

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Tisch-Grill Advanced



Art.-Nr. 42531 »Design Tisch-Grill Advanced«

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 »DESIGN TISCH-GRILL ADVANCED« KENNEN LERNEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Antihafbeschichtung	10
TECHNISCHE DATEN	11
EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN TISCH-GRILL.....	11
Sicherheitseinrichtungen.....	11
Betriebsfunktionen	12
Den Grillaufsatz wählen	13
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	15
BEDIENUNG	15
Vorbereitungen	16
Die Lebensmittel zubereiten	17
Das Grillthermometer verwenden	18
Die Kontrollfunktion verwenden	19
HILFE BEI PROBLEMEN	20
PFLEGE UND REINIGUNG.....	21
Das Gerät zerlegen.....	22
Das Gerät reinigen	22
AUFBEWAHRUNG	23
ENTSORGUNGSHINWEISE.....	24
INFORMATION UND SERVICE	24
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	24
REZEPTIDEEN	25

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Design Tisch-Grill Advanced« entschieden haben!

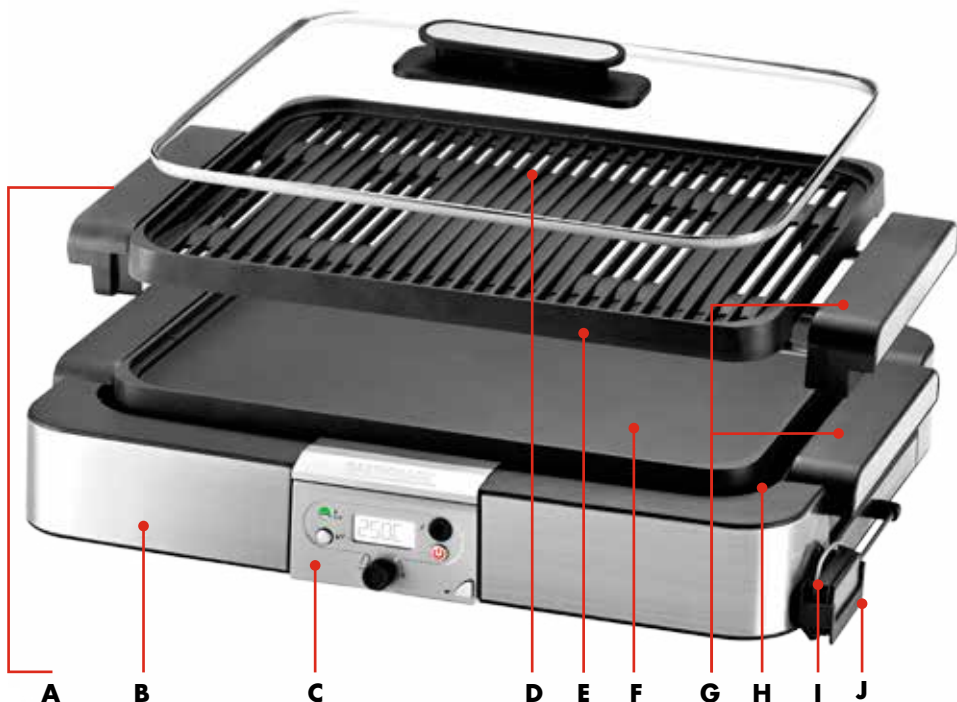
Ihr neuer Tisch-Grill bringt Ihnen eine neue Professionalität für Ihre Grillgerichte: Sie können unter zwei verschiedenen Grillaufsätzen wählen. Tatsächlich haben Sie zwei Geräte in einem gekauft. Die elektronische Steuerung sorgt für die Einhaltung der Temperatur; die Sie komfortabel per Tastendruck einstellen. Mit dem Grillthermometer messen und überwachen Sie die Kerntemperatur Ihres Grillgutes. So können Sie zuverlässig und kompromisslos jedes Mal die besten Ergebnisse genau nach Ihrem persönlichen Geschmack erhalten.

