



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- F** Mode d'emploi
- NL** Gebruiksaanwijzing



Ceran® Grill CG 2308/TC HighTec



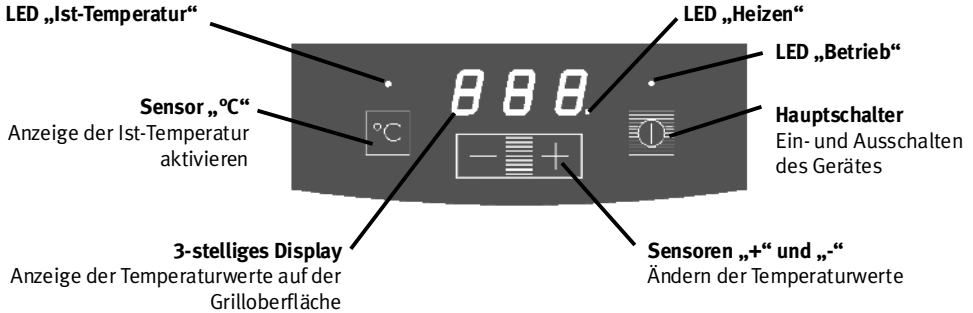
Inhaltsverzeichnis

| | Seite |
|--|-------|
| Das Gerät | |
| Bedien- und Anzeigeelemente | 04 |
| Kurzanleitung | 04 |
| Einleitung | |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 05 |
| Technische Daten | 05 |
| Lieferumfang | 05 |
| Für Ihre Sicherheit | 05 |
| Wichtige Hinweise | 06 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 07 |
| Inbetriebnahme | |
| Einschalten | 07 |
| Einstellen der Grilltemperatur und Aufheizen | 07 |
| Ändern der Grilltemperatur | 07 |
| Anzeige der Ist-Temperatur | 07 |
| Ausschalten | 08 |
| Sicherheitsfunktionen | |
| Betriebsdauerbegrenzung | 08 |
| Temperatur-Überwachung | 08 |
| Sensor-Überwachung | 08 |
| Hinweise zum Betrieb | |
| Warmhaltezone | 08 |
| Temperatureinstellungen | 08 |
| Gesundes Grillen | 09 |
| Low Fat Grillen | 09 |
| Tabelle zum Grillen | 09 |
| Reinigung und Pflege | 09 |
| Entsorgung | 10 |
| Service und Garantie | 10 |
| Rezepte • vom Frühstück bis zur Party | 11 |

Das Gerät

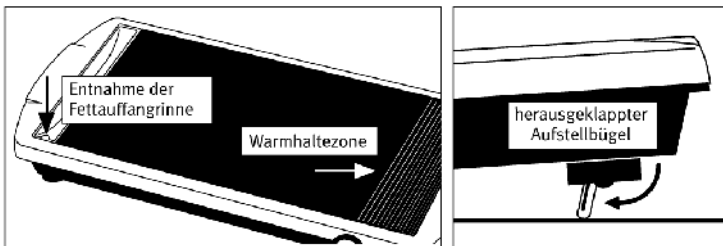
Bedien- und Anzeigeelemente

Dieses Modell ist mit Touch-Control-Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen kurzen Signalton bestätigt.



Kurzanleitung

- Netzstecker einstecken – LED „Betrieb“ blinkt.
- Hauptschalter betätigen – LED „Betrieb“ leuchtet dauerhaft.
- „+“ oder „-“ Sensor betätigen, im Display erscheint jetzt die aktuelle Vorschlagtemperatur (180°C bzw. der zuletzt eingestellte Temperaturwert). Mit dem „+“ oder „-“ Sensor nun die gewünschte Grilltemperatur in 10er Schritten im Bereich von 80°C bis 380°C einstellen (siehe Grilltabelle auf Seite 9.) Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
- Bei unmariniertem Fleisch oder Gemüse etwas Öl auf die Ceran® Fläche geben, Grillgut auflegen.
- Aufheizen auf volle Leistung (380°C) ist nur nötig, um Fleisch besonders scharf anzubraten und die Poren zu schließen. Nach wenigen Sekunden muss die Temperatur reduziert werden. So werden Steaks außen kross, bleiben innen jedoch saftig und rosa.
- Durch Betätigen der „+“ und „-“ Sensoren kann die Temperatur in 10er Schritten verändert werden.
- Zur Kontrolle der Ist-Temperatur, Sensor „°C“ betätigen. LED „Ist-Temperatur“ leuchtet auf und das Display zeigt die aktuelle Temperatur der Grilloberfläche. Nach erneutem Betätigen des Sensors „°C“ oder automatisch nach 5 sec. wechselt das Gerät wieder in den Betriebsmodus und die Temperatur kann erneut verändert werden.
- Die Warmhaltezone wird mit etwa der halben Temperatur der Grillfläche beheizt und hält fertig Gegartes servierbereit.
- Gerät über den Hauptschalter ausschalten, ein Signalton ertönt, alle Anzeigen erlöschen. Im Display erscheint „hot“ solange die Temperatur auf der Grillfläche höher als 60°C ist.
- **Achtung!** Bei Ziehen des Netzsteckers erlöschen alle Anzeigen, auch die Restwärmanzeige.



Einleitung

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für einen ganz besonderen Grill entschieden! Erleben Sie das außergewöhnliche Grillvergnügen auf der Ceran® Fläche. Erfreuen Sie sich an einem deutschen Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand.

Bevor Sie nun mit dem Grillen beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Grillen von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

| | |
|------------------|--------------------|
| Nennspannung: | 230 V ~ 50 Hz |
| Nennaufnahme: | 2000 W |
| Grillfläche: | 36 x 27 cm |
| Warmhaltefläche: | 7,5 x 27 cm |
| Maße Gerät: | 55 x 30,5 x 6,5 cm |
| Gewicht: | 4,6 kg |

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

- 1 Ceran® Grill
- 1 Fettauffangrinne
- 1 Ceran® Schaber
- 1 Bedienungsanleitung

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.

- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Halten Sie die Netzleitung von der heißen Platte fern, auch die Netzleitungen benachbarter Elektrogeräte.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Nehmen Sie den Grill nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.
Vorsicht! Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Grillfläche, auch bei Dauerbelastung, nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Netzleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Wichtige Hinweise

- Auf dem Ceran® Grill keinen Zucker, Honig, Sirup oder andere stark zuckerhaltige Speisen und Zutaten verwenden. Hierzu zählen z.B. Ketchup, einige Grillsoßen (siehe Inhaltsangabe auf der Flasche), ebenso wie Bananen und Dosenfrüchte.
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus Kunststoff, diese könnten schmelzen und die Ceran® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf.
- Sie können hitzebeständige Kochgefäße auf das Ceran® Feld stellen, jedoch keine Gefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Beachten Sie, dass Sie bei kleineren Kochgefäßen unnötig Energie verschwenden. Außerdem besteht die Gefahr, dass Kunststoffgriffe durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.
- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Ceran® Fläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem beigelegten Reinigungsschaber aus der heißen Zone weg. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Wischen Sie die Grillfläche, die Fettauffangrinne und das Gehäuse vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

Inbetriebnahme

1. Einschalten

- Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230 V bezeichnet sind, können auch mit 220 V betrieben werden.
- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen, ebenen, wärmeunempfindlichen Untergrund.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in eine passende Steckdose.
Nach dem Einstecken des Netzsteckers blinkt die rote LED „Betrieb“ über dem Hauptschalter. Ihr Grill ist nun im Warte-Modus und betriebsbereit.
- Berühren Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt. Die rote LED „Betrieb“ leuchtet nun dauerhaft und im Display erscheint bei kalter Grilloberfläche eine blinkende „0“. Der Grill ist nun im Stand-by-Modus.
Hinweis: Sollte von einer vorhergehenden Benutzung noch eine Restwärme über 60°C auf der Grillfläche vorhanden sein, so wird dieser Temperaturwert statt der „0“ angezeigt.
Erfolgt im Stand-by-Modus innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Betätigung, so erlöschen die Anzeigen und die Steuerung schaltet zurück in den Warte-Modus.

2. Einstellen der Grilltemperatur und Aufheizen

- Betätigen Sie im Stand-by-Modus den „+“ oder „-“ Sensor, dann wechselt die Steuerung in den Einstell-Modus und im Display erscheint beim ersten Einschalten die Vorschlagstemperatur „180°C“.
Hinweis: War das Gerät nach einer vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlagstemperatur die zuletzt eingestellte Grilltemperatur statt der „180°C“.
- Betätigen Sie den „+“ oder „-“ Sensor um die gewünschte Grilltemperatur im Bereich von 80°C bis 380°C jeweils in 10°C-Schritten einzustellen.
- Wenn Sie nun innerhalb von 5 sec. keinen Sensor betätigen, ertönt ein Signalton, der LED-Punkt „Heizen“ (neben der Grilltemperatur) leuchtet im Display. Das Gerät befindet sich nun im Betriebs-Modus und startet automatisch den Aufheizvorgang.
- Wenn die gewünschte Grilltemperatur nach dem Aufheizen erstmalig erreicht ist ertönt ein Signalton und der LED-Punkt „Heizen“ erlischt. Die Grilltemperatur wird durch die elektronische Regelung automatisch auf dem gewünschten Wert gehalten.

3. Ändern der Grilltemperatur

- Um die Grilltemperatur zu ändern, betätigen Sie im Betriebs-Modus einmalig den „+“ oder „-“ Sensor. Der Betriebs-Modus wechselt dadurch in den Einstell-Modus, diese erste Betätigung hat aus Sicherheitsgründen noch keine Änderung der Grilltemperatur zur Folge.
- Betätigen Sie nun den „+“ oder „-“ Sensor um die gewünschte Grilltemperatur im Bereich von 80°C bis 380°C jeweils in 10°C-Schritten zu verändern.
Hinweis: Wenn Sie nun innerhalb von 5 sec. keinen Sensor betätigen, ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt wieder zurück in den Betriebs-Modus.

4. Anzeige der Ist-Temperatur

- Hinweis:** Sie können sich jederzeit die aktuelle Temperatur der Grillfläche anzeigen lassen und so den Aufheiz- oder Temperaturregelvorgang kontrollieren. Temperaturen der Grilloberfläche unter 40°C werden nicht erkannt und als Wert 40°C im Display angezeigt.
- Betätigen Sie einmalig den Sensor „°C“, die Steuerung wechselt dann in den Anzeige-Modus. Die rote LED „Ist-Temperatur“ leuchtet auf und im Display erscheint dazu die aktuelle Temperatur der Grilloberfläche. Der Betriebs-Modus mit der Temperatur-Regelung läuft dabei 'im Hintergrund' weiter.
Hinweis: Eine Änderung der Grilltemperatur ist im Anzeige-Modus nicht möglich.
Der Anzeige-Modus wird manuell durch erneute Betätigung des Sensors „°C“ oder automatisch nach 5 sec. wieder verlassen.

5. Ausschalten

- Berühren Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt und alle Anzeigen im Display erlöschen. Die Steuerung befindet sich nun wieder im Warte-Modus und die LED „Betrieb“ über dem Hauptschalter blinkt.

Hinweis: Die Steuerung kann während des Betriebes jederzeit durch eine Berührung des Hauptschalters ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter betätigt sind.

Solange auf der Grillfläche nach dem Ausschalten noch eine Temperatur von über 60°C vorhanden ist, erscheint im Display als Warnhinweis die Anzeige „hot“ (=Heiß). Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung des Gerätes, wenn über einen Zeitraum von einer Stunde keine Sensor-Betätigung vorgenommen wurde. Die Betriebsdauerbegrenzung wirkt unabhängig von der jeweils eingestellten Temperatur. Nach einer automatischen Abschaltung kann der Grill erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Temperatur-Überwachung

Wird vom Temperatursensor eine niedrige Umgebungstemperatur (unter 10°C) gemessen so erscheint im Display die Anzeige „lo“ (low=niedrig), die normalerweise wenige Sekunden nach der Aktivierung des Betriebs-Modus erlischt. Wird jedoch innerhalb einer vorgegebenen Zeit keine Temperaturänderung erkannt, wird die Sensor-Überwachung aktiviert.

Sensorüberwachung

Wird vom Temperatursensor ein unzulässiger Wert (Temperatur $\leq 10^{\circ}\text{C}$ bzw. $\geq 410^{\circ}\text{C}$) gemessen, so erscheint im Display der Fehlercode „E06“. In diesem Fall bitte den Netzstecker ziehen und nach einer kurzen Wartezeit den Grill wieder neu in Betrieb nehmen. Zeigt das Display dann weiter den Fehlercode „E06“ an, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserer Servicestelle auf (Daten siehe Seite 10).

Hinweise zum Betrieb

Warmhaltezone

Neben der Grillfläche verfügt das Gerät über eine Warmhaltezone, die mit Linien gekennzeichnet ist. Die Oberflächen-Temperatur in diesem Bereich beträgt im Betrieb etwa die Hälfte des Temperatur-Wertes der Grilloberfläche. In dieser Zone können Sie fertig gegrillte Speisen warmhalten. Die optimale Temperatur in der Warmhaltezone ist nach ca. 15 – 20 Minuten Grillen auf mittlerer Temperatur erreicht.

Temperatureinstellungen

Benützen Sie die Einstellung

| | |
|---------------|------------------------------|
| 50°C – 120°C | zum Warmhalten und Aufwärmen |
| 120°C – 200°C | zum Dämpfen, Dünsten, Kochen |
| 180°C – 240°C | zum Grillen |
| > 280°C | zum scharf Anbraten |

Bei Gemüse und unmariniertem Fleisch empfehlen wir, auf die Grillfläche vorab etwas Öl zu geben.

Eingelegtes Grillgut sorgt für eine gewisse Rauchentwicklung und sollte maximal auf 240°C angebraten werden. Fleisch können Sie auf hoher Temperatur scharf anbraten, nach wenigen Sekunden sind die Poren geschlossen und Sie können dann die eingestellte Temperatur auf ca. 220°C - 240°C reduzieren.

Gesundes Grillen

Sie können jederzeit **während des Grillvorgangs** mit dem beigelegten Ceran® Schaber verbliebene oder evtl. angebrannte Speisereste in die Fettauffangrinne schieben und damit die Grillfläche reinigen. Dadurch vermeiden Sie, dass Sie angebrannte Speisereste essen und schützen Ihre Gesundheit.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Schützen Sie Ihre Hände durch das Verwenden eines Topflappens oder Grillhandschuhs.

Diese Fettauffangrinne können Sie zur Reinigung ganz einfach entnehmen, indem Sie an der im vorderen Bereich ausgeformten Punktstelle leicht drücken und mit der anderen Hand die dann hochgeklappte Rinne entnehmen. Die Fettauffangrinne kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Low Fat Grillen

Zusätzlich ist der Ceran® Grill mit einem Aufstellbügel ausgestattet, der eine Schrägstellung zur Fettauffangrinne hin erzeugt und damit fettarmes Grillen ermöglicht. Dieser Bügel ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht und lässt sich ganz einfach herausklappen und arretieren.

Tabelle zum Grillen

| Anwendung | Einstellung | Grilldauer (Min.) |
|----------------------|---------------|-------------------|
| scharf anbraten | > 280°C | 1-2 |
| Frikadellen | 200°C – 220°C | 10-12 |
| Bratwurst | 200°C – 220°C | 6-10 |
| Eingelegtes Grillgut | 220°C – 240°C | 10-12 |
| Filetsteak | 180°C – 220°C | 7-8 |
| Fisch | 170°C – 190°C | 6-10 |
| Putenbrustfilet | 180°C – 220°C | 7-12 |
| Rumpsteak | 220°C – 240°C | 8-12 |
| Warmhalten | 50°C – 120°C | |

Die in der Tabelle angegebenen Einstellungen und Grillzeiten sind nur Anhaltspunkte, die je nach Stärke des Grillgutes, Ihrem persönlichen Geschmack und dem gewünschten Bräunungsgrad variiert werden können.

Tipp: Wenn Sie Fleisch kurz (1-2 Min.) bei hoher Temperatur scharf anbraten, schließen sich die Poren und es bleibt besonders saftig. Regeln Sie dann die Temperatur gem. Tabelle zurück.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie dann alle Speisereste und Fettspritzer mit dem beigelegten Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche. Dies geschieht am einfachsten, indem Sie unmittelbar nach dem Grillen die Verschmutzung von der heißen Zone in die Fettauffangrinne schieben. Schützen Sie hierbei Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Die Fettauffangrinne kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Lassen Sie dann das Gerät vollständig abkühlen. Die kalte Grillfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Sind Speisereste eingebrannt, weichen Sie diese ein, indem Sie etwas Spülwasser auf die Glasplatte träufeln. Das Edelstahl-Gehäuse bei Verschmutzung einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Sollten nach dieser Reinigung noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Ceran® Kochflächen entfernen. Dazu werden einige Tropfen des Mittels mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Grillfläche so lange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Unmittelbar danach wischen Sie bitte die gesamte Grillfläche mehrmals nass ab (z.B. mit einem wassergetränkten Küchenpapiertuch, Schwammtuch oder Lappen) und anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände auf der Grillfläche verbleiben.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Entsorgung

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie können in den örtlichen Behältern entsorgt werden.



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Service und Garantie

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

- Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

REZEPTE

Bei diesem Tischgrill geht es nicht um das Kochen an sich, sondern um das Gemeinsame und die Unterhaltung dabei, deshalb haben wir eine Auswahl an Ideen zusammengetragen. Unterstützt wurden wir dabei von den Profiköchen Claudia und Peter Scharff. Jeder Vorschlag beruht auf einem Basisrezept mit individuellen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten und ist, falls nicht extra angegeben, für 4 Personen berechnet.

Nutzen Sie auch Ihre eigene Kreativität, um Ihre persönlichen Rezepte zu verwirklichen. Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern können Sie ebenfalls auf Ideen bringen – Abwechslung macht Spaß! Beachten Sie jedoch bitte die Hinweise für Ihre Sicherheit und über die Inbetriebnahme in der vorangegangenen Anleitung, damit Sie lange Freude an Ihrem Ceran® Grill haben.

Das Frühstück

Beim Frühstück oder Brunch erfreuen sich warme Sachen nebst Marmeladen und Honig auch immer sehr großer Beliebtheit. Doch leider muss meist der Gastgeber in diesem Falle noch mal am Herd stehen, um dann die Eier und Würstchen auch ‚just in time‘ auf den Tisch zu bringen. Und dann ist es auch nur höflich, wenn man die Speise gleich isst, ohne dass sie erst kalt wird, und - ohne vielleicht vorher erst mal ein Marmeladebrötchen gegessen zu haben. Nicht mehr in diesem Fall. Jeder bekommt das was er will, wann und wie er es mag:

Schlemmerfrühstück

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

Der Tisch ist bestückt mit dem Grill und:

- Butterschmalz mit Pinsel
- rohen Eiern
- Speckscheiben
- Schinkenstreifen
- Tomatenwürfeln
- Lauchringen
- geschnittenen Pilzen
- Rostbratwürstchen

dazu

French Toast

für 6 Personen

6 Scheiben Toast

2 Eier

100 ml Milch

50 ml Joghurt natur

2 TL Zimt

Alle Zutaten verrühren. Die Toastscheiben darin einweichen, sie sollen sich fast voll saugen, um sie dann mit Butterschmalz auf dem Grill anfangs bei 220 °C - dann auf 180°C reduzieren - goldbraun zu braten. Mit Ahornsirup, Honig oder Nussnugatcreme genießen.

So fängt der Tag doch für alle gut an!!!

Für die Kaffee-Pause

Hefe-Liwanzen

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

- 1 unbehandelte Zitrone, Abrieb
- 10 g Trockenhefe
- 100 g Mehl
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz, Zimt
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 40 g Butterschmalz

Alle trockenen Zutaten zusammen wiegen und mit der lauwarmen Milch glatt rühren, das Ei zugeben, ebenfalls unterrühren und den Teig zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Grill auf 170 °C vorheizen, mit dem Butterschmalz die Ceran®-Platte bestreichen und mit Hilfe eines Esslöffels kleine Küchle auf die Platte setzen. Nach 2 – 3 Min. die Küchle wenden und in weiteren 5 Min. fertig garen.

Die Küchle auf einem Küchentuch ablegen, dann in Zimt/Zucker wenden und servieren.

Als Beigaben zu den Liwanzen schmecken sehr lecker:

- Zwetschgenmus
- Beerenragout
- Kirschgrütze
- gedünstetes Obst (Äpfel, Birnen, Quitten, Aprikosen,...)
- Vanillesahne
- Eiscreme

Zur Party

Bei einer legeren Party macht es Spaß und fördert auch die Kommunikation unter den Gästen, wenn Sie immer wieder etwas Individuelles zaubern.

Hamburger

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

Standard Rezept

- halbierte Brötchen die man auf dem Grill erwärmt, röstet
- Frikadellen
- Zwiebelringe
- Tomatenscheiben
- Essiggurken, Dips und Saucen nach Geschmack

Wir empfehlen zur Abwechslung einen Wild-Burger:

Wild-Burger

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

- (12 Stück à 100 g)
- 850 g Hals vom Wild
- 300 g fetter Speck
- 20 g Butterschmalz

1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Bund Petersilie
1/2 TL Thymian
Salz, Pfeffer, Korianderkörner gemahlen
Piment gemahlen
2 unbehandelte Orangen, Abrieb
3 Eier
250 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde, mit Wasser befeuchtet
40 g Butterschmalz

Das Fleisch, den Speck und die in Butterschmalz angedünsteten Zwiebelringe mit der Petersilie durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs lassen, dann das Brot und die Gewürze zugeben und vermengen. Die Masse abschmecken, wenn sie zu trocken ist noch etwas Wasser bzw. Rotwein zugeben. Dann Frikadellen formen und auf dem Grill bei 200°C anbraten, nach 2-3 Min. wenden, die Temperatur auf 170°C reduzieren und langsam fertig garen lassen.

Dieser Burger wird serviert mit:

- einem Walnussbrötchen oder Vollkornbrötchen
- Champignonscheiben gewürzt, vom Grill
- Preiselbeersenf (Senf und Preiselbeeren im Verhältnis 1:2 verrühren und abschmecken)
- oder Clementinensenf (im Feinkosthandel erhältlich oder bei www.peter-scharff.de)
- ...und einer großen Schüssel Feldsalat oder anderen saisonalen Blattsalaten

Gefüllte Würstel

8-12 Wiener Würstchen
3 EL süßen Senf
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
4 dünne Scheiben gekochten Schinken
4 dünne Scheiben Emmentaler
12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck
2-3 EL Olivenöl

Die Wiener Würstchen der Länge nach halbieren und auf eine Arbeitsfläche legen. Den Senf mit dem Majoran, dem Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Innenseiten der Würstchen damit bestreichen.

Die Schinken- und Emmentalerscheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden.

Jedes Würstchen mit einer Schinken- und Emmentalerscheibe belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenklappen.

Die Wiener mit Speckscheiben umwickeln und je nach Bedarf mit Zahnstochern zusammenstecken. Dann mit Olivenöl einstreichen und anschließend bei 220°C auf dem Grill garen.

Hähnchenbrustfilets vom Spieß

4 Hähnchenbrustfilets
Salz, Pfeffer aus der Mühle
40 g Edelpilzkäse
einige Basilikumblättchen
einige Oreganoblättchen
4 dünne Scheiben Parmaschinken
1 TL Kräuter der Provence

Die Filets waschen, trocken tupfen und eine Tasche einschneiden, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Käse zerbröckeln, mit den Basilikum- und Oreganoblättchen vermischen, die Filets damit füllen. Jedes Hähnchenbrustfilet in eine Scheibe Parmaschinken wickeln und mit Kräutern bestreuen. Mit Öl bestreichen, auf Spieße stecken und auf dem Grill bei 200°C garen.

Gefüllte Filetsteaks

8 dünne Rinderfilets von je etwa 100g
100 g Roquefort
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1/2 Kästchen Kresse
3 EL Öl
schwarzer Pfeffer, Salz

Die Rinderfilets gründlich mit Haushaltspapier abtupfen. Den Käse mit den sehr fein gehackten Kräutern gut vermischen und auf 4 Rinderfilets verteilen. Die weiteren 4 Filets darauf legen und mit Rouladengarn umwickeln. Die Filets rundherum mit dem Öl einpinseln und Pfeffer darüber mahlen. Auf 300°C anbraten, dann die Hitze reduzieren und bei 240°C auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen.
Kurz vor dem Servieren salzen.

Grillen kann man auch vegetarisch:

Dass man Fleisch und Würstchen in allen Variationen auf den Grill legen kann, muss nicht extra erwähnt werden, aber fleischlos hat auch was!!!

Grünkernküchle

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

3 EL Olivenöl
1 Zwiebel gewürfelt
300 g Grünkernschrot
0,75 l Gemüsebrühe
1/2 Stange Lauch, in feinen Streifen
1 Karotte, klein geschnitten oder grob geraspelt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
2 Eier
Thymian, Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Die Zwiebel im Öl glasig dünsten, den Grünkernschrot, Lauch, Karotten und Knoblauch zugeben, ebenfalls kurz mit dünsten. Die Masse mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen, zum Ausquellen von der Herdplatte nehmen. Im kalten Zustand dann die Eier, Kräuter und Gewürze zugeben, abschmecken. Mit Hilfe eines Löffels und Butterschmalz die Küchle auf dem Grill bei 190°C goldbraun braten.

Dazu kann man anbieten:

- Schafskäsewürfel
- Tomatenscheiben
- Pilze
- Auberginen- und Zucchinischnitten in Knoblauchöl mariniert
- Avocados gewürfelt
- Zaziki oder Kräuterquark
- ... und eine bunte Schüssel Blattsalate

Etwas Leckeres und fast vegetarisch:

Gefüllte Gurkenscheiben

2 Salatgurken
300 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer
1 Ei
100 g Sesam

Die Salatgurken schälen und in etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Apfel-Ausstecher die Gurkenkerne sorgfältig entfernen.

Das Hackfleisch mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer feurig würzen. Das Ei und den Sesam unter den Fleischteig arbeiten.

Die Gurkenstücke mit dem Fleischteig löffelfeise füllen, dabei immer wieder gut nachdrücken, damit keine Hohlräume bleiben.

Die gefüllten Gurkenstücke quer in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese wieder zusammensetzen und auf einen Teller legen. So können die Gurken nicht austrocknen!

Die gefüllten Gurkenscheiben leicht mit Öl bepinseln, auf den Grill legen und auf jeder Seite bei 190°C 3-4 Minuten braten.

Was schmeckt frisch? – Fisch!!!

Auch bei Fischen gibt es viele Möglichkeiten zum Grillen, sie sind sehr ansprechend fürs Auge und vor allem die Mayonnaise dazu kann süchtig machen. Und diese lässt sich wiederum mit allen Fischen kombinieren.

Lachsschnecken mit Koriandermayonnaise

(Rezept von Claudia und Peter Scharff)

800 g Lachs (am besten vom Fischstand, damit der Lachs am Stück ist)
Olivenöl oder Butterschmalz zum braten
4 Schaschlikspieße
Salz, Zitrone,
fein geschnittene Kräuter wie Liebstöckel, Dill, Kerbel, Blatt Petersilie
etwas Mehl

Wenn sie das Glück hatten, den Lachs am Stück zu bekommen, dann lösen Sie ihn von der Haut und schneiden ihn in ca. 1,5 cm dicke Streifen (der Länge nach). Die Streifen würzen, auf einer Seite mit den fein geschnittenen Kräutern bestreuen und das Fischfleisch zu einer Schnecke einrollen. Mit dem Spieß fixieren, im Mehl kurz wenden und auf dem Grill bei mäßiger Hitze 180°C goldbraun und glasig braten (insgesamt ca. 6-8 Min.). Auf dem Teller mit dem Zitronensaft beträufeln und genießen.

Koriandermayonnaise:

200 g Mayonnaise
70 g Crème Fraîche
Salz
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1/2 Limone, Abrieb
2 TL Sesamöl von geröstetem Sesam
gutes Currypulver (das aromatisch und nicht nur scharf ist)
20 g Sojasauce
10 g frische Knoblauchzehe, fein gehackt oder gemixt
20 g Ingwernüsse in Sirup, fein gehackt oder gemixt
15 g frisch gezupfte Korianderblätter, fein geschnitten

Alles zusammen mit dem Schneebesen verrühren, auch das Püree aus dem Mixer. Zum Schluss den fein geschnittenen Koriander zugeben.

Sollten Sie frischen Thunfisch bekommen, dann probieren Sie ganz kurz angebratene Thunfischwürfel zusammen mit dieser Soße – und Sie verstehen unsere „Suchtangst“.

Fischfrikadellen aus Fischfilet

Hierfür eignet sich Barsch, Seelachs aber auch Hecht oder Forelle

300 g küchenfertiges Fischfilet

1 EL Crème double

1 EL saure Sahne

1 Eigelb

Salz

Saft von 1 Zitrone

weißer Pfeffer

3 EL gehackter Dill

2-3 EL Semmelbrösel

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb im Mixer fein pürieren.

Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen. Den Dill darunter mischen.

So viel Semmelbrösel hineinrühren, dass die Masse formbar ist. Kleine, flache Frikadellen formen und auf dem Grill bei mäßiger Hitze 180°C goldbraun und glasig braten (insgesamt ca. 6-8 Min.). Auf dem Teller mit dem Zitronensaft beträufeln und genießen.

Riesengarnelen Italienische Art

8 große gekochte Riesengarnelen

Saft von 1 Zitrone

1 EL Worcestersauce

Salz, weißer Pfeffer

2 EL Basilikumblättchen

8 Scheiben Parmaschinken

Oliveöl

Die Riesengarnelen am Rücken längs einschneiden und die Därme (dunkle Fäden) entfernen. Gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

Die Basilikumblätter auf den Schinkenscheiben verteilen. Jeweils in die Mitte eine Garnele legen und mit dem Schinken umwickeln.

Jedes Röllchen von allen Seiten mit Oliveöl bepinseln. Auf den Grill legen und von jeder Seite etwa 5 Minuten bei 180°C braten.

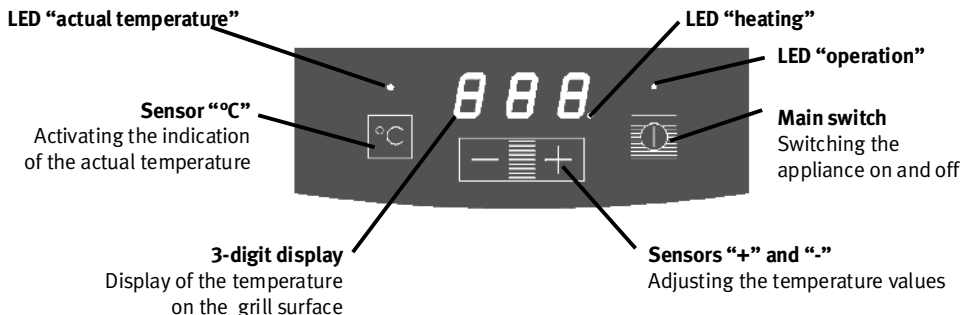
Guten Appetit!!

| | Page |
|--|------|
| The appliance | |
| Operation and indication elements | 18 |
| Quick guide..... | 18 |
| Introduction | |
| Intended use | 19 |
| Technical data | 19 |
| Scope of supply | 19 |
| For your safety | 19 |
| Important notes | 20 |
| Prior to initial use | 20 |
| Initial use | |
| Switching on | 20 |
| Setting the grilling temperature and heating-up..... | 21 |
| Adjusting the grilling temperature | 21 |
| Indication of the actual temperature | 21 |
| Switching off | 21 |
| Safety functions | |
| Operating time limitation | 22 |
| Temperature control..... | 22 |
| Sensor control..... | 22 |
| Information on the operation | |
| Keep-warm zone..... | 22 |
| Temperature setting..... | 22 |
| Healthy grilling | 22 |
| Low-fat grilling | 22 |
| Table for grilling | 23 |
| Cleaning and maintenance | 23 |
| Disposal | 23 |

The appliance

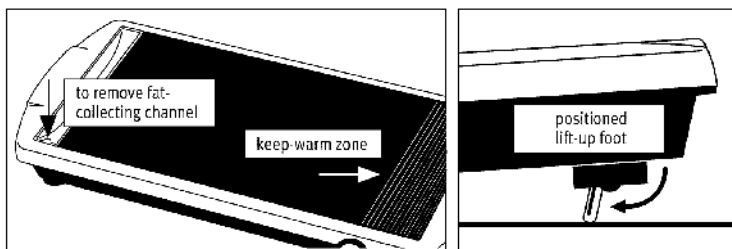
Operation and indication elements

This model is equipped with Touch-Control sensors, which are easy and very convenient to use. By placing the finger on the sensor the respective function will be activated and approved by a short signal tone.



Quick guide

- Plug in the mains plug – LED "operation" blinks.
- Apply the main switch – LED "operation" glows permanently.
- Apply the "+" or "-" sensor, the current temperature proposal appears in the display (180°C or the latest set temperature value). Set the desired grilling temperature in steps of 10 from 80°C to 380°C (see table for grilling on page 23) using the "+" or "-" sensor. If the set temperature is reached, a signal tone will be audible.
- Pour some oil on the Ceran® surface for raw meat or vegetables, place your food on the surface.
- Heating-up with full power (380°C) is only necessary to especially sear meat and close the pores. After a few seconds the temperature has to be reduced. So steaks become cross outside and remain, however, juicy and rosy inside.
- By applying the "+" and "-" sensors, the temperature can be adjusted in steps of 10.
- For checking the actual temperature, apply the "°C" sensor. LED "actual temperature" glows and the display shows the current temperature of the grilling surface. After applying the "°C" sensor again or automatically after 5 sec., the appliance changes over to the operation mode and the temperature can be adjusted again.
- The keep-warm zone is heated with approximately the half temperature than the grilling surface and keeps cooked food ready for serving.
- Switch off the appliance via the main switch, a signal tone is audible, all displays extinguish. In the display appears "hot" as long as the temperature on the grilling surface is higher than 60°C.
- **Warning!** If the mains plug is pulled, all displays will extinguish, also the residual heat indication.



Introduction

Congratulations, you have decided for a very special grill appliance! Experience the extraordinary grilling pleasure on a Ceran® surface. Enjoy a German top-class product of excellent quality and meeting the latest technological standards.

Before you start grilling, please read the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for grilling food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks of accident. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Nominal voltage: | 230 V ~ 50 Hz |
| Power: | 2000 W |
| Grilling surface: | 36 x 27 cm |
| Keep-warm zone: | 7,5 x 27 cm |
| Dimensions appliance: | 55 x 30,5 x 6,5 cm |
| Weight: | 4,6 kg |

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

- 1 Ceran® Grill
- 1 fat-collecting channel
- 1 Ceran® scraper
- 1 instruction manual

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame, etc.). The space above the appliance has to be free. The distance to walls must be at least 10 cm on all sides. Unhindered air circulation has to be ensured.
- **Attention! Hazard of burns!** During use, some areas will become hot. These can still exist after switching off the appliance. Be aware of the hazard of burns when touching the appliance.
- **Attention! Hazard of fire!** Superheated fats and oils can inflame. Therefore, food with fats of oils may only be prepared under supervision.

- Keep the power cord away from the hot surface also the power cords of neighbouring electrical appliances.
- **Attention! Hazard of fire!** Do not operate the grill in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant underground (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage or deterioration. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.
- **Attention!** Damaged power cords present a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not use the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- The integrated over-heating protection ensures that the grilling surface cannot superheat even in permanent operation. When scratches, flaws and cracks arise and when it has to be assumed that a riskless operation is not possible any more, immediately switch off the appliance and pull the mains plug.
- Do not use the appliance as depositing rack or worktop and do not transport the appliance when it is hot. Do not use it as a space heater.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning it. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case the appliance, the power cord or the sealing is damaged or the glass surface is broken, immediately pull the mains plug. Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.

Important notes

- Do not use any sugar, honey, syrup or other dishes and ingredients with a high sugar content on the Ceran® grill. This includes for example ketchup, some barbecue sauces (see ingredients indicated on the bottle), as well as bananas and tinned fruit.
- Do not use any vessels, scrapers or spatulas made of synthetics; those could melt and damage the Ceran® grill surface. Do not use any pointed objects (such as forks, knives) on the grill surface and do not put aluminium foil on it.
- You can place heat-resistant vessels on the Ceran® surface, but not vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil. Please note that you waste unneeded energy when using smaller vessels. Furthermore, there is the risk of the plastic handles being damaged due to the ascending heat.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar accidentally happen to melt on the Ceran® surface, immediately shove them away from the hot heating zone with the included cleaning scraper. Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- Any damages resulting from non-observance of these safeguards will not be covered by warranty.

Prior to initial use

Wipe the grilling surface, the fat-collecting channel and the casing with a damp cloth and dry these thoroughly prior to the initial use

Initial use

1. Switching on

- Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details

- on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230 V can also be operated with 220 V.
- Place the grill on a stable, even and heat-resistant surface.
 - Connect the mains plug to a suitable socket.
After plugging in the mains plug, the red LED “operation” above the main switch will blink. Your grill is in wait mode and ready for operation.
 - Touch the main switch until a signal tone is audible. The red LED “operation” is permanently glowing now and a blinking “o” appears in the display if the grilling surface is cold. Now the grill is in stand-by mode.
Note: Should the grilling surface have a residual heat of more than 60°C because of a previous operation, this temperature value will be indicated instead of the “o”.
If there is no further applying within 60 seconds in stand-by mode, the indications will extinguish and the control system will change back to the wait mode.

2. Setting the grilling temperature and heating-up

- When applying the “+” or “-” sensor in stand-by mode, the control system will change to the setting mode and the temperature proposal “180°C” will appear in the display when switching on for the first time.
Note: If the appliance is not disconnected from the power supply after a previous use, the lastly set grilling temperature will appear as temperature proposal instead of the “180°C”.
- Apply the “+” or “-” sensor to set the desired grilling temperature in steps of 10°C from 80°C to 180°C.
- If you do not apply any sensor within 5 sec., a signal tone will be audible, the LED spot “heating” (near the grilling temperature) will glow in the display. The appliance is now in operation mode and will start the heating-up automatically.
- If the desired grilling temperature is reached for the first time after heating-up, a signal tone will be audible and the LED spot “heating” will extinguish. The grilling temperature is kept at the desired value automatically by the electronic control system.

3. Adjusting the grilling temperature

- To adjust the grilling temperature, apply the “+” or “-” sensor one time in the operation mode. Thereby, the operation mode will change to the setting mode. This initial applying does not involve an adjustment of the grilling temperature for safety reasons.
- Now apply the “+” or “-” sensor to adjust the desired grilling temperature from 80°C to 380°C in steps of 10°C.
Note: If you do not apply any sensor within 5 sec., a signal tone will be audible and the appliance will change back to the operation mode.

4. Indication of the actual temperature

- Note:** You can have shown the current grilling temperature every time and so control the heating-up or the temperature regulation. Temperatures of the grilling surface lower than 40°C cannot be recognised and indicated as value 40°C in the display.
- If you apply the sensor “°C” once, the control system will change to the indication mode. The red LED “actual temperature” will glow and the current temperature of the grilling surface will appear in the display. The operation mode with the temperature regulation is still running ‘in the background’.
Note: Adjusting of the grilling temperature in the indication mode is not possible. The indication mode is manually exited by applying the sensor “°C” again or automatically after 5 sec.

5. Switching off

- Touch the main switch until a signal tone is audible and all indications in the display extinguish. The control system is now in the sleep mode again and the LED “operation” above the main switch blinks.
Note: The control system can be switched off any time during operation by touching the main switch also if other switches are applied.
As long as the grill surface has a higher temperature than 60°C after switching off, the indication “hot” appears in the display as warning. If the appliance is disconnected from the mains supply, this indication will extinguish.

Safety functions

The appliance is equipped with many safety functions protecting you as user and also the appliance from accidental or dangerous operation situations.

Operating time limitation

The operating time limitation effects an automatic switch off of the appliance if no sensor has been applied for a period of one hour. The operating time limitation takes effect independent from the set temperature. After an automatic switch off, the grill can be switched on again and the maximum operating time is active again.

Temperature control

If a low environmental temperature (less than 10°C) is measured by the temperature sensor, the indication “lo” (low) will appear in the display, which normally extinguishes a few seconds after activating the operation mode. If, however, no change of the temperature is recognised within a specified period, the sensor control will be activated.

Sensor control

If an incorrect value (temperature $\leq 10^{\circ}\text{C}$ or $\geq 410^{\circ}\text{C}$) is measured by the temperature sensor, the error code “Eo6” will appear in the display. In this case, pull the mains plug and put the grill into operation again after a short waiting period. If the display indicates the error code “Eo6” again, please contact your service point.

Information on the operation

Keep-warm zone

Beside the grilling surface the appliance has a keep-warm zone, marked with lines. The surface temperature in this area is about the half of the temperature value on the grilling surface during operation. Ready-grilled food can be kept warm in this zone. The optimal temperature in the keep-warm zone is reached after approx. 15 – 20 minutes of grilling on medium temperature.

Temperature settings

Use the following settings

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 50°C – 120°C | to keep warm and to warm up |
| 120°C – 200°C | to steam, stew, cook |
| 180°C – 240°C | to sear and grill quickly |
| > 280°C | to sear |

We recommend pouring some oil on the grilling surface for vegetables and not marinated meat.

Marinated food will generate certain smokes and should be seared on 240°C at most. You can sear meat at a high temperature, after a few seconds the pores are closed and you can reduce the set temperature to approx. 220°C - 240°C.

Healthy grilling

At any time during **the grilling procedure** you may shove away any residual or possibly burnt food into the fat-collecting channel by using the included scraper and clean the grill surface with it. Thus you avoid eating burnt food and protect your health.

Attention! Hazard of burns! Protect your hands by using an oven cloth or a cooking glove.

This fat-collecting channel may be taken out very easily by slightly pressing the dotted spot in the front area, and when the channel has come off, it may be detached with the other hand. The fat-collecting channel may be cleaned in the dishwasher.

Low-fat grilling

As an additional feature, the Ceran® Grill is equipped with a lift-up foot that enables a slant position pointing

towards the fat-collecting channel and so allows for low-fat grilling. This foot is attached underneath the appliance and is very easy to lift up and lock in place.

Table for grilling

| purpose | setting | grilling time (in min.) |
|----------------------|---------------|-------------------------|
| To sear | > 280°C | 1-2 |
| Hamburgers | 200°C – 220°C | 10-12 |
| Fried sausage | 200°C – 220°C | 6-10 |
| Marinated food | 220°C – 240°C | 10-12 |
| Fillet steak | 180°C – 220°C | 7-8 |
| Fish | 170°C – 190°C | 6-10 |
| Turkey breast fillet | 180°C – 220°C | 7-12 |
| Rump steak | 220°C – 240°C | 8-12 |
| To keep warm | 50°C – 120°C | |

The settings and grilling times indicated in the table are just reference points, which may be varied depending on the thickness of the food to be grilled and your individual taste.

Tip: If you sear the meat for a short while (1-2 min.) at a high temperature, the pores close and the meat remains especially juicy.

Cleaning and maintenance

- Switch off the appliance and unplug it. Then remove all food residues and splashes of oil from the hot zone of the grill surface using the included cleaning scraper. This is done most easily if you discard the residues from the hot zone into the fat-collecting channel right after the grilling procedure. While doing so, protect your hands with an oven cloth or a cooking glove. The fat-collecting channel may be cleaned in the dishwasher.
- Then let the appliance completely cool down. Clean the cold grill surface afterwards with some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. If food residues have burnt into the grill surface, soak them by dripping some dishwater onto the glass plate. In case of soiling, wipe the stainless steel casing with a moist cloth.
- If some stubborn residues are still left on the cold surface after that cleaning procedure, you can remove them using an appropriate cleanser for Ceran® cooking surfaces. For this end rub the entire grill surface with some drops of the cleaning agent using a kitchen tissue until no residues are visible anymore. Right afterwards wipe the entire grill surface in wet condition for several times (e.g. by using a kitchen tissue, sponge or cloth soaked with water). Then dry with a clean cloth. Make sure no cleanser residues have remained on the grill surface!
- Never immerse the appliance in water and use no steam jet appliances. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Disposal

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

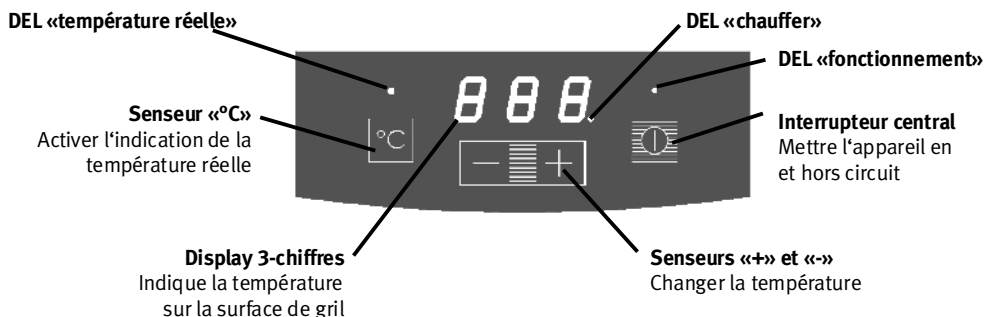


| | Page |
|--|------|
| L'appareil | |
| Éléments de réglage et visualisation | 26 |
| Manuel abrégé | 26 |
| Introduction | |
| Utilisation conforme | 27 |
| Caractéristiques techniques..... | 27 |
| Fourniture..... | 27 |
| Pour votre sécurité | 27 |
| Notes importantes | 28 |
| Avant la première mise en service | 29 |
| Mise en service | |
| Mettre en service | 29 |
| Réglage de la température et réchauffer..... | 29 |
| Changer la température | 29 |
| Indication de la température réelle | 29 |
| Mettre hors service | 30 |
| Les fonctions de sécurité | |
| Limitation de la durée de fonctionnement..... | 30 |
| Surveiller la température | 30 |
| Contrôle par senseur | 30 |
| Conseils pour le fonctionnement | |
| Zone de tenir chaud | 30 |
| Réglage de la température | 30 |
| Grillage sain | 31 |
| Grillage réduit en graisse | 31 |
| Tableau pour griller | 31 |
| Nettoyage et entretien | 31 |
| Mise au rebut | 32 |

L'appareil

Éléments de réglage et visualisation

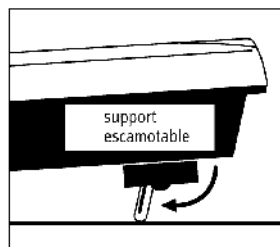
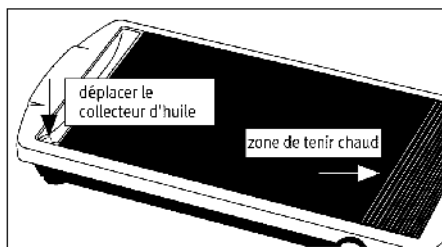
Ce modèle est équipé avec des senseurs „Touch-Contrôle“ de manipulation aisée et très confortable. En toucher le senseur avec le doigt, vous activez la fonction respective, confirmé par un bref signal sonore.



Manuel abrégé

- Brancher sur la prise – DEL «fonctionnement» clignote.
- Activer l'interrupteur central - DEL «fonctionnement» clignote en continu
- Activer le senseur «+» ou «-» - dans le display la température actuelle suggérée apparaît (180°C ou la température réglée en dernier). Maintenant sélectionnez la température souhaitée (de 80°C jusqu'à 380°C) en touchant le senseur «+» ou «-» par étapes de 10 (voir le tableau à la page 31). Quand la température sélectionnée est atteinte, un bref signal sonore retentit.
- Avec les légumes et la viande non marinée il est recommandé de mettre une goutte d'huile sur la surface Ceran®.
- Un réglage à maximum (380°C) n'est nécessaire que pour faire revenir la viande à feu vif pour fermer les pores. On doit rétrograder la température après quelques secondes. Ainsi des steaks deviennent dorés à l'extérieur mais restent bien tendre et rosés à l'intérieur.
- Par touché les senseurs «+» ou «-» la température peut être changée par étapes de 10.
- Pour contrôler la température réelle, activez le senseur «°C». La DEL «température réelle» s'allume et le display indique la température actuelle sur la surface de grill. Après avoir activé ce senseur de nouveau, ou après 5 secondes automatiquement, l'appareil recharge à la mode de «fonctionnement» et on peut changer la température de nouveau.
- La zone de tenir chaud est chauffée au demi-température de la surface de grill, ici les aliments déjà grillés sont tenus prêts à servir.
- Mettre l'appareil hors marche par l'interrupteur central, un signal sonore retentit, tous les voyants s'éteignent. Le display montre «hot» aussi longtemps que la température sur la surface de grill soit plus de 60°C.

Attention! En tirant la fiche de la prise de courant tous les indicateurs s'éteignent, aussi l'indicateur pour visualiser la chaleur résiduelle.



Introduction

Félicitations, vous avez choisi un grill particulier! Faites expérience d'un plaisir de grillage extraordinaire sur la surface de Ceran®. Réjouissez-vous d'un produit de qualité supérieure allemande en condition technique tout récemment. Avant commencer à griller, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes et de les bien garder. Si vous passez l'appareil à un autre utilisateur, aussi délivrez les instructions. Merci beaucoup.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour griller des aliments. Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être sources de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

| | |
|------------------------|--------------------|
| Tension nominale: | 230 V ~ 50 Hz |
| Puissance nominale: | 2000 W |
| Surface à griller: | 36 x 27 cm |
| Surface à tenir chaud: | 7,5 x 27 cm |
| Dimensions: | 55 x 30,5 x 6,5 cm |
| Poids: | 4,6 kg |

Fourniture

Immédiatement après le déballage, veuillez contrôler que la fourniture est au complet et que l'appareil et toutes les pièces se trouvent en parfait état.

- 1 Ceran® grill
- 1 collecteur d'huile
- 1 Ceran® racloir
- 1 mode d'emploi

Pour votre sécurité

Avertissement: Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures.

- Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par brûlures. Les enfants souvent sous-estiment les dangers. Veuillez tenir les enfants à l'écart du produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans une atmosphère explosive contenant des liquides ou des gaz inflammables.
- Les enfants ou personnes manquant des connaissances ou d'expérience dans la manipulation de l'appareil ou limitées dans leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ne doivent pas utiliser cet appareil sauf la surveillance ou direction d'une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser le Ceran® grill fonctionner sans surveillance.
- Débrancher la fiche secteur après chaque utilisation. Ne pas laisser le cordon secteur dépasser le bord du plan de travail pour prévenir toute chute suite à une traction involontaire sur le câble.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et non sensible à chaleur. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (four, flamme de gaz et cetera). L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre et la distance au mur de chaque côté doit être 10 cm au moins. Veiller également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.
- **Attention! Risque de brûlures!** En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Prêtez attention au risque de brûlures lors de la manipulation.

- **Attention! Risque d'incendie!** Les huiles et graisses surchauffés pourraient s'enflammer. À cause de cela, des repas avec l'huile ou la graisse ne doivent être préparés que sous surveillance.
 - Éloigner le câble de la plaque chaude aussi que les câbles d'appareils électriques avoisinants.
 - **Attention! Risque d'incendie!** Ne pas mettre le grill en marche à proximité ou sous des rideaux, des armoires murales ou tout autre matériau inflammable.
 - Posez l'appareil sur un support non sensible à chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes). Autrement vous risquez d'endommager l'appareil et/ou les meubles.
 - Ne mettre jamais en marche avec une minuterie externe ou un système de télé-conduite indépendant.
 - Contrôler régulièrement si le cordon secteur est endommagé ou altéré. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble secteur ou la fiche secteur ne sont pas en parfait état de fonctionnement.
- Attention!** Un câble défectueux représente un risque mortel d'électrocution. Immédiatement faire inspecter et réparer par le service technique les appareils qui ne fonctionnent pas parfaitement ou sont endommagés.
- Ne jamais abuser le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Le câble ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes, les bords tranchants et ne pas le soumettre aux sollicitations mécaniques. Des câbles tordus ou enchevêtrés augmentent les risques d'électrocution.
- Une protection de sur-température intégrée évite que la surface de grillage se surchauffe, même en service continu. Lorsque des fissures, des fêlures ou des cassures apparaissent, ou lorsqu'on suppose qu'il ne soit pas possible d'utiliser l'appareil sans s'exposer au danger, mettre l'appareil immédiatement hors circuit et retirer la fiche de contact.
 - Ne jamais utiliser l'appareil en tant que dépôt ou de plan de travail et ne jamais le transporter tant qu'il est chaud. Ne jamais l'utiliser comme radiateur d'appartement.
 - Ne jamais plongez l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Faites attention que ni du vapeur ni de l'eau peut pénétrer le dessous.
 - Cet appareil électrique est conforme aux règlements de sécurité respectifs. En cas l'appareil, la câble ou le calfeutrage sont endommagés ou la plaque de verre est brisée, tirez la fiche tout à coup. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

Notes importantes

- Sur le grill Ceran® n'utilisez pas du sucre, du miel ou sirop, des autres aliments et ingrédients contenant beaucoup du sucre. Cela comprend, par exemple, du ketchup, certaines sauces barbecue (voir déclaration du contenu sur la bouteille), de même que des bananes et des fruits en conserve.
- Ne jamais utiliser des récipients, raclours ou tournebroches en matière plastique. Ceux-ci pourraient fondre et endommager la surface de gril en Ceran®. Ne jamais utiliser des objets pointus (p.ex. une fourchette, un couteau) sur la surface de gril et n'y jamais poser de feuille d'aluminium.
- Vous pouvez aussi poser sur la surface Ceran® des pots résistant à la chaleur, mais jamais des récipients en plastique, en porcelaine ou émail de qualité inférieure ou le papier d'aluminium. Et considérez: en cas d'appliquer des pots petits vous consommez inutilement l'énergie. De plus il y a le danger que les anses et manches soient endommagées par la chaleur montante.
- Si, par méprise, des objets en plastique, en papier d'alu, du sucre ou des ingrédients contenant du sucre fondent sur la surface Ceran®, repousser-les immédiatement en dehors de la zone chaude à l'aide du raclour de nettoyage ci-joint. Pour le nettoyage ne jamais utiliser des sprays du four ou des détachants! Des nettoyeurs pour la plaque de verre vous recevrez dans le commerce.
- Évitez des rayures sur la plaque de verre par des objets aigus ou affilés. Protégez la plaque de verre contre rupture par des objets tombants.
- Des dégâts causés par le non-respect de ces indications ne sont pas couverts par les prestations de garantie.

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service nettoyez la surface de gril, le collecteur d'huile et l'abri avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

Mise en service

1. Mettre en service

- Veillez la tension de votre secteur. Elle doit correspondre aux indications figurant sur la plaque d'identification du gril. Des appareils marqués de 230 V peuvent aussi être utilisés sous 220 V.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur.
- Ensuite raccorder la fiche dans une prise de courant appropriée.
Après le raccordement le DEL rouge «fonctionnement» au-dessus de l'interrupteur central clignote. Maintenant le gril et en état d'attente et prêt à l'usage
- Touchez l'interrupteur central jusqu'un signal sonore retentit. Le DEL rouge «fonctionnement» luit en continu e le display montre un «o» clignotant parce que la surface de gril et froid. Maintenant le gril et en état stand-by.
Note: Si sur la plaque de gril il y a une chaleur résiduelle de plus de 60°C (résultant d'un usage préalable), celle-ci sera indiquée au lieu de «o». Si pendant l'état stand-by l'appareil n'est pas touché pour 60 secondes, tous les indicateurs s'éteignent et la commande rétrograde à l'état d'attente.

2. Réglage de la température et réchauffer

- Si en état stand-by le senseur «+» ou «-» est touché, la commande change en état de réglage et (en cas de première mise en marche) sur le display la température suggérée «180°C» apparaît.
Indication: Si l'appareil n'était pas débranché depuis le dernier usage, en lieu de «180°C» il sera montré comme température suggérée la même valeur que vous avez choisie pour le grillage précédent.
- Touchez le senseur «+» ou «-» pour ajuster la température souhaitée par étapes de 10 dans une gamme de température de 80°C jusqu'à 380°C.
- Si vous ne touchez pas quelqu'un senseur en l'espace de 5 secondes, un signal sonore retentit, le DEL-point «chauffer» (auprès de la température de gril) luit sur le display. Maintenant l'appareil est en état «fonctionnement» et le chauffage commence automatiquement.
- Quand – après le chauffage - la température sélectionnée sera atteinte la première fois, un bref signal sonore retentit et le DEL-point «chauffer» s'éteigne. La régulation électronique maintient le degré souhaité automatiquement.

3. Changer la température

- Pour changer la température de gril, pendant l'état «fonctionnement» touchez une fois le senseur «+» ou «-». L'appareil change en état de réglage; il n'y a aucune changement de la température par ce premier contact par mesure de sécurité.
- Maintenant poussez le senseur «+» ou «-» pour corriger la température de gril de 80°C à 380°C par étapes de 10°C.
Note: Si pendant en l'espace de 5 secondes aucune senseur serait touché, un bref signal sonore retentit et le gril recharge à l'état de fonctionnement.

4. Indication de la température réelle

- Note:** On peut montrer la température de la surface de gril en tout temps pour contrôler les procédés de chauffage et réglage de la température. Des températures sur la surface sous 40°C ne sont pas aperçus mais indiqué dans le display comme «40°C».
- Toucher le senseur «°C» pour une fois, la commande change à l'état de l'indication. Le DEL rouge «température réelle» s'allume et le display montre la température de la surface de gril actuelle. Mais l'état de fonctionnement et le réglage de la température continuent à marcher en arrière-plan.
Note: On ne peut pas changer la température si l'appareil est en l'état de l'indication. Quitter cet état par toucher le senseur «°C» de nouveau ou automatiquement après 5 secondes.

5. Mettre hors service

- Touchez l'interrupteur central jusqu'à ce qu'un signal sonore retenti et toutes les indications sur le display s'éteignent. Maintenant la commande est en état d'attente et le DEL «fonctionnement» au-dessus l'interrupteur central clignote.

Note: Vous pouvez mettre la commande hors circuit pendant le maniement à tout moment par presser l'interrupteur central, même si des autres senseurs seraient activés.

Le display montre la mise en garde «hot» aussi longtemps que la température sur la surface de gril serait plus de 60°C. Débrancher l'appareil fait disparaître cette mise en garde.

Les fonctions de sécurité

Cet appareil est équipé de beaucoup fonctions de sécurité qui protègent vous en tant qu'utilisateur et aussi l'appareil contre des situations dangereuses et involontaires.

Limitation de la durée de fonctionnement

La limitation de la durée de fonctionnement éteint l'appareil si pendant en l'espace d'une heure aucune senseur serait touché. La limitation de la durée de fonctionnement s'effectue indépendamment de la température choisie. Après que l'appareil a été éteint, il est possible de le rallumer et la durée de fonctionnement maximale redevient active.

Surveillance de la température

Si le senseur de température mesure une température ambiante basse (moins de 10°C), le display montre «lo» (low = bas), cette indication disparaît quelques secondes après l'état de fonctionnement serait activé. Quand l'appareil ne détecte aucune de variation de température endéans un certain temps, le contrôle par senseur est activée.

Contrôle par senseur

Si le senseur de température mesure une valeur non permise (température $\leq 10^{\circ}\text{C}$ respectivement $\geq 410^{\circ}\text{C}$) le display indique «Eo6». Dans ce cas débrancher la fiche secteur de la prise et mettez le gril en marche après court temps. Quand le display indique encore le code d'erreur «Eo6» contactez votre point service.

Conseils pour le fonctionnement

Zone de tenir chaud

Après d'une surface à griller cet appareil est équipé avec une zone de tenir chaud qui est marquée avec des lignes. La température de la surface dans cette zone est environnement une demie de la température de la zone à griller. Ici vous pouvez tenir les aliments grillés chauds. La température optimale pour tenir chaud est obtenue après 15–20 minutes de griller à température moyenne.

Réglage de la température

Utilisez le réglage:

50°C – 120°C
120°C – 200°C
180°C – 240°C
> 280°C

pour tenir et faire chaud
pour étuver et faire bouillir
pour saisir rapidement et griller
pour saisir

Avec les légumes et la viande non marinée il est recommandé de mettre une goutte d'huile sur la surface de gril en avance.

Les aliments à griller marinés produisent un certain dégagement de fumée, en conséquence il est recommandé de les saisir au 240°C maximum. La viande devrait être saisie fortement au degré le plus élevé pour fermer les pores en peu de secondes, ensuite la température ajustée peut être réduite à environ 220°C-240°C.

Grillage sain

Pendant le grillage vous pouvez glisser les restes du repas dans le collecteur d'huile avec le racloir Ceran® et ainsi nettoyer la surface de grillage. Par ça vous évitez de manger des restes du repas brûlés et vous protégez votre santé.

Attention: Risque de brûlures! Protéger vos mains en utilisant un chiffon à plats ou un gant pour griller. Pour le nettoyage, le collecteur d'huile peut être déplacé facilement en le presser un peu sur le point marqué à partie de devant et ensuite prendre le collecteur relevé avec notre autre main. Vous pouvez nettoyer le collecteur d'huile dans le lave-vaisselle.

Grillage réduit en graisse

En outre le gril Ceran® est muni d'un support qui permet une inclinaison de la surface envers le collecteur et ainsi rendre possible un grillage pauvre en graisse. Ce support est monté sur le dessous de l'appareil, il est escamotable et peut être arrêté facilement.

| Tableau pour griller | utilisation | réglage | temps de grillage (min) |
|----------------------|----------------------------|---------------|-------------------------|
| | échauffement rapide | > 280°C | 1-2 |
| | boulettes de viande | 200°C – 220°C | 10-12 |
| | saucisse à griller | 200°C – 220°C | 6-10 |
| | aliments à griller marinés | 220°C – 240°C | 10-12 |
| | filet steak | 180°C – 220°C | 7-8 |
| | poison | 170°C – 190°C | 6-10 |
| | filet de poitrine de dinde | 180°C – 220°C | 7-12 |
| | Rumpsteak | 220°C – 240°C | 8-12 |
| | tenir chaud | 50°C – 120°C | |

Les réglages et temps de grillage indiqués dans ce tableau ne sont qu'approximatifs et peuvent être variés selon l'épaisseur des aliments à griller, votre goût personnel et le degré de rissolage souhaité.

Tuyau: Faites revenir la viande à feu vif pour environ 1-2 minutes, les pores ferment et la viande reste bien tendre et juteuse. Ensuite rétrogradez la température sur le réglage indiqué sur le tableau.

Nettoyage et entretien

- Mettez l'appareil hors service et débranchez la fiche d'alimentation. Alors éliminez tous les restes du repas et aussi les éclaboussures d'huile de la surface de gril chaude à l'aide du racloir de nettoyage ci-joint. Cela se fait tout simplement en faisant glisser l'encrassement immédiatement après le grillage de la zone chaude dans le collecteur d'huile. Protégez vos mains en utilisant un chiffon à plats ou un gant pour griller. Le collecteur d'huile est lavable au lave-vaisselle.
- Laissez refroidir l'appareil. Nettoyer ensuite la surface de gril froide à un peu de l'eau de vaisselle et séchez-la en frottant à un chiffon propre ou un papier de cuisine. Si des restes du repas sont roussis, trempez-les en versant de l'eau de vaisselle goutte à goutte sur la plaque de verre.
- Si des encrassements persistants restent sur la surface froide après le nettoyage, vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent approprié pour les plaques de cuisson en Ceran®. Pour ce faire, frotter la surface de gril entière avec quelques gouttes de détergent à l'aide d'un papier de cuisine jusqu'à ce

que les encrassements ne soient plus visibles. Immédiatement après, essuyer la surface de gril entière plusieurs fois (p.ex. à l'aide d'un papier de cuisine mouillé dans l'eau, d'une éponge ou d'un chiffon) et la sécher ensuite en frottant à l'aide d'un chiffon propre. Veiller à ce qu'aucuns résidus de détergent ne restent sur la surface de gril.

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou traitez-le avec un appareil de jet de vapeur. Veillez à ce que ni de vapeur ni de l'eau peut pénétrer le. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine en acier ou des objets aigus qui grattent.

Mise au rebut

L'emballage et le matériau d'emballage sont exclusivement des matériaux écologiques. On peut les éliminer dans des poubelles locales.



Selon les directives européennes et du Conseil relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) 2002/96/EG ce produit ne doit pas être déposé par le déchet domestique à fin de la durée de sa vie. Pour éliminer les déchets électriques/électroniques, en respectant l'habitat, vous pouvez le remettre chez les sites spéciaux pour la récolte différenciée des ordures qui sont normalement gérés par la municipalité exempte de frais.

Het apparaat

| | |
|--|----|
| Elementen voor bediening en weergave | 34 |
| Korte handleiding | 34 |

Inleiding

| | |
|--|----|
| Gebruik volgens de voorschriften | 35 |
| Technische gegevens | 35 |
| Leveringsomvang | 35 |

Voor uw veiligheid

| | |
|--------------------------------|----|
| Belangrijke aanwijzingen | 36 |
|--------------------------------|----|

Voorafgaand aan het eerste gebruik

| | |
|-------|----|
| | 37 |
|-------|----|

Ingebruikname

| | |
|--|----|
| Aanschakelen | 37 |
| Instellen van de grilltemperatuur en verhitten | 37 |
| Veranderen van de grilltemperatuur | 37 |
| Weergave van de feitelijke temperatuur | 37 |
| Uitschakelen | 38 |

Veiligheidsfuncties

| | |
|---------------------------------|----|
| Limiet functioneringsduur | 38 |
| Temperatuurbewaking | 38 |
| Sensorbewaking | 38 |

Gebruiksaanwijzingen

| | |
|-------------------------------|----|
| Warmhoudzone | 38 |
| Temperatuurinstellingen | 38 |
| Gezond grillen | 39 |
| Low Fat grillen | 39 |

Tabel voor het grillen

| | |
|-------|----|
| | 39 |
|-------|----|

Reiniging en onderhoud

| | |
|-------|----|
| | 39 |
|-------|----|

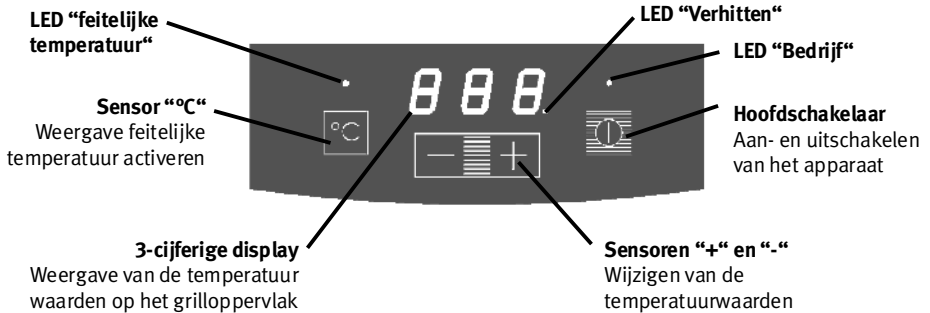
Afvalverwerking

| | |
|-------|----|
| | 40 |
|-------|----|

Het apparaat

Elementen voor bediening en weergave

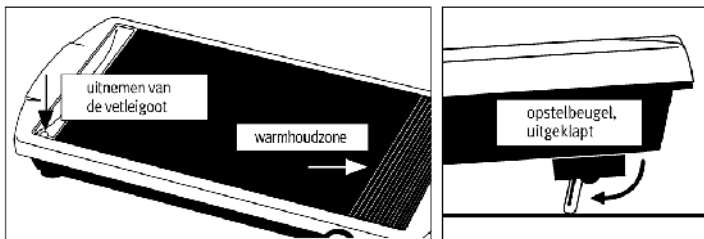
Dit model is voorzien van Touch-Control-sensoren die eenvoudig en zeer comfortabel te bedienen zijn. Door de sensor met de vinger aan te raken wordt de desbetreffende functie geactiveerd en met een kort signaal bevestigd.



Korte handleiding

- Netstekker insteken – LED "Bedrijf" knippert.
- Drukken op de hoofdschakelaar – LED "Bedrijf" gaat constant branden.
- Drukken op "+" of "-" sensor, op de display verschijnt nu de actuele geadviseerde temperatuur (180°C resp. de laatste ingestelde temperatuurwaarde). Nu met de "+" of "-" sensor de gewenste grilltemperatuur in stappen van 10 in het bereik van 80°C tot 380°C instellen (zie grilltabel op pagina 39). Is de ingestelde temperatuur bereikt dan klinkt een signaaltoon.
- Voor niet gemarineerd vlees of groenten een beetje olie op het Ceran® oppervlak aanbrengen, het te grillen voedsel erop leggen.
- Verhitten op maximale capaciteit (380°C) is alleen nodig om vlees heel scherp aan te braden en de poriën te sluiten. Na enkele seconden moet de temperatuur gereduceerd worden. Zo worden steaks van buiten knapperig, maar blijven van binnen sappig en roze.
- Door op de "+" en "-" sensoren te drukken kan de temperatuur in stappen van 10 veranderd worden.
- Om de feitelijke temperatuur te controleren op de sensor "°C" drukken. LED "feitelijke temperatuur" gaat branden en op de display wordt de actuele temperatuur van het grilloppervlak getoond. Na nog eens op de sensor "°C" te drukken of automatisch na 5 sec. gaat het apparaat weer over op de bedrijfsmodus en dan kan de temperatuur weer veranderd worden.
- De warmhoudzone wordt verhit op ongeveer de halve temperatuur van het grilloppervlak en houdt het klaar gegrilde warm totdat het geserveerd wordt.
- Apparaat met behulp van de hoofdschakelaar uitschakelen, er klinkt een signaaltoon, alle weergaven gaan uit. Op de display verschijnt "hot" zo lang als dat de temperatuur op het grilloppervlak hoger is dan 60°C.

Opgelet! Wordt de netstekker uitgetrokken dan gaan alle weergaven uit, ook de weergave voor de resterende temperatuur.



Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd, u heeft voor een heel speciale grill gekozen! Ervaar het bijzondere grillplezier op het Ceran® oppervlak. Geniet van een Duits product van topkwaliteit en op de nieuwste technische stand.

Voordat u nu met het grillen begint, willen wij u vragen de navolgende aanwijzingen zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Geef ook alle documentatie mee indien u het apparaat aan derden overdraagt. Hartelijk dank.

Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is bestemd voor het grillen van levensmiddelen. Andere toepassingen of veranderingen aan het apparaat gelden als zijnde in strijd met de voorschriften en houden een aanzienlijk risico op ongevallen in. Voor schade ontstaan uit gebruik in strijd met de voorschriften stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

| | |
|----------------------|--------------------|
| Nominale spanning: | 230 V ~ 50 Hz |
| Opgenomen vermogen: | 2000 W |
| Griloppervlak: | 36 x 27 cm |
| Warmhoudvlak: | 7,5 x 27 cm |
| Afmetingen apparaat: | 55 x 30,5 x 6,5 cm |
| Gewicht: | 4,6 kg |

Leveringsomvang

Controleert u onmiddellijk na het uitpakken de leveringsomvang op volledigheid en ook op onberispelijke toestand van het product en al zijn onderdelen.

- 1 Ceran® grill
- 1 Vetleigoot
- 1 Ceran® schaver
- 1 Handleiding

Voor uw veiligheid

Opgelet: lees alle veiligheidskennisgevingen en aanwijzingen. Nalatigheid in het nakomen van de veiligheidskennisgevingen en aanwijzingen kan elektrische schok, brand en/of ernstig letsel veroorzaken.

- Laat kinderen nooit alleen met verpakkingsmateriaal en apparaat. Er bestaat verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door verbrandingen. Kinderen onderschatten de gevaren maar al te vaak. Houd kinderen steeds uit de buurt.
- Gebruik het apparaat niet in explosiegevaarlijke omgevingen, waarin zich brandbare vloeistoffen of gassen bevinden.
- Kinderen of personen, die niet genoeg kennis hebben van of ervaring hebben in de omgang met het apparaat, of die beperkt zijn in hun lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens, mogen het apparaat niet zonder toezicht of aanwijzing door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon gebruiken. Op kinderen moet toezicht gehouden worden daarmee zij niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in bedrijf.
- Trek na elk gebruik de netstekker uit. Laat de netstekker niet over der rand van het werkoppervlak naar beneden hangen daarmee het apparaat niet per ongeluk naar beneden getrokken kan worden.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en plat oppervlak en gebruik het niet in de buurt van andere warmtebronnen (haard, gasvlammen, etc.). De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn, de afstand vanaf de wand moet aan alle kanten minstens 10 cm bedragen. Er moet voor onbelemmerde luchtcirculatie gezorgd worden.
- **Opgelet! Verbrandingsgevaar!** Tijdens het gebruik ontstaan hete oppervlakken die ook na het uitschakelen van het apparaat vooralsnog heet zijn. Let op verbrandingsgevaar bij het aanraken van het apparaat.

- **Opgelet! Brandgevaar!** Oververhitte vetten en oliën kunnen ontbranden. Spijzen met vet en olie mogen derhalve uitsluitend onder toezicht toe bereid worden.
- Houdt de netleiding op een afstand van de hete plaat, zoals ook de netleidingen van andere elektrische apparaten in de omgeving.
- **Opgelet! Brandgevaar!** Gebruik de grill niet in de buurt van of onder gordijnen, hangkasten of andere brandbare materialen.
- Plaats het apparaat op een voor hitte ongevoelige ondergrond (geen gelakte tafels, geen tafelleden). Anders ontstaat er risico op beschadiging van het apparaat en / of de meubels.
- Gebruik het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of een apart systeem voor afstandsbesturing.
- Controleer de netleiding regelmatig op beschadigingen en slijtage. Gebruik het apparaat niet met beschadigde netleiding of beschadigde netstekker.
Opgelet! Beschadigde netleidingen betekenen levensgevaar door elektrische schok. Laat apparaten die niet feilloos functioneren of beschadigd werden meteen en uitsluitend door de klantenservice nakijken en repareren.
- Gebruik de netleiding niet om het apparaat uit het stopcontact te trekken. Houdt de netleiding op een afstand van hete oppervlakken, scherpe kanten en mechanische belastingen. Beschadigde of verwarde netleidingen vergroten het risico van een elektrische schok.
- De geïntegreerde zekering tegen oververhitting zorgt ervoor dat het grillvlak zich niet kan oververhitten, ook niet tijdens continu belasting. Indien er barsten, scheuren of breuken optreden of aangenomen kan worden dat een gevaarvrij gebruik niet mogelijk is, dan moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld en de netstekker uitgetrokken worden.
- Gebruik het apparaat niet als afleg- of werkplaat en transporteer het niet als het nog warm of heet is. Gebruik het niet als ruimteverwarming.
- Dompel het apparaat nooit in water onder om het te reinigen. Let er ook op dat van anderen geen damp of water kan indringen.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de ter zake geldende veiligheidsbepalingen. Indien het apparaat, de netleiding of de afdichting beschadigd is resp. de glasplaat gebroken dan dient de netstekker onvervuld uitgetrokken te worden. Reparaties mogen uitsluitend door geautoriseerde en vakkundige bedrijven uitgevoerd worden. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.

Belangrijke aanwijzingen

- Op de Ceran® grill geen suiker, honing, siroop of andere spijsen met hoog suikergehalte en ingrediënten gebruiken. Hiertoe horen bijv. ketchup, sommige grillsauzen (zie inhoudsopgave op de fles), zoals ook geen bananen en blikfruit.
- Gebruik geen schalen, kommen e.d., schavers of keerhulpen van kunststof, dezen kunnen smelten en het Ceran® grillvlak beschadigen. Werk niet met scherpe voorwerpen (bijv. vorken, messen) op het grillvlak en leg er geen aluminiumfolie op.
- U kunt hittebestendige kookpotten op het Ceran® veld plaatsen, maar geen potten e.d. uit kunststof, minderwaardig emaille, porselein of aluminiumfolie. Houdt er rekening mee dat u met kleine kookpotten onnodig energie verspilt. Bovendien bestaat het risico dat handvaten van kunststof door de opstijgende hitte beschadigd worden.
- In het geval dat het u gebeurt dat per ongeluk voorwerpen van kunststof, aluminiumfolie, suiker resp. spijsen met suikergehalte op het Ceran® vlak smelten dan schuift u deze meteen met de meegeleverde reinigingsschaaf weg uit de hete zone. Gebruik voor de reiniging in geen geval ovenspray of vlekkenmiddel! Speciaalreiniger voor de glasplaat zijn in de handel verkrijgbaar.
- Vermijd krassen door spitse of scherpe voorwerpen op de glasplaat. Bescherm de glasplaat tegen breken door naar beneden vallende voorwerpen.
- Beschadigingen die veroorzaakt worden door het niet opvolgen van deze aanwijzingen vallen niet onder de garantiEVERGOEDING.

Voorafgaand aan het eerste gebruik

Poets het grillvlak, de vetleigoet en de behuizing voorafgaand aan het eerste gebruik met een vochtige doek en droog alles zorgvuldig af.

Ingebruikname

1. Aanschakelen

- Let op de netspanning. De netspanning van de stroombron moet overeenkomen met de opgave op het merk- en type-aanduidingsplaatje van het apparaat. Apparaten die met 230 V gekenmerkt zijn kunnen ook met 220 V gebruikt worden.
- Plaats de grill op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Steek dan de netstekker in een passend stopcontact.
Na het insteken van de netstekker gaat de rode LED "Bedrijf" boven de hoofdschakelaar knipperen. Uw grill bevindt zich nu in de wacht modus en is klaar voor gebruik.
- Raak de hoofdschakelaar aan totdat een signaaltoon klinkt. De rode LED "Bedrijf" brandt nu continu en op de display verschijnt bij een koud grillvlak een knipperende "o". De grill is nu in de stand-by modus.
Opmerking: Indien na gebruik nog een resterende warmte van boven de 60°C op het grillvlak bestaat dan wordt deze temperatuurwaarde in plaats van "o" weergegeven.
Bij het uitblijven van bediening gedurende meer dan 60 seconden in stand-by modus gaan alle weergaven uit en schakelt de sturing terug in de wachtmodus.

2. Instellen van de grilltemperatuur en verhitten

- Gebruikt u in de stand-by modus de "+" of "-" sensor dan gaat de sturing over op de instelmodus en op de display verschijnt bij de eerste keer inschakelen de geadviseerde temperatuur "180°C".
Opmerking: werd het apparaat na een vorig gebruik niet van de energieverzorging gescheiden dan verschijnt als geadviseerde temperatuur de laatst ingestelde grilltemperatuur in plaats van "180°C".
- Gebruik de "+" of "-" sensoren om de gewenste grilltemperatuur in het bereik van 80°C tot 380°C in stappen van telkens 10°C in te stellen.
- Indien u niet binnen 5 sec. een sensor indrukt dat klinkt een signaaltoon en het LED-punt "Verhitten" (naast de grilltemperatuur) gaat op de display branden. Het apparaat bevindt zich nu in de bedrijfsmodus en start het verhitten automatisch.
- Wanneer de gewenste grilltemperatuur na het verhitten eenmaal bereikt is dan klinkt een signaaltoon en het LED-punt "verhitten" gaat uit. De grilltemperatuur wordt door de elektronische regeling automatisch op de gewenste waarde gehouden.

3. Veranderen van de grilltemperatuur

- Om de grilltemperatuur te veranderen gebruikt u in de bedrijfsmodus eenmalig de "+" of "-" sensor. De bedrijfsmodus gaat daarmee over op de instelmodus, dit eerste indrukken heeft om veiligheidsredenen nog geen verandering van de grilltemperatuur tot gevolg.
- Gebruik nu de "+" of "-" sensor om de gewenste grilltemperatuur in het bereik van 80°C tot 380°C in stappen van telkens 10°C te veranderen.
Opmerking: indien u nu gedurende 5 sec. geen sensor gebruikt dat klinkt een signaaltoon en gaat het apparaat terug in de bedrijfsmodus.

4. Weergave van de feitelijke temperatuur

- Aanwijzing:** u kunt ten allen tijde de actuele temperatuur van het grillvlak laten weergeven en zo de procedure voor de verhitting- of temperatuurregeling controleren. Temperaturen van het grilloppervlak onder de 40°C worden niet herkend en als waarde 40°C op de display getoond.
- Gebruik de sensor "°C" één maal, de sturing gaat dan over op de weergave modus. De rode LED "feitelijke temperatuur" gaat branden en op de display verschijnt daarbij de actuele temperatuur van het grilloppervlak. De bedrijfsmodus met de temperatuurregeling loopt daarbij op de achtergrond verder.
Opmerking: het veranderen van de grilltemperatuur in de weergave modus is niet mogelijk.

- o De weergave modus wordt handmatig door het opnieuw indrukken van de sensor “°C” of automatisch na 5 sec. weer verlaten.

5. Uitschakelen

- o Druk de hoofdschakelaar totdat een signaaltoon klinkt en alle weergaven op de display uitgaan. De sturing bevindt zich nu weer in de wachtmodus en de LED “Bedrijf” boven de hoofdschakelaar knippert.
Opmerking: De sturing kan tijdens bedrijf ten allen tijde door het aanraken van de hoofdschakelaar uitgeschakeld worden, ook indien er nog andere schakelaars gebruikt werden.
Zolang als er op het grillvlak na het uitschakelen nog een hitte van boven de 60°C aanwezig is verschijnt op de display als waarschuwing de melding “hot” (=heet). Wordt het apparaat van het stroomnet gescheiden dan gaat deze weergave uit.

Veiligheidsfuncties

Het apparaat is met veel veiligheidsfuncties voorzien die u als gebruiker en ook het apparaat beschermen tegen onbedoelde of gevaarlijke bedrijfssituaties.

Limiet functioneringsduur

De limiet functioneringsduur zorgt voor een automatisch uitschakelen van het apparaat indien over een tijdsduur van een uur geen sensor gebruikt werd. De limiet functioneringsduur werkt onafhankelijk van de op een bepaald moment ingestelde temperatuur. Na een automatische uitschakeling kan de grill opnieuw aangeschakeld worden en dan is de maximale functioneringsduur weer actief.

Temperatuurbewaking

Indien door de temperatuursensor een lage omgevingstemperatuur (onder 10°C) gemeten wordt dan verschijnt op de display de weergave „lo” (low=laag), deze verdwijnt normaal gesproken enkele seconden na de activering van de bedrijfsmodus. Wordt echter binnen een vooraf gestelde tijd geen temperatuurverandering waargenomen dan wordt de sensorbewaking geactiveerd.

Sensorbewaking

Wordt door de temperatuursensor een niet toegestane waarde (temperatuur $\leq 10^{\circ}\text{C}$ resp. $\geq 410^{\circ}\text{C}$) gemeten dan verschijnt op de display de foutcode “Eo6”. In dit geval dient u de netstekker uit te trekken en na een korte wachttijd de grill weer in gebruik te nemen. Verschijnt dan op de display nogmaals de foutcode „Eo6” dan dient u contact op te nemen met uw serviceafdeling.

Gebruiksaanwijzingen

Warmhoudzone

Naast het grillvlak heeft het apparaat een warmhoudzone die met lijnen gemarkeerd is. De oppervlaktetemperatuur in dit bereik bedraagt tijdens bedrijf ongeveer de helft van de temperatuurwaarde van het grillvlak. In deze zone kunt u klaar gegrild eten warm houden. De optimale temperatuur in de warmhoudzone wordt bereikt na ca. 15 – 20 minuten grillen op middelmatige temperatuur.

Temperatuurinstellingen

Gebruik de volgende instellingen

50°C – 120°C
120°C – 200°C
180°C - 240°C
> 280°C

om warm te houden en op te warmen
om te dampen, stoven en koken
om snel aan te braden en te grillen
om scherp aan te braden

Bij groenten en niet gemarineerd vlees adviseren wij u een beetje olie op het grillvlak te doen.

Ingelegd grillgoed zorgt voor een bepaalde rookontwikkeling en dient maximaal op 240°C aangebracht te worden. Vlees kunt u op hoge temperatuur scherp aanbraden, na enkele seconden zijn de poriën gesloten en dan kunt u de temperatuur reduceren tot ca. 220°C - 240°C.

Gezond grillen

U kunt ten allen tijde **tijdens het grillen** met de meegeleverde Ceran® schaver achtergebleven of eventueel aangebrachte etensresten in de vetleigoot schuiven en zo het grillvlak schoonmaken. Daarmee vermijdt u het eten van aangebrachte etensresten en beschermt u uw gezondheid.

Opgelet! Verbrandingsgevaar! Bescherm uw handen door pannenlap of grillhandschoen te gebruiken. Deze vetleigoot kunt u voor het reinigen heel gemakkelijk afnemen door op de uitgevormde punt aan de voorkant lichte druk uit te oefenen en met de andere hand de dan hooggeklapte goot eraf te nemen. De vetleigoot kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Low Fat grillen

Bovendien is de Ceran® grill voorzien van een opstelbeugel die zorgt voor een schuine stand in de richting van de vetleigoot en zodoende vetarm grillen mogelijk maakt. Deze beugel bevindt zich aan de onderkant van het apparaat en is heel eenvoudig uit te klappen en vast te zetten.

| Tabel voor het grillen | toepassing | instelling | grillduur (min.) |
|------------------------|------------------------|---------------|------------------|
| | Snel aanbraden | > 280°C | 1-2 |
| | Frikadellen | 200°C – 220°C | 10-12 |
| | Braadworst | 200°C – 220°C | 6-10 |
| | Ingelegd grillgoed | 220°C – 240°C | 10-12 |
| | Filet steak | 180°C – 220°C | 7-8 |
| | Vis | 170°C – 190°C | 6-10 |
| | Filet van Kalkoenborst | 180°C – 220°C | 7-12 |
| | Rump steak | 220°C – 240°C | 8-12 |
| | Warmhouden | 50°C – 120°C | |

De in de tabel opgegeven instellingen en griltijden zijn slechts aanwijzingen die al naar gelang de sterkte van het grillgoed en uw persoonlijke smaak gevarieerd kunnen worden.

TIP: Vlees op en hoge stand heel scherp aanbraden (1-2 min) waardoor de poriën zich sluiten en het gerecht sappig blijft. Darna moet de temperatuur gereduceerd worden volgens de tabel zie boven.

Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit. Verwijder dan alle etensresten en vetspetters van de hete zone van het grillvlak met de meegeleverde reinigingsschaaf. Dit gaat het eenvoudigste indien u meteen na het grillen de resten van de hete zone in de vetleigoot schuift. Bescherm hierbij uw handen met een pannenlap of grillhandschoen. De vetleigoot kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Laat het apparaat dan volledig afkoelen. Daarna het koude grilloppervlak met een beetje afwaswater reinigen en met een schone doek of keukenpapier droogwrijven. Als etensresten ingebrand zijn dan laat u deze weken door een beetje afwaswater op de glasplaat te gieten.

- De behuizing simpelweg met een vochtige doek afvegen
- Indien er na de reiniging nog hardnekkige resten op het koude oppervlak achterblijven dan kunt u deze met een geschikt reinigingsmiddel voor Ceran® kookoppervlakken verwijderen. Daartoe worden enkele druppels van het middel met behulp van keukenpapier zo lang op het grillvlak gewreven totdat er geen resten meer zichtbaar zijn. Meteen daarna dient het volledige grillvlak meerdere malen nat afgeveegd te worden (bijv. met een met water doordrenkt keukenpapier, sponsdoek of lap) en nadien met een schone doek gedroogd te worden. Let erop dat er geen resten reinigingsmiddel op het grillvlak achterblijven.

- Het apparaat nooit in water onderdompelen en geen stoomstraalapparaten gebruiken. Zorg er ook voor dat van onderen geen water of damp indringen kan. Gebruik nooit schuurmiddel, staalwol of scherpe, krassende voorwerpen.

Afvalverwerking

De verpakking en het verpakkingsmateriaal zijn uitsluitend gemaakt van milieuvriendelijke materialen. Dezen kunnen in de plaatselijke containers weggegooid worden.



Dit product mag volgens de wet voor elektrische en elektronische apparaten aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil weggegooid worden. Gelieve deze derhalve gratis af te geven bij een regionale en/of gemeentelijke verzamelplaats (bijv. milieupark) voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Informatie over mogelijkheden voor afvalverwerking kunt u opvragen bij uw gemeente.