

GASTROBACK®

DESIGN TISCHGRILL ADVANCED PRO BBQ



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42523 »Design Tischgrill Advanced Pro BBQ«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Deutsch

English

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	11
Antihafbeschichtung	12
Technische Daten	13
Ihren neuen Tischgrill kennen lernen	14
Eigenschaften Ihres neuen Tischgrills	15
Zwei getrennt regelbare Grillfelder	15
Automatische Temperaturregelung	15
Abnehmbare Grillplatte	16
Netzschalter	16
Tipps für beste Ergebnisse	16
Vorbereitungen	16
Während des Grillens	18
Vor der ersten Verwendung	19
Ausheizen	20
Bedienung	21
Vorbereitungen	22
Die Lebensmittel zubereiten	23
Hilfe bei Problemen	24
Pflege und Reinigung	27

Aufbewahrung	29
Entsorgungshinweise	30
Information und Service	30
Gewährleistung/Garantie	31

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer »Design Tischgrill Advanced Pro BBQ« von Gastroback bringt Ihnen vielfältige Möglichkeiten für Ihre Grillgerichte. Tatsächlich haben Sie zwei Geräte in einem gekauft. Sie haben die Wahl zwischen zwei unterschiedlichen Grillfeldern, die Sie einzeln oder zusammen nutzen können – auch bei ganz unterschiedlichen Temperaturen. Durch die Antihafbeschichtung müssen Sie kein zusätzliches Fett zugeben und können Ihre Grillgerichte nach den Empfehlungen einer modernen Ernährung zubereiten. Die Reinigung des Gerätes nach dem Grillen ist schnell und einfach erledigt.

Die Angaben in diesem Heft informieren Sie über die Eigenschaften und Funktionen des Gerätes, damit Sie alle Möglichkeiten, die Ihr »Design Tischgrill Advanced Pro BBQ« von Gastroback bietet, schnell und einfach genießen können.

Ihre Gastroback GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und/oder seinen Teilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: „Gewährleistung / Garantie,“). Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und/oder das Gerät unbeaufsichtigt ist.** Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit den Reglern (Position „0“) und dem EIN/AUS-Schalter AUS (Position „0“). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf

Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, geschmolzene oder spröde Isolierung, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken, waagerecht und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, von denen es herunterrutschen kann. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Wänden, Möbeln und der Kante der Arbeitsfläche, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. **Wenn Sie Lebensmittel in Folien garen wollen, dann verwenden Sie nur dicke Aluminiumfolien, die zum Grillen geeignet sind. Niemals** andere Arten von Folien verwenden (Beispiel: Frischhaltefolie, Mikrowellenfolie, Backpapier oder dünne Aluminiumfolie). Andernfalls kann das Gerät überhitzen, die Antihafbeschichtung kann beschädigt werden und/oder die Folie kann in Brand geraten. Beachten Sie unbedingt die Angaben des Folienherstellers. **GEFAHR DURCH EXPLOSION UND FEUER! NIEMALS brennbare Materialien oder alkoholhaltige Lebensmittel und Getränke**

(Beispiel: Glühwein, Schnaps, Rum, Brennschwein, Brandbeschleuniger) auf das Gerät gießen oder auf oder neben das Gerät stellen. Durch die auch zur Seite abgestrahlte Wärme können brennbare Materialien verdunsten und die Dämpfe können sich an heißen Oberflächen und anderen Zündquellen entzünden (Beispiel: Kerzen, Zigaretten, Elektrik des Gerätes). **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**

- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem **für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. **Niemals das Gerät ohne die richtig installierte Grillplatte und Tropfschale einschalten**, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.
- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn das Gerät heiß ist. Andernfalls können heiße Flüssigkeiten auslaufen und Verletzungen und Schäden verursachen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Regler auf „0“, EIN/AUS-Schalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

len, bevor Sie Bauteile abnehmen und/oder das Gerät bewegen oder reinigen.

- Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder an den Griffen der Grillplatte halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Grillreinigungs-Pads) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Grillreiniger, Ofenreiniger) für die Reinigung verwenden. Niemals das Gehäuse, die Grillplatte oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse, das Netzkabel oder die Unterseite der Grillplatte gießen oder tropfen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- **Niemals das Gehäuse, die Grillplatte oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**
- Nehmen Sie alle Lebensmittelreste sofort nach der Verwendung von der Grillplatte. Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Verwenden Sie keine verdorbenen Lebensmittel. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit richtig angeschlossenen Schutzleiter und den richtigen Nennwerten (220-240V; 50-60Hz; Wechselstrom; mindestens 16 A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die **getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert** ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- **Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen für das Gerät.** Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können. Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadriges Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 16 A. Achten Sie besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Die Verbindung trennen: Ziehen Sie zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Netzkabel zum Betrieb des Gerätes immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Stromschlag zu vermeiden.**
- **Niemals** das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Befestigen Sie das Netzkabel bei Bedarf mit einer Schnur locker am Tischbein. Niemals am Netzkabel zerren oder reißen oder ein Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Netzkabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann.
- **Niemals** das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen

sen ist. Niemals das Gerät auf Metalloberflächen betreiben, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

- **Niemals** das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in oder über das Gerät oder das Netzkabel gießen. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse eingedrungen sind. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
- Niemals das Gerät an die Stromversorgung anschließen, bevor Sie die Grillplatte und die Tropfschale richtig am Gerät eingebaut haben.
- Kontrollieren Sie die elektrischen Kontakte am Boden der Grillplatte und die Buchsen im Gehäuse, bevor Sie die Grillplatte auf das Gehäuse setzen: Die Kontaktstifte an der Grillplatte müssen glatt und sauber sein und dürfen keine Verfärbungen und Korrosion haben. In den Buchsen am Gehäuse dürfen keine Fremdkörper oder Verunreinigungen sein. Die elektrischen Kontakte dürfen NIEMALS mit Feuchtigkeit oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. **Niemals das Gerät betreiben, wenn die elektrischen Kontakte in irgendeiner Weise beschädigt sind.** Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

VERBRENNUNGSGEFAHR: Der Tisch-Grill dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillplatte wird zu diesem Zweck auf Temperaturen bis ____ °C erhitzt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer der Grillplatte können auch die Tropfschale, die Griffe der Grillplatte und das Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder einige Zeit nach dem Betrieb die heißen Geräteteile

mit Ihrem Körper oder hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf mit Ofenhandschuhen.

- Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes immer mit heißem Dampf und Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillfelder halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten.
- Niemals gefrorene Lebensmittel auf die heiße Grillplatte legen. Lassen Sie Ihre Lebensmittel vor dem Grillen auftauen. Niemals während des Betriebes und kurz danach Wasser direkt auf die Grillplatte gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen.
- Wenn Sie mit nur einem Grillfeld arbeiten, wird das zweite Grillfeld ebenfalls warm. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände auf den Grillfeldern ab – auch nicht auf dem unbenutzten Grillfeld (Beispiel: Grillbesteck, Grillspachtel).
- **EXPLOSIONSGEFAHR, FEUERGEFAHR! Versuchen Sie niemals, alkoholische Getränke und alkoholische Lebensmittel mit dem Gerät zu erhitzen.**
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen und das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb oder einige Zeit danach auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillplatte Ihres Tisch-Grills ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Kratzen, rühren oder schneiden Sie niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen auf den Grillfeldern (Beispiel: Messer, Gabel,

Grillbesteck aus Metall). Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.

