

WICHTIGE HINWEISE

- **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.**
- Dieses Gerät wurde für das Garen und Grillen von Speisen konzipiert. Es darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgendeine Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Vor dem Gebrauch alle Zubehörteile sorgfältig reinigen.
- Vor Erstinbetriebnahme des Gerätes das innen im Tischgrill befindliche Papiermaterial, wie zum Beispiel Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- **Während des Gerätebetriebs können hohe Temperaturen entstehen. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen.**
- **Dieses Elektrogerät funktioniert mit hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können.** 
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in den Gebrauch des Geräte eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht transportieren oder wegstellen, während es in noch in Betrieb ist. Lassen Sie es erst abkühlen und entleeren Sie dann das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - sein Netzkabel beschädigt ist
 - es herunter gefallen ist oder sichtbare Schäden und Betriebsstörungen aufweist.
 In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Tischgrills in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden möchten, sollten Sie unbedingt überprüfen, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel haben.
- Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, dessen Stecker oder das ganze Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Gerätes oder unter dem Möbel, auf dem es aufgestellt ist, aufbewahren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
- Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff unter das Heizelement des Gerätes und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät selbst (Utensilien, Roste, andere Gegenstände).
- Angesichts der Unterschiedlichkeit der einschlägigen Normen, lassen Sie das Gerät bitte von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen, wenn sie es nicht im Land, in dem Sie es gekauft haben, benutzen.
- Zur eigenen Sicherheit sollten Sie niemals versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch verpflichtet weder zur Haftung noch zur Garantie des Herstellers.
- Bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung des Gerätes dieses stets vom Stromnetz trennen.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels ist dieses vom Hersteller, von seinem technischen Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft auszuwechseln, um jedes Risiko auszuschließen.
- Keine Kohle oder ähnliche brennbare Materialien mit diesem Gerät verwenden.
- Den Wasserstand regelmäßig kontrollieren.
- Berühren Sie die Garplatte nicht mit scharfen Utensilien, damit ihre Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Fettauffangschale und ohne die Teflonplatte.

- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG

- A Fettauffangbecher
- B Teflonplatte
- C Heizelement
- D ON /OFF-SCHALTER
- E Kontrolllampe
- F Thermostatdrehknopf
- G Seitliche Führungsschienen
- H Fettauffangschale
- I Grillrost

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 einigen Teile des Gerätes während des Gebrauchs sehr hohe Temperaturen erreichen.
- Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen Sie bitte:
 - die in Ihrer Wohnung verfügbare Netzspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
 - die Steckdose eine Mindestleistung von 10A aufweist
 - dass die Steckdose mit dem Stecker kompatibel ist, andernfalls lassen Sie die Steckdose auswechseln
 - dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist: Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift keine Haftung

GEBRAUCH

- Vor dem Einschalten des Gerätes bitte die Fettauffangschale mit Wasser füllen (der Füllstand des Wassers muss STETS zwischen MIN und Max bleiben).
- Den Stecker an die Steckdose anschließen und den Schalter (D) auf Position ON stellen; die Kontrolllampe (E) schaltet sich daraufhin ein. Den Thermostat (F) auf die gewünschte Position (MIN – MED oder MAX) stellen.
- **Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten ohne Grillgut (mit Wasser in der Fettauffangschale) und mit auf Höchsttemperatur gestelltem Thermostat. Dadurch werden der Geruch nach „Neuem“ und der eventuelle Rauch beseitigt, welche durch die vor dem Transport am Heizelement angebrachte Schutzsubstanz entwickelt werden.**
- Wir empfehlen, das Gerät vor Beginn der verschiedenen Gar- und Grillvorgänge mindestens 5 -10 Minuten vorzuheizen (nur zum Grillen kann man mit noch kaltem Gerät beginnen, allerdings müssen Sie die Garzeiten dann etwas verlängern).
- Wenn Sie das Grillgut wenden müssen oder einfach nur den Garzustand des Fleisches kontrollieren möchten, die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, damit kein Wasser austritt.
- Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter (D) auf Position OFF stellen. Ziehen Sie dann den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Wasser entleeren.

ACHTUNG: Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Fettauffangschale nicht korrekt in einer der beiden Führungsschienen sitzt. Innerhalb des Gerätes ist nämlich ein Schalter eingebaut, der das Vorhandensein oder Nichtvorhandensein der Fettauffangschale feststellt. Dadurch wird vermieden, dass das Gerät leer funktioniert.

Dieses darf auf keinen Fall über einen externen Timer oder eine getrennte Fernbedienung betrieben werden.

THERMOSTATDREHKNOPF (F)

Der Thermostat kann auf drei verschiedene Positionen geregelt werden: MIN - MED - MAX.

Pos. MIN.: Zum Warmhalten der bereits gegarten bzw. gegrillten Speisen.

Pos. MED.: Für die Speisen mit einem langsamen und langen Garvorgang (z.B. Hähnchen).

