill" sollten die Gargutstücke die gleiche Dicke haben, damit eine gleichmäßige Gargung erzielt wird.
- Für das Garen von Fisch ist die Auflageplatte (**I**) mit Öl einzufetten.
- Nachstehend führen wir einige Beispiele für den Gebrauch des Kombi-Grilles auf.

Es ist zu beachten, daß die in der Tabelle aufgeführten Werte nur Richtangaben sind.

Sie können je nach Gargut (Anfangstemperatur, Wassergehalt) und persönlicher Vorliebe abweichen.

REINIGUNG

- **Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- Die Reinigung nach dem Gebrauch verhindert die unerwünschte Rauch- und Geruchsbildung bei folgenden Garvorgängen.
- Die zwei Grillplatten können durch Betätigung der Klemmvorrichtungen (**F**) abmontiert und in warmem Wasser oder im Geschirrspülautomaten gesäubert werden.
- Die Grillplatten einige Minuten in warmem Wasser lassen, damit eventuelle festgebackene Ablagerungen aufgeweicht werden.
- Keine kratzenden Reinigungsgegenstände und -mittel verwenden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Die sauberen und vollkommen trockenen Grillplatten wieder anbauen.

Entsorgung des Gerätes



Gemäß Europarichtlinie 2002/96/EC das Gerät nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgen, sondern einem Zentrum für offizielle Mülltrennung übergeben.

GARTABELLE

GARGUT (Menge)	TEMPERATUR-REGLER	BETRIEBS-POSITION	GARZEIT	HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN
Kotelett	MAX	1	6'-8'	Die Koteletts sollten möglichst die gleiche Dicke haben
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Die Grillplatte nicht vor 2'-3' öffnen, da die Hamburger ansonsten aufreißen könnten
Rumpsteak	MAX	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks
Schweinesteak	MAX	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks
Rippchen	MAX	1	15'-18'	Die Rippchen nach 10' wenden
Leber	MAX	1	2'-3'	Leber gründlich abspülen
Fleischspieße	MAX	1	8'-10'	Nach 4'-5' wenden
Hähnchen	MED	1	20'-30'	In der Mitte geöffnet, ohne zu wenden
Wiener Würstchen	MAX	1	3'-5'	In Hälften geschnitten
Bratwurst	MAX	1	4'-6'	In Hälften geschnitten
Lachsforellenfilet	MAX	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden
Lachsstück	MED	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden
Seezunge	MED	2	18'-22'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden
Auberginen	MAX	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
Zucchini	MAX	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
1 Paprikaschote (geviertelt)	MAX	1	6'-8'	Die Grillplatte schließen und herunterdrücken
Zwiebeln (in Scheiben)	MAX	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
Sandwiches	MED	1	2'-4'	Weiches Brot verwenden
Toasts	MED	1	2'-3'	Nur eine halbe Käsescheibe pro Seite auflegen
Pizza	MED	2	30'-35'	Nach Abbau der unteren Grillplatte den Pizzateig auflegen, danach die Platte wieder anbauen und den Teig nach Wunsch belegen