- Reiben Sie die Antihafbeschichtung **vor der ersten Verwendung** einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Wählen Sie ein Öl, das für hohe Temperaturen geeignet ist. Danach können Sie auf zusätzliches Fett verzichten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lässt sich die Grillplatte leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillplatte mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42523 Design Tischgrill Advanced Pro BBQ
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50-60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	Grillrost: 2300 W
Länge des Netzkabels:	ca. 200 cm
Gewicht:	ca. 4,0 kg
Abmessungen:	ca. 635 x 380 x 100 mm (Länge x Breite x Höhe)
Größe der Grillfläche:	ca. 500 mm x 300 mm
Temperatur:	90° bis 240°C max +/- 10°C
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN TISCHGRILL KENNEN LERNEN



- 1 **ABNEHMBARE GRILLPLATTE** mit 2 getrennt regelbaren Grillfeldern.
- 2 **GLATTES GRILLFELD** – erzeugt eine gleichmäßige Kruste und eignet sich besonders für empfindliche Lebensmittel, die leicht zerfallen.
- 3 **GERIFFELTES GRILLFELD** – lässt den Bratensaft besser abfließen und erzeugt die typischen Grillmarken.
- 4 **ABLAUFSCHLITZE**: durch diese Öffnungen fließt überschüssiger Bratensaft in die Tropfschale.
- 5 **ELEKTRISCHE KONTAKTE DER GRILLPLATTE**: hiermit wird die elektrische Verbindung zum Gehäuse hergestellt.
- 6 **2 GETRENNT REGELBARE HEIZELEMENTE**
- 7 **EDELSTAHL-GEHÄUSE**
- 8 **DECKPLATTE AUS ALUMINIUM** – schützt die Elektrik des Gehäuses.
- 9 **BUCHSEN DES GEHÄUSES** – für die Stromversorgung der Grillplatte.
- 10 **KONSOLE MIT DEM GRILLFACH** und den Reglern für die beiden Grillfelder.
- 11 **2 REGLER** zur getrennten Einstellung der beiden Grillfelder.
- 12 **KONTROLLLEUCHTEN DER REGLER** – rot zeigt an, das Heizelement arbeitet; blau gibt das Erreichen der eingestellten Temperatur an.
- 13 **GRILLFACH** – enthält die Tropfschale.
- 14 **ABNEHMBARE TROPFSCHALE** – fängt Fett und Bratensaft auf.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN TISCHGRILLS

Ihr neuer »Design Tischgrill Advanced Pro BBQ« dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird von zwei getrennten Heizelementen elektrisch geheizt. Das Gerät kann dadurch Temperaturen von bis zu 240°C auf den Grillfeldern erreichen.

ZWEI GETRENNT REGELBARE GRILLFELDER

Das Gerät verfügt über zwei getrennt regelbare Grillfelder (glatt und geriffelt). Dadurch können Sie Lebensmittel mit und ohne die typischen Grillmarken zubereiten. Außerdem können Sie Lebensmittel ganz unterschiedlicher Art bei verschiedenen Temperaturen gleichzeitig garen.

- Mit dem glatten Grillfeld erhalten Sie eine gleichmäßigere Bräunung. Im Unterschied zur Pfanne läuft der größte Teil des überschüssigen Bratensafts durch die Ablaufschlitze in die Tropfschale. Dadurch erhalten Sie die typische Beschaffenheit von Gegrilltem. Die glatte Grillplatte eignet sich besonders für Frikadellen, Gemüsebratlinge, Omeletts, Waffeln, Panini und Lebensmittel, die leicht zerfallen (Beispiel: Fisch).
- Mit dem geriffelten Grillfeld erhalten Sie die typischen Grillmarken von Gegrilltem. Der Bratensatz kann unter dem Grillgut gut ablaufen. Dadurch wird das Grillgut knusprig und aromatisch. Besonders gut geeignet ist das geriffelte Grillfeld für viele Arten von Würstchen, Hamburger, Hot Dogs, alle Arten von Fleischscheiben und Brote.

AUTOMATISCHE TEMPERATURREGELUNG

Während des Grillens regelt das Gerät automatisch die Temperaturen der beiden Grillfelder. Sie können die Einstellung während des Betriebes jederzeit beliebig ändern.

Beide Regler für die Grillfelder sind mit einer Kontrollleuchte ausgerüstet, die rot leuchtet (das Heizelement arbeitet) oder blau leuchtet (die eingestellte Temperatur ist erreicht). Dadurch können Sie den Regelvorgang kontrollieren und erkennen den richtigen Augenblick zum Auflegen der Lebensmittel.

- Wenn Sie eine **niedrigere Temperatur** wählen, dann leuchtet die Kontrollleuchte des entsprechenden Reglers während der Abkühlphase zunächst blau. Die neue Temperatur ist erreicht, wenn die Farbe der Kontrollleuchte nach rot wechselt.
- Wenn Sie die **Temperatur höher** stellen, leuchtet die Kontrollleuchte zunächst rot während das Heizelement das zugehörige Grillfeld heizt. Sobald die Farbe nach blau umschlägt, ist die neue Temperatur erreicht.

ABNEHMBARE GRILLPLATTE

Die Heizelemente des Gerätes sind in den Boden der Grillplatte integriert. Dadurch wird die bestmögliche Wärmeübertragung zwischen Heizelementen und Grillfläche erreicht. Beim Betrieb sind die Heizelemente mit entsprechenden elektrischen Kontakten automatisch an die Elektrik im Gehäuse des Gerätes angeschlossen, sobald Sie die Grillplatte auf das Gehäuse legen.

Nehmen Sie die Grillplatte zur Reinigung einfach vom Gerät herunter (siehe: „Pflege und Reinigung“). Dadurch kann das Gehäuse des Gerätes leichter vor Bratensaft und Wasser geschützt werden. Fassen Sie die Grillplatte einfach an den beiden Griffen und heben Sie die Grillplatte nach oben ab.

NETZSCHALTER

Das Gerät ist mit einem getrennten EIN/AUS-Schalter an der Rückseite des Gerätes ausgerüstet. Dadurch kann niemand das Gerät unbeabsichtigt einschalten. Schalten Sie das Gerät immer mit dem EIN/AUS-Schalter aus (Position „0“), wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie von der Qualität, Dicke, Art und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Prüfen Sie die Lebensmittel eventuell während des Garvorganges, ob die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Die folgenden Tipps sollen Ihnen helfen, Ihre bevorzugten Ergebnisse zu erhalten.

VORBEREITUNGEN

- Nehmen Sie die Lebensmittel rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie vor dem Grillen etwa Raumtemperatur erreichen (abhängig von Größe und Menge ca. 1 Stunde). Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vollständig auftauen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Grillen in Scheiben oder Streifen, die nicht dicker als 2 bis 3 cm sein sollten. Festere Fleischstücke (Beispiel: Schulter) sollten Sie vor dem Garen einige Stunden (über Nacht) in Wein oder Essig marinieren. Dadurch wird das Fleisch zarter.

WICHTIG - Verwenden Sie für das Garen mit dem Gerät auf keinen Fall Backpapier, Folien aus Kunststoff oder dünne Aluminiumfolien, die zur Aufbewahrung, zum Einfrieren und für Backöfen und Mikrowellenöfen vorgesehen und eventuell auch entsprechend gekennzeichnet sind. Diese Folien schmelzen auf dem Grill oder verkohlen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung der Grillplatte beschädigt werden. Außerdem können ungeeignete Folien auf dem Grill zur Überhitzung führen oder sogar in Brand geraten.

- Viele Arten von Marinade können auf den Grillfeldern verbrennen und dadurch einen bitteren Geschmack verursachen. Wenn Sie eine Marinade verwendet haben, dann lassen Sie die Marinade deshalb gut abtropfen und tupfen Sie die Lebensmittel sorgfältig trocken, bevor Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte legen. Wenn Sie die Lebensmittel in der Marinade grillen wollen, dann wickeln Sie die Lebensmittel nur in dicke, und für das Grillen geeignete und entsprechend gekennzeichnete Aluminiumfolie ein.
- Sie sollten gesüßte Marinaden meiden. Der Zucker in diesen Marinaden kann auf der Grillplatte schnell karamellisieren und dann einen hartnäckig auf allen Oberflächen klebenden, zähen Belag bilden. Wenn Sie dennoch gesüßte Marinade verwenden wollen, dann sollten Sie eine niedrige Temperatur wählen und/oder die Lebensmittel in eine Aluminiumfolie einpacken, die zur Verwendung auf dem Grill geeignet ist.
- Wenn Sie die Lebensmittel in einer geeigneten Aluminiumfolie grillen, dann lassen Sie genug Platz in der Folie, um die Ausdehnung durch die Wärme zu berücksichtigen. Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand ein kleines Loch oben in die Folie, damit heiße Luft und Dampf entweichen können. Andernfalls reißt die Folie auf. Außerdem sollten Sie die Garzeit etwas erhöhen, da die Hitze zuerst die Folie durchdringen muss.
- Verwenden Sie keine Einweg-Grillpfannen aus Aluminium oder andere Kochgefäße (Beispiel: Töpfe, Pfannen, Teller) auf der Grillplatte, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen und eine Überhitzung zu vermeiden.
- Tupfen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Auflegen auf die heißen Grillfelder sorgfältig trocken.
- Bevor Sie Würste grillen, sollten Sie die Pelle/Haut mehrmals einstechen. Dadurch können überschüssiges Fett und Dampf entweichen. Andernfalls können die Würste platzen. Verwenden Sie eine spitze Gabel oder ein scharfes Messer.
- Salzen Sie Fleisch und Fisch erst nach dem Garen. Andernfalls zieht das Salz den Saft aus den Lebensmitteln und die Lebensmittel werden trocken, hart und zäh. Einige Gemüsesorten können allerdings vor dem Grillen gesalzen werden. Richten Sie sich am besten nach den Angaben in Ihrem Rezept.