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

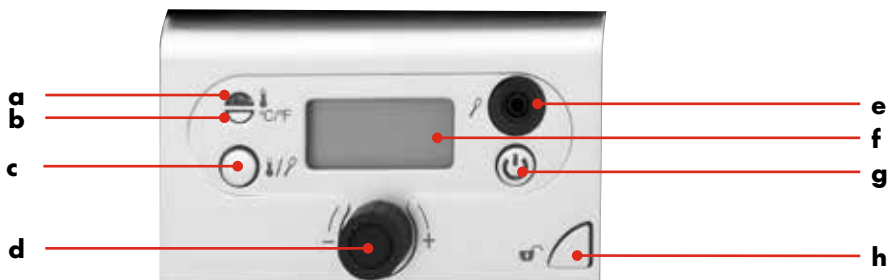
Ihre Gastroback GmbH



IHREN »DESIGN TISCH-GRILL ADVANCED« KENNEN LERNEN!



STEUEREINHEIT



- A Netzkabel (nicht sichtbar)
- B Edelstahl – Gehäuse
- C Steuereinheit – kann hochgeklappt werden, um die Bedienelemente besser erkennen zu können.
- D Glasdeckel – vermeidet Spritzer
- E Grillrost – verwenden Sie diesen Grillaufsatz, um das typische Grillergebnis zu erhalten.
- F Grillplatte mit Ablauföffnung – verwenden Sie diesen Grillaufsatz für Lebensmittel, die leicht zerfallen.
- G Wärmeisolierte Handgriffe
- H Ölschale – fängt Öl und Bratensaft auf; zur leichten Reinigung herausnehmbar (nicht sichtbar)
- I Grillthermometer – damit messen Sie während der Zubereitung die Kerntemperatur des Grillguts.
- J Halter für das Grillthermometer – legen Sie das Grillthermometer hier ein, wenn es nicht gebraucht wird.

STEUEREINHEIT

- a. Grüne Heiz-Kontrollleuchte – leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Geht aus, wenn das Gerät heizt.
- b. Umschalter für die Temperaturskalen Fahrenheit (°F) und Celsius (°C).
- c. Modus-Taste – bei angeschlossenem Grillthermometer drücken Sie diese Taste, um zwischen dem Grillthermometer-Modus und der Temperatur der Grillfläche (Normalmodus) zu wechseln.
- d. Temperatur-Drehknopf – drehen Sie hier, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen
- e. Anschluss für das Grillthermometer
- f. Hintergrundbeleuchteter LCD-Bildschirm – zeigt die Temperatur an.
- g. EIN/AUS-Taste – damit schalten Sie die Steuereinheit EIN oder AUS.
- h. Entriegelungstaste – drücken Sie hier, um die Steuereinheit wieder zurückzuklappen.

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, D-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, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) 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.
- 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 oder die heißen Bauteile wie Deckel, Grillaufsatz oder Ölschale über ein Netzkabel, auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen, an den Rand, 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.

- Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) auf das Gerät gießen. Niemals während des Betriebes brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) auf oder direkt neben das Gerät stellen. **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet 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, 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) Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometers 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). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Holz oder 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. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.
- Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf und Spritzern zu verbrühen.
- Der Deckel ist aus Glas. Behandeln Sie den Deckel stets mit besonderer Vorsicht. Übergießen Sie den heißen Deckel niemals mit kalten Flüssigkeiten. Andernfalls könnte das Glas platzen. **Verwenden Sie den Deckel nicht mehr, wenn der Deckel gebrochen oder gesprungen ist.** Andernfalls könnten Splitter in Ihre Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.
- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder die Steuereinheit gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel; Kontrollleuchten gehen aus), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Teile abnehmen, einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel 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: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals die Steuereinheit und das Gehäuse sowie Griff, Kabel, Stecker des Grillthermometers, das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- **Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer 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 (230 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.

- 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 (Aderquerschnitt mind. 1 mm²) ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenen 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 das 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 Verfä-

bungen 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 Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gehäuse, die Ölschale und der Grillaufsatz trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, da die Flüssigkeit andernfalls beim Aufheizen des Gerätes verdampft. Dadurch könnte Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse, die Steuereinheit, das Grillthermometer oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Gehäuse ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: 'Pflege und Reinigung').
- **Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!**

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR



WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR Der Tisch-Grill dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck auf Temperaturen bis 250 °C (482 °F) erhitzt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um

Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer der Grillfläche können auch Ölschale, 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. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck, Grillthermometer) auf der heißen Grillfläche liegen.
- Niemals während des Betriebes und kurz danach Wasser direkt auf die Grillfläche gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen.
- 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 Ölschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben.

- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.
- **Niemals das Grillthermometer auf den heißen Grill legen! Griff und Kabel des Grillthermometers dürfen niemals heiße Oberflächen berühren.** Das Grillthermometer würde andernfalls beschädigt. Halten Sie das Grillthermometer zur Messung am besten in der Hand und stecken Sie nur die Metallspitze in die Lebensmittel. Niemals das Grillthermometer direkt nach der Messung auf hitzeempfindliche Oberflächen legen.
- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**




ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillaufsätze Ihres Tisch-Grills sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. 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.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen **vor der ersten Verwendung** einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf zusätzliches Fett verzichten.
- Verwenden Sie die Grillaufsätze 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 kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich die Grillplatten leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillaufsätze mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42531 »Design Tisch-Grill Advanced«
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	Grillrost: 2.000 W, Grillplatte: 1.600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 200 cm
Gewicht (mit Deckel):	ca. 7,50 kg
Abmessungen:	ca. 55,5 cm x 42,0 cm x 17,3 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Größe der Grillfelder:	30 cm x 41 cm
Prüfzeichen:	  

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN TISCH-GRILLS

WARNUNG: Ihr neuer Design Tisch-Grill Advanced dient zum Grillen und 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. Legen Sie während des Betriebes auch keine Tücher auf oder unter das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

Achten Sie während der Zubereitung auf Spritzer und heißen Dampf. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Topfhandschuhen. Stellen Sie den Tisch-Grill in ausreichendem Abstand von anderen Gegenständen und der Kante der Arbeitsplatte auf, und legen Sie keine empfindlichen Gegenstände unter oder neben das Gerät.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

WARNUNG: Ihr neuer Tisch-Grill ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben.

Sicherheitsschalter

Das Gerät darf nicht ohne einen Grillaufsatz (Grillplatte oder Grillrost) betrieben werden. Ein Sicherheitsschalter schaltet das Gerät daher vollständig AUS, sobald Sie den Grillaufsatz vom Gehäuse herunternehmen oder wenn der Grillaufsatz nicht richtig installiert ist.

Automatische Abschaltung

Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät nach einem akustischen Signal automatisch AUS, wenn Sie das Gerät 2 Stunden lang kontinuierlich betrieben haben, ohne eine Taste zu drücken oder die Temperatur zu ändern. Wenn Sie das Gerät weiter verwenden wollen, dann drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. Sie müssen dabei keinerlei Wartezeit einhalten.

Die automatische Abschaltung (Time-out-Funktion) soll Ihre Sicherheit garantieren, auch wenn Sie vergessen sollten, das Gerät auszuschalten.

BETRIEBSFUNKTIONEN

Ihr neuer Tisch-Grill bietet Ihnen eine Reihe von intelligenten Funktionen und Möglichkeiten:

- Sie können die gewohnte Temperaturskala auswählen: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F).
- Die Anzeigen auf dem Bildschirm liefern Ihnen eine genaue Kontrolle des Garvorganges.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperaturen ertönt ein Signal.
- Sie können das Gerät in zwei verschiedenen Modi betreiben: Normalmodus und Grillthermometer-Modus. Während des Betriebes können Sie jederzeit zwischen den Modi umschalten. Der Grillthermometer-Modus kann allerdings nur eingeschaltet werden, wenn Sie das mitgelieferte Grillthermometer anschließen.

Normalmodus

Im Normalmodus erscheint auf dem Bildschirm diejenige Temperatur, die Sie für den Grill ausgewählt haben. Die grüne Heiz-Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn die Heizelemente die eingestellte Temperatur erreicht haben und bleibt dunkel, während die Heizelemente heizen. Die Temperatur der Grillfläche ist in Schritten einstellbar (siehe Temperaturtabelle weiter unten). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Die grüne Heiz-Kontrollleuchte leuchtet auf. Siehe: 'Die Lebensmittel zubereiten'.