Pos. MAX.: Für alle Gar- und Grillvorgänge allgemein.

TIPPS FÜR EIN OPTIMALES GRILLERGEBNIS

- Den Grill 5 – 10 Minuten vorheizen.
- Das Fleisch vor dem Grillen marinieren, damit es zarter und schmackhafter wird.
- Das Fleisch vor dem Garen würzen, aber erst vor dem Servieren salzen.
- Die Speise mindestens 1 Mal während des Grillvorgangs wenden, sofern nicht anders angegeben.
- Zu grillender Fisch darf niemals entschuppt werden
- Fisch lässt sich am einfachsten mit einem breiten, flachen Wender oder Spatel wenden.
- Aufgetaute oder marinierte Speisen stets gut abtrocknen, bevor Sie sie auf die Garplatte legen.
- Nur Utensilien aus Kunststoff verwenden, da das Metall die antihaftbeschichtete Oberfläche Ihrer Garplatte beschädigen könnte.

MÖGLICHE GARVORGÄNGE

GRILL (OHNE RAUCHENTWICKLUNG)

Diese Funktion eignet sich bestens für das Grillen von Fleisch und Fisch, wie zum Beispiel Fleischspieße, Hamburger, Koteletts, Hähnchen, Goldbrasse, Seebarsch, usw. Den Grillrost je nach Größe des Grillguts in die untere oder obere Position einschieben (meistens ist es besser, die obere Führungsschiene zu benutzen). Je nach Art des Grillguts kann der Thermostat auf MED oder MAX gestellt werden (siehe Tabelle Garvorgänge auf der nächsten Seite). Denken Sie immer daran, die Fettauffangschale mit Wasser zu füllen und dessen Füllstand stets zwischen MIN und MAX zu halten. Das Grillgut ist nach Ablauf der halben Grillzeit zu wenden

GARPLATTE

Diese Funktion ist ideal für das Garen von Gemüse, Eiern, Polenta, Käse, Brotscheiben, Fleisch im Allgemeinen, usw. Die Garplatte kann zum Garen von Fleisch und Fisch benutzt werden (wie zum Grillen), mit dem Unterschied, dass in diesem Fall durch den Kontakt des Garguts mit der Garplatte Rauch entwickelt wird. Der Thermostat muss stets auf MAX gestellt sein. Wir empfehlen auch zum Garen mit der Garplatte die Fettauffangschale mit Wasser zu füllen, um das Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

HINWEIS: Gar- und Grillvorgänge können natürlich gleichzeitig vorgenommen werden (der Thermostat muss allerdings stets auf Position MAX gestellt sein).

Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

GARTABELLE

SPEISE	GARVORGANG	FÜHRUNGS- SCHIENE	THERM.	ZEIT
Schweineschnitzel	GRILL	OBERE	MAX	15 Min.
Hamburger	GRILL	OBERE	MAX	10 Min.
Rumsteak	GARPLATTE	- - -	MAX	4 Min.
Rippchen	GRILL	OBERE	MAX	20 Min.
Spießchen	GRILL	OBERE	MAX	20 Min.
Huhn (1/2)	GRILL	UNTERE	MED	60 Min.
Bratwurst	GRILL	OBERE	MAX	20 Min.
Frankfurter Würste	GARPLATTE	- - -	MAX	7 Min.
Fischtrance	GRILL	OBERE	MAX	20 Min.
Ganzer Fisch	GRILL	OBERE	MAX	20 Min.
Zucchini	GARPLATTE	- - -	MAX	12 Min.
Auberginen	GARPLATTE	- - -	MAX	14 Min.
Polenta	GARPLATTE	- - -	MAX	16 Min.
Toastbrot	GARPLATTE	- - -	MAX	2 Min.
Eier	GARPLATTE	- - -	MAX	3 Min.

Die oben aufgeführten Zeiten und Mengen sind als reine Richtwerte zu verstehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor jeder Reinigungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendem Wasser abspülen.

Für die Reinigung der Außenseite des Gerätes stets einen feuchten Schwamm verwenden

Zum Entfernen der Fettauffangschale aus der Führungsschiene, die Schale nach außen ziehen, wobei darauf zu achten ist, dass das darin enthaltene Wasser nicht herausschwappt.

Der Grillrost, die Fettauffangschale, die Teflonplatte und der Fettauffangbecher werden wie normales Küchengeschirr gereinigt, nämlich sowohl von Hand als auch im Geschirrspüler.

Bei der Verwendung von Metallwolle, scharfen oder spitzen Gegenständen zur Reinigung der Garplatte aufpassen; die Teflonbeschichtung könnte nämlich beschädigt werden.

Zum Reinigen der Bereiche aus Stahl verwenden Sie bitte einen speziellen Reiniger und einen Scheuerschwamm.

Gegebenenfalls kann das Kabel mit einem weichen Tuch gereinigt werden.

Das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.