WÄHREND DES GRILLENS

Durch die Antihafbeschichtung der Grillplatte können Sie auf Öl und zusätzliches Fett verzichten. Ölige Marinaden können beim Grillen mit hohen Temperaturen stark qualmen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Falls das möglich ist, sollten Sie das Gerät in der Nähe eines geöffneten Fensters oder einer Balkontür aufstellen. Halten Sie aber trotzdem einen ausreichenden Abstand von mindestens 50cm zu Wänden, Fenstern und Vorhängen. Einige Gewürze und Kräuter sind hitzeempfindlich (Beispiel: Paprika, Basilikum). Würzen Sie damit erst nach dem Garen. Das gilt besonders, wenn Sie bei hohen Temperaturen arbeiten. Andere Gewürze sollten vor dem Grillen zugegeben werden. Beachten Sie auch die Hinweise in Ihrem Rezept.

- Wenn Sie Hackfleisch oder gehacktes Gemüse (Beispiel: Bratlinge), Fisch, halbflüssige Mischungen oder Lebensmittel verwenden, die gelierte Flüssigkeiten (Bratensoße, Gelee, Sülze) enthalten, dann sollten Sie das glatte Grillfeld verwenden. Wenn Sie die Flüssigkeiten erhalten wollen, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Aluminiumfolie ein, die für den Grill geeignet ist.
- Fleisch sollten Sie während des Garens nicht anstechen oder schneiden. Dadurch läuft der Bratensaft aus und das Fleisch wird trocken und zäh.
- In den meisten Fällen wird der Geschmack durch das Röstaroma einer knusprigen Kruste verbessert. Deshalb sollten Sie hohe Temperaturen bevorzugen. Stellen Sie die Temperatur niedriger ein, wenn die Lebensmittel zu dunkel werden oder verkohlen.
- Wenn Sie die Temperatur der Grillfelder ändern, dann sollten Sie die Garzeiten entsprechend anpassen. Rechnen Sie damit, dass Ihre Lebensmittel eine andere Beschaffenheit haben werden. Generell gilt: Bei höheren Grilltemperaturen werden die Lebensmittel außen eher knusprig. Wenn Sie die Temperatur jedoch zu hoch wählen, dann verbrennen die Lebensmittel außen, während sie innen noch roh sind.
- Für manche Lebensmittel (Beispiel: manche Arten von Gemüse und Früchte) erreichen Sie besonders delikate Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel bei einer vergleichsweise hohen Temperatur nur kurz anbraten. Dadurch karamellisiert die Oberfläche, während die Lebensmittel innen knackig und saftig bleiben.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Regler auf die Position "0" drehen, dann den EIN/AUS-Schalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gehäuse, das Grillfach oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.** Verwenden Sie zur Reinigung keine korrosiven Reiniger oder Scheuermittel und keine harten Gegenstände (Beispiel: Backofenspray, Grillreiniger oder Topfreiniger).

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Tischgrill kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild am Boden des Gehäuses.
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
4. Vor der ersten Verwendung des **fabrikneuen** Gerätes: heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aus, um die Heizelemente für die Verwendung vorzubereiten (siehe unten: ‚Ausheizen‘).

WICHTIG - Verwenden Sie kein hitzeempfindliches Salatöl zur Vorbereitung der Antihafbeschichtung. Verwenden Sie nur ein zum Braten geeignetes, temperaturbeständiges Öl.

5. **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Ausheizen kalt ist.** Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihafbeschichtung der Grillplatte damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihafbeschichtung für den Gebrauch vor.

AUSHEIZEN

 **WARNUNG** – Die Grillplatte erreicht beim Betrieb sehr hohe Temperaturen. Auch die Außenseiten des Gerätes werden heiß. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nur auf eine hitzefeste Unterlage. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 50cm zu anderen Gegenständen und Wänden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel das heiße Gerät an keiner Stelle berührt. Ziehen Sie nach dem Ausschalten immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatte mit den Händen berühren.**

HINWEIS

Wie bei allen derartigen Heizgeräten, kann während des Ausheizens ein leichter Brandgeruch entstehen und etwas Rauch kann aufsteigen. Das ist normal und harmlos und verschwindet bei der folgenden Verwendung. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.

6. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Sorgen Sie für gute Belüftung.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig und fest auf dem Gerät steht und beide Regler auf „0“ stehen (siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘).
8. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter auf der Rückseite des Gehäuses ein (Position „I“; siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘).
9. Drehen Sie beide Regler auf der Konsole auf „MAX“ und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten arbeiten.
10. Drehen Sie beide Regler auf „0“ und schalten Sie den EIN/AUS-Schalter auf „O“ (AUS). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (ca. 45 Minuten), bevor Sie die Grillfelder mit etwas Speiseöl abreiben.

BEDIENUNG

 **WARNUNG** – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass **das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehör für kleine Kinder und Tiere unzugänglich sind.**

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln und ist daher während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß. Auch die Außenseiten des Gerätes können heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienungselementen, um sich nicht zu verbrennen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, trocken, eben, waagrecht und beständig gegenüber Hitze, Feuchtigkeit und Fett sein (siehe: „Allgemeine Hinweise zur Sicherheit“). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses müssen immer frei bleiben. Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten auf oder neben das Gerät (Beispiel: Tischdekoration, alkoholische Getränke). Legen Sie niemals Gegenstände unter die Füße des Gehäuses. Dadurch könnte das Gerät wackeln und/oder kippen und durch herunterfallende heiße Lebensmittel oder auslaufenden Bratensaft schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“). Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder in die Nähe eines Netzkabels stellen. Achten Sie immer darauf, dass die Netzkabel keine heißen Oberflächen berühren können.

Die Bedienungselemente und die verwendete Steckdose müssen während des Betriebes immer frei zugänglich bleiben. Halten Sie auf jeder Seite einen Abstand von mindestens 50 cm zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Wänden und anderen Gegenständen. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: „Allgemeine Hinweise zur Sicherheit“).

Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass die Unterseite der Grillplatte absolut sauber und trocken ist. Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die richtig montierte Grillplatte an die Stromversorgung anschließen oder ohne die richtig eingelegte Tropfschale betreiben, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Niemals Hände, Arme oder Gesicht oder empfindliche Gegenstände über oder direkt neben die Grillfelder halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Ofenhandschuhe.

Legen Sie keine gefrorenen oder nassen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte. Niemals auf der Grillplatte schneiden oder kratzen. Verwenden Sie auf der Grillplatte nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

VORBEREITUNGEN

⚠️ ACHTUNG – Wenn Sie die Lebensmittel in Folienpaketen garen wollen, dann verwenden Sie **nur dicke Qualitäts-Aluminiumfolie**, die für das Grillen geeignet ist (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Verwenden Sie auf der Grillplatte **niemals** Plastikfolien (Beispiel: Frischhaltefolie oder Mikrowellenfolie) oder dünne Aluminiumfolie (zur Lebensmittelaufbewahrung und für Öfen)! Beachten Sie die Angaben des Folienherstellers.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Knochen, Sehnen, harte Schalen, Kerne) und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und Scheiben der richtigen Größe und Dicke (ca. 2-3 cm; siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Stellen Sie es möglichst in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘), um die Verwendung eines Verlängerungskabels zu vermeiden. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite der Grillplatte absolut sauber und trocken ist. Legen Sie die Grillplatte dann auf das Gehäuse. Die Grillplatte muss fest und horizontal liegen. Zwischen der Aluminium-Deckplatte des Gehäuses und der Grillplatte darf kein Spalt frei bleiben.

HINWEIS

Sie können die Grillplatte nach Wunsch in zwei Orientierungen auf dem Gehäuse einlegen. Das flache Grillfeld kann auf der rechten oder linken Seite liegen. Der Regler für ein bestimmtes Grillfeld liegt immer auf derselben Seite des Gerätes, wie das Grillfeld.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Regler beider Grillfelder ausgeschaltet sind (Position „0“) und der EIN/AUS-Schalter auf „0“ geschaltet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig im Grillfach eingelegt und das Grillfach richtig am Gerät eingesteckt ist. Die Vorderseite des Grillfaches darf nicht aus der Konsole herausstehen.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Falls erforderlich, binden Sie das Netzkabel mit einer Schnur am Tischbein fest (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
6. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter an der Rückseite des Gehäuses ein (Position „I“).

HINWEIS

Wie bei fast allen elektrischen Grillgeräten, kann während der ersten Verwendung des fabrikneuen Gerätes ein leichter Brandgeruch entstehen und etwas Rauch kann von der Grillplatte aufsteigen. Das ist normal und harmlos. Sorgen Sie für eine gute Belüftung (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

WICHTIG - Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände zur Arbeit mit dem Gerät (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.

 **WARNUNG** – Niemals das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen, während das Gerät heiß ist. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

WICHTIG - Wenn Sie nur eines der Grillfelder verwenden, dann wird das andere Grillfeld ebenfalls warm. Legen Sie niemals irgendwelche Gegenstände auf den Grillfeldern ab (Beispiel: Grillbesteck).

HINWEIS

Die Grillfelder erreichen mit den Regler-Positionen von 1 bis 6 Temperaturen zwischen ____°C und ____°C.

7. Zum Vorheizen drehen Sie den Regler unter dem gewünschten Grillfeld im Uhrzeigersinn, bis zur gewünschten Einstellung (1 bis 6; siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Die Kontrollleuchte des Reglers leuchtet rot. Sie können mit einem einzelnen Grillfeld arbeiten oder beide Grillfelder verwenden.
8. Warten Sie, bis die Kontrollleuchten der eingeschalteten Grillfelder blau werden. Danach können Sie Ihre Lebensmittel auf das vorgeheizte Grillfeld legen.

HINWEIS

Während des Garens steuert das Gerät die Temperatur der Grillfelder automatisch. Die Kontrollleuchten der Regler wechseln deshalb eventuell mehrmals die Farbe zwischen rot und blau und zeigen dadurch das Ein- und Ausschalten der Heizelemente an.

9. Garen Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept bis zur gewünschten Beschaffenheit (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

10. Wenn Sie die eingestellte Temperatur der Grillfelder ändern wollen, dann drehen Sie den Regler einfach auf die neue Einstellung. Die Farbe der Kontrollleuchte ändert sich, sobald die neue Temperatur erreicht ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Tischgrills / Automatische Temperaturregelung‘).

HINWEIS

Sie können die eingestellte Temperatur der Grillfelder jederzeit ändern (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Durch den Farbwechsel der Kontrollleuchte wird der Moment angezeigt, an dem das Grillfeld bereit für Ihre Lebensmittel ist.

11. Wenn Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, dann nehmen Sie die Lebensmittel mit Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Plastik vom Grillfeld. Danach können Sie sofort neue Lebensmittel auflegen.
12. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind, dann schalten Sie das Gerät AUS. Drehen Sie dazu beide Regler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „0“ (die Kontrollleuchten werden dunkel). Schalten Sie das Gerät dann mit dem EIN/AUS-Schalter an der Rückseite des Gehäuses aus (Position „0“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

 **WARNING** – Auch nach dem AUSSchalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß.

13. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen, oder das Gerät reinigen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät reagiert nicht. Die Kontrollleuchten der Regler bleiben dunkel und die Grillfelder bleiben kalt.	Kein Strom.	Prüfen Sie: – Sind die Steckverbindungen zur Stromversorgung unterbrochen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? – Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden: Ist das Verlängerungskabel defekt? (Eine Lampe damit anschließen.)
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den EIN/AUS-Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf „I“. Versuchen Sie es danach erneut.
	Die Grillplatte ist nicht richtig auf dem Gehäuse eingelegt.	Schalten Sie das Gerät vollständig AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte fest und horizontal auf dem Gehäuse liegt. Zwischen der Aluminium-Deckplatte des Gehäuses und der Grillplatte darf an keiner Stelle ein Spalt bleiben.
	Die Kontakte an der Grillplatte oder die Buchsen im Gehäuse sind verschmutzt oder beschädigt.	Schalten Sie das Gerät vollständig AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Grillplatte ab und kontrollieren Sie die elektrischen Kontakte an der Unterseite der Grillplatte und die Buchsen im Gehäuse. Die Kontaktstifte an der Grillplatte müssen völlig trocken, blank, sauber und frei von Korrosion sein. Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät zu betreiben, wenn die elektrischen Kontakte beschädigt oder korrodiert sind. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
Sie können das Grillfach nicht ganz in das Gerät schieben.	Die Tropfschale ist nicht richtig eingelegt.	Orientierung im Grillfach ein. Die Tropfschale darf nicht über den Rand des Grillfaches herausstehen. Drehen Sie die Tropfschale um 180° und versuchen Sie es erneut.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Während des Betriebes steigt Rauch auf und/oder Sie bemerken Brandgeruch.	Das Gerät ist fabrikneu.	Bei fabrikneuen Grillgeräten muss die Schutzschicht auf den Heizelementen zunächst eingebrannt werden. Das ist normal und unbedenklich (siehe: ‚Erste Verwendung‘). Sollte das Problem nach dem Einbrennen bestehen bleiben, dann schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät danach sorgfältig. Falls das Problem dann nicht beseitigt ist, wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Lebensmittelreste sind auf dem Gerät eingebrannt.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie alle Lebensmittel sofort nach dem Garen von der Grillplatte und reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Lassen Sie keine Lebensmittelrückstände auf den Grillplatten verkohlen.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Nehmen Sie die Lebensmittel sofort von den Grillfeldern herunter. Wählen Sie die Temperatur der Grillfelder nach den Anforderungen der aufgelegten Lebensmittel. Beachten Sie die Angaben in Ihrem Rezept. Wenn auch ohne Lebensmittel Rauch aufsteigt: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Sie verwenden eine stark ölhaltige Marinade.	Tupfen Sie Marinaden sorgfältig ab, bevor Sie die Lebensmittel auf die Grillfelder legen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Wählen Sie die Temperatur der Grillfelder nach den Anforderungen der aufgelegten Lebensmittel. Beachten Sie die Angaben in Ihrem Rezept. Wenn auch ohne Lebensmittel Rauch aufsteigt: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Sie verwenden eine ungeeignete Folie auf dem Grill.	Wenn Sie Lebensmittel in Folie grillen, dann verwenden Sie ausschließlich dicke Aluminiumfolie, die für das Grillen geeignet und vorgesehen ist (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Vorbereitungen‘). Andere Arten von Folien können zur Überhitzung führen, verkohlen oder sogar Feuer fangen.
	Die Grillplatte ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach. Verwenden Sie keine ungeeigneten Folien auf dem Gerät (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Vorbereitungen‘). Stellen oder legen Sie niemals Fremdkörper auf die Grillplatte (Beispiel: Kochgefäße, Tassen, Grillbesteck).
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät während des Abkühlens nicht unbeobachtet. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder seine Bauteile für sie erreichbar sind! Während des Betriebes und einige Zeit nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Drehen Sie immer zuerst beide Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf „0“, schalten Sie den EIN/AUS-Schalter aus (Position „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 45 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen, solange Fett und Bratensaft in der Tropfschale und auf der Grillplatte noch heiß sind.**

Achten Sie bei der Reinigung unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse, in die elektrischen Kontakte von Grillplatte und Gehäuse oder auf das Netzkabel laufen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Halten Sie besonders die elektrischen Kontakte der Grillplatte und des Gehäuses absolut trocken. Niemals das Gehäuse, die Grillplatte oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Nur die Tropfschale kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Grillreiniger, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Gewalt anwenden!

Denken Sie daran, dass Fett und Bratensaft herunter tropfen können, wenn Sie das Gerät nach der Verwendung bewegen. Halten Sie das Gerät horizontal, solange noch Bratensaft in der Tropfschale und auf den Grillfeldern sein kann. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile auch nach dem Abkühlen nicht auf fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Gerät antrocknen und bei der nächsten Verwendung einbrennen, verkohlen, oder sogar in Brand geraten!

WICHTIG - Niemals überschüssiges Fett und Bratensaft in den Ausguss gießen. Andernfalls kann das Abflussrohr verstopfen. Entsorgen Sie Fett und Bratensaft auf dem Kompost oder in einem gut schließenden Gefäß im Hausmüll.

1. Drehen Sie beide Regler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ und schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter AUS (Position „0“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten).
2. Schieben Sie die Reste des Bratensafte von der Grillplatte herunter in die Ablaufschlitze. Sie können dafür beliebiges Koch-/Grillbesteck aus Kunststoff oder Holz verwenden.

WICHTIG - Wenn Sie die Grillplatte abnehmen, dann könnten noch Tropfen an den Ablaufschlitzen hängen und herunter tropfen. Nehmen Sie die Grillplatte vorsichtig vom Gehäuse herunter. Tupfen Sie die Tropfen bei Bedarf mit einem Küchentuch ab.

⚠ ACHTUNG – Niemals die Grillplatte in Flüssigkeiten stellen oder legen. Niemals Flüssigkeiten auf die Unterseite der Grillplatte gießen oder tropfen. Halten Sie die elektrischen Kontakte der Grillplatte immer absolut trocken und sauber. Andernfalls können die elektrischen Kontakte der Grillplatte beschädigt werden.

3. Fassen Sie die Grillplatte an beiden Griffen und heben Sie die Grillplatte senkrecht nach oben vom Gehäuse.
4. Feuchten Sie einen **weichen** Schwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie damit die Grillplatte. Reinigen Sie auch **den Bereich um die Ablaufschlitze** an der Unterseite der Grillplatte. Bei Bedarf wischen Sie auch alle anderen Rückstände von der Unterseite der Grillplatte mit einem weichen,

nicht tropfenden Schwamm ab. **Halten Sie die elektrischen Kontakte der Grillplatte aber absolut trocken.**

5. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Grillplatte dann ab.
6. Ziehen Sie das Grillfach vorsichtig aus der Konsole des Gerätes heraus. Achten Sie dabei darauf, den eventuell enthaltenen Bratensaft nicht zu verschütten. Nehmen Sie die Tropfschale aus dem Grillfach und leeren Sie die Tropfschale aus. Entsorgen Sie den überschüssigen Bratensaft im Hausmüll oder auf dem Kompost.
7. Reinigen Sie Grillfach und Tropfschale in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch. Spülen Sie die Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
8. Feuchten Sie ein Tuch oder einen weichen Schwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit das Gehäuse und das Netzkabel ab. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse tropfen. Entfernen Sie alle Spritzer von Bratensaft und Fett. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Trocknen Sie das Gehäuse nach der Reinigung ab.
9. Lassen Sie alle Teile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder und Tiere unerreichbar sind.
- 10 Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite der Grillplatte absolut trocken ist und stellen Sie die Grillplatte dann wieder auf das Gehäuse. Stecken Sie die Tropfschale in das Grillfach. Schieben Sie das Grillfach in die Öffnung in der Mitte der Konsole.

AUFBEWAHRUNG

 **WARNUNG** – Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Bauteilen und Zubehör stets auf einer sauberen, stabilen Oberfläche auf, wo es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Kurzschluss, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und für kleine Kinder und Tiere unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät, um Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie das Gerät niemals in Fahrzeugen auf.

 **WARNUNG** – Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit den Reglern (Position „0“) und dem EIN/AUS-Schalter (Position „0“) AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und/oder bewegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verkno-

ten oder quetschen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel herunter hängen lassen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Konsole halten um das Gerät zu bewegen. Niemals an den Griffen der Grillplatte zerren.

WICHTIG - Setzen Sie das Gerät möglichst immer vollständig zusammen, bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen. Verwenden Sie die Bauteile des Gerätes nur zu dem in diesem Heft beschriebenen Zweck. Niemals die Teile des Gerätes für andere Geräte verwenden.

1. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst mit beiden Reglern und dem EIN/AUS-Schalter AUS. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie danach das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“).
2. Fassen Sie das Gehäuse an beiden Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann und zu der kleine Kinder und Tiere keinen Zugang haben.
3. Legen Sie das Netzkabel neben das Gehäuse.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden und Büros, in Bauernhäusern und anderen Arbeitsumgebungen;
- für Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN TABLE-TOP GRILL ADVANCED PRO BBQ



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 42523 »Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

Deutsch

English

www.gastroback.de



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	38
General Safety Instructions	38
Important Safeguards for Electrical Appliances	41
High Temperatures—Risk of Burns	42
Non-Stick Coating	44
Technical Specifications.....	45
Knowing Your New Table-Top Grill	46
Properties of Your New Table-Top Grill	47
Two Separately Controlled Grilling Areas	47
Automatic Temperature Control and Heating Indicators	47
Removable Grilling Plate	47
Power Switch	48
Tips for Best Results	48
Preparations	48
During Grilling.....	49
Before First Use.....	50
First Heating	51
Operation	51
Preparations	52
Cooking Your Food	53
Solving Problems.....	55
Care and Cleaning	58

Notes for Disposal 61

Information And Service..... 61

Warranty..... 62

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new »Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ« will bring a wide variety of possibilities to your grilling dishes. In fact, you have purchased two appliances in one with two different grilling areas that can be used separately or in combination—even at quite different temperature settings. Via the non-stick coating of the grilling plate, you can prepare your food without any additional fat, making it possible to comply with the criteria of modern diet. What's more, cleaning after use is done quickly and effortlessly.

The information in this booklet will easily inform you on the various features, thus making it easy to enjoy the possibilities of your new »Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ«.

Your Gastroback GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty'). Please contact your vendor.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid injuries and damage due to overheating, fire, and/or electric shock.

- **DO NOT leave the appliance switched on and/or connected to the power supply uselessly. DO NOT leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply.** Always switch off the appliance via the control dials (position "O") and the power switch at the rear (position "O"). Then unplug and leave the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance and before assembling or disassembling any parts. Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, molten or brittle insulation, discolouration, cracks, corroded pins of the plugs). **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other damage and/or injuries to persons. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock) or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorised service centre for examination

and repair. Do not attempt to repair the appliance on your own. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat, and where the appliance will not slip. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock overheating and damage.

- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side, to the edge of the working space and to furniture, walls, curtains, and other objects to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over-hanging boards or drop lights.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater, or oven). **When using wrapped food, always ensure to use thick, high-quality aluminium foil suited for grilling.** Do not use any other types of foil (e.g. kitchen foil, microwave foil, baking paper, or tin foil for food storage), to avoid risk of fire, electric shock, and damage. Refer to the product information of the foil manufacturer.
- **RISK OF EXPLOSION AND FIRE! DO NOT pour or place any inflammable liquids or objects on or near the appliance** (e.g. high-proof alcoholic drinks, mineralized spirit, fire starter). Due to the heat radiation of the appliance, inflammable materials may evaporate even when being placed near the appliance. These vapours may catch fire, when coming in contact with any source of ignition (e.g. hot surfaces, candles, cigarettes, electric circuits of the appliance). **The appliance is NOT suited for flambéing.**
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appli-

ance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging. Close supervision is necessary when the appliance is used near young children.** Always keep the appliance, **where young children and animals cannot reach it.** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- Before operation, always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly. For operation, **the grilling plate and drip tray must be properly in place**, to avoid risk of injuries and damage due to hot liquids, overheating, fire, and electric shock. Do not use violence.
- **Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, forks, metal spatulas) on the grilling plate.** Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood with the appliance.
- Do not move or tilt the appliance during operation and while it is still hot, to avoid spilling of hot liquids causing injuries and damage. Always switch off (control dials to "0" and power switch to "O"), unplug, and let the appliance cool down, before removing any parts, and before moving or cleaning the appliance.
- Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. Do not hold the appliance at the power cord or handles of the grilling plate for moving the appliance. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. grill cleaning pads), or any corrosive chemicals (e.g. oven/grill cleaner) for cleaning. Do not immerse the housing, grilling plate, or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the housing, power cord or underside of the grilling plate to avoid risk of fire and electric shock.
- **DO NOT place the housing, grilling plate, or power cord in an automatic dishwasher.**

- Immediately after operation, take any leftovers from the grilling plate. Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build-up of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Do not use any food that is probably off. Always keep the appliance and the accessories clean.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance to a **separately installed**, protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the rating of your mains power supply corresponds to the requirements of the appliance (220-240V, 50/60Hz, AC, rated for at least 16A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- **Do not use any multi socket outlet, external timer, or remote control systems.** The power outlet used must be accessible at any time to enable disconnecting the appliance in any case of danger or malfunction. We recommend to avoid the usage of an extension cord. Nevertheless, if you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 16 A. Ensure that no tension is applied to any part of the power cords. To disconnect: First, unplug the extension cord from the power supply. Always grasp the plug for disconnecting power cords.
- Always handle power cords with care. **Always completely unwind the power cords before use to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.**

- Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. If required, tie the power cords loosely to a leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Always ensure that no one will step on the power cord or gets entangled or trip over the power cords.
- Do not touch the appliance, power cord, or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply. Do not operate the appliance on metal surfaces to avoid risk of electric shock.
- Do not place or immerse the housing or power cord in water or any other liquid. Do not drip or spill any liquids on the housing or power cord. Protect the appliance against splashing water. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').
- Always ensure that the grilling plate is mounted correctly on the housing and the drip tray is inserted correctly, before connecting the appliance to the power supply.
- Before mounting the grilling plate on the housing, always ensure that the electrical connectors of the grilling plate and the housing are in correct operating order. The pins at the grilling plate must be completely dry, smooth, clean and without any discolouration and/or corrosion. The sockets of the housing may not be polluted by any foreign objects or contaminants. The electrical connectors may not come in contact with water or other liquids to avoid damage. Do not attempt to operate the appliance, if the electrical connectors are likely to be damaged in any way. Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.



HIGH TEMPERATURES—RISK OF BURNS

The table-top grill is designed for cooking food. For this purpose, the

grilling areas are heated up to 240°C at the maximum. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- The grilling plate, handles of the grilling plate, drip tray, and housing of the appliance can be very hot during operation and thereafter. Additionally, during operation, hot steam and splashes could escape. During operation or when the appliance is still hot, do not touch the hot surfaces with any parts of your body or any objects sensitive to heat, moisture, and fat. During operation and some time thereafter, only touch the appliance and its parts at the operating elements. If required, protect your hands and arms with oven gloves.
- Always expect that hot steam and splashes of hot fat and juices will escape from the grilling area. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over or near the grilling plate. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation.
- Do not place frozen food onto the hot grilling plate. Always leave your food warm up to room temperature. Do not spill or pour any water on the grilling plate, while the appliance is hot. Water could explosively vaporize and splash on the hot grilling plate with large amounts of hot steam escaping and leading to risk of severe scalds and damage.
- When heating only one grilling area, the unused grilling area may increase in temperature too. Do not place any foreign objects on the grilling plate (e.g. grilling spatula, barbecue utensils)—not even on the unused grilling area.
- **RISK of EXPLOSION and FIRE! DO NOT attempt to cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic food (e.g. mulled wine, grog) on the appliance.**
- Do not move the appliance, while the appliance is hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance or disassembling and cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces for operation or when it is hot.



NON-STICK COATING

The grilling areas of your table-top grill are provided with a non-stick coating. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the non-stick coating (e.g. knives, forks, metal grilling utensils). We will not be liable for damage to the non-stick coating, if unsuited utensils have been used.

- **Before the very first use**, wipe the non-stick coating of the grilling plate with a little cooking oil that is suited for high temperature. Thereafter, there is no need for adding any oil for cooking.
- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Do not use metal utensils as this may damage the non-stick coating of the grilling plate. Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any spray-on non-stick coatings, oven cleaners, or similar utilities.
- The non-stick coating minimises the effort of cleaning. Do not use abrasive scorers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dish-water.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	42523 Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz, 16 A
Power consumption:	Grill: 2300 W
Length of power cord:	approx. 200 cm
Weight:	approx. 4.0 kg
Dimensions:	approx. 635 x 380 x 100 mm (width x depth x height)
Size of the grilling surface:	approx. 500 mm x 300 mm
Temperature:	90° to 240°C max +/- 10°C
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW TABLE-TOP GRILL



- 1 **REMOVABLE GRILLING PLATE** with 2 separately controlled grilling areas.
- 2 **FLAT GRILLING AREA:** for types of food that could easily fall apart and getting an even crust.
- 3 **FLUTED GRILLING AREA:** for better draining the juices and getting the typical grilling marks.
- 4 **DRAIN SLITS:** juices and surplus fat run into the drip tray via these openings.
- 5 **ELECTRICAL CONTACTS OF THE GRILL PLATE:** this establishes the electrical connection to the housing.
- 6 **2 SEPARATELY CONTROLLABLE HEATING ELEMENTS**
- 7 **STAINLESS STEEL HOUSING**
- 8 **COVER PLATE MADE OF ALUMINUM** - protects the electronics of the housing
- 9 **SOCKETS OF THE HOUSING** - for the power supply of the grill plate.
- 10 **CONSOLE WITH DRAWER** and controls for the two grill fields.
- 11 **2 CONTROL DIALS:** for setting the temperature of the allocated grilling area.
- 12 **HEATING INDICATORS AT EACH CONTROL DIAL:** illuminate red during heating and turn to blue, when the set temperature is reached.
- 13 **DRAWER** - holding the drip tray.
- 14 **REMOVABLE DRIP TRAY** — collecting surplus fat and juices.

PROPERTIES OF YOUR NEW TABLE-TOP GRILL

Your new »Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ« is intended for cooking edible food and is heated electrically. Therefore, the grilling areas can reach temperature values of max. 240°C.

TWO SEPARATELY CONTROLLED GRILLING AREAS

The appliance provides two separately controlled grilling areas (flat and fluted). Therefore, you can get an even cooking result or the typical grilling marks. Additionally, the separately controlled heating elements of the grilling areas enable simultaneous operation at quite different temperature settings.

- Using the flat grilling area results in a more even cooking result. In contrast to a pan, surplus juices and fat run into the drip tray through the drain slot. This way, you will get the typical consistency of grilled dishes.

The flat grilling area is suited especially for meatballs and vegetable rissoles, waffles, and other food that easily falls to pieces (e.g. fish).

- Using the fluted grilling area, you will get the typical texture of grilled dishes with grilling marks. Juices are drained more efficiently. This way, the dishes will be somewhat more crusty and aromatic. The typical usage is for sausages, Hamburgers, Hot Dogs, slices of meat, and bread.

AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL AND HEATING INDICATORS

During grilling, the appliance controls the temperature of the grilling areas automatically. You can change the temperature setting any time you like.

The allocated control dials for the grilling areas are equipped with a heating indicator, turning from red (during heating) to blue (temperature is reached) and back during operation. This way, you can monitor the controlling process and recognize the correct moment for placing your food onto the grilling areas.

- When **reducing the temperature**, first the heating indicator is illuminated blue. The new temperature is reached, when the colour turns to red.
- When **increasing the temperature**, the heating indicator starts red, while the heating element is active. The set temperature is reached, when the colour changes to blue, and you can start cooking.

REMOVABLE GRILLING PLATE

The heating elements of the appliance are integrated in the bottom of the grilling plate. This way, the best possible contact to the grilling surface is achieved. When the grilling plate is placed on the housing, the electrical connectors enable the

contact of the heating elements to the heating circuits in the housing of the appliance automatically.

For cleaning, you should remove the grilling plate from the appliance. This makes it easier to protect the housing from dripping juices and water. Simply grasp the handles of the grilling plate and pull the grilling plate upwards.

POWER SWITCH

The appliance is equipped with a separate power switch at the rear of the housing. Therefore, nobody can activate the heating elements unintentionally. Always switch off the appliance at the power switch (position "O"), when the appliance is not in use.

TIPS FOR BEST RESULTS

Temperature and cooking time depend on quality, thickness, type and consistency of your food as well as your individual liking. If required, check your food during cooking to reach the desired results. The following tips should help to get your preferred outcome.

PREPARATIONS

- Food should be at room temperature, before cooking. Depending on size and amount take it out of the refrigerator approx. 1 hour in advance. Defrost frozen food completely.
- Before cooking, cut the food into stripes and slices no more than 2-3 cm (1 inch) thick.
- Tougher cuts of meat (e.g. shoulder) should be marinated for a few hours (overnight) in wine or vinegar to soften them.

IMPORTANT - Do not use any type of baking paper, plastic foil or thin aluminium foil. In some cases, these types of foil are labelled explicitly for storing and freezing, or for usage in an oven (e.g. microwave or range). These types of material could melt or burn to charcoal or even catch fire! Additionally, unsuited types of foil could cause overheating and damage to the non-stick coating.

- When using marinade, drain the marinade and dab dry the food, before cooking, because many types of marinades may burn on the grilling areas leading to a bitter taste. If you wish to cook your food in the marinade, wrap your food only **in thick, high-quality aluminium foil labelled for grilling**.

- You should avoid marinades sweetened with sugar, because sugar can caramelize and/or burn. The result is a glutinous layer on the grilling plate that adheres stubbornly to the surfaces. However, when using sweetened marinades, it is better to use low temperature settings.
- When grilling food wrapped in suitable aluminium foil, leave some free space within the wrapping for expansion. At the top of your foil pack, pierce at least one little hole in the foil to let steam and air escape. Otherwise the foil could crack. Increase the cooking time a little, for the heat must penetrate the wrapping first.
- Do not use any one-way aluminium grilling pans, disposable tableware, or any other pots, pans, or dishes on the grilling plate. This may damage the non-stick coating or cause overheating. Place your food directly onto the grilling plate.
- Thoroughly dab dry humid food before placing it on the hot grilling area.
- Before placing sausages on the grilling areas, pierce the skin of the sausages via a pointed fork or sharp knife, for letting excess fat and steam escape. Otherwise, the sausage skin may crack.
- Meat, fish and most other types of food should be salted after cooking. Otherwise, the salt extracts the juices, making your food dry and hard. However, some vegetables may be better, when salted previously. Refer to your recipe.

DURING GRILLING

Because the grilling plate is equipped with a non-stick coating, the use of oil or other fat is not required.

- Oil-based marinades may produce a lot of fumes, when using high temperature for cooking. In this case, ensure good ventilation. If possible, operate the appliance in vicinity to an open window or balcony door. However, keep a sufficient distance to walls, windows, and curtains (approx. 50cm). Some spices and herbs (e.g. capsicum, basil) are sensitive to heat and should be added after cooking, at least when high temperature is selected. Other types of spices should be applied before cooking. Refer to your recipe.
- Prefer the flat grilling area, if you are cooking minced meat or chopped vegetables (e.g. for rissoles), fish, or a somewhat runny mixture, or anything containing set liquids (gravy, jelly, etc.). If you wish to preserve the liquids, wrap your food in aluminium foil that is suited for grilling.
- Do not pierce or cut meat during cooking. The juices would escape and the meat would get dry and tough.

- In most cases, crusty food is tastier due to the special flavour of roasting. Therefore, you should set the allocated control dial to high temperature. Reduce the temperature, when your food gets too dark or burnt.
- When changing the temperature of a grilling area, in most cases, the cooking time should be adapted accordingly. Additionally, the consistency of your food after cooking may vary. In general, with higher temperature settings, your food will be somewhat more crispy and crusty. However, when selecting too high temperature values, your food may get too dark or even burn, while the interior is still raw. This holds especially for delicate food (e.g. some vegetables, fruit, seafood).
- Some types of food (e.g. some vegetables or fruit) will be better with only short grilling time and a comparatively high temperature setting. With this method, the surface gets caramelized, while the interior is still crispy and juicy.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – **DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** Always switch OFF (turn both control dials to "0", then switch the power switch to „O“), unplug, and leave the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance and before removing any parts of the appliance. Do not immerse the housing, or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing or power cord. **Do not place the housing, drawer, or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use any abrasive or corrosive cleaners or hard, abrasive cleaning utilities for cleaning (e.g. any type of grill cleaners, pot cleaning pads).

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Table-Top Grill').
2. Remove all shipping materials and promotional materials. However, **DO NOT** remove the model label at the bottom of the housing.
3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').
4. Before the **very first use**: to prepare the heating elements for use, heat the appliance for approx. 10 minutes without any food (see below: 'First Heating').

IMPORTANT - For preparing the non-stick coating, only use a heat-resistant cooking oil (suited for frying). Do not use salad oil, because this type of oil may burn on the hot grilling plate. **After first heating, ensure that the appliance cooled down to room temperature.** Then, drip a little cooking oil on a kitchen cloth and wipe the non-stick coatings of the grilling plate to prepare the non-stick coatings for use.

FIRST HEATING

 **WARNING** – During operation, the grilling plate reaches very high temperature values, and even the exterior of the appliance gets hot. Place the appliance on a heat-resistant surface with at least 50cm of free space to any other objects and walls on each side of the appliance. While the appliance is hot, ensure that the power cord does not touch the appliance. **Before touching the grilling plates with your hands. always leave the appliance completely cool down.**

NOTE

As with any other electrical grilling devices, a slightly burnt smell and some smoke may escape during the very first heating. This is normal and harmless and diminishes during further use. Ensure good ventilation.

6. Place the appliance near a sufficient power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Ensure good ventilation.
7. Ensure that the grilling plate is mounted correctly on the housing and the control dials are turned to "0" (see: 'Operation / Preparations').
8. Completely unwrap the power cord and insert the power plug into the power outlet. Switch on the appliance via the power switch at the rear of the appliance (position "I"; see: 'Operation / Preparations').
9. Turn both control dials at the console to "MAX" and let the appliance operate for approx. 10 minutes.
10. Then, turn both control dials back to the OFF position ("0"). Switch off the appliance at the power switch (position "O") and unplug.
11. Ensure to leave the appliance cool down to room temperature (at least 45 minutes), before rubbing the non-stick coating with some cooking oil.

OPERATION

 **WARNING** – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children and animals**. The appliance is intended for cooking food, and the surfaces are very hot during operation and some time thereafter. Even the exterior of the appliance may get hot. During operation, only touch the appliance at the operating elements to avoid burns.

Only place the appliance on a stable, dry, and level surface that is resistant against heat, fat, and moisture (see: 'General Safety Instructions'). Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slits of the housing. Do not place any inflammable objects or liquids on or near the appliance (e.g. table decoration, alcoholic drinks). Do not place any objects under the feet of the housing. Otherwise, the appliance could wobble or tip over and/or hot food or juices falling off or running out could cause severe injuries and damage.

Special care is required, if using an extension cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Do not place the appliance over or near a power cord. Always ensure that power cords do not touch hot surfaces.

During operation, the operating elements and the power outlet used must be accessible all the time (see: 'Knowing Your New Table-Top Grill'). Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space, walls, and any other objects. During operation leave at least 1 m of free space above the appliance for free access.

Before using the appliance, always ensure that all parts are in proper working order and completely dry (see: 'General Safety Instructions'). **Ensure that the underside of the grilling plate is completely clean and dry, before operating the appliance.** Do not use any damaged or unsuited parts to avoid risk of injuries and damage. Do not connect the appliance to the power supply, without the grilling plate installed correctly. Do not operate the appliance without the drip tray properly in place.

Expect splashes of hot fat and juices in the surroundings of the appliance. Do not hold any part of your body or any delicate objects over or directly near the appliance. Protect your hands and arms with oven gloves. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance.

Do not place any frozen or wet food on the hot grilling plate. Do not scratch or cut on the grilling areas. Only use cooking utensils made of wood or plastics on the grilling plate.

PREPARATIONS

 **CAUTION** – If you wish to cook your food in foil packs, always use **high quality thick aluminium foil** suited for grilling. Do not use plastic foil (e.g. cling film or microwave foil) or thin aluminium foil (e.g. for food storage and usage in an oven; see: 'Tips for Best Results').

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food to pieces of sufficient size (approx. 2-3 cm / 1 inch; see: 'Tips for Best Results'). Defrost frozen food, before grilling. Dab dry humid pieces of food via a kitchen towel.
2. Place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions'), near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Unwind the power cord completely.
3. **Ensure that the underside of the grilling plate is completely clean and dry.** Place the grilling plate on the housing: The grilling plate must lie stably on the housing without wobbling. There may be no gap between the aluminium top plate of the housing and the grilling plate.

NOTE

You may install the grilling plate with the flat grilling area lying at the left side or right side, just as you like. The control dial allocated to a particular grilling area is always lying on the same side of the appliance as the grilling area.

4. Ensure that both control dials are turned OFF ("O" position) and the power switch is switched to "O". Ensure that the drip tray is installed correctly in the drawer, and the drawer is pushed completely into the console of the appliance with the front plate of the drawer levelling up with the console.
5. Connect the appliance to the power supply. If required, tie the power cord to a leg of the table or counter via a separate cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
6. Switch on the appliance via the power switch at the rear of the housing ("I" position).

NOTE

As with most other electrical grilling devices, during the very first use, you may notice some smoke and a slight burnt smell from the grilling plate. This is normal and harmless. Ensure good ventilation during the very first heating (see: 'Before First Use').

COOKING YOUR FOOD

IMPORTANT - Do not use any hard or edged objects (e.g. knives or forks) with the appliance to avoid damage to the surfaces, especially the non-stick coating. Only use grilling utensils made of wood or heat-resistant plastic.

⚠ WARNING – Do not move the appliance and do not remove any parts of the appliance, while the appliance is hot. Always leave the appliance cool down completely, before moving and cleaning the appliance.

IMPORTANT - You may use only one grilling area or both grilling areas simultaneously. When using only one grilling area, the other one gets warm too. During operation, do not place any foreign objects on the grilling areas. Do not leave any grilling utensils on the grilling areas.

NOTE

Note: The temperature of the grilling areas may be set from ____°C (____°F) to ____°C (____°F).

1. For preheating, select the desired temperature of the grilling area by turning the allocated control dial clockwise to the appropriate setting (1-6). The heating indicator illuminates red during heating.
2. Wait until the heating indicator gets blue, indicating that the set temperature is reached. Thereafter you may place your food onto the preheated grilling area.
3. According to your recipe, cook your food to the desired doneness (see: 'Tips for Best Results').

NOTE

During cooking, the appliance controls the temperature of the grilling areas automatically. The alternation of the colour of the heating indicator (red and blue) is a result of the controlling process. For changing the set temperature of a grilling area, simply turn the allocated control dial. The colour of the heating indicator changes, when the new temperature is reached (see: 'Properties of Your New Table-Top Grill / Automatic Temperature Control and Heating Indicators').