Grillthermometer-Modus

Damit Sie gleichbleibend optimale Ergebnisse erhalten, kann das Gerät mit dem Grillthermometer die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel auf dem Grill messen. Schließen Sie dazu das mitgelieferte Grillthermometer an die Steuereinheit an und drücken Sie die Modus-Taste. Halten Sie die Spitze des Grillthermometers in die Lebensmittel auf dem Grill. Der Bildschirm zeigt nach etwa 10 bis 15 Sekunden die Temperatur Ihrer Lebensmittel an. Mit dieser Funktion können Sie wie die Profis die Kerntemperatur (Temperatur im Inneren der Lebensmittelstücke) feststellen.

Zusätzlich bietet das Gerät eine Kontrollfunktion, die automatisch durch ein akustisches Signal meldet, wenn eine voreingestellte Temperatur erreicht ist (siehe unten).

Kontrollfunktion

Mit dem Grillthermometer können Sie die Temperatur der Lebensmittel nicht nur messen sondern auch den Garvorgang überwachen. Stellen Sie dazu eine Zieltemperatur ein und stecken Sie die Spitze des Grillthermometers möglichst in die Mitte der Lebensmittel. Auf dem Bildschirm erscheinen die tatsächlich gemessene Temperatur und die eingestellte Zieltemperatur (mit SET markiert) im Wechsel. Das Gerät erzeugt ein akustisches Signal, wenn die gewählte Zieltemperatur erreicht ist. Hierfür können Sie Zieltemperaturen von 55 °C (131 °F) bis 85 °C (185 °F) wählen. Siehe: die folgende Temperaturtabelle und 'Die Kontrollfunktion verwenden'.

Tipp: Die Kontrollfunktion und der Normalmodus beeinflussen einander nicht. Das heißt: Die von Ihnen gewählte Temperatur der Grillfläche wird von der Einstellung der Kontrollfunktion nicht beeinflusst und umgekehrt. Sie können mit der Modus-Taste jederzeit in den Normalmodus zurückschalten (KEIN Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) und danach die Temperatur der Grillfläche nach Wunsch ändern. Danach können Sie mit der Modus-Taste erneut in den Grillthermometer-Modus zurückschalten (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm). Die zuvor eingestellte Zieltemperatur der Kontrollfunktion (SET-Symbol auf dem Bildschirm) ist unverändert.

Temperaturtabelle

Modus	Temperaturstufen							
	Warmhalten		Grillen					
Normalmodus	65°C/ 149°F	80°C/ 176°F	175°C/ 347°F	190°C/ 374°F	205°C/ 401°F	220°C/ 428°F	235°C/ 455°F	250°C/ 482°F
	55°C/ 131°F	60°C/ 140°F	65°C/ 149°F	70°C/ 158°F	75°C/ 167°F	80°C/ 176°F	85°C/ 185°F	
Modus für das Grillthermometer								

DEN GRILLAUFSATZ WÄHLEN

Sie können das Gerät mit einem von zwei verschiedenen Grillaufsätzen verwenden. Welchen Grillaufsatz Sie für welche Mahlzeiten bevorzugen werden, hängt auch von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Probieren Sie es einfach aus!

Grillplatte

Mit der Grillplatte erhalten Sie eine gleichmäßigere Bräunung. Im Unterschied zur Pfanne laufen überschüssiger Bratensaft und Fett durch den Ablaufschlitz in die Ölschale. Dadurch erhalten Sie die typische Beschaffenheit von Gegrilltem.

Die Grillplatte eignet sich besonders für Frikadellen, Omeletts, Waffeln, Panini und andere Lebensmittel, die leicht zerfallen (Beispiel: Fisch).

Grillrost

Mit dem Grillrost erhalten Sie die typische Struktur von Gegrilltem. Der Bratensaft tropft durch den Rost direkt in die Ölschale. Dadurch wird das Grillgut besonders knusprig und aromatisch. Besonders gut geeignet ist der Grillrost für viele Arten von Würstchen und für Steaks, Hamburger, Hot Dogs, alle Arten von Fleischscheiben und Brote.

