

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung HEALTH SMART GRILL PRO



Art.-Nr. 42514 Health Smart Grill Pro

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



Lesen Sie bitte die Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind!

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Antihafbeschichtung	9
Technische Daten	10
Eigenschaften Ihres neuen Grills.....	10
Höhenverstellung.....	10
Aufklappbare Stellfüße	11
Tipps für beste Ergebnisse	11
Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen	12
Tipps für die Zubereitung von Sandwiches.....	13
Den Garzustand von Steaks prüfen.....	13
Vor der ersten Verwendung	14
Bedienung.....	15
Die Lebensmittel zubereiten	15
Pflege und Reinigung.....	17
Das Gerät reinigen.....	18
Aufbewahrung.....	18
Entsorgungshinweise	19
Information und Service	19
Gewährleistung/Garantie	20
Stichwortverzeichnis	21

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Health Smart Grill Pro entschieden haben!

Ihr neuer Grill gibt Ihnen mit seinem praktischen Aufbau neue Möglichkeiten bei der Zubereitung Ihrer Grillgerichte. Durch den beheizten, schwenkbaren Deckel werden Ihre Lebensmittel besonders schnell und gleichmäßig gegart, ohne dass Sie unnötig hohe Temperaturen einstellen müssen. Nicht nur Steaks und Würstchen gelingen perfekt, sondern auch die Zubereitung von Sandwiches und das Toasten und Überbacken von Broten und Baguettes wird nun Ihren Speisezetteln bereichern. Um immer beste Ergebnisse zu erhalten, kann die erforderliche Grilltemperatur stufenlos geregelt werden.

Da Sie außerdem zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben müssen, macht der neue Health Smart Grill Pro es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden.

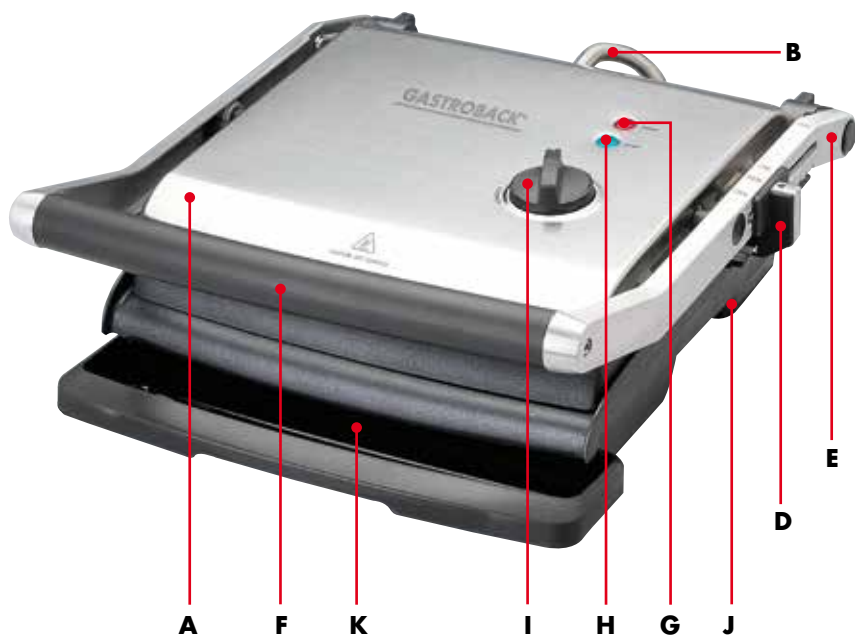
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Grills nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN HEALTH SMART GRILL PRO KENNENLERNEN!



