

WICHTIGE HINWEISE

- **Um Gebrauchsfehler zu vermeiden und optimale Grillergebnisse zu erzielen sind die im Folgenden aufgeführten Hinweise vor dem Gebrauch des Tischgrills gewissenhaft durchzulesen.**
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen von Speisen. Es darf daher auf keinen Fall zu anderen Zwecken benutzt oder in irgend einer Weise umgebaut werden
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Vor dem Gebrauch sind die 2 antihaftbeschichteten Garplatten gründlich zu spülen.
- Setzen Sie die Garplatten erst wieder ein, wenn diese vollständig trocken sind.
- Lassen Sie das in Betrieb gesetzte Gerät niemals unbeaufsichtigt, und bewahren Sie es außer der Reichweite von Kindern auf.
- Das Netzkabel in den folgenden Fällen ziehen:
 - Bevor Sie das Gerät wegstellen oder die Garplatten entnehmen
 - Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
 - Sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Netzkabel dieses Gerätes darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Bei Beschädigungen des Netzkabels wenden Sie sich bitte ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Niemals am Netzkabel selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Garplatten benutzen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale L benutzen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie die Garplatten nicht mit Metallutensilien, da sonst die Beschichtung der Platten beschädigt werden könnte.
- Achtung: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Flächen sehr heiß werden.

Diese Geräte entsprechen der Norm EN 55014 für Funkentstörung.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A Thermoisolierter Griff	E Verriegelungshaken
B1 Funktionsanzeige für die obere Garplatte	F Obere antihaftbeschichtete Garplatte, entnehmbar und (nur Mod. CG660) umdrehbar
C1 Kontrolllampe „Obere Garplatte EIN“	G Klemmen zur Plattenentnahme
D1 Temperaturregler für obere Garplatte	H Untersatz
B2 Funktionsanzeige für die untere Garplatte	I Untere antihaftbeschichtete Garplatte, entnehmbar und (nur Mod. CG660) umdrehbar
C2 Kontrolllampe „Untere Garplatte EIN“	L Fettauffangschale
D2 Temperaturregler für untere Garplatte	

INSTALLATION

- Vor dem Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt worden ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche, und zwar außer Reichweite von Kindern, da einige Teile des Gerätes während des Gebrauchs sehr hohe Temperaturen erreichen.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, überprüfen dass:
 - die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild unten am Gerät angegebenen Voltspannung übereinstimmt.
 - die Steckdose eine Stromfestigkeit von mindestens 10 A aufweist;
- die Steckdose mit dem Stecker kompatibel ist, andernfalls lassen Sie die Steckdose austauschen.
- **die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist.** Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsvorschrift keine Haftung.
- Zur Beseitigung des bei der ersten Inbetriebsetzung sich entwickelnden Geruchs nach "Neuem", setzen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten ohne Grillgut und in Grillposition in Betrieb (siehe S. 3, Pos. 3). Lüften Sie während dieses Vorgangs den Raum.

BETRIEBSPOSITIONEN DES GERÄTES

Ihr Gerät kann in den folgenden 3 Positionen verwendet werden:

KONTAKTGRILLEN

Ideal für allen Arten von Fleisch, Gemüse, Polenta, Sandwiches (Pos. 1 auf S. 3).

ÜBERBACKEN/GRATINIEREN

Ideal für Fisch und Pizza (**Pos. 2** auf S. 3). Zur Einstellung dieser Position mit der Hand den oberen Geräteteil **anheben** und nach vorne **drehen**. Dabei mit der anderen Hand das Gerät am Griff der Fettauffangschale festhalten. Die obere Position eignet sich für das Gratinieren von dickeren Lebensmitteln.

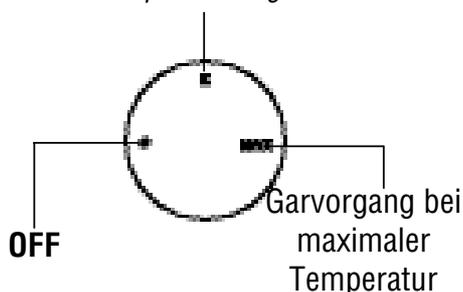
G R I L L E N

Diese Position kann für alle Gerichte, außer für Pizza, verwendet werden (**Pos. 3** auf S. 3). Zum Einstellen dieser Position das Gerät vollständig öffnen.

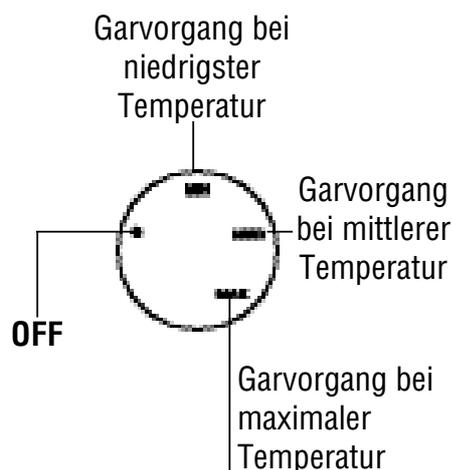
BESCHREIBUNG DER TEMPERATURREGLER (D1 UND D2)

D1 - TEMPERATURREGLER DER OBEREN GARPLATTE

K = Keep Warm (warm halten)
nur mit dem auf Pos. 3 gestellten Gerät verwenden. Das Grillgut ist auf die obere Garplatte zu legen



D2 - TEMPERATURREGLER DER UNTEREN GARPLATTE



GEBRAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale korrekt positioniert ist.
- Den Stecker anschließen und die beiden Temperaturregler (jeweils für die untere und obere Garplatte) auf die je nach Art des Grillgut gewünschte Position stellen (siehe Richtttabelle). Der Vorheizvorgang des Geräts erfolgt je nach eingestellter Position der Garplatten:

Pos. 1/2: Die Garplatten geschlossen vorheizen, und zwar bis die Temperaturregler sich einschalten;

Pos. 3: Die Garplatten geöffnet vorheizen, und zwar bis jeder der beiden Temperaturregler sich einschaltet.

Bei Benutzung des Gerätes auf Pos.1, empfehlen wir, beide Temperaturregler auf maximale Temperatur einzustellen, damit ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird;

- Sobald jede der beiden Garplatten die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die entsprechende Kontrolllampe aus:
- Das Grillgut auf die Garplatten legen
- Zum Ausschalten des Gerätes, die beiden Drehknöpfe der Temperaturregler auf Position OFF drehen;
- Bei abgeschlossenem Garvorgang, den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Zum Warmhalten der bereits gegrillten Speisen (mit auf Pos. 3 gestelltem Gerät), den Temperaturregler auf Position „K“ stellen, und die Speisen

auf die obere Garplatte legen.

Die Garplatten nicht mit scharfkantigen Utensilien berühren, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

TIPPS ZUM GAREN

- **Nur bei Mod. CG660** haben die Garplatten des Gerätes eine glatte Seite für die Zubereitung von Eiern, Speck und Toastbrot und eine gerillte Seite zum Grillen. Sie können also die für den gewünschten Garvorgang geeignetste Seite wählen. Hierzu haken Sie die Garplatten einfach aus und setzen sie dann auf der gewünschten Seite ein, **wobei Sie jedoch darauf achten sollten, dass die Fettabflussrinnen nach innen gerichtet sind (Abb. 1).**
- Aufgetautes oder mariniertes Gargut gut abtrocknen, bevor Sie es auf die Garplatten legen.
- Das Fleisch vor dem Garvorgang gut würzen, jedoch erst beim Servieren salzen.
- Für die Position "Kontaktgrillen" sollten die Grillgutstücke die gleiche Dicke vorweisen, damit eine gleichmäßige Garung erzielt werden kann.
- Für das Garen von Fisch ist die Auflageplatte (I) mit Öl einzufetten.
- Nachstehend führen wir einige Beispiele für den Gebrauch Ihres Tischgrills auf.
Es ist zu beachten, dass die in der Tabelle aufgeführten Zeiten nur Richtangaben sind. Sie können je nach Gargut (Anfangstemperatur, Wassergehalt) sowie persönlichen Geschmack abweichen.

REINIGUNG

- **Vor jeder Reinigungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Gerät abkühlen lassen.**
- Die Garflächen sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um zu vermeiden, dass sich bei darauf folgendem Grillen Rauch und unangenehme Gerüche entwickeln.
- Die 2 Garplatten können durch Betätigen der entsprechenden Klemmhaken (G) entnommen und in warmem Wasser oder im Geschirrspüler gespült werden.
- Legen Sie die Garplatten einigen Minuten in warmes Wasser, damit eventuelle festgebackene

- Speiseüberreste aufgeweicht werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden bzw. kratzenden Reinigungsutensilien oder – mittel, welche die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnten.
- Beim Wiedereinsetzen der sauberen und vollständig trockenen Garplatten darauf achten, dass diese richtig eingehakt sind.
- Zum Entleeren oder Reinigen der Fettauffangschale, diese durch Ziehen des angebrachten Griffs nach außen herausnehmen. Zum Wiedereinsetzen der Fettauffangschale in entgegengesetzter Reihenfolge vorgehen und die Schale bis zum Anschlag hineindrücken.

GARGUT (Menge)	TEMP. UNTERE GARPLATTE	TEMP. OBERE GARPLATTE	GRILL-POSITIONEN	GARZEIT	HINWEISE UND TIPPS
Koteletts (1)	max	max	1	6'-8'	Die Koteletts sollten möglichst gleich dick sein.
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	Die obere Garplatte erst nach 2-3 Minuten öffnen, da das Gargut sonst zerbröckeln könnte.
Rumpsteak (1)	max	max	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks
Schweinesteak (1)	max	max	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks
Rippchen (3)	max	max	1	15'-18'	Die Rippchen nach 10 Min. wenden
Leber (2)	max	max	1	2'-3'	Die Leber gründlich abspülen
Fleischspieße (3)	max	max	1	8'-10'	Nach 4-5 Minuten wenden
Hähnchen (1kg)	max	max	1	75'-80'	In der Mitte geöffnet, niemals wenden
Wiener Würstchen (3)	max	max	1	3'-5'	In Hälften schneiden
Bratwurst (2)	max	max	1	4'-6'	In Hälften schneiden
Nürnberger Würste	max	max	1	7'-9'	Bei Bedarf hälfte
Lachsforellenfilet (1)	med	max	2	16'-20'	Die Garplatte ölen und nach halber Garzeit wenden
Lachsschnitte (1)	med	max	2	16'-20'	Die Garplatte ölen und nach halber Garzeit wenden
Seezunge (1)	med	max	2	18'-22'	Die Garplatte ölen und nach halber Garzeit wenden
Art kleine Jakobsmuscheln (15)	med	max	2	12'-15'	Weder einfetten noch wenden.
Auberginen (6 Scheiben)	max	max	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
Zucchini (7 Scheiben)	max	max	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
1 Paprika (geviertelt)	max	max	1	6'-8'	Die ober Garplatte schließen und fest nach unten drücken
Zwiebeln (in Scheiben)	max	max	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
Polenta (in Scheiben)	max	max	1	20'-25'	In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Garplatte erst nach 15 Minuten öffnen.
Sandwiches	max	max	1	3'-9'	Weiche Brötchen verwenden
Toasts	max	max	1	2'-3'	Nur eine halbe Käsescheibe pro Seite auflegen
Pizza	med	max	2	40'-45'	Nach Entnahme der unteren Garplatte, den Pizzateig auflegen, danach die Platte wieder einsetzen und den Teig nach Belieben belegen.