Tipps für beste Ergebnisse

- Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorganges, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen. Überprüfen Sie die Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel mit dem Grillthermometer und vergleichen Sie die gemessenen Temperaturwerte mit den erhaltenen Ergebnissen. So können Sie die Ergebnisse Ihren Wünschen anpassen.
- Tupfen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Auflegen auf die heiße Grillfläche trocken.
- Salzen Sie die Lebensmittel erst nach dem Garen.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Grillen in Scheiben, die nicht dicker als 2 bis 3 cm sein sollten.
- Wenn Sie Gehacktes, lockere Mischungen oder Lebensmittel verwenden, die Flüssigkeiten (Bratensoße, Gelee, Sülze) enthalten, dann sollten Sie die Grillplatte verwenden. Zusätzlich können Sie die Lebensmittel in dicke Aluminiumfolie einwickeln.
- Wenn Sie die Lebensmittel in Folie einwickeln, dann lassen Sie etwas Luft 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 ein. Durch dieses Loch können Sie auch das Grillthermometer einführen, wenn Sie die Temperatur im Inneren der Folie messen wollen. Außerdem sollten Sie die Garzeit etwas erhöhen, da die Hitze zuerst die Folie durchdringen muss.

- **WICHTIG:** Verwenden Sie auf keinen Fall dünne Aluminiumfolien oder Folien aus Kunststoff, da diese auf dem Grill anschmelzen oder verbrennen könnten und die Antihafbeschichtung dadurch beschädigen. Folien aus Kunststoff können auf dem Grill zur Überhitzung führen.
- Wenn Sie Ihre ersten Gerichte mit dem Design Tisch-Grill Advanced zubereiten, dann sollten Sie zunächst mit dem Grillthermometer feststellen, welche Kerntemperaturen (Temperatur im Inneren) Ihre Lebensmittel haben, wenn Sie genau die richtige Beschaffenheit erreichen (siehe: 'Das Grillthermometer verwenden'). Danach können Sie dann im Grillthermometer-Modus die Kontrollfunktion einsetzen, um den Garvorgang nicht mehr selbst überwachen zu müssen. Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur am Gerät ein. Das Gerät meldet das Erreichen dieser Temperatur durch ein akustisches Signal (siehe: 'Betriebsfunktionen'). Achten Sie dabei jedoch darauf, die Spitze des Grillthermometers möglichst immer an eine vergleichbare Stelle der Lebensmittel zu halten, am besten in die Mitte.
- Wenn Sie die Temperatur der Grillfläche (im Normalmodus einstellbar) ändern, dann verschieben sich auch die Garzeiten etwas und die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel wird etwas anders. Generell gilt: Bei höheren Grilltemperaturen werden die Lebensmittel außen eher knusprig. Wenn Sie die Temperatur jedoch zu hoch setzen, verbrennen die Lebensmittel außen, während sie innen noch roh sind. Dies gilt besonders für empfindliche Lebensmittel, wie manches Gemüse.

Richtwerte für die Gartemperatur

Fleischart	Durchgebraten	Medium	Leicht blutig	Blutig
Rind, Lamm, Kalb, Rippchen	76 °C (170 °F)	71 °C (160 °F)	63 °C (145 °F)	60 °C (140 °F)
Schwein	76 °C (170 °F)			
Geflügel: Pute, Hähnchen, Ente	82 °C (180 °F)			
Schinken, Kalbfleisch, Gehacktes vom Rind, Schwein, Lamm	71 °C (160 °F)			
Gehacktes von Pute und Hähnchen	74 °C (165 °F)			

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: 'Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen').
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Vergessen Sie dabei bitte nicht die Pappstreifen an den Unterseiten der Grillaufsätze und die Klebestreifen unter der Steuereinheit. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild am Boden des Gehäuses.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (EIN/AUS-Taste drücken; der Bildschirm wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse, den Griff des Grillthermometers oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer, den Grillaufsatz oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

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

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 Betriebs 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 (siehe: 'Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen') müssen stets frei zugänglich bleiben.

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 Ölschale betreiben, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals den Deckel verwenden, wenn der Deckel gesprungen oder gebrochen ist. Andernfalls könnten Splitter in die Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.

Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegen-

stände über die Grillflächen halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Topfhand-
schuhe.

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.

Achten Sie immer darauf, dass keine harten und/oder schweren Gegenstände auf die Grill-
platte fallen können. Legen Sie auch keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.
Niemals auf der Grillfläche schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige
Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) auf den Grillflächen verwenden, um die
Antihaf-Beschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitze-
festem Kunststoff oder Holz.