NOTE

You may change the temperature setting any time you like via turning the allocated control dial of the grilling area (see: 'Tips for Best Results'). By changing the colour, the heating indicators exhibit the moment, when the grilling areas are ready for your food.

5. When your food reached the desired doneness, use grilling utensils made of wood or heat-resistant plastic for removing your food. Immediately thereafter, you can place other food on the grilling area.
6. After cooking your food, immediately switch off the appliance. For this, first turn both control dials counter-clockwise to "0". The heating indicators get dark. Then, at the rear of the appliance, switch the power switch to the OFF position ("O"). Unplug the appliance and leave the appliance cool down.

 **WARNING** – Even after switching OFF the appliances stays very hot for some time.

7. Leave the appliance cool down completely (at least 45 minutes), before moving, disassembling or cleaning the appliance. Thereafter, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section. Further information on processing your food is given in section 'Tips for Best Results'.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
Emergency shut-off required.		Unplug the appliance.
The appliance does not respond, when turning a control dial. The heating indicator remains dark and the grilling area remains cold.	The appliance is not live.	Please check: • Is the appliance connected to the power supply? • Is the power outlet live? • When using an extension cord: check the extension cord for proper operation (e.g. by connecting a lamp).
	The appliance is still switched OFF.	At the rear of the appliance, switch the power switch to the "I" position. Then try again.
	The grilling plate is not mounted correctly.	Completely switch off and unplug the appliance. Ensure that the grilling plate lies stably and even on the housing. There may be no gap between the grilling plate and the aluminium top plate of the housing.
	The pins of the connectors at the grilling plate or the sockets in the housing are polluted or corroded.	Completely switch off and unplug the appliance. Remove the grilling plate and check the electrical connectors at the bottom of the grilling plate. Check, whether any foreign objects are in the sockets in the housing. They must be completely smooth, clean and without any discolouration. However, do not attempt to repair the electrical parts. Do not attempt to operate the appliance, with the connectors corrupted in any way! If required, get in contact with your vendor for examination and repair.
	Malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.
You cannot push the drawer completely into the console.	The drip tray is not inserted correctly.	Ensure to insert the drip tray in correct orientation. The drip tray may not stick out of the drawer. Turn the drip tray by 180° and try again.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
You notice some smoke and a burnt smell during operation.	The appliance is heated for the very first time.	On the very first use, in general, the heating elements of most grilling devices must be prepared for operation. This is normal and harmless (see: 'Before First Use'). However, if the problem persists on later use, switch off, unplug and thoroughly clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). If required, get in contact with your vendor.
	Residues of food are burned on the grilling plate.	Switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Then clean the appliance, thoroughly removing any residues of food. Always remove any leftovers, when they are done and clean the appliance after each use (see: 'Care and Cleaning'). Do not leave any food burn on the grilling plate.
	Too high temperature values are set for the grilling areas.	Immediately remove your food from the grilling areas. Set the temperature of the grilling areas according to the requirements of your food. Refer to your recipe. If the problem persists without any food: switch off, unplug and thoroughly clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').
	You are using an oily marinade.	Always dab your food completely dry, before placing marinated food onto the grilling plate. Ensure good ventilation (see: 'Tips for Best Results'). Select the temperature of the used grilling area according to the requirements of your food, as stated in your recipe.
	You are using an insufficient type of foil for cooking wrapped food.	For cooking via the appliance, only wrap your food in thick high-quality aluminium foil suited for grilling (see: 'Tips for Best Results / Preparations'). Any other type of foil may burn on the grilling areas, cause overheating and damage to the surfaces, or even catch fire.
	Overheating of the grilling plate.	Immediately switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Then clean the appliance, thoroughly removing any residues of food (see: 'Care and Cleaning'). Do not use any insufficient types of foil on the grilling plate (see: 'Tips for Best Results / Preparations'). Do not place any foreign objects on the grilling plate (e.g. pots, cups, grilling utensils).

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
	Malfunction occurred.	Immediately switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Contact your vendor for examination and repair.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Close supervision is required, if the appliance or any part of it is in reach of young children! The appliance is very hot during operation and even some time after switching off. Turn the control dials counter-clockwise to the “O” position, then switch off at the power switch (position “O”) and unplug the appliance from the power outlet. Let the appliance cool down completely (at least 45 minutes), before removing any parts of the appliance, and before moving or cleaning the appliance. **Do not attempt to move or disassemble the appliance, while fat and juices in the drip tray and on the grilling plate are still hot!**

Do not immerse the housing, grilling plate, or power cord into any liquids. Do not drip or spill any liquids on the housing or power cord. **Especially keep the electrical connectors of the grilling plate and the housing completely dry. Do not place the housing, grilling plate, or power cord in an automatic dishwasher.** Only the drip tray may be cleaned in an automatic dishwasher.

Do not use any abrasive or corrosive cleaners (e.g. grill/oven cleaner), cleaning pads, chemicals, or any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance or any part of it, because this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coating of the grilling plate. Do not use violence!

Always hold the appliance level, when moving the complete appliance after use. Do not place the appliance or any parts of it on surfaces that are sensitive to fat or moisture, even when the appliance is cold.

Always clean the appliance after each use to prevent residues of food from drying on the surfaces and, during the next use, carbonize, burn in, or even catch fire.

IMPORTANT - Dispose of fat and juices as compost or in a closed vessel in domestic waste. Do not pour any fat or juices in the sink to avoid clogging the outlet pipe.

1. Turn both control dials counter-clockwise to the “O” position and switch OFF the appliance via the power switch (position “O”). Then unplug and leave the appliance cool down to room temperature (at least 45 minutes).
2. Push the residues of juices and gravy from the grilling plate into the drain slits.

You may use any grilling/cooking utensil made of plastic or wood.

IMPORTANT - While removing the grilling plate from the housing, ensure that there are no residues of juices dripping. Especially at the lower side of the drain slits, there may be still some droplets. Remove the grilling plate carefully. If required, dab via a kitchen towel.

⚠ CAUTION – Do not place or immerse the grilling plate in any liquids. Do not pour or spill any liquids on the underside of the grilling plate. Otherwise, the electrical connectors of the grilling plate may get damaged!

3. Grasp the grilling plate at both handles and carefully pull the grilling plate straight upwards for removing the grilling plate from the appliance.
4. Clean the grilling surface with a soft cloth or soft sponge, damped with warm dishwater. Additionally, clean the area of the drain slits at the underside of the grilling plate, removing any residues of droplets. If required, remove any pollution from the underside of the grilling plate via a soft cloth or sponge that will not drip. However, **keep the electrical contacts of the grilling plate absolutely dry.**
5. Thereafter, wipe with clear tap water. Doing so, do not spill water on the underside of the grilling plate. Then, thoroughly wipe dry.
6. Ensuring not to spill the juices, carefully pull the drawer out of the console. Remove and empty the drip tray. Dispose of the juices as compost or in a tightly closed vessel in domestic waste.
7. Clean the drawer and drip tray in warm dishwater, using a soft brush or soft cloth. Rinse the parts with clear water and wipe dry.
8. Wipe the housing and power cord carefully with a soft cloth or soft sponge, slightly damped with warm dishwater. Ensure that the liquid cannot drip on the housing. Remove any splashes and drops of fat and juices. Wipe with clear tap water. Thereafter, wipe dry.
9. Leave all parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where the parts are **out of reach of young children and animals.**
10. Ensure that the underside of the grilling plate is absolutely dry. Then replace the grilling plate.
11. Replace the drip tray in the drawer. Push the drawer into the cavity in the centre of the console.

STORAGE

 **WARNING** – Always place the appliance on a stable and clean surface, where it is **safe from inadmissible strain** (mechanical or electric shock, heat, moisture, frost), where it is **out of reach of young children and animals** and where it can not fall. **Do not place any hard or heavy objects on the appliance** to avoid damage. Do not leave the appliance in a vehicle for storage.

Always switch OFF the appliance completely via the control dials (position "0") and power switch (position "O"), unplug from the power outlet and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use and before cleaning or moving the appliance.

Always handle the power cord with care. The power cord may **never** be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Do not leave the power cord hang down. Do not hold the appliance by the power cord or at the console for moving the appliance. Do not pull the appliance by the handles of the grilling plate.

IMPORTANT - You should assemble the appliance completely for storing. Do not use the parts for any purpose not described in this booklet.

1. When the appliance is not in use, always completely switch OFF the appliance at the control dials and power switch. Then, unplug the appliance and leave the appliance cool down sufficiently. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').
2. Grasp the bottom of the housing at both sides, and place the appliance on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of young children and animals**.
3. Place the power cord loosely beside the housing.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de