ELEKTROGRILL

Art.-Nr./No. d'art. 218772





BEDIENUNGSANLEITUNG

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG, CHURERSTRASSE 82, CH-8808 PF FFIKON/SZ

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Vorsicht! Gerät wird heiss. Verbrennungsgefahr!

Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

- Das Gerät niemals ohne die Reflektoren- und die Fettauffangwannen betreiben!
- Wird im Haus gegrillt muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein.

Arbeitsplatz

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heisse Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Ein-/Ausschalter und die Regler auf "0" stellen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Die Grillplatten und die Fettauffangwannen herausnehmen, mit Spülbürste und Spülmittel reinigen (Bei starker Verschmutzung evt. vorher in Spüllauge einweichen.) Die Teile nicht mit einer Drahtbürste reinigen.
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen und nicht mit einem Wasserschlauch abspritzen!
- Extrem hohe Hitze kann die Farbe der Edelstahlteile verändern.

Ein/Ausschalter

Das Gerät an das Stromnetz anschliessen. Dann den seitlichen Ein/Ausschalter betätigen. Nach Beendigung des Grillens den Schalter wieder ausstellen.

Kontrolllampe

Wenn das Thermostat eingeschaltet wird, leuchtet die Lampe. Wird die gewünschte Plattentemperatur erreicht, fängt die Lampe an zu takten.

Thermostat

Das Gerät verfügt über 2 Thermostate. Die Thermostate sind auf eine Plattentemperatur von links 250°C und rechts 300°C justiert. Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.

Die Zahlen haben folgende Bedeutung:

100°C = Thermostat eingeschaltet

150°C - 200°C = Niedertemperatur

200°C - 225°C = Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch, etc.)

225°C - 275°C = Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)

300°C = Grillen auf höchster Stufe

Ablagefläche

Auf dieser Fläche kann man fertiges Grillgut oder Folienkartoffeln warm halten, Weissbrot aufbacken, etc. Die Temperatur in diesem Bereich ist bei geschlossenem Deckel und maximaler Thermostateinstellung ca. 220°C.

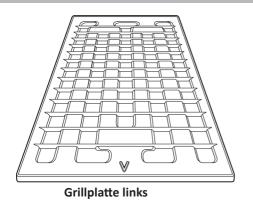
Thermometer

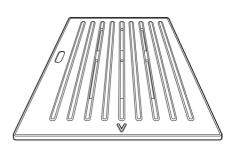
Das Thermometer zeigt die Rundumhitze an, nicht aber die Temperatur auf den Platten.

Vorbereitung zum Grillen

Wenn das Gerat zum ersten Mal benutzt wird, müssen alle Teile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Anschliessend sollte das Gerät mit geschlossenem Deckel bei maximaler Temperatur ca. 15 Minuten aufgeheizt werden, um evtl.

Produktionsöle zu verbrennen. Es kann hierbei leicht qualmen. Wichtig: Die emaillierten Stahlgussplatten müssen richtig eingelegt werden! Pfeil muss nach vorne zeigen!





Grillplatte rechts
Grillplatte kann gewendet werden
1x glatt / 1x gerillt
(Powergrillplatte)

Die Schubladen links und rechts mit den innenliegenden Reflektoren müssen eingeschoben sein, damit die Aufstellflächen nicht beschädigt werden. Die Grillroste dürfen nicht mit Alufolie abgedeckt werden, da sich sonst das Gerät überhitzen könnte. Um Schäden zu vermeiden, nicht auf den Grillplatten schneiden!

Die Heizkörper glühen technisch bedingt unterschiedlich rot!

Grillen

Vor dem Grillen sollten die Platten dünn mit hitzebeständigem Öl bestrichen werden, um ein Ankleben zu vermeiden. (z.B. Sonnenblumenöl – es dürfen keine nativen Öle verwendet werden!) Die besten Grillergebnisse erzielt man bei geschlossenem Deckel, da man hierbei eine Rundumhitze erzeugt. Die Temperatur erhöht sich bei geschlossenem Deckel um ca. 30°C. Dadurch reduziert sich der Energieverbrauch! Das Gerät kann links oder rechts, einzeln oder zusammen betrieben werden. Man kann z. B. auf dem linken Rost bei Stufe 225°C - 250°C je Seite vorgrillen und auf dem Power-Rost mit Stufe 300°C fertiggrillen. Bei stark fetthaltigen Lebensmitteln können sich einzelne Fettspritzer entzünden. Bitte achten Sie darauf, dass sich auf den Platten oder in der Fettauffangschale nicht zu viel Fett befindet. Stark verschmutzte Teile können sich entzünden!

Grillrost und Powerplatte

Bei maximaler Einstellung und geschlossenem Deckel entstehen folgende Temperaturen auf den Platten:

- Grillplatte links ca. 250°C
- Powerplatte rechts ca. 300°C

Auf der linken Platte grillt man z. B. bei 225°C ein Steak 4 Minuten je Seite vor. Anschliessend das Fleisch auf der rechten Powerplatte 1 Minute je Seite bei 300°C fertig grillen. (Die Zeiten sind ca.-Werte und sind abhängig von Fleischart, -stärke und Qualität.)

Einige Hinweise zum Grillen

Im Interesse Ihrer Gesundheit:

- Hackfleisch muss sofort verarbeitet werden
- Gebratenes Geflügel vom Rohfleisch trennen, nicht roh essen und immer vollständig durchgaren.
- Gepökeltes Fleisch oder Wurst soll nicht zu stark gegrillt werden
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Brot, Kartoffeln) nicht zu dunkel werden lassen

GARANTIE

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden die von falschem Gebrauch herrühren fallen nicht unter die Garantieansprüche.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schliessen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäss installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker nie am Kabel ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Zuleitung von heissen Teilen fernhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Kinder sollen nicht neben dem Gerät spielen!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Dieser Grill ist ein Elektrogerät! Niemals im Regen oder auf nassem Untergrund betreiben.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiss, nur nach dem Abkühlen transportieren. Deckel vor dem Transport schliessen.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.