VORBEREITUNGEN

WICHTIG: Wenn Sie die Lebensmittel in Folienpaketen garen wollen, dann verwenden Sie
nur dicke Qualitäts-Aluminiumfolie. Verwenden Sie niemals Plastikfolien (Beispiel: Frischhalte-
folie oder Mikrowellenfolie)!

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

WARNUNG: 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. Beson-
dere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: `Vorsichts-
maßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder
Verlängerungskabel stellen. Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben.

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').

3. Wenn Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel anschließen wollen, dann wählen Sie
ein geeignetes Verlängerungskabel von ausreichender Länge aus. Siehe dazu unbedingt:
`Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'. Verlegen Sie das Verlängerungskab-
el so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlau-
fen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes
und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlän-
gerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein.

4. Setzen Sie die Ölschale auf das Gerät. Die Warnhinweise auf der Ölschale müssen richtig
herum und lesbar sein. In der Ölschale werden überschüssiges Fett und Bratensaft aufge-
fangen. Dadurch wird das Gehäuse vor Öl und Feuchtigkeit geschützt.

5. Setzen Sie den gewünschten Grillaufsatz auf das Gehäuse. Der Grillaufsatz lässt sich nur
in der richtigen Orientierung auf das Gehäuse setzen. Wenn der Grillaufsatz schief sitzt,
dann drehen Sie ihn um 180° und versuchen Sie es erneut. Wenn der Grillaufsatz richtig
eingebaut ist, dann liegt er in der Mulde im Gehäuse und der obere Rand des Grillauf-
satzes liegt auf allen Seiten etwa 2 cm über dem Rand des Gehäuses.

- Bei Bedarf klappen Sie die Steuereinheit um bis zu 30° hoch. Dadurch können Sie die Bedienungselemente eventuell besser erkennen.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, dann schließen Sie das Gerät zuerst an das Verlängerungskabel an und stecken dann den Stecker des Verlängerungskabels in die Steckdose.
- Setzen Sie den Deckel auf den Grillaufsatz. Dadurch ist die Grillfläche gegen ungewollte Berührung geschützt und Sie sparen Energie während des Aufheizens.

Die Lebensmittel zubereiten

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät EINzuschalten. Der Tisch-Grill beginnt sofort im Normalmodus zu heizen. Die grüne Heiz-Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. In diesem Modus zeigt der Bildschirm die eingestellte Temperatur für die Grillfläche an. Die Voreinstellung ist: 65 °C (149 °F).

WICHTIG: Sobald Sie die Steuereinheit eingeschaltet haben, beginnt das Gerät zu heizen und die Grillfläche wird heiß. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände zur Arbeit mit dem Gerät (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Plastik.

- Beim Einschalten ist die Anzeige auf dem Bildschirm in °F (Fahrenheit). Dies ist eine in englischsprachigen Ländern gebräuchliche Temperatureinheit. Sie können die Anzeige auf °C (Celsius) umstellen. Drücken Sie dazu die Taste °C/°F.
- Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen. (Siehe: `Betriebsarten`) Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Heiz-Kontrollleuchte auf und drei Signaltöne erklingen. Sie können jetzt Ihre Lebensmittel auflegen.

Typ: Die Mindesttemperatur beträgt 65 °C (149 °F). Die Höchsttemperatur beträgt 250 °C (482 °F).

- Bereiten Sie die Lebensmittel zu (siehe: `Tipps für beste Ergebnisse`). Während des Grillvorganges regelt das Gerät automatisch die Temperatur der Grillfläche. Die grüne Heiz-Kontrollleuchte geht dabei mehrfach an und aus und zeigt dadurch den Regelvorgang des Heizsystems an.

Typ: Die Lebensmittel werden gleichmäßiger und schneller gar, wenn Sie den Deckel während des Garvorganges auf den Grill setzen. Dadurch sparen Sie auch Energie und vermeiden übermäßiges Spritzen während des Garvorganges. Verwenden Sie den Deckel auf jeden Fall, wenn Sie Ihre Lebensmittel in Aluminiumfolie eingewickelt haