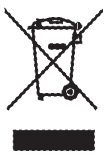
WICHTIGE HINWEISE

- Um Gebrauchsfehler zu vermeiden und optimale Grillergebnisse zu erzielen, sind die im Folgenden aufgeführten Hinweise vor dem Gebrauch der Garplatte aufmerksam durchzulesen.
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen bzw. Grillen von Speisen. Es darf daher auf keinen Fall zu anderen Zwecken benutzt oder in irgend einer Weise umgebaut werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Vor dem Gebrauch ziehen Sie bitte die Schalteinheit **F** heraus, und reinigen Sie sorgfältig die antihaftbeschichtete Platte.
- Schließen Sie die Schalteinheit erst an die Platte an, wenn diese vollkommen trocken ist.
- Lassen Sie das in Betrieb gesetzte Gerät niemals unbeaufsichtigt, und wahren Sie es außer Reichweite von Kindern auf.
- Den Stecker in den folgenden Fällen aus der Steckdose ziehen:
  - Bevor Sie die Schalteinheit herausziehen.
  - Bevor Sie das Gerät wegstellen
  - 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 Netzanschlusskabel dieses Gerätes darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Bei Beschädigungen des Netzanschlusskabels wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Niemals am Netzanschlusskabel selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wänden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Fettauffangschale **D**.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser, bevor Sie nicht die Schalteinheit herausgezogen haben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie die Garplatte nicht mit scharfkantigen Utensilien, da sonst die Beschichtung der Platte beschädigt werden könnte.

  Achtung: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Flächen sehr heiß werden.

  Diese Geräte entsprechen der Norm EN 55014 über Funkentstörung.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A Antihaftbeschichtete Garplatte
B Thermoisolierte Griffe
C Abflussrinne
D Herausziehbare Fettauffangschale
E Regulierbare, hintere Stellfüße
F Herausziehbare Schalteinheit
G Regulierbarer Thermostat
H Kontrolllampe

INSTALLATION

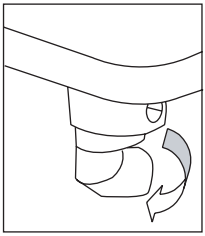
Vor dem Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt worden ist. Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche, und zwar außer Reichweite von Kindern, da einige Teile des Gerätes während des Gebrauchs sehr hohe Temperaturen erreichen.
Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, überprüfen Sie dass:

- Die Netzspannung des Stromnetzes in Ihrem Haus mit der auf dem Leistungsschild unten am Gerät angegebenen Voltspannung übereinstimmt.
- die Steckdose eine Mindestleistung von 10 A aufweist;
- die Steckdose für den Stecker geeignet ist, andernfalls lassen Sie die bitte Steckdose auswechseln;
- die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist. Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsvorschrift keine Haftung.
- Kontrollieren, dass die Stellfüße **E** korrekt gestellt sind (siehe Pos. **A** und Pos. **B**).

Zur Beseitigung des bei der ersten Inbetriebsetzung sich entwickelnden Geruchs nach "Neuem", setzen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten ohne Gargut in Betrieb. Lüften Sie während dieses Vorgangs den Raum.

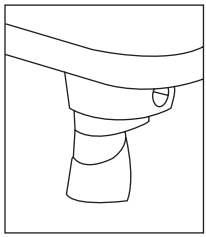
BETRIEBSPOSITIONEN DES GERÄTES

HORIZONTAL (Stellfüße auf Pos. A)
Ideal für Gemüse und Speisen wie Eier, Fisch, Käse, Wiener Würstchen, usw.



Pos.A

GENEIGT (Stellfüße auf Pos. B)
Diese Position eignet sich für alle Speisen, die während des Garvorgangs Flüssigkeiten/Fette verlieren.



Pos.B

GEBRAUCH

- Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale **D** korrekt an ihrem Platz eingesetzt ist (siehe Abbildung auf S. 3).
- Den Stecker anschließen und den Thermostat **G** auf die je nach Menge und Art des Garguts gewünschten Position stellen (siehe Tabelle mit den Richtwerten).
- Die Stellfüße **E** je nach des Garvorgangs, der vorgenommen werden soll, regulieren.

- Heizen Sie das Gerät vor dem Garvorgang solange vor, bis die Kontrolllampe **H** erlischt.
- Das Grillgut auf die Garplatte legen
- Zum Ausschalten des Gerätes den Drehknopf des Thermostats **G** auf Position " • " drehen.
- Bei abgeschlossenem Garvorgang den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Die Garplatte nicht mit scharfkantigen Utensilien berühren, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.

CONSIGLI PER LA COTTURA

ACHTEN Sie darauf, dass die Fettauffangschale D korrekt positioniert ist. Denken Sie zudem daran, die Schale **IN REGELMÄSSIGEN ZEITABSTÄNDEN ZU ENTLEEREN.**

- Aufgetautes oder mariniertes Gargut gut abtrocknen, bevor Sie es auf die Garplatte legen.
- Das Fleisch vor dem Garvorgang gut würzen, jedoch erst beim Servieren salzen.
- Beim Garen von besonders fetten Speisen könnte es zu kleinen Spritzer um die Garplatte herum kommen.
- Kontrollieren, dass die Abflussrinne **C** stets frei ist
- In der Tabelle auf Seite 23 geben wir Ihnen einige Beispiele zum Gebrauch Ihrer Garplatte.
- Denken Sie daran, dass die in der Tabelle aufgeführten Zeiten nur Richtangaben sind.

Sie können je nach Gargut (Anfangstemperatur, Wassergehalt) sowie persönlichem Geschmack abweichen.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Gerät abkühlen lassen.

- Die Garfläche soll nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um zu vermeiden, dass sich bei den darauf folgenden Garvorgängen Rauch und unangenehme Gerüche entwickeln.
- Zum Aushaken der Schalteinheit F diese nach außen ziehen.
  Die Garplatte kann sowohl in warmem Wasser als auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Legen Sie die Garplatte einige Minuten in warmes Wasser, damit eventuell festgebackene Speiseüberreste aufgeweicht werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden bzw. kratzenden Reinigungsutensilien oder –mittel, welche die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Schließen Sie die Schalteinheit an die gereinigte und vollständig getrocknete Garplatte an, wobei darauf zu achten ist, dass die Einheit richtig eingehakt ist.
- Zum Entleeren oder Reinigen der Fettauffangschale, diese durch Ziehen nach außen herausnehmen. Zum Wiedereinsetzen der Fettauffangschale den gleichen Vorgang in entgegengesetzter Reihenfolge durchführen, und die Schale bis zum Anschlag hineindrücken.

TABELLE RICHTWEISENDE GARZEITEN

SPEISEN	MENGE	THERMOST (THERMOSTAT)	STELLF. (Position der Stellfüße)	GARZEIT (Minuten)	HINWEISE UND TIPPS
Koteletts	4-6	MAX	B	10 - 13	Alle 2-3 Minuten wenden, damit sie gleichmäßig garen
Hamburger	6 - 8	MAX	B	9 - 11	Nach halber Garzeit wenden
Rumpsteak	3 - 4	MAX	B	5 - 7	Zeiten für Garstufe blutig bis rosa. Nach halber Garzeit wenden
Rippchen	12 - 15	MAX	B	30 - 35	Den „Karree" ganz braten und dann nach 3/4 Garzeit in Rippchen schneiden. Häufig wenden.
Leber	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Nach halber Garzeit wenden
Fleischspieße	6 - 8	MAX	B	10 - 12	Alle 3 Minuten wenden und auf alle 4 Seiten drehen
In der Mitte geöffnetes Hähnchen	1	MED	B	55 - 60	Häufig wenden (alle 10 Minuten etwa)
Wiener Würstchen	5 - 6	MAX	A	4 - 6	In Hälften schneiden: Nach halber Garzeit wenden
Bauchspeck	8 - 10	MAX	B	4 - 6	Nach halber Garzeit wenden
Bratwurst	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Wir raten, die Bratwurst in der Mitte aufzuschneiden; falls Sie sie ganz braten, dauert es länger, bis sie gar ist.
Nürnberger Bratwurst (gerollt)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Mit einer Gabel einstechen und das Fett herauslaufen lassen.
Lachsforellenfilet	3 - 4	MED	A	6 - 8	Nach halber Garzeit wenden
Lachssteak	3 - 4	MED	A	12 - 15	Nach halber Garzeit wenden
Seezunge	2 - 3	MED	A	10 - 12	Nach halber Garzeit wenden
Tintenfische	6 - 8	MED	A	12 - 15	Nach halber Garzeit wenden
Auberginen (Scheiben)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	In gleichgroße Stücke schneiden; nach halber Garzeit wenden
Zucchini (Scheiben)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	In gleichgroße Stücke schneiden; nach halber Garzeit wenden
Paprika (geviertelt)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	In gleichgroße Stücke schneiden; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln (Scheiben)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	In gleichgroße Stücke schneiden; nach halber Garzeit wenden
Polenta (Scheiben)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden; nach halber Garzeit wenden
Käse (Scheiben)	8 - 10	MED	A	4 - 5	Die Eier direkt in die Platte schlagen
Spiegeleier	6 - 8	MED	A	3 - 4	Die Eier direkt in die Platte schlagen