

Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

KONTAKTGRILL



Originalbetriebsanleitung

A



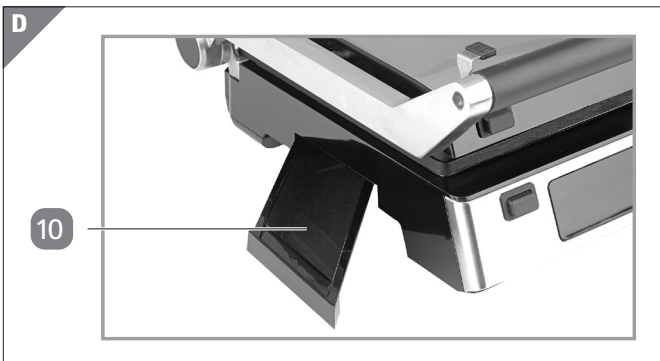
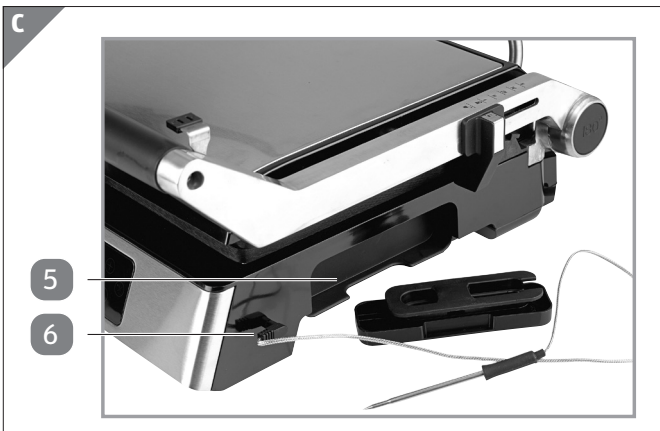
B

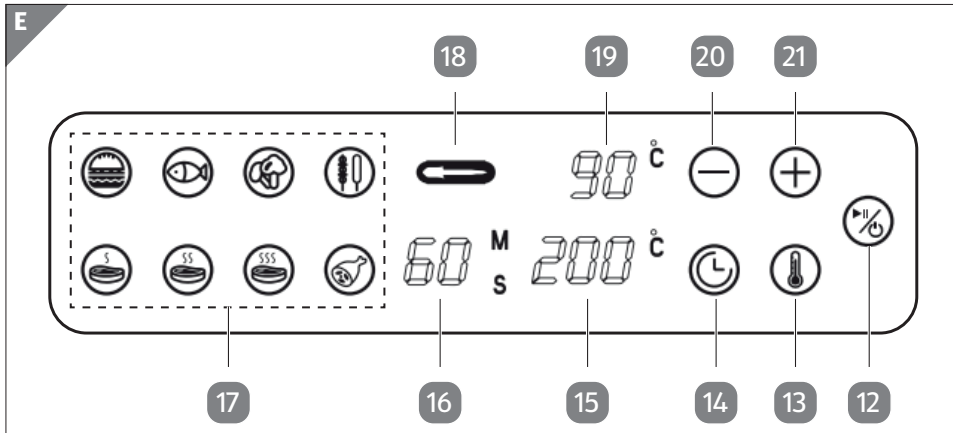


Lieferumfang/Geräteteile

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Griff 2 Gerätedeckel 3 Entriegelungstaste für 180° Klappfunktion 4 Entriegelungsschieber (auch Abstandseinstellung) 5 Aufbewahrungsfach Grillthermometer 6 Anschlussbuchse Grillthermometer | <ul style="list-style-type: none"> 7 Bedienfeld 8 Entriegelungstasten für Grillplatten (2x) 9 Grillplatten 10 Auffangschale 11 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.) |
|--|---|

Technische und optische Änderungen vorbehalten.





Bedienfeld

- 12 Ein-/Austaste
- 13 Taste Temperatur
- 14 Taste Zeit
- 15 Anzeige Temperatur
- 16 Anzeige Zeit
- 17 Programmtasten
- 18 Taste Thermometer
- 19 Anzeige Thermometer
- 20 Taste Reduzierung
- 21 Taste Erhöhung

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	6
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	6
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	6
Sicherheit	7
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheitshinweise	8
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	8
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	9
Gefahren beim Betrieb des Kontaktgrills.....	10
Aufbau und Montage	13
Vor dem ersten Gebrauch.....	13
Bedienung	15
Benutzung des Gerätes.....	15
Entriegelungsschieber.....	17
Allgemeine Bedienung.....	17
Einseitiges Grillen.....	20
Beidseitiges Grillen	21
Grillthermometer	22
Vorinstallierte Programme.....	23
Wartung, Reinigung und Pflege	26
Reinigung der Grillplatten.....	26
Entnahme der Grillplatten.....	27
Auffangschale reinigen	27
Grillthermometer reinigen	28
Störung und Behebung	29
Technische Daten	30
Konformitätserklärungen	30
Entsorgung	30
Verpackung entsorgen.....	30
Gerät entsorgen	30

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Kontaktgrill. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Kontaktgrill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem Kontaktgrill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Kontaktgrill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel "Konformitätserklärungen"): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Vorsicht, heiße Oberflächen! Teile des Kontaktgrills werden sehr heiß. Sie können sich daran verbrennen.



Das Intertek-Siegel bestätigt, dass das Gerät bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel GS/Geprüfte Sicherheit bestätigt die Konformität des Geräts mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel "Entsorgung").

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Kontaktgrill ist ausschließlich zur Zubereitung/Grillen von geeigneten Lebensmitteln geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickengefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des Kontaktgrills

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen
– **Brandgefahr!**
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Grillplatten usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

- Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie bei der Benutzung des Gerätes kann heißer Dampf austreten
– **Verbrühungsgefahr!**
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin bzw. darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.
Verbrennungsgefahr!
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei der Verwendung von Nicht-Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen hinein.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Fett.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, fettunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um Beschädigungen der Antihftbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Niemals heiße Platten anfassen. **Verbrennungsgefahr!**

- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.
- Stellen und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf eine/r stabile/n, ebene/n und hitzebeständige/n Standfläche.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!


Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel "Wartung, Reinigung und Pflege".



Bei dem ersten Heizvorgang evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig, das Gerät ca. 5 Minuten leer mit der höchsten Temperatureinstellung aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Grillplatten  zu beseitigen.

- Stellen Sie den Kontaktgrill in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen.

Reinigen Sie den Kontaktgrill wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

WARNUNG!

**Vorsicht beim Grillvorgang und beim Öffnen des Geräte-
deckels! Heißer Dampf tritt heraus – Verbrühungsgefahr!**

WARNUNG!

**Fassen Sie das Gerät sowie die Zubehörteile nur an dem
vorhandenen Griff an und benutzen Sie wärmeisolierte
Kochhandschuhe. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen
Händen die heißen Oberflächen! Das Gerät sowie die Zube-
hörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!**

WARNUNG!

**Die Heizzone des Gerätedeckels wird auch erhitzt, wenn
dieser geöffnet ist. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig,
um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.**



Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Wenden der Speisen keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände, sondern einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie die Speisen nicht, solange Sie sich auf bzw. im Gerät befinden. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihafbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an den Grillplatten haften bleiben.



Sie können den Gerätedeckel auch ganz nach hinten umlegen und erhalten so eine größere Grillfläche.



Im Lieferumfang ist eine Auffangschale enthalten, mit der beim Braten evtl. austretende Flüssigkeiten (Fett, Bratensäfte usw.) aufgefangen werden können. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale vor jeder Inbetriebnahme korrekt eingesetzt ist. Überschüssige Flüssigkeiten gelangen über die Ablauföffnung der jeweiligen Grillplatte in die Auffangschale. Entleeren Sie die Fettauffangschale rechtzeitig, um ein Überlaufen zu vermeiden.



Zusätzlich zu den manuellen Einstellmöglichkeiten ist Ihr Gerät mit voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten auswählen können.

Um den Kontaktgrill zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.



Geben Sie nicht zu viele Zutaten auf die Grillplatte. Es sollte immer ausreichend Freiraum zwischen den einzelnen Zutaten sein. Legen Sie die Zutaten nicht zu weit an den Rand der Grillplatte.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.



Wenn Sie Fleisch grillen möchten, empfehlen wir Ihnen, dieses nicht direkt nach der Entnahme aus dem Kühlschrank auf den Kontaktgrill zu geben, da sehr kaltes Fleisch beim plötzlichen Erwärmen dazu neigt, viel Flüssigkeit abzugeben. Für ein optimales Grillergebnis empfehlen wir Ihnen daher, das Fleisch etwa 20-25 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.




Konstruktionsbedingt ist die Heizleistung im hinteren, mittleren Bereich der Grillplatten ein wenig geringer. Dies dient unter anderem Ihrer Sicherheit. Wir empfehlen Ihnen daher, in diesem Bereich etwas dünnere bzw. die Zutaten zu grillen, die eine etwas kürzere Garzeit benötigen. Beachten Sie bitte, dass bei Zutaten mit gleicher Beschaffenheit (z.B. Konsistenz, Dicke etc.) die Garzeit in diesem Bereich etwa 2-3 Minuten länger sein kann, bis der gewünschte Zustand (Bräunung, Kerntemperatur, Garpunkt etc.) erreicht ist.




Sie können das Gerät auch zum Toasten von Sandwiches benutzen.

Entriegelungsschieber

Seitlich am Gerät ist ein Entriegelungsschieber **4** angebracht, den Sie auf verschiedene Positionen stellen können. Die einzelnen Einstellmöglichkeiten werden im Folgenden näher beschrieben.

Position  : Mit dieser Einstellung ist die Fixierung des Gerätedeckels **2** entriegelt und er lässt sich bis zu ca. 90° aufklappen.

Position  : Wenn der Gerätedeckel **9** zugeklappt ist (ohne Zutaten), kann mit Hilfe dieser Einstellung der Gerätedeckel **2** in dieser Position fixiert werden. Benutzen Sie diese Einstellung für einen bequemen Transport und beim Verstauen des Gerätes.

Positionen „I“ – „V“: Diese Positionen ermöglichen Ihnen den Abstand zwischen oberer und unterer Grillplatte einzustellen, wobei die Position „I“ den niedrigsten und die Position „V“ den größtmöglichen, fixierbaren Abstand darstellt. Bei diesen Einstellungen wird der Gerätedeckel **2** in der jeweiligen Position so fixiert, dass kein niedrigerer als der eingestellte Abstand der Grillplatten möglich ist. Verwenden Sie diese Einstellmöglichkeiten, wenn Sie nicht möchten, dass das gesamte Gewicht des Gerätedeckels auf die jeweiligen Zutaten drückt (z. B. bei weichen Zutaten wie Fisch).

Allgemeine Bedienung

Wenn Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, leuchten kurzzeitig sämtliche Symbole und Anzeigen auf dem Bedienfeld **6** auf. Danach wird die Anzeige „OFF“ blinkend in der Anzeige Temperatur **15** dargestellt und die Ein-/Austaste ist beleuchtet. Werden nun keinerlei weitere Einstellungen vorgenommen, verschwindet die blinkende Anzeige „OFF“ nach einiger Zeit.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät ca. 1 Stunde nach der letzten Einstellung automatisch ab bzw. wechselt in den Standby-Modus (Bereitschaftsmodus). Ein akkustisches Signal ertönt und die Hintergrundbeleuchtung des Displays **4** schaltet sich ab und die Anzeige „OFF“ erscheint auf dem Display **4**.



Bei Ihrem Gerät kann die Temperatur in einem Bereich von 80°C - 220°C eingestellt werden. Zudem verfügt der Kontaktgrill über eine Timerfunktion (Einstellung der Grilldauer). Hierbei können Sie eine Betriebszeit von 1-60 Minuten wählen.



Sie können das Gerät jederzeit durch langandauerndes Drücken der Ein-/Austaste abschalten.

Hinweis: Sie können den Heizvorgang jederzeit durch Drücken der Ein-/Austaste unterbrechen. In diesem Fall wird die Ein-/Austaste **12** blinkend dargestellt.

Einstellen der Temperatur – ohne Einstellung einer Grilldauer (Timerfunktion)

1. Schalten Sie nun das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste **12** ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur **15** wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit **16** der Wert „00“ angezeigt.
2. Drücken Sie nun die Taste Temperatur **13**, um in den Temperaturmodus zu gelangen. Die Anzeige Temperatur **15** wird nun blinkend dargestellt.
3. Nehmen Sie nun die ggf. gewünschte Einstellung der Temperatur über die Taste Reduzierung **20** oder die Taste Erhöhung **21** in 5°C-Schritten vor oder belassen Sie die Temperatureinstellung beim voreingestellten Wert von 200°C. Kurze Zeit, nachdem die Einstellung vorgenommen wurde, wird der Wert durchgehend in der Anzeige Temperatur **15** dargestellt.

Tipp: Wenn Sie die Taste Reduzierung **20** oder Erhöhung **21** durchgehend gedrückt halten, läuft die Temperatur in 5°C-Schritten durch.

4. Die Ein-/Austaste **12** wird während des Einstellvorganges blinkend dargestellt. Drücken Sie die Ein-/Austaste **12**, um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste **12** leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.



Während der Heizphase blinkt der eingestellte Wert in der Temperaturanzeige. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige durchgehend dargestellt. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang, dies wird wiederum durch das Blinken der Anzeige Temperatur dargestellt. Immer wenn das Gerät heizt, blinkt die Temperaturanzeige.

(Zusätzlich) Grilldauer einstellen (Timerfunktion)

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste **12** ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur **15** wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit **16** der Wert „00“ angezeigt.
2. Nehmen Sie wie im vorigen Abschnitt beschrieben die Einstellung der gewünschten Temperatur vor.
3. Drücken Sie danach die Taste Zeit **14**, um in den Timermodus zu gelangen die Anzeige Zeit **16** wird nun blinkend dargestellt.
4. Nehmen Sie nun die gewünschte Einstellung der Grilldauer über die Taste Reduzierung **20** oder die Taste Erhöhung **21** in 1-Minutenschritten vor. Kurze Zeit, nachdem die Einstellung vorgenommen wurde, wird der Wert durchgehend in der Anzeige Zeit **16** dargestellt.

Tip: Wenn Sie die Taste Reduzierung **20** oder Erhöhung **21** durchgehend gedrückt halten, läuft Zeit in 1-Minutenschritten durch.

5. Die Ein-/Austaste **12** wird während des Einstellvorganges blinkend dargestellt. Drücken Sie die Ein-/Austaste **12**, um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste **12** leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.

Wichtiger Hinweis: Die eingestellte Grilldauer wird erst heruntergezählt, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Wenn die eingestellte Grilldauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Austaste dargestellt.

Einseitiges Grillen:

Sie können mit Ihrem Kontaktgrill „einseitig“ grillen, d. h. Sie benutzen das Gerät als Tischgrill. Wir empfehlen diese Art zu grillen bei weichen und nicht zu dicken Zutaten wie beispielsweise Gemüse etc. oder wenn Sie ganz einfach eine größere Grillfläche nutzen möchten. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Hinweis: An der linken und rechten Seite des Griffes ist jeweils ein Standfuß. Drehen Sie die beiden Standfüße bis zum Anschlag in die obere Position, bevor Sie den Gerätedeckel **2** auf- bzw. umklappen. Die Standfüße stabilisieren den Gerätedeckel **2** in aufgeklapptem Zustand in der waagerechten Position.

1. Drehen Sie zunächst die beiden Standfüße bis zum Anschlag in die obere Position.
2. Klappen Sie den Gerätedeckel **2** senkrecht bis zum Anschlag auf und drücken dann die seitlich am rechten Klappgelenk angebrachte Entriegelungstaste **3**.
3. Klappen Sie den Gerätedeckel **2** nun nach hinten um, so dass die obere und untere Grillplatte eine Fläche bilden.
4. Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und nehmen die gewünschten Einstellungen der Temperatur und ggf. der Grilldauer (Timer-Funktion) wie unter „Allgemeine Benutzung“ beschrieben vor.
5. Bestreichen Sie die Grillplatten **9** vor dem Einlegen des Grillgutes mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl und starten den Heizvorgang.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige Temperatur **15** kontinuierlich im Bedienfeld dargestellt. Eine ggf. eingestellte Grilldauer wird nun heruntergezählt.
7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatten **9**.
8. Wenden Sie Ihr Grillgut nach Bedarf.

Hinweis: Achten Sie immer darauf, dass die Auffangschale **10** komplett in das Gerät eingesetzt ist, so positioniert sind, dass evtl. austretende Flüssigkeiten über die Abflussöffnungen beider Grillplatten in die Auffangschale gelangen können.

Beidseitiges Grillen:

Beim Grillen von Fleisch, Fisch und Sandwiches etc. erzielen Sie auf diese Art das beste Ergebnis. Für „beidseitiges“ Grillen, also ohne das Grillgut wenden zu müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und nehmen die gewünschten Einstellungen der Temperatur und ggf. der Grilldauer (Timer-Funktion) wie unter „Allgemeine Benutzung“ beschrieben vor.
2. Klappen Sie den Gerätedeckel **2** nach oben, indem Sie ihn am Griff **1** nach oben ziehen.
3. Bestreichen Sie die Grillplatten vor dem Einlegen des Grillgutes mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl und starten den Heizvorgang.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige Temperatur **15** kontinuierlich dargestellt. Eine ggf. eingestellte Grilldauer wird nun heruntergezählt.
5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die untere Grillplatte.
6. Klappen Sie nun den Gerätedeckel **2** zu. Benutzen Sie hierfür ausschließlich den Griff **1**.



Der Abstand der beiden Grillplatten passt sich beim Zuklappen des Gerätedeckels automatisch an die Dicke Ihres Grillgutes an (bis max. 4-5 cm). Beachten Sie dabei, dass der Deckel grundsätzlich in einem gewissen Bereich schwenkbar, jedoch leicht fixiert ist und so parallel zum Griffgestänge verläuft. Diese Fixierung löst sich in der Regel schon bei leichtem Druck gegen den Deckel, so dass sich die Lage des Deckels und damit der oberen Grillplatte schon beim Zuklappen optimal an das Grillgut anpasst. Zudem haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Abstände der Grillplatten zueinander einzustellen bzw. zu fixieren, beachten Sie hierzu bitte die Hinweise im Abschnitt „Entriegelungsschieber“.

7. Wenn Ihr Grillgut den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medium oder durch etc.) erreicht hat, klappen Sie den Gerätedeckel **2** am Griff **1** nach oben und entnehmen das fertige Grillgut vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender. Sollte noch Grillgut auf den Grillplatten verbleiben, weil es beispielsweise aufgrund seiner Beschaffenheit (z.B. Konsistenz, Dicke) etc. noch mehr Garzeit benötigt, schließen Sie den Gerätedeckel **2** wieder und lassen es im Gerät, bis es den gewünschten Zustand erreicht hat.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Grillthermometer

⚠️ WARNUNG!

Vorsicht beim Umgang mit dem Grillthermometer, die Messnadel ist sehr spitz. Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG!

Das Grillthermometer bzw. die Messnadel kann nach der Verwendung heiß sein. Verletzungsgefahr!



Im Lieferumfang ist ein Grillthermometer enthalten, das Sie an das Gerät anschließen und zur Ermittlung der Kerntemperatur Ihres Grillguts nutzen können. Zudem können Sie am Gerät eine gewünschte Kerntemperatur (Zieltemperatur) einstellen, bei deren Erreichen das Gerät die Heizfunktion abschaltet und Sie über ein akustisches Signal über das Erreichen der Zieltemperatur informiert.

Hinweis: Wenn Sie das Grillthermometer in Verbindung mit der Eingabe einer Zieltemperatur verwenden, ist eine gleichzeitige Nutzung der Timerfunktion und auch eine Nutzung der voreingestellten Programme nicht möglich. Möchten Sie die Timerfunktion oder eines der voreingestellten Programme nutzen, können Sie das Grillthermometer nur zur Anzeige der aktuellen Kerntemperatur verwenden.

1. Nehmen Sie zunächst das Aufbewahrungsfach Grillthermometer **5** vom Gehäuse des Gerätes ab und das Grillthermometer samt Anschlussleitung aus dem Aufbewahrungsfach **5**.
2. Schließen Sie nun den Verbindungsstecker des Grillthermometers an die dafür vorgesehene Anschlussbuchse **6** des Gerätes an.
3. Die Anzeige Thermometer **19** leuchtet nun auf und zeigt die aktuell vom Thermometer ermittelte Temperatur an.
4. Führen Sie nun die Messnadel des Grillthermometers in das jeweilige Grillgut ein.

- Um eine Zieltemperatur einzustellen, drücken Sie die Taste Thermometer **18**, die Anzeige Thermometer **19** beginnt zu blinken und Sie können nun über die Taste Reduzierung **20** oder die Taste Erhöhung **21** die gewünschte Zieltemperatur für Ihr Grillgut in 1°C-Schritten einstellen. Kurze Zeit später wechselt die Anzeige Thermometer **19** wieder zur Anzeige der aktuellen Temperatur.

Tipp: Wenn Sie die Taste Reduzierung **20** oder Erhöhung **21** durchgehend gedrückt halten, läuft die Temperatur in 1°C-Schritten durch.

- Führen Sie nun die Messnadel des Grillthermometers vorzugsweise bis zum Anschlag in das Grillgut ein. Achten Sie darauf, dass die Messnadel etwa mittig, also nicht zu weit im oberen oder unteren Bereich in das Grillgut eingeführt ist.
- Wenn das Vorheizen des Gerätes beendet ist, also die gewünschte Zubereitungs-temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte und klappen ggf. den Gerätedeckel **2** zu.
- Sobald die Kerntemperatur Ihres Grillgutes die eingestellte Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab.
- Nehmen Sie Ihr Grillgut umgehend aus dem Gerät, da es sonst durch die gespeicherte Wärme des Gerätes bzw. der Grillplatten **6** weiter gegart wird.
- Ziehen Sie die Messnadel des Grillthermometers aus dem Grillgut.

Reinigen Sie das abgekühlte Grillthermometer nach dem Gebrauch gründlich und verstauen es im zugehörigen Aufbewahrungsfach **5** und dieses dann an der dafür vorgesehenen Aussparung am Gerätegehäuse.

Vorinstallierte Programme









Zusätzlich zu den manuellen Einstellmöglichkeiten ist Ihr Gerät mit voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten auswählen können. Hierbei sind die jeweiligen Zubereitungszeiten und Temperaturen nach der Auswahl eines Programmes bereits voreingestellt und der Vorgang muss lediglich durch das Betätigen der Ein-/Austaste **12** gestartet werden.

- ➔ Bitte beachten Sie, dass die voreingestellte Grilledauer auch hier erst heruntergezählt wird, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, wenn also das Vorheizen des Gerätes beendet ist.
- ➔ Wir empfehlen Ihnen Ihre Zutaten erst auf die Grillplatten zu geben, wenn das Vorheizen beendet ist.

➔ Wir empfehlen die Nutzung der vorinstallierten Programme nur für beidseitiges Grillen.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bitte, dass die Programmeinstellungen bzgl. Grilledauer und Temperaturen lediglich Richtwerte für die Zubereitung üblicher Mengen/Größen an Zutaten darstellen. Genaue Temperatur- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe/ Menge oder Konsistenz) und der Ausgangstemperatur der Zutaten, und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig. Stellen Sie daher vor dem Verzehr sicher, dass die Zutaten den nötigen bzw. von Ihnen gewünschten Gargrad (z. B. medium oder durch) erreicht haben.

Folgende Programme mit zugehörigen Einstellungen stehen zur Auswahl über die entsprechenden Programmtasten **17** zur Verfügung.

Programm		Grilledauer	Temperatur
Steak – rare/blutig		3 Minuten	160°C
Steak – medium/rosa		3 Minuten	180°C
Steak – well-done/durch		4 Minuten	200°C
Hähnchenkeule		12 Minuten	210°C
Hamburger-Patties		4 Minuten	210°C
Fisch		8 Minuten	220°C
Gemüse		10 Minuten	200°C
Spieße		7 Minuten	220°C

Um das Gerät mit den Programmen zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie nun das Gerät durch drücken der Ein-/Austaste **12** ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur **15** wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit **16** der Wert „00“ angezeigt.

2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die entsprechende Programmtaste **17** drücken. Die voreingestellten Werte werden nun in der jeweiligen Anzeige dargestellt.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste **12**, um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste **12** leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, sollten Sie Ihre Zutaten auf die untere Grillplatte geben. Mit Erreichen der eingestellten Temperatur, wird auch die Grilldauer heruntergezählt.

Wenn die eingestellte Grilldauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Austaste dargestellt.

Wartung, Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer das Steckernetzteil und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren und des Grillthermometers benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Grillplatten:

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Die Grillplatten sind für eine leichtere Reinigung abnehmbar.

⚠️ WARNUNG!

Lassen Sie das Gerät und die Grillplatten vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatten reinigen. Verbrennungsgefahr!

- Zur Reinigung der Grillplatten **9** von groben Speiseresten verwenden Sie zunächst eine geeignete weiche Bürste oder einen geeigneten Pinsel und anschließend ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.

Entnahme der Grillplatten

- Um die Grillplatten **9** zu entnehmen, drücken Sie auf die jeweilige Entriegelungstaste **8** und nehmen sie vom Gerät ab.
- Um die Grillplatten wieder einzusetzen, führen Sie die jeweilige Grillplatte zuerst mit den beiden Öffnungen in die dafür vorgesehenen Fixierungen und drücken sie dann vorne nach unten, bis sie hör- und spürbar einrastet und fixiert ist.
- Reinigen Sie die Grillplatten in spülmittelhaltigem, warmen Wasser und spülen sie anschließend mit klarem Wasser gründlich ab.
- Trocknen Sie die Platten mit einem trockenen Tuch sorgfältig ab.



Alternativ können Sie die vom Gerät abgenommenen Grillplatten auch in der Geschirrspülmaschine reinigen

Auffangschale reinigen:

⚠️ WARNUNG!

Entnehmen Sie die Auffangschale erst aus der Halterung am Gerät, wenn sie (einschließlich des Inhaltes) auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- Entnehmen Sie die Auffangschale vorsichtig aus der Halterung des Gerätes und entsorgen den Inhalt vorschriftsmäßig.

- Die Auffangschale können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.



Alternativ können Sie die vom Gerät abgenommene Auffangschale auch in der Geschirrspülmaschine reinigen

Grillthermometer reinigen

HINWEIS!

Achten Sie darauf, dass ausschließlich die Messnadel aus Metall des Grillthermometers mit Flüssigkeit in Verbindung kommt. Tauchen Sie nicht das gesamte Grillthermometer samt Anschlussleitung oder Anschlussstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie die Messnadel des Grillthermometers in spülmittelhaltigem Wasser. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Zur Reinigung des gummierten Bereiches und der Anschlussleitung verwenden Sie ein trockenes, allen-falls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Während der ersten Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Grillplatten befinden sich schützende Substanzen, welche eine Korrosion während des Transportes verhindern.	Führen Sie einen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Danach ist die leichte Rauch- und Geruchsentwicklung verschwunden.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	1800-2200 W
Schutzklasse:	I

Konformitätserklärungen

Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.



Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des

Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

DE

Importeur:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
info@globaltronics.com

KUNDENSERVICE

831480



DE 0800 / 500 36 01 (kostenfrei)



garantie.aldi-sued.de

MODELL:

P051032612

GT-SF-KG-02

09/2024

3
JAHRE
GARANTIE