



FLÄCHENGRILL M3000

GEBRAUCHSANLEITUNG

02/2008



Vorwort

Diese Anleitung hilft Ihnen beim bestimmungsgemäßen, sicheren und vorteilhaften Gebrauch des Flächengrills M3000, kurz Gerät genannt.

Wir setzen voraus, dass Benutzer dieses Geräts über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit elektrischen Küchengeräten verfügen.

Diese Anleitung wendet sich an jede Person, die dieses Gerät

- aufstellt,
- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt.

Jede dieser Personen muss den vollständigen Inhalt dieser Anleitung zur Kenntnis genommen haben.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Anleitung sehr sorgfältig durch und befolgen Sie alle Hinweise darin.

Bewahren Sie diese Anleitung immer in der Nähe des Geräts auf.

Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.


Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente dieser Anleitung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht unterscheiden, um welche Art von Text es sich handelt:

normaler Text,

Querverweise

- Aufzählungen, oder
- ▶ Handlungsschritte.

 Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Geräts.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Nahe liegender Missbrauch	6
Grundlegende Sicherheitshinweise.....	7
Elektrische Schläge vermeiden.....	7
Erstickungsgefahr vermeiden	8
Verbrennungsgefahr vermeiden	8
Brandgefahr vermeiden	9
Verletzungen vermeiden	10
Beschädigungen vermeiden	10
Gestaltung der Sicherheitshinweise.....	11
Gerätebeschreibung	12
Lieferumfang	13
Gerät auspacken	14
Gerät aufstellen	15
Gerät anschließen	17
Gerät bedienen	18
Bedienfeld.....	18
Gerät zum ersten Mal gebrauchen.....	19
Gerät einschalten	20
Gerät ausschalten.....	21
Temperatur verändern	21
Richtige Temperatur auswählen	22
Ungefähre aktuelle Temperatur ermitteln.....	23

Speisen zubereiten	24
Fette/Öle auswählen	25
Gargut wenden und abheben	26
Arbeitsspuren	26
Weitere Nutzungsmöglichkeiten	26
Optionales Zubehör verwenden	27
Aufwärmen und weiterkochen	27
Rezepte	28
Allgemeines	28
Fisch und Meeresfrüchte	29
Riesengarnelen	29
Seezunge Müllerin Art	30
Fleisch	31
Kalbsmedaillons	31
Lammfilets	32
Schweineschnitzel mariniert	33
Geflügel	34
Putenbruststreifen mit Honigsauce	34
Yakitori (gegrilltes Hühnerfleisch)	35
Diverses	36
Pfifferlinge mit Tomaten	36
Bratkartoffeln	37
Honigbanane	38
Gerät reinigen	39
Zwischen zwei Kochphasen reinigen	39
Gerät endreinigen	40
Gerät Entsorgen	42
Technische Daten	43
Service	44

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Art und Weise, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Die Jaksch Küchentechnik GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Nahe liegender Missbrauch

- Sie dürfen mit dem Gerät keine Räume heizen oder Gegenstände außer Lebensmitteln erhitzen. Dies kann zu Verletzungen und zu Schäden am Gerät selbst und umliegenden Geräten und Einrichtungen führen.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.
- Verändern Sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Dies führt zu Funktionsstörungen des Geräts.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Elektrische Schläge vermeiden

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz angeschlossen wird.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie niemals Spannung führende Teile.
- Knicken oder quetschen Sie das Kabel nicht.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht an heiße Geräteteile gelangen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Kabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser. Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
- Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Schuko-Stecker.
- Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen.
- Beauftragen Sie eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.

- Sollten Sie einen Defekt des Geräts feststellen, schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz. Ziehen Sie dabei nicht am Netzkabel, sondern nur am Netzstecker. Benachrichtigen Sie den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft. Schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.

Erstickungsgefahr vermeiden

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie umgehend.

Verbrennungsgefahr vermeiden

- Lassen Sie Kinder oder gebrechliche Personen niemals unbeaufsichtigt das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Grillplatte wird bei Betrieb sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch längere Zeit (siehe Tabelle auf Seite 20). Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist.
- Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist.
- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Verwenden und dem Ausschalten bis auf 60 °C abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Brandgefahr vermeiden

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder oder gebrechliche Personen niemals unbeaufsichtigt das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf maximal von zwei Seiten durch senkrechte Wände begrenzt sein. Zu diesen Wänden muss die Grillplatte mindestens 100 mm entfernt sein.
- Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit heißem Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und Kucheneinrichtungen wie z. B. die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube oder einem Küchenoberschrank. Die Flammen können die Dunstabzugshaube oder den Schrank in Brand setzen.
- Stellen Sie beim Flambieren sicher, dass keine Personen, Gegenstände oder Einrichtungen Feuer fangen können.
- Sollte sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzünden, löschen Sie keinesfalls mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke, eines feuchten Geschirrtuchs oder Ähnlichem. Verständigen Sie gegebenenfalls umgehend die Feuerwehr.
- Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Diese könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

Verletzungen vermeiden

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, mit dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen.

Beschädigungen vermeiden

- Sie dürfen das Gerät nicht direkt auf anderen Elektrogeräten wie Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten aufstellen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Grillplatte wird bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie daher kein beschichtetes Besteck.

Gestaltung der Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



VORSICHT!

Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

Gerätebeschreibung

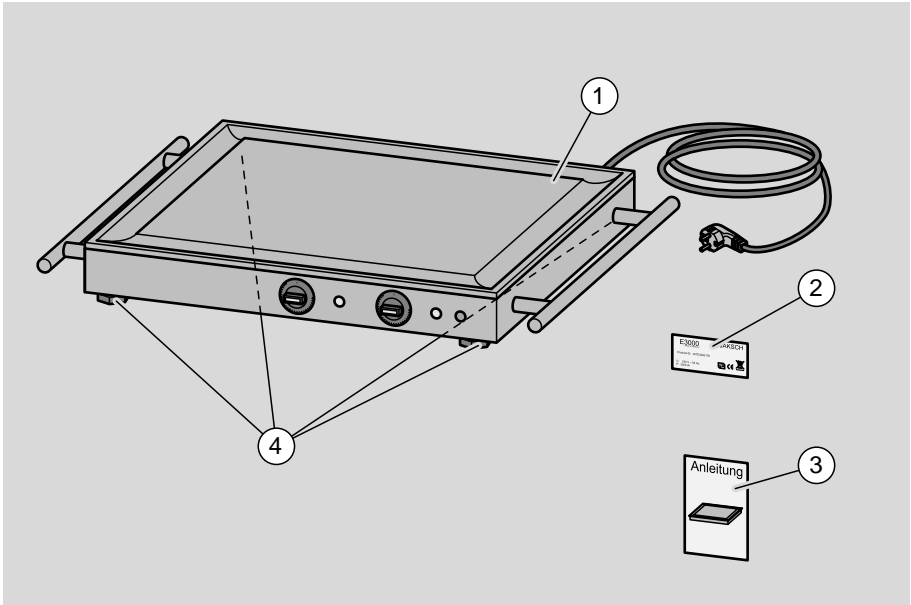
Der M3000 ist ein Flächengrill, der auf ebenen, festen Unterlagen aufgestellt werden kann.

Die Füße des Geräts sind verstellbar, um etwaige Unebenheiten der Unterlage auszugleichen.

Das Gerät verfügt über zwei hintereinander liegende Heizzonen. Diese werden jeweils von einem eigenen Thermostat-Knebel bedient, an dem die gewünschte Temperatur vorgewählt werden kann.

Die Thermostat-Knebel sind im Bedienfeld an der Vorderseite des Flächengrills angebracht. Dort sind außerdem eine rote und zwei gelbe Signallampen installiert. Die rote Lampe zeigt den Betrieb des Geräts an. Die gelben Lampen zeigen an, wann die jeweilige Heizzone aufgeheizt wird.

Lieferumfang



Nummer	Erläuterung
1	Grillplatte
2	Kopie des Typenschilds
3	Diese Anleitung
4	Verstellbare FüÙe

Gerät auspacken



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein, wenn diese damit spielen.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese umgehend.
- ▶ Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang mit Hilfe dieser Anleitung.
- ▶ Kleben Sie das zusätzliche Typenschild in das dafür vorgesehene Feld auf Seite 44.

Gerät aufstellen



GEFAHR!

Elektrischer Schlag möglich!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät von einem 16 A Überstromschutzschalter mit Auslösecharakteristik Typ B oder C abgesichert wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.

Das Gerät muss schnell vom Netz getrennt werden können.

- ▶ Stellen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von Wasser auf, das in Spülbecken oder anderen Gefäßen enthalten ist.
 - ▶ Die Nähe von Wasser stellt eine Gefahr dar, auch wenn das Gerät nicht arbeitet.
 - ▶ Ziehen Sie daher nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
 - ▶ Lassen Sie niemals Niederschläge (Regen, Hagel etc.) an das Gerät gelangen, wenn Sie es im Freien verwenden.
-

ACHTUNG!

Schäden am Flächengrill oder Geräten in unmittelbarer Umgebung möglich.

- ▶ Während des Betriebs muss der Flächengrill mit mindestens 100 mm Abstand von anderen Geräten aufgestellt werden.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Unterbau.
 - ▶ Stellen Sie den Flächengrill nie direkt auf einem Herd oder Backofen auf.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht verrutschen kann.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät waagrecht auf.
 - ▶ Verwenden Sie dazu bei Bedarf die verstellbaren Füße.
-

Gerät anschließen

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.

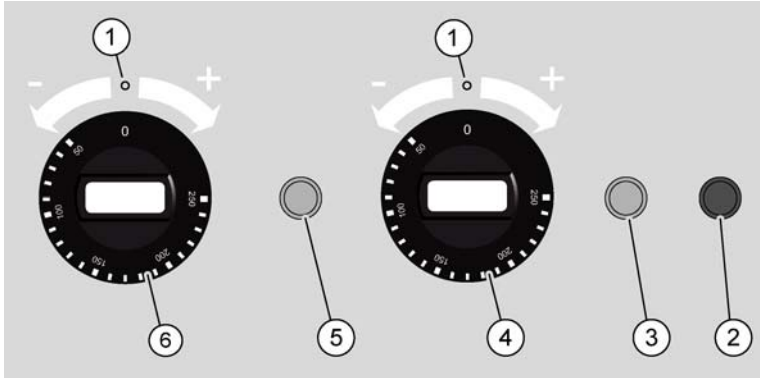
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen.

- ▶ Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
-

- ▶ Nachdem das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Steckdose zugänglich bleibt.

Gerät bedienen

Bedienfeld



Nummer	Erläuterung
1	Nullpunktmarkierung auf dem Bedienfeld
2	Rote Signallampe leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist
3	Gelbe Signallampe leuchtet, wenn die hintere Heizzone aufgeheizt wird
4	Thermostat-Knebel mit Temperaturskala steuert die hintere Heizzone
5	Gelbe Signallampe leuchtet, wenn die vordere Heizzone aufgeheizt wird
6	Thermostat-Knebel mit Temperaturskala steuert die vordere Heizzone

Gerät zum ersten Mal gebrauchen

- ▶ Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einer milden Spülmittellauge.
 - ▶ Wischen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einem fusselfreien Tuch trocken.
 - ▶ Schalten Sie das Gerät ein und heizen Sie beide Heizzonen bis auf 180 °C auf (Siehe Abschnitt *Gerät einschalten*).
- ⓘ Die Oberfläche des Geräts wird vor der Verpackung mit einem unbedenklichen Pflegemittel behandelt. Deshalb kann es trotz vorheriger Reinigung zu einer kurzzeitigen Geruchsbildung kommen. Dies ist normal und vergeht nach sehr kurzer Zeit.

Gerät einschalten

Das Gerät wird mit den Thermostat-Knebeln eingeschaltet. Der linke Thermostat-Knebel steuert die vordere Heizzone, der rechte Knebel die hintere. Die maximal einzustellende Temperatur beträgt 250 °C.

Die Temperatur wird durch eine Thermostat-Steuerung geregelt. Die Heizzonen kühlen geringfügig ab und werden dann wieder aufgeheizt. In den Heizphasen leuchten die entsprechenden gelben Signallampen.

- ▶ Drehen Sie den zu der entsprechenden Heizzone gehörenden Thermostat-Knebel soweit nach rechts, bis der gewünschte Temperatur-Wert oben direkt unterhalb der Nullpunktmarkierung steht.

Die rote Signallampe leuchtet. Sie zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.

Die gelbe Signallampe neben dem betätigten Thermostat-Knebel leuchtet. Sie zeigt an, dass die entsprechende Heizzone aufgeheizt wird. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Signallampe.

- ▶ Betätigen Sie bei Bedarf den zweiten Thermostat-Knebel sinngemäß.

- ⓘ Das Gerät heizt immer mit der maximal möglichen Leistung. Wählen Sie keine höhere als die gewünschte Temperatur. Der Heizvorgang wird dadurch nicht beschleunigt.

Ungefähre Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillplatte (beide Heizzonen) entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Vorgang	Temperatur	Dauer
Aufheizen	auf 180 °C	ca. 9 min
Abkühlen	von 180 °C auf 100 °C	ca. 45 min
Abkühlen	von 180 °C auf 60 °C	ca. 90 min

Gerät ausschalten

- ▶ Drehen Sie beide Thermostat-Knebel nach links, bis „0“ oben auf der jeweiligen Temperatur-Skala steht.

Die rote Signallampe erlischt.



WARNUNG!

Verbrennungen möglich!

Das Gerät wird bei Betrieb naturgemäß sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch einige Zeit (Siehe dazu die Tabelle auf Seite 20).

- ▶ Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist.
 - ▶ Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
-

Temperatur verändern

- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel, bis der gewünschte Temperaturwert oben auf der Knebelskala steht.


Wenn vorher eine niedrigere Temperatur eingestellt war, heizt sich die Heizzone auf. Die gelbe Signallampe leuchtet. Wenn sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Wenn vorher eine höhere Temperatur eingestellt war, kühlt die entsprechende Heizzone langsam ab. Die Temperatur wird dann geringfügig unter den eingestellten Wert sinken. Dann heizt sich die Heizzone wieder auf. Die gelbe Signallampe leuchtet. Jetzt ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Richtige Temperatur auswählen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Speisen mit welcher Temperatur zubereitet werden können. Dabei handelt es sich jedoch nur um Richtwerte. Welche Temperatur im Einzelfall tatsächlich optimal ist, hängt von Folgendem ab:

- von der Beschaffenheit des Grillguts (Dicke, Feuchtigkeitsgehalt etc.) und
- von Ihrem persönlichen Geschmack.

Grillgut	Temperaturbereich
Fisch	ca. 170 bis 180 °C
Geflügel	ca. 180 °C
Fleisch	ca. 180 bis 220°C
Teigwaren	ca. 180 bis 220°C

-  Genaue Informationen zur optimalen Temperaturwahl für die jeweiligen Speisen finden Sie in unserem Kochbuch. Es ist als Zubehör erhältlich (Siehe dazu den Abschnitt *Service* auf Seite 44). Es enthält außerdem eine Vielzahl ausgefallener Rezepte und viele Tipps für das Kochen mit dem Flächengrill.

Ungefähre aktuelle Temperatur ermitteln

Wenn Sie ermitteln wollen, welche Temperatur eine Heizzone z. B. während des Abkühlens erreicht hat, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel nach rechts oder links, bis die entsprechende gelbe Signallampe erlischt bzw. leuchtet.
- ▶ Lesen Sie den Temperaturwert ab, der oben auf der Knebelskala steht.
- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel wieder in die vorherige Position zurück.

Speisen zubereiten

- ▶ Heizen Sie die gewünschte Grillfläche auf die gewünschte Temperatur vor.
- ▶ Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 22.
- ▶ Streichen Sie die Grillfläche mit etwas Butter oder zum Braten geeignetes Öl ein.
- ▶ Beginnen Sie nun mit der Zubereitung der Speisen.

i **Energiespartipp!**
Die Grillplatte hält lange die Wärme. Deshalb können Sie das Gerät schon einige Zeit vor dem Ende des Kochvorgangs ausschalten und sie zum Warmhalten der Speisen verwenden.

Fette/Öle auswählen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl von Fetten und Ölen:

Fett/Öl	Temp.	Anwendbar für	z. B.
Butter	150 bis 180 °C	Gerichte, die schonend und bei milder Hitze angebraten werden	Fisch, Leber
Buttermischung (Kräuterbutter, Lachsbutter etc.)	150 bis 180 °C	Eignet sich nicht zum Anbraten! Fügen Sie die passende Buttermischung zum Aromatisieren kurz vor dem Ende der Bratzeit hinzu und schwenken das Gargut darin.	
Butterfett	220 bis 250 °C	Gerichte, die bei sehr hohen Temperaturen angebraten werden. Asiatische Gerichte.	Schweinebraten, Rinderbraten
Butter/Ölgemisch	160 bis 180 °C	Pikante Gerichte	Lammsteak
Kokosfett	200 bis 250 °C	Neutrales Anbraten von Fleisch.	Schweinebraten, Rinderbraten
Öl	200 bis 250 °C	Neutrales Anbraten von Fleisch.	Steak
Olivenöl	180 bis 220 °C	Anbraten von Fleisch, insbesondere der „südländischen Küche“. Verwenden Sie nur Olivenöl, das zum Braten geeignet ist.	Braten, Wild, Steak, Fisch, Filet, Schnitzel

Gargut wenden und abheben

Fleisch, Fisch und Spiegeleier können beim Anbraten auf der heißen Fläche zunächst etwas anhaften.

- ▶ Lassen Sie das Gargut solange liegen, bis es sich mühelos von der Grillfläche lösen lässt.

Arbeitsspuren

Sie können Gargut auf der Grillfläche schneiden. Sie müssen aber Folgendes beachten und befolgen:

- ▶ Üben Sie beim Schneiden keinen hohen Druck aus. Es können sonst Riefen entstehen.
- ▶ Zerhacken Sie Grillgut nicht auf der Grillfläche. Es können kleine Löcher auf der Grillfläche entstehen.

- ⓘ Teilen Sie das Gargut schon vor dem Braten in die gewünschten Portionen.

Weitere Nutzungsmöglichkeiten

Außer zum Kochen können Sie das Gerät dazu verwenden, Speisen

- warmzuhalten,
- schonend zu erwärmen oder
- zu sieden.

Dies gilt auch für Speisen in Töpfen.

- ▶ Stellen Sie dazu die geeignete Temperatur ein oder nutzen Sie dazu weniger aufgeheizte Teile der Grillfläche.
- ⓘ Beim M3000 erhitzt sich die jeweils nicht genutzte Heizzone aufgrund der durchgehenden Grillfläche naturgemäß ebenfalls auf. Und zwar im Verhältnis von ungefähr 2:1. Ein Beispiel: Wenn Sie die vordere Heizzone auf ca. 200 °C aufheizen, erreicht die hintere Heizzone auch im ausgeschalteten Zustand ungefähr 100 °C.

Optionales Zubehör verwenden

Zu Ihrem Kochbesteck empfehlen wir als Zubehör einen an den Ecken gerundeten Edelstahlspachtel und eine Garglocke. Beides können Sie über den Fachhandel beziehen.

Mit dem Spachtel können Sie Bratrückstände entfernen oder Speisen wenden.

Die Garglocke eignet sich z. B. zum Dünsten von Gemüse. Wenn Sie unter der Garglocke rösten, bleibt das Gargut bissfest und trocknet nicht aus. Sie verhindert weitgehend ein Abdampfen und Fettspritzen.

Aufwärmen und weiterkochen

Wenn der Flächengrill auf ca. 100 °C eingestellt ist, eignet er sich zum Aufwärmen und Weiterkochen von Speisen, die sich in Töpfen oder Pfannen befinden.

Rezepte

Allgemeines

- ① Mit dem Flächengrill benötigen Sie keine oder nur sehr wenig Fettzugabe.
 - ▶ Ziehen Sie das Fett mit dem Spachtel über die Fläche.
 - ▶ Verteilen Sie das Gargut auf der gesamten Grillfläche.
 - ▶ Wenden Sie das Gargut erst, wenn es sich leicht von der Grillfläche lösen lässt.
 - ▶ Wenn das Gargut nicht ganz plan auf der Grillfläche liegt, drücken Sie es leicht mit dem Spachtel an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Rezepte aus dem Kochbuch „Kochen mit dem original Jaksch Flächengrill“. Siehe dazu auch den Abschnitt *Service* auf Seite 44.

Fisch und Meeresfrüchte

Riesengarnelen

Zutaten: Riesengarnelen, Zitronensaft nach Geschmack, Cognac, frische Basilikumblätter oder Zitronenmelisseblätter, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 170 °C.
- ▶ Lösen Sie die Garnelen aus der Schale.
- ▶ Entfernen Sie den Darm.
- ▶ Braten Sie die Schalen gründlich in der Butter aus, bis diese hummerrot sind.
- ▶ Nehmen Sie die Schalen von der Grillplatte.
- ▶ Braten Sie die Garnelen in der Schalenbutter, bis das Fleisch weiß ist.
- ▶ Wenden Sie die Garnelen dabei mehrmals.
- ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu oder braten Sie einige Basilikum- oder Melisseblätter in der Butter mit.
- ▶ Stellen Sie die fertigen Garnelen warm.
- ▶ Geben Sie noch etwas Butter auf die Grillplatte.
- ▶ Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.
- ▶ Löschen Sie mit angewärmtem Cognac ab.
- ▶ Um die Röststoffe zu lösen, rühren Sie mit dem Spachtel gut durch.
- ▶ Zerdrücken Sie dabei die Blätter leicht.
- ▶ Geben Sie den Sud über die Garnelen.

Seezunge Müllerin Art

Zutaten: 4 Seezungen je ca. 250 g, 1 Bund gehackte Petersilie, Zitronensaft, Mehl, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180 °C.
- ▶ Säubern, salzen und pfeffern Sie die Seezungen.
- ▶ Beträufeln Sie diese mit etwas Zitronensaft.
- ▶ Wenden Sie die Seezungen in Mehl und Butter oder in einer Butter/Ölmischung.
- ▶ Braten Sie die Seezungen mit der hellen Seite nach unten ca. 4 Minuten.
- ▶ Wenden Sie die Seezungen vorsichtig.
- ▶ Braten Sie die Seezungen weitere 4 Minuten.
- ▶ Lassen Sie in dieser Zeit in einem kleinen Pfännchen auf der Grillplatte Butter leicht braun werden.
- ▶ Geben Sie die Seezungen auf vorgewärmte Teller.
- ▶ Übergießen Sie die Seezungen mit der Butter.
- ▶ Bestreuen Sie die Seezungen mit Petersilie.

Fleisch

Kalbsmedaillons

Zutaten: 4 Kalbsmedaillons ca. 4 cm dick (dafür eignen sich Brust- oder Filetstücke), Salbeiblätter, Zitronenpfeffer, Pfeffer, Salz, Butterschmalz

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180 °C.
- ▶ Braten Sie die Medaillons in Butter ca. 4 Min. pro Seite.
- ▶ Würzen Sie dabei mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Geben Sie einige frische Salbeiblätter in die Bratbutter.
- ▶ Wickeln Sie die fertig gebratenen Medaillons in Aluminium-Folie.
- ▶ Um die Röststoffe zu lösen, geben Sie noch etwas Butter auf die Grillplatte.
- ▶ Würzen Sie mit Zitronenpfeffer nach.
- ▶ Zerdrücken Sie mit dem Spachtel etwas die Salbeiblätter. Entfernen Sie diese nicht.
- ▶ Wenden Sie die Medaillons nochmals kurz in der Würzbutter.
- ▶ Sie können die Butter auch mit dem Spachtel auf die Medaillons geben.
- ▶ Servieren Sie sofort auf angewärmten Tellern.

Lammfilets

Zutaten: 4 Lammfilets, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 200 g kleine Tomaten, 400 g Kenia-Bohnen, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

Folgende Schritte können Sie einige Stunden vor dem eigentlichen Kochvorgang vorbereiten:

- ▶ Ziehen Sie die Tomaten ab, entkernen Sie diese und drücken Sie diese leicht aus.
- ▶ Schneiden Sie sie in Streifen oder Würfel.
- ▶ Blanchieren Sie die Kenia-Bohnen in Salzwasser.
- ▶ Schrecken Sie die Kenia-Bohnen eiskalt ab.
- ▶ Heizen Sie das Gerät kurz vor dem Servieren auf 180 °C.
- ▶ Braten Sie die Lammfilets in Butter oder einem Butter/Ölgemisch je nach Größe auf jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten an.

Die Filets müssen rundherum angebraten werden.

- ▶ Würzen Sie die Lammfilets mit Pfeffer und Salz.
- ▶ Wickeln Sie die Lammfilets in Alufolie.
- ▶ Lassen Sie Zwiebel und Knoblauchzehen in wenig Butter auf der Grillplatte glasig werden.
- ▶ Dünsten Sie in den Röststoffen der Lammfilets die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomaten an.
- ▶ Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Schieben Sie alles an den Rand unter die Glocke.
- ▶ Geben Sie die Kenia-Bohnen auf die Grillplatte.
- ▶ Würzen Sie diese mit etwas Bohnenkraut.
- ▶ Fügen Sie falls nötig noch etwas Butter zu.
- ▶ Lassen Sie die Kenia-Bohnen knapp garen.
- ▶ Servieren Sie alles auf vorgewärmten Tellern.

Schweineschnitzel mariniert

Zutaten: 4 Schweineschnitzel, 2 EL Tomatenmark,
2 EL Cognac, ¼ l kräftiger Rotwein, Pfeffer, Salz, Öl

Folgende Schritte müssen Sie 24 Stunden vor Kochbeginn vorbereiten:

- ▶ Rühren Sie Tomatenmark mit ¼ l Rotwein und dem Cognac glatt.
- ▶ Geben Sie diese Mischung in einen Kunststoffbeutel.
- ▶ Fügen Sie die Schnitzel hinzu.
- ▶ Lassen Sie alles über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- ▶ Heizen Sie das Gerät zum eigentlichen Kochvorgang auf 200 °C.
- ▶ Tupfen Sie die Schnitzel trocken.
- ▶ Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Braten Sie sie in Öl auf jeder Seite ca. 4 Minuten.
- ▶ Reduzieren die Marinade in einem Topf auf etwa die Hälfte.
- ▶ Rühren Sie Creme fraiche unter.
- ▶ Schmecken Sie mit wenig Zucker, Pfeffer und Salz ab.
- ▶ Reichen Sie die Sauce getrennt zu den Schnitzeln.

Geflügel

Putenbruststreifen mit Honigsauce

Zutaten: 1 Putenbrust ca. 800 g, 2 Stangen Frühlingszwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Ingwerpulver, 2 EL Honig, 200 ml Geflügelfond, 1 EL Tomatenketchup, 2 EL heller Sherry, 1 TL Speisestärke, Pfeffer, Salz, Öl oder Butter/Ölmischung 1:1

- ▶ Reiben Sie die Putenbrust mit Salz und Pfeffer ein.
- ▶ Schneiden Sie die Putenbrust zuerst in Scheiben und dann in Streifen.
- ▶ Drücken Sie diese mit dem Handballen etwas flach.
- ▶ Tupfen Sie diese wenn nötig trocken.
- ▶ Hacken Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Knoblauchzehe fein.
- ▶ Geben Sie diese mit dem Ingwer, Honig, Ketchup und der Brühe in einen Topf.
- ▶ Verrühren Sie alles gut.
- ▶ Lassen Sie die Sauce bei milder Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln.
- ▶ Binden Sie diese mit der in Sherry angerührten Speisestärke.
- ▶ Schmecken Sie die Sauce ab.
- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180 °C.
- ▶ Braten Sie die Putenstreifen in Öl oder der Butter/Ölmischung goldbraun.
- ▶ Wenden Sie die Putenstreifen dabei mehrmals.
- ▶ Schalten Sie die Grillplatte aus.
- ▶ Schieben Sie das Fleisch zusammen.
- ▶ Lassen Sie es unter der Glocke noch ca. 5 Minuten nachgaren.
- ▶ Ziehen Sie die Sauce über die Streifen.

Yakitori (gegrilltes Hühnerfleisch)

Zutaten Spieß: 200 g Hühnerbrust, 300 g Hühnerkeule,
1 dünne Stange Lauch, Öl

Zutaten Sauce: 100 ml Mirin (Reiswein zum Kochen),
200 ml japanische Sojasauce, 1 zerdrückte Knoblauchzehe,
1 TL frisch geriebener Ingwer, 3 TL Zucker

- ▶ Geben Sie die Zutaten für die Sauce in einen kleinen Topf.
- ▶ Reduzieren Sie die Flüssigkeit um die Hälfte.
- ▶ Schneiden Sie das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke.
- ▶ Schneiden Sie den weißen Teil der Lauchstange auf, ohne diesen ganz durchzuschneiden.

Sie benötigen Lauchquadrate in der Größe der Fleischwürfel.

- ▶ Blanchieren Sie die Lauchquadrate sehr kurz in Salzwasser.
- ▶ Schrecken Sie sie sofort in Eiswasser ab.
- ▶ Stecken Sie abwechselnd die Fleisch- und Lauchstücke auf die Spieße.
- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180 °C.
- ▶ Bestreichen Sie die Spieße mit der Sauce.
- ▶ Grillen Sie die Spieße von allen Seiten.
- ▶ Bestreichen Sie die Spieße dabei immer wieder mit der Sauce, bis das Fleisch eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Diverses

Pfifferlinge mit Tomaten

Zutaten: 750 g Pfifferlinge, 250 g feste kleine Tomaten, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Bund Petersilie, Weißwein, Pfeffer, Salz, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180 °C.
- ▶ Säubern Sie die Pfifferlinge.
- ▶ Häuten Sie die Tomaten.
- ▶ Höhlen Sie diese aus.
- ▶ Achteln Sie diese.
- ▶ Schneiden Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe.
- ▶ Dünsten Sie die Pilze ca. 3 Minuten in Butter.
- ▶ Fügen Sie Tomaten und Frühlingszwiebeln zu.
- ▶ Würzen Sie diese Mischung.
- ▶ Fügen Sie ein wenig angewärmten Weißwein zu.
- ▶ Vermischen Sie alles mit dem Spachtel.
- ▶ Wenn nötig lassen Sie alles unter der Glocke noch einige Minuten weiter dünsten.
- ▶ Hacken Sie die Petersilie.
- ▶ Bestreuen Sie alles mit der gehackten Petersilie.

Bratkartoffeln

Zutaten: 600 g Kartoffeln, 1 EL Öl, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, falls gewünscht 1 bis 2 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, evtl. 1–2 Eier.

Falls Sie die Bratkartoffeln nicht als Beilage, sondern als Hauptgericht zubereiten, erhöhen Sie die Menge der Zutaten.

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 200 °C.
- ▶ Hobeln Sie die rohen Kartoffeln in dünne Scheiben.
- ▶ Ziehen Sie Öl mit dem Spachtel über die Grillfläche.
- ▶ Verteilen Sie die Kartoffelscheiben auf der gesamten Fläche.
- ▶ Braten Sie diese an.
- ▶ Würzen Sie die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Bohnenkraut.
- ▶ Wenn Sie Zwiebeln zufügen wollen, braten Sie diese getrennt an.
- ▶ Vermischen Sie die Zwiebeln erst zum Schluss kurz mit den Bratkartoffeln.
- ▶ Schlagen Sie zum Schluss noch 1 bis 2 Eier über die Kartoffeln.
- ▶ Wenden Sie die Masse häufig, bis sich die Eier mit den Kartoffeln vermischt haben.

Honigbanane

Zutaten: Bananen, Honig, Zitronensaft

- ① Auf diese Art können Sie auch Ananasscheiben, Apfelscheiben oder Birnenspalten zubereiten.
 - ▶ Heizen Sie das Gerät auf 150 °C.
 - ▶ Lassen Sie den Honig in einem kleinen Pfännchen auf der Grillplatte flüssig werden.
 - ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu.
 - ▶ Halbieren Sie die Bananen längs.
 - ▶ Legen Sie die Bananenhälften auf die Grillfläche.
 - ▶ Wenden Sie die Bananenhälften nach knapp einer Minute.
 - ▶ Bestreichen Sie diese mit Honig.
 - ▶ Wenden Sie diese nach knapp einer Minute wieder.
 - ▶ Bestreichen Sie diese erneut mit Honig.

Die Bananen müssen durchgewärmt, aber nicht matschig sein. Deshalb sind die Zeitangaben nur Anhaltswerte. Feste Bananen werden pro Seite 2 Minuten angebraten. Sie müssen diese daher viermal wenden.

Gerät reinigen



GEFAHR!

Elektrischer Schlag möglich!
Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

- ▶ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser.

ACHTUNG!

Schäden an der Oberfläche des Geräts möglich!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Scheuermittel.
- ▶ Verwenden Sie keine Schwämme mit Metallanteil.

Zwischen zwei Kochphasen reinigen

Wenn Sie zwischen zwei Gerichten die heiße Grillplatte reinigen möchten, verfahren Sie folgendermaßen:

- ▶ Entfernen Sie mit einem Spachtel gröbere Bratrückstände.
- ▶ Legen Sie einige Eiswürfel auf die heiße Grillplatte.
Das Eis schmilzt und das Wasser löst die braunen Röststoffe.
- ▶ Schieben Sie die Röststoffe mit dem Spachtel in die umlaufende Rinne.



VORSICHT!

Verbrennungen möglich!

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
-
- ▶ Entfernen Sie die Röststoffe mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Rinne.
 - ▶ Wenn Sie Geschmacksrückstände neutralisieren wollen, wischen Sie die Grillplatte mit einer halbierten Zitrone ab.

Gerät endreinigen

- ▶ Wenn das Gerät heiß ist, lassen Sie die Grillplatte auf ca. 60 °C abkühlen.
- ▶ Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie die Grillplatte auf ca. 60 °C auf.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Entfernen Sie mit einem Spachtel gröbere Bratrückstände.
- ▶ Benetzen Sie die Grillfläche leicht mit Wasser und lassen Sie es kurz einwirken.

Die Bratrückstände beginnen sich abzulösen.

- ▶ Schieben Sie die Bratrückstände und das eventuell noch verbleibende Wasser in die umlaufende Rinne.
- ▶ Entfernen Sie die Bratrückstände mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Rinne.
- ▶ Reinigen Sie die Grillplatte mit einem Topfchwamm, Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel.

Eiweiß und Säuren von Lebensmitteln können Verfärbungen auf der Grillplatte verursachen.

- ▶ Wenn sich Verfärbungen auf der Grillplatte zeigen, wischen Sie mit etwas handelsüblicher Zitronensäure nach.

Gerät Entsorgen



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.



Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen durch falsche Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Technische Daten

Gegenstand	Wert
Außenmaß (B × T × H)	675 × 570 × 75 mm
Grillfläche (B × T)	480 × 410 mm
Randhöhe A / B / C	—
Gewicht	27,5 kg
Verbrauch*	~ 0,8 kW
Leistung	3.200 Watt
Anschluss	230 V~ / 16 A

* bei 200 °C im Leerlauf

Service

- ▶ Wenn Sie Fragen zu Ihrem Flächengrill haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler bzw. Ihr Küchenstudio.
- ▶ Teilen Sie auf Nachfrage die „Product-ID“ Ihres Flächengrills mit.

Diese finden Sie auf dem Typenschild (Siehe unten).

Das Kochbuch „Kochen mit dem original Jaksch Flächengrill“ und optionales Zubehör können Sie ebenfalls über Ihren Fachhändler bzw. Ihr Küchenstudio beziehen.

- 
- ▶ Kleben Sie das Typenschild hier hinein.

© KONTECXT GmbH Technische Dokumentation
D-45145 Essen
www.kx-doku.de
Printed in Germany

