


WOLKENSTEIN

 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

**GRILLPFANNE
FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER**

**GRILL PAN
FOR INDUCTION HOBS**

GP 1W



Deutsch	Seite	2
English	Page	14

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Produkt weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	3
1.1 Signalwörter.....	4
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	4
2. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
3. Vor der ersten Benutzung.....	7
4. Verwendung der Grillpfanne.....	7
5. Hinweise für das Grillen.....	10
5.1 Grilltipps.....	10
6. Reinigung und Pflege.....	11
7. Technische Daten.....	12
8. Entsorgung.....	12
9. Garantiebedingungen.....	13

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Produktes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Produktes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Produkt wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES PRODUKTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Produktes zu vermeiden.
- i** Das Produkt ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Produkt ist ausschließlich zum Kochen / Grillen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Produkt ist ausschließlich zur Verwendung auf Induktionskochfeldern mit flexiblen Kochzonen bestimmt.
- i** Das Produkt ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Produkt darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Produkt ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Produkt zu benutzen.
- i** Dieses Produkt kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS PRODUKT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES PRODUKTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Produktes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Produktbetreibers und / oder kann das Produkt beschädigen.

⚠ WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Die Grillpfanne darf **ausschließlich** zum Kochen / Grillen auf Induktionskochfeldern mit flexibler Kochzone verwendet werden.
2. Benutzen Sie die Grillpfanne **niemals** als Servierhilfe / Serviertablett oder Teller. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
3. Stellen Sie sicher, dass vor Reinigungsmaßnahmen die Grillpfanne **vollständig** abgekühlt ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
4. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne ebenfalls **vollständig abgekühlt** ist, **bevor** Sie sie in einem Schrank o.Ä. verstauen. **BRANDGEFAHR!**
5. Falls die Oberfläche der Grillpfanne Risse aufweisen sollte, benutzen Sie diese nicht mehr.
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Produkt vor.

7. Lagern Sie keine Gegenstände auf der Grillpfanne. BRANDGEFAHR! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
8. Benutzen Sie die Grillpfanne **niemals** zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Produktes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
9. Unbeaufsichtigtes Kochen / Grillen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Kochfeld ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
10. Während des Betriebs können zugängliche Teile der Grillpfanne heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder von der Grillpfanne fern. Das Produkt während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
11. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals die heiße Grillpfanne berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
12. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Produktes.
13. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
14. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Produktes aufhalten.
15. Dieses Produkt kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
16. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Produkt unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Produktes unterwiesen wurden, dass sie das Produkt sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
17. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!

 **VORSICHT!**

WOLKENSTEIN

1. Die Grillpfanne wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die heiße Grillpfanne nicht mit bloßen Händen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
2. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit der Grillpfanne.
3. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
4. Halten Sie die Grillpfanne immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Lassen Sie kein Kochgeschirr (Grillpfanne etc.), das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
6. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche der Grillpfanne gelegt werden**, da diese heiß werden können.
7. Das Produkt entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Produktes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Benutzen Sie zum Bewegen und Transportieren der Grillpfanne immer die dafür vorgesehenen Griffe.
2. Heben Sie die Grillpfanne immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie sie nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.
3. Benutzen Sie **niemals** aggressive, abschleifende oder ätzende Reinigungsmittel oder mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Verunreinigungen innerhalb und / oder außerhalb der Grillpfanne zu entfernen. Sie könnten das Material beschädigen.
4. Reinigen und trocknen Sie die Grillpfanne nach **jeder** Verwendung (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

WOLKENSTEIN

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

- ❖ Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Das Produkt darf **nur** seiner bestimmungsgemäßen Verwendung entsprechend eingesetzt werden.
- ❖ Die Grillpfanne ist **ausschließlich** zum Kochen / Grillen auf Induktionskochfeldern mit flexibler Kochzone bestimmt. Ein anderer Gebrauch ist nicht zulässig und beeinträchtigt die Garantieansprüche.

3. Vor der ersten Benutzung

- ❗ Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich eventuell noch an dem Produkt befinden könnten.
- ❖ Reinigen Sie die Grillpfanne (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

4. Verwendung der Grillpfanne

⚠ **WARNUNG!** Die Grillpfanne wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die heißen Bereiche der Grillpfanne nicht und halten Sie Kinder von der Grillpfanne fern. Das Produkt während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

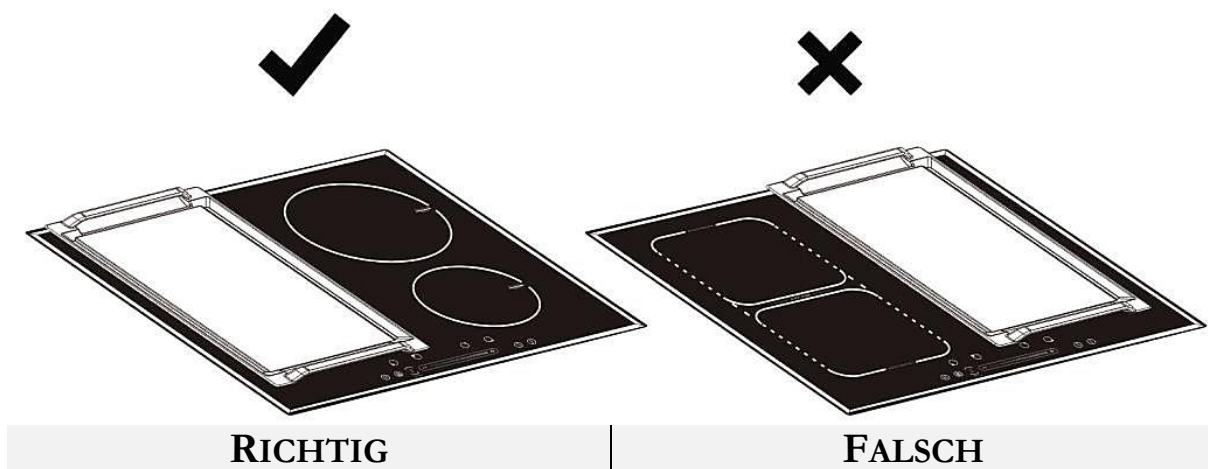
⚠ **VORSICHT!** Benutzen Sie **stets** Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit der Grillpfanne.

- ❖ Die Grillpfanne kann in Verbindung mit einer flexiblen Kochzone eines jeden **Induktionskochfeldes** verwendet werden.

- ❖ Ein perfektes Koch- bzw. Grillergebnis erzielen Sie aber **nur**, wenn Ihr Induktionskochfeld über eine **BBQ – FUNKTION** verfügt. Die BBQ – FUNKTION gewährleistet eine durchweg **konstante** Temperatur der Kochplatten von ca. 200 °C und ermöglicht dadurch ein ausgezeichnetes Koch- bzw. Grillergebnis.

- ❖ Verwenden Sie die Grillpfanne **ausschließlich** auf der flexiblen Kochzone Ihres Induktionskochfeldes (s. Abb. 1 unten).

ABBILDUNG 1



(Abb. ähnlich: Abb. dient ausschließlich als Beispiel)

- ❖ Achten Sie darauf, dass der Boden der Grillpfanne **immer** flach auf der Glaskeramik Ihres Induktionskochfeldes aufliegt (s. Abb. 2 unten).

ABBILDUNG 2



A	GRILLPFANNE
B	GLASKERAMIK DES INDUKTIONSKOCHFELDES

- ❖ Heben Sie die Grillpfanne immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie sie nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.

VERWENDUNG DER GRILLPFANNE AUF EINER FLEXIBLEN KOCHZONE OHNE BBQ – FUNKTION:

1. Stellen Sie die Grillpfanne auf die flexible Kochzone Ihres Induktionskochfeldes (s. oben, Abb. 1).
2. Berühren Sie die entsprechende(n) Taste(n) Ihres Induktionskochfeldes, um die flexible Kochzone einzuschalten.
3. Legen Sie das Grillgut in die Grillpfanne.
4. Nach Beendigung des Grillvorgangs wiederholen Sie Schritt 2, um die flexible Kochzone wieder auszuschalten.
5. Lassen Sie die Grillpfanne **vollständig abkühlen**, **bevor** Sie sie reinigen und / oder verstauen.

HINWEIS! Abhängig vom Modell des verwendeten Induktionskochfeldes, kann das Ein- bzw. Ausschaltens der flexiblen Kochzone variieren. Beachten Sie hierzu bitte die Bedienungsanleitung Ihres Induktionskochfeldes!

VERWENDUNG DER GRILLPFANNE AUF EINER FLEXIBLEN KOCHZONE

INKL. BBQ – FUNKTION

1. Stellen Sie die Grillpfanne auf die flexible Kochzone Ihres Induktionskochfeldes (s. oben, Abb. 1).
2. Berühren Sie die entsprechende Taste Ihres Induktionskochfeldes, um die flexible Kochzone einzuschalten.
3. Berühren und **halten** Sie dann die Taste der flexiblen Kochzone **für 3 Sekunden**, um die BBQ – FUNKTION zu aktivieren.
4. Legen Sie das Grillgut in die Grillpfanne. Die flexible Kochzone hält nun eine **konstante** Temperatur von ca. 200 °C.
5. Nach Beendigung des Grillvorgangs wiederholen Sie Schritt 3, um die BBQ – FUNKTION zu deaktivieren.
6. Wiederholen Sie dann Schritt 2, um die flexible Kochzone auszuschalten.
7. Lassen Sie die Grillpfanne **vollständig abkühlen**, **bevor** Sie sie reinigen und / oder verstauen.

HINWEIS! Abhängig vom Modell des verwendeten Induktionskochfeldes, kann das Ein- bzw. Ausschaltens der flexiblen Kochzone sowie die Aktivierung / Deaktivierung der BBQ – Funktion (sofern vorhanden) variieren. Beachten Sie hierzu bitte die Bedienungsanleitung Ihres Induktionskochfeldes!

5. Hinweise für das Grillen

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie beim Grillen äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen, besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar. **BRANDGEFAHR!**

⚠️ WARNUNG! Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Kochfeld ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

5.1 Grilltipps

- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Grillzeit zu verringern.

STEAKS GRILLEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie die Grillpfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

6. Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass vor Reinigungsmaßnahmen die Grillpfanne **vollständig** abgekühlt ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät.

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel! ¹
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

REINIGUNG DER GRILLPFANNE:

- ❖ Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Grillpfanne mit heißem Wasser.
1. Spülen Sie die Grillpfanne mit heißem Wasser ab.
 2. Reinigen Sie die Grillpfanne mit einem sauberen und weichen Tuch.
 3. Reinigen Sie besonders die Rillen auf der einen Hälfte der Grillpfanne gründlich. Bedecken Sie dazu einen Finger mit einem feuchten Tuch und wischen Sie entlang der Rillen. Spülen Sie das Tuch von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser aus.
 4. Trocknen Sie die Grillpfanne nach der Reinigung gründlich mit einem Tuch und verstauen Sie sie an einem trockenen Ort, um sie vor Rost zu schützen.
- i** Alternativ kann die Grillpfanne auch mit einem Stahlwolle - Pad und heißem Seifenwasser gereinigt werden.

¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

i Die Grillpfanne ist spülmaschinengeeignet.

7. Technische Daten

Produkttyp	Grillpfanne
Material	Gusseisen
Produktmaße H*B*T in cm	3,50*45,50*27,20
Gewicht netto / brutto in kg	4,60 / 4,75

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

8. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Produkte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
4. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
6. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

9. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät / Produkt erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte / Produkte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der WOLKENSTEIN-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes / Produktes durch ein WOLKENSTEIN-

Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten / Produkten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte / Produkte.

WOLKENSTEIN

August 2014

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic products. Read the complete instruction manual before you operate the product for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the product to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	15
1.1 Signal words.....	16
1.2 Safety instructions.....	16
2. Intended use	18
3. Before initial use	18
4. Using of the grill pan	19
5. Grilling guidelines	21
5.1 Grilling tips	21
6. Cleaning and maintenance	22

7. Technical data.....	23
8. Waste management.....	24
9. Guarantee conditions.....	24

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your product. Nevertheless, follow the instructions in such a case.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the product, shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The Product you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** The product is intended for private use only.
- i** The product is intended for cooking / grilling in a private household only.
- i** The product is intended for use on induction hobs with flexible cooking zones only.
- i** The product is intended for indoor-use only.
- i** The product is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the product in accordance with its intended use only.

- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the product.
- i** This product may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the product and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the product. Cleaning and user-maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE PRODUCT AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE PRODUCT.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the product.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the product.

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, fire or injury to persons:

1. The grill pan may **only** be used for cooking / grilling on induction hobs incl. flexible cooking zones.
2. Do not use the grill pan as a serving aid / serving tray or plate. **RISK OF BURNS!**
3. Ensure, that the grill pan has cooled down **completely** before cleaning. **RISK OF BURNS!**
4. Also ensure that the grill pan has cooled down **completely** before you store it in a cabinet / cupboard or similar. **RISK OF BURNS!**

5. If any cracks occur on the surface of the grill pan, do not use it anymore.
6. Do not carry out any modifications to your product.
7. Do not store any objects on the grill pan. RISK OF FIRE! RISK OF DAMAGE!
8. Do not use the grill pan for frying. Hot oil can damage parts of the product and result in skin-burns. RISK OF BURNS!
9. Unattended cooking / grilling with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the hob and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
10. The accessible parts of the grill pan become hot during operation, so keep children away from the hot grill pan. Touching the product while it is operating can cause serious burns. RISK OF BURNS!
11. Household equipment and connection leads must not touch the hot grill pan as the insulation material is usually not heat-resistant.
12. Never use a steam cleaner to clean the product.
13. Children must not play with the product.
14. Always supervise children when they are near the product.
15. This product may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the product and do comprehend the hazards involved. Cleaning and user-maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
16. Only allow children to use the product without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the product in a safe way and understands the risks of improper use.
17. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!

 **CAUTION!**

1. The grill pan becomes very hot while operating. Do not touch the hot grill pan with your bare hands. RISK OF BURNS!
2. **Always** use oven gloves or potholders to handle the grill pan.
3. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
4. The grill pan should be clean at every time. Soiled areas do not transfer the heat correctly.

5. Do not leave grill pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can catch fire spontaneously.
6. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the grill pan, because they may become hot.
7. This product complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the product will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE!

1. Always use the handles to move and transport the grill pan.
2. Always lift the grill pan, when you want to move it on the induction hob. Do not push the grill pan as you may scratch the glass ceramic.
3. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to remove contaminations from the outside and / or inside of the grill pan. Otherwise you may scratch the surface of the product.
4. Clean and dry the grill pan **after each** use (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

i The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. Intended use

- ❖ Read the instructions very carefully and **only** use the product in its intended use as described.
- ❖ The grill pan is intended for cooking / grilling on induction hobs with flexible cooking zones **only**. No other use is permitted; it will affect your guarantee rights.

3. Before initial use

- i** Remove the **complete** protective film (if applicable)!

- ❖ Clean the grill pan (look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE).

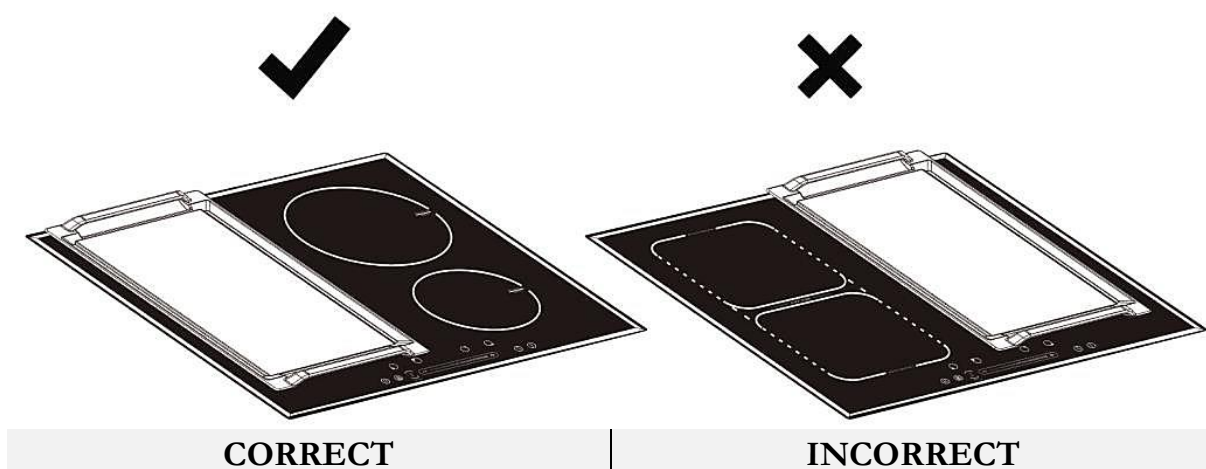
4. Using of the grill pan

⚠ WARNING! The grill pan becomes very hot while operating. Do not touch the hot grill pan with your bare hands and keep children away from it. Touching the product while it is operating can cause serious burns. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Always use oven gloves or potholders to handle the grill pan.

- i** The grill pan can be used on a flexible cooking zone of induction hobs only.
- i** However, you can only achieve a perfect cooking or grilling result if your induction hob has a **BBQ – FUNCTION**. The BBQ - FUNCTION ensures a consistently **constant** temperature of the hotplates of approx. 200 °C and thus enables an excellent cooking or grilling result.
- i** Use the grill pan on the flexible cooking zone of your induction hob **only** (s. fig. 1; below).

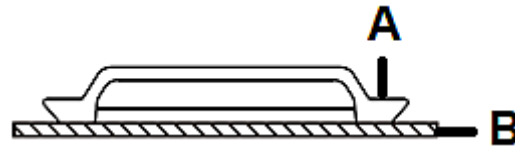
FIGURE 1



(Fig. similar: Fig. serves as an example only)

- i** Ensure that the bottom of the grill pan always contacts the glass ceramic of your induction hob completely (s. fig. 2; below).

FIGURE 2



A	GRILL PAN
B	GLASS CERAMIC OF THE INDUCTION HOB

- i** Always lift the grill pan when you want to move it on the glass ceramic. **Do not** push the grill pan as you may scratch the glass ceramic.

USING THE GRILL PAN ON A FLEXIBLE COOKING ZONE WITHOUT BBQ – FUNCTION:

1. Place the grill pan on the flexible cooking zone of your induction hob (s. above; fig. 1).
2. Touch the appropriate button(s) of your induction hob to switch on the flexible cooking zone.
3. Place the food to be grilled on the grill pan.
4. If the grilling process has finished, repeat step 2 to switch off the flexible cooking zone.
5. Allow the grill pan to **cool down completely** before you clean and / or stow it.

NOTICE! Depending on the model of the induction hob used, switching on or off the flexible cooking zone may vary. Please observe the instruction manual of your induction hob!

USING THE GRILL PAN ON A FLEXIBLE COOKING ZONE

INCL. BBQ – FUNCTION 

1. Place the grill pan on the flexible cooking zone of your induction hob (s. above; fig. 1).
2. Touch the appropriate button of your induction hob to switch on the flexible cooking zone.
3. Then **touch and hold** the button of the flexible cooking zone for **3 seconds** to activate the BBQ – FUNCTION. The flexible cooking zone now maintains a **constant** temperature of approx. 200 °C.
4. Place the food to be grilled on the grill pan.
5. If the grilling process has finished, repeat step 3 to switch off the BBQ – FUNCTION.
6. Then repeat step 2 to switch off the flexible cooking zone.
7. Allow the grill pan to **cool down completely** before you clean and / or stow it.

NOTICE! Depending on the model of the induction hob used, switching on or off the flexible cooking zone as well as the activation / deactivation of the BBQ – function (if applicable) may vary. Please observe the instruction manual of your induction hob!

5. Grilling guidelines

⚠ WARNING! Be very careful when grilling, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk. RISK OF FIRE!

⚠ WARNING! NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the hob and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

5.1 Grilling tips

- ❖ Minimize the amount of cooking liquids or fat / oil to shorten grilling times.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking / grilling. The exact cooking / grilling time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking / grilling time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking / grilling result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

6. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Ensure, that the grill pan has cooled down **completely** before cleaning. RISK OF BURNS!

⚠ WARNING! Do not use a steam cleaner.

DETERGENTS:

- Do not use any abrasive detergents!

- Do not use any organic detergents! ²
- Do not use essential oils!
- Never use solvents!

CLEANING OF THE GRILL PAN:

❖ Remove any contamination from the grill pan using hot water.

1. Rinse the grill pan using hot water.
2. Clean the grill pan using a clean and soft cloth.
3. Thoroughly clean the grooves of the grill pan: Cover one finger with a damp cloth and wipe along the grooves. Rinse the cloth from time to time using hot water.
4. After cleaning, dry the grill pan thoroughly using a cloth and store it in a dry place to protect it from rust.

i Alternatively, the grill pan can also be cleaned with a steel wool pad and hot soapy water.

i The grill pan is dishwasher safe.

7. Technical data

Product type	Grill pan
Material	Cast iron
Product dimensions H*B*T in cm	3.50*45.50*27.20
Weight net / gross in kg	4.60 / 4.75

❖ Technical modifications reserved.

² Detergents such as vinegar, citric acid etc.

8. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused products must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
4. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
5. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
6. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

9. Guarantee conditions

This appliance / product includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These

WOLKENSTEIN

are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances / products demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the WOLKENSTEIN-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance / product by a WOLKENSTEIN-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance / product are not observed.
2. the appliance / product is repaired by a non-professional.
3. the appliance / product is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance / product is not used for its intended purpose.
7. the appliance / product is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances / products, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

WOLKENSTEIN

August 2014

WOLKENSTEIN

SERVICE INFORMATION

WOLKENSTEIN

Wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Please contact the shop you purchased the product at.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
12.08.2018	08/12/2018

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

WOLKENSTEIN