- A Gehäuse** in modernem Edelstahl-Design.
- B Netzkabel**
- C Grillflächen auf Boden und Deckel** – mit strapazierfähiger Quantanium-Antihafbeschichtung.
- D Höhenverstellung des Deckels** – einstellbar für Grillgut mit unterschiedlicher Dicke.
- E Einzigartige schwenkbare Deckelaufhängung** – dadurch legt sich der Deckel bei jeder Höheneinstellung gleichmäßig auf das Grillgut.
- F Stabiler Metallbügel mit wärmeisoliertem Griff** – fassen Sie hier an, um den Deckel anzuheben.
- G Rote Netzkontrollleuchte POWER** – leuchtet, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- H Grüne Bereitschaftsanzeige READY** – leuchtet auf, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- I Stufenlos einstellbarer Temperaturregler** – wählen Sie hier die erforderliche Grilltemperatur.
- J Aufklappbare rutschfeste Stellfüße** – damit kann die Neigung der unteren Grillfläche verringert werden.
- K Abnehmbare Tropfschale** – wird zur Reinigung einfach herausgezogen.
- L Kabelaufwicklung** (nicht abgebildet) – legen Sie hier zur Aufbewahrung des Gerätes das Netzkabel ein.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes 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 in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

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 dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. 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 führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). 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, eingedrungene Flüssigkeiten). 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 und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. 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. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort AUS indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Kunststoff.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.
- Niemals den heißen Grill bewegen, kippen oder gar senkrecht aufstellen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Tropfschale herausnehmen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut können andernfalls auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Verriegeln Sie immer zuerst die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff hochheben (Position LOCK; siehe: Höhenverstellung). Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes (Position OPEN). Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst 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 und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. 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: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

- Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. 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 den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und 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.

- Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät lässt sich nur durch das Ziehen des Netzsteckers ausschalten.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein.

Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

- Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



Der Health Smart Grill Pro dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer den Grillflächen können auch Tropfschale, Rahmen der Grillfläche, Deckel und 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 kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf der heißen Grillfläche liegen.
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Tropfschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**


Antihafbeschichtung

Die Grillflächen Ihres Grills sind mit einer Quantanium Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Grillflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen vor der ersten Verwendung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich die Grillflächen leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillflächen mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42514 Health Smart Grill Pro
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	2.200 W
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 5,15 kg
Abmessungen:	ca. 33,0 cm x 38,0 cm x 14,5 / 46,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe geschlossen / offen)
Größe der Grillfelder:	Boden: 28,0 cm x 28,0 cm Deckel: 27,0 x 26,5 cm
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN GRILLS

WARNUNG: Ihr neuer Health Smart Grill Pro dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen, und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen auf, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

Höhenverstellung

Der Deckel des Grills kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden, wie beispielsweise Fisch, Burger oder Tomaten. Der Deckel wird dann in verschiedenen Abständen von der unteren Grillfläche gehalten: Von etwa 1 cm (Position LOW) bis zu etwa 5,5 cm (Position HIGH).

Sie können das Gerät mit hochgeklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen.

WICHTIG: Der Deckel des Grills kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist nur zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Der Schieber für die Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Griffs (siehe: »Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen«).

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung zuerst auf OPEN.

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienelementen (Griff, Temperaturregler, Schieber der Höhenverstellung) an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Gerätes können während des Betriebs heiß werden!

2. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über das Grillgut.

3. Schieben Sie den Schieber mit der rechten Hand ohne Gewaltanwendung nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Anschlag spüren.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel weiter absenken wollen, dann halten Sie ihn am Griff fest und ziehen die Schieber dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran.

4. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position stehen.

Aufklappbare Stellfüße

Der Health Smart Grill Pro ist mit aufklappbaren Stellfüßen ausgerüstet. Dadurch können Sie die Neigung der Bodenplatte verringern. Würste rollen dann nicht so leicht von der Grillfläche herunter; dick belegte Burger oder Sandwiches kippen nicht um. Trotzdem kann das überschüssige Fett durch die Rillen der Grillfläche in die Tropfschale abfließen.

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Bringen Sie die Stellfüße immer in die gewünschte Position (ein- oder aufgeklappt), BEVOR Sie das Gerät einschalten. Niemals während des Betriebs den heißen Grill kippen! Dabei könnten heißes Fett und Bratensaft herauslaufen und schwere Verbrühungen und Sachschäden verursachen.

1. Verriegeln Sie den Deckel des Grills mit dem Schieber der Höhenverstellung (bei geschlossenem Deckel in Position LOCK schieben; siehe Aufbewahrung).

2. Heben Sie das Gerät am Griff an. Die beiden Stellfüße sind vorn in zwei Aussparungen rechts und links unter der Bodenplatte zurückgeklappt. Klappen Sie beide Stellfüße nach Bedarf ganz aus oder ganz ein und vergewissern Sie sich danach, dass der Grill danach fest und sicher steht.

3. Stellen Sie das Gerät auf der vorgesehenen Arbeitsfläche auf und entriegeln Sie den Deckel (Schieber der Höhenverstellung in Position OPEN). Danach können Sie den Grill ganz normal verwenden.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Fleisch erreichen Sie, wenn Sie die Scheiben so dick schneiden (ca. 1 bis 5,5 cm), dass sie bei geschlossenem Deckel beide Grillflächen (Boden und Deckel) berühren.

Empfohlene Fleischsorten:

Rind	Roastbeef, Rumpsteak, Entrecote, Filet
Lamm	Beinscheiben, Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch
Schwein	Schmetterlingssteaks, Spare Ribs, Hüftsteaks, Filet, Gulasch

- Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher.

- Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch das Fleisch zäh und trocken werden kann.

- Wenn Sie das Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade ab. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der eventuell auf der Grillfläche verkohlt.
- Garen Sie das Fleisch nicht zu lange. Auch Schweinefleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt.
- Stechen Sie nicht mit der Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es während der Zubereitung nicht unnötig an. Dadurch läuft der Bratensaft heraus und das Fleisch wird zäh und trocken. Verwenden Sie am besten eine Grillzange.
- Fisch heben Sie am besten mit einem Pfannenheber aus Kunststoff vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
- Wenn Sie vorgegarte Würste verwenden, dann müssen Sie die Würste eventuell vor dem Grillen gar nicht oder nur wenig anstechen.
- Vermeiden Sie es, Fleischstücke mit dicken Knochen zu grillen (Beispiel: T-Bone Steaks). Lösen Sie den Knochen vor der Zubereitung heraus.

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorgangs, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen.

- Stellen Sie zum Aufwärmen oder für Sandwich eine niedrige Temperatur (SANDWICH) ein.
- Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln.
- Hohe Temperaturen (SEAR) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Grillgut	Garzeit	Temperatur
Rind, Lendenstück	1-2 Min. (roh, blutig) 3-4 Min. (medium) 5-6 Min. (gut durch)	hoch
Rind, Minutensteak	1-2 Min.	hoch
Rind, Hamburger Pasteten	4-6 Min.	niedrig
Schwein, verschiedene Stücke	4-6 Min.	hoch
Lamm, Lendenstück	3-4 Min.	hoch
Lamm, Schnitzel, Beinscheiben	4 Min.	hoch
Hähnchenbrust	6 Min. durchbraten	hoch
Hähnchenschenkel	4-5 Min.	hoch
Wurst	3-7 Min. abhängig von der Dicke	hoch
Sandwich oder Foccacia	3-5 Min. goldbraune Kruste	niedrig

Grillgut	Garzeit	Temperatur
Gemüse, 1 cm dick (z. B. Aubergine, Zucchini, Süßkartoffel)	3-5 Min.	mittel
Fisch	2-5 Min.	mittel
Tintenfisch	3 Min.	mittel
Garnelen	2 Min.	mittel
Muscheln	1 Min.	mittel

Tipps für die Zubereitung von Sandwiches

- **Brotsorten:** Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Die Sandwich-Presse ist ebenso für die Zubereitung von Foccacia, Baguette und Brötchen geeignet. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt wird schneller braun.
- **Füllungen:** Bevorzugen Sie Früchte aus Dosen an Stelle von frischen Früchten, da frisches Obst eventuell beim Erhitzen sehr viel Saft verliert. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr von Sandwiches mit Käse und/oder Tomaten oder Marmelade. Diese Füllungen können die Hitze speichern. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie diese Sandwiches zu hastig essen.
- **Brote toasten:** Durch das einzigartige flache Design des Grills ist das Gerät ideal zum Toasten von einfachen Brotscheiben ohne Füllungen oder Belag geeignet. Probieren Sie Türkische Brote mit Marmelade an Stelle von den üblichen Broten zum Frühstück.
- **Fettfreie Snacks:** Durch die Antihafbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten Ihrer getoasteten Snacks.

Den Garzustand von Steaks prüfen

Es ist eine Kunst, zu bestimmen, ob Ihr Steak, Lammfleisch oder Kotelett die richtige Garstufe erreicht hat: blutig, medium roh, medium, medium durch oder gut durch. Mit den folgenden Hinweisen und Tipps werden Sie diese Aufgabe jedoch einfach meistern.

Blutig: Garen Sie das Steak nur ein paar Minuten auf jeder Seite; abhängig von der Dicke. Drehen Sie das Steak nur einmal um. Das Steak fühlt sich sehr weich an, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 55-60 °C an.

Medium roh: Garen Sie auf jeder Seite bis sich gerade die ersten Spuren von Fleischsaft auf der Oberfläche zeigen. Drehen Sie das Fleisch nur einmal um. Wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange auf das Fleisch drücken, fühlt es sich weich an. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 60-65 °C an.

Medium: Garen Sie das Steak bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Drehen Sie das Fleisch dann einmal um und garen Sie die andere Seite ebenso. Das Steak ist medium, wenn es sich elastisch anfühlt, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 65-70 °C an.

Medium durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich

beim Drücken mit der Grillzange fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 70-75 °C an.

Gut durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange sehr fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 75-85 °C an.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: »Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen«).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Stellen Sie die Höhenverstellung auf OPEN. Fassen Sie den Deckel des Grills am Griff und klappen Sie den Deckel ganz auf. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) auf den Grillflächen liegen.

WARNUNG – GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: »Pflege und Reinigung«).
5. Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihafbeschichtungen damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihafbeschichtungen für den Gebrauch vor.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Um Ihre Lebensmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der **ersten** Verwendung ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten. Stellen Sie den Temperaturregler danach auf die gewünschte Position und warten Sie einige Minuten bei geöffnetem Deckel bis die Bereitschaftsanzeige verlöscht. Das Gerät ist jetzt für das Auflegen des Grillguts bereit.

BEDIENUNG

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Garen von Nahrungsmitteln und wird daher sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienungselementen, um sich nicht zu verbrennen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben 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 sowie die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: »Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen«). Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. 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«). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die Tropfschale verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden.

Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände während des Betriebes über die Grillflächen halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Topfhandschuhe. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

ACHTUNG: Niemals auf der Grillfläche schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) auf den Grillflächen verwenden, um die Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

ACHTUNG: Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät lässt sich nur durch das Ziehen des Netzsteckers ausschalten.

Die Lebensmittel zubereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (siehe: Allgemeine Hinweise zur Sicherheit) möglichst in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

WARNUNG: Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät anschließen. Niemals das Gerät mit aufgewickelterm Kabel betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung des Gerätes und Elektrizität zu vermeiden.

2. Klappen Sie die Stellfüße aus, wenn Sie Würstchen oder hohe Burger grillen wollen, die eventuell von der Grillfläche herunterrollen oder umfallen (siehe: »Aufklappbare Stellfüße«).

3. Stellen Sie danach die Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Griffes auf die Stellung OPEN (siehe: »Höhenverstellung«). Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen. Schließen Sie dann den Deckel, damit der Grill die eingestellte Temperatur möglichst schnell und energiesparend erreicht.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig an ihrem Platz sitzt. (siehe: »Pflege und Reinigung«)

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich am dafür vorgesehenen Griff an. Das Gerät beginnt SOFORT zu heizen, wenn Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Niemals die Grillflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes während des Betriebes oder einige Zeit danach berühren.

Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben. Andernfalls könnten heißes Fett und Bratensaft auslaufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen.

5. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 220-240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Die rote Netzkontrolllampe POWER leuchtet auf und die Heizung beginnt sofort zu arbeiten.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen des fabrikneuen Geräts kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich.

6. **Nur vor der allerersten Verwendung des neuen Gerätes:** Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten. Dadurch werden die Bauteile des Gerätes für den Betrieb vorbereitet. Bei der späteren Verwendung ist dies nicht mehr erforderlich und Sie können sofort mit der Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel beginnen.

7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position und warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die grüne Bereitschaftsanzeige READY aufleuchtet. Abhängig von der eingestellten Temperatur braucht das Gerät etwa 5 bis 10 Minuten zum Aufheizen. (Siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«)

8. Bereiten Sie in der Zwischenzeit Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der richtigen Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken.

Hinweis: Sie können den Grill mit hochgeklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen.

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Fassen Sie den heißen Grill immer nur an den Bedienelementen an (Griff, Temperaturregler, Höhenverstellung). Niemals die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder empfindlichen Gegenständen berühren. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt. Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herauspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten.

9. Legen Sie dann die vorbereiteten Nahrungsmittel möglichst weit nach hinten auf die Grillfläche. Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Dicke und Art der Lebensmittel sowie von der gewünschten Konsistenz ab (siehe: »Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen«). Benutzen Sie Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie keine Metallgegenstände. Die grüne Bereitschaftsanzeige wird während des Grillvorgangs eventuell mehrfach ein- und ausgehen. Dadurch wird lediglich angezeigt, dass die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

10. Schließen Sie nach Möglichkeit den Deckel des Gerätes. Der Deckel ist an schwenkbaren Metallbügeln aufgehängt und kann für Grillgut mit einer Dicke von 1 cm bis zu etwa 5,5 cm eingestellt werden. Halten Sie den Deckel am Griff in der richtigen Höhe und schieben Sie dann die Höhenverstellung am rechten Metallbügel des Griffes ohne Gewaltanwendung nach hinten bis zum Anschlag (siehe: »Höhenverstellung«).

Tipp: Besonders bei weichen Lebensmitteln (Burger, Fisch, empfindliches Gemüse) sollte der Deckel nur leicht und ohne starken Druck aufliegen. Der Deckel ist so aufgehängt, dass er sich gleichmäßig und gerade auf das Grillgut legt.

ACHTUNG

Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels unbedingt darauf, dass Sie das Gerät dabei nicht nach hinten kippen.

11. Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach einigen Minuten.

12. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, dann klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt. Danach können Sie die fertigen Nahrungsmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen.

13. Sobald Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr brauchen: Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

14. Lassen Sie das Gerät mindestens 40 Minuten mit geöffnetem Deckel abkühlen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät jederzeit für kleine Kinder unerreichbar ist.

15. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, damit keine Nahrungsmittel auf den Grillflächen verkohlen. (Siehe: »Pflege und Reinigung«)

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Schalten Sie den Temperaturregler immer zuerst auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillflächen abgekühlt sind (mindestens 40 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Tropfschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu verhindern.

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass besonders von der Tropfschale und den Grillplatten Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie die Tropfschale abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill eintrocknen und verkohlen.

Das Gerät reinigen

1. Schalten Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Fassen Sie den Deckel am Griff, schieben Sie dann die Höhenverstellung auf die Position OPEN und klappen Sie den Deckel ganz nach oben. Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder das Gerät niemals erreichen können. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 40 Minuten bei geöffnetem Deckel).

3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von den Grillflächen. Schieben Sie die Rückstände in die Tropfschale.

4. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Gerät heraus. Die Tropfschale ist am Gerät eingerastet und sitzt besonders bei neuen Geräten etwas fester. Achten Sie darauf, dass keine Bratensafreste herausspritzen.

Hinweis: Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett NICHT in den Ausguss.

5. Gießen Sie den Bratensaft aus der Tropfschale und spülen Sie die Tropfschale danach im Spülbecken in warmer Spülmittellösung. Sie können die Tropfschale zur Reinigung auch in den oberen Korb der Spülmaschine stellen.

WICHTIG: Halten Sie den Deckel während der Reinigung der Grillflächen fest, damit die Scharniere nicht beschädigt werden und das Gerät nicht umkippt.

6. Feuchten Sie zum Reinigen ein Tuch oder einen Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an. Halten Sie das Gerät am Griff fest, während Sie die Grillflächen reinigen. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillflächen verwenden. Die Außenseiten des Gerätes können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

7. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.

8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts (auch die Tropfschale) nach der Reinigung gut ab.

9. Fassen Sie die Tropfschale am Griff und stecken Sie die Tropfschale vorn unter die Grillfläche des Bodens. Drücken Sie die Tropfschale an, bis diese merklich einrastet und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig an ihrem Platz sitzt.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann drehen Sie immer zuerst den Temperaturwählschalter auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät stattdessen immer am Gehäuse an beiden Seiten oder am Griff, um Schäden zu vermeiden. Stellen Sie aber die Höhenverstellung des Deckels immer zuerst auf die Position LOCK und vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät am Griff anheben.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknötet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: »Pflege und Reinigung«).

2. Halten Sie den Deckel des Gerätes am Griff fest und schieben Sie den Schieber der Höhenverstellung in die Position OPEN. Schließen Sie den Deckel dann ganz und schieben Sie den Schieber der Höhenverstellung ohne Gewaltanwendung in die Position LOCK, um den Deckel zu verriegeln. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sich nicht mehr öffnen lässt.

3. Heben Sie das Gerät am Griff an und wickeln Sie das Netzkabel locker um den Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.

4. Danach können Sie das Gerät problemlos am Griff tragen und aufrecht stehend aufbewahren. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und trockenen Unterlage auf, wo es nicht umfallen oder herunterfallen kann und wo es **für kleine Kinder unzugänglich** ist.

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 gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna 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 weitgehender 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 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.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes 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 verschrottet werden soll.

STICHWORTVERZEICHNIS

A		L	
Antihafbeschichtung	9, 14	Lagerung	18
Arbeitsplatz	6	Leistungsaufnahme	10
Aufbewahrung	18		
Ausland	8	M	
		Modell	10
B			
Bedienung	15	N	
bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	Neigung der Grillplatte	11
Brot	13	Netzkabel	8, 10, 14, 19
D		P	
Dampf	9	Pflege	17
Deckel	10		
Dicke des Grillguts	10	R	
		Reinigung	17
E			
Eigenschaften	10	S	
Elektrizität	8	Sandwich	13
Energie sparen	10, 15	Service	19
Entsorgung	18, 19	Sicherheitshinweise	6
Ersatzteile	6	Steak	13
erste Verwendung	14	Stellfüße	11
		Stromversorgung	8, 10
F			
Fassungsvermögen	10	T	
Funktionen	10	Technische Daten	10
Funktionsprüfung	6	Temperatur	9, 12
		Tipps und Tricks	11
G		Tropfschale	18
Garantie	20		
Garzeit	12	V	
		Verlängerungskabel	8
H			
Höhenverstellung	10, 19	Z	
		Zubehöre	6
K		Zubereitung	15
Kondenswasser	9	Zutaten	11, 12
Kundendienst	19		

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