

**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
- B** Kontrolllampe
- C** Temperaturregler
- D** Display
- E** Verriegelungshaken
- F** Obere antihaftbeschichtete Garplatte, entnehmbar

- G** Klemmen zur Plattenentnahme
- H** Untersatz
- I** Untere antihaftbeschichtete Garplatte, entnehmbar
- L** Fettauffangschale

## 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.

### 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.

## GEBRAUCH

- Den Netzstecker anschließen und den Temperaturregler (C) auf die gewünschte Position stellen (MIN/MED/MAX); daraufhin schaltet sich die Kontrolllampe (B) ein. Das Gerät mit geschlossenen Garplatten vorheizen.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Kontrolllampe aus.
- Das Grillgut auf die Garplatten legen.
- Das Gerät auf eine der drei verfügbaren Positionen 1, 2 oder 3 stellen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, den Drehknopf des Temperaturreglers nach links bis zum Anschlag drehen.
- Bei abgeschlossenem Garvorgang, den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

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

## TIPPS ZUM GAREN

- 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 Antihaftbeschichtung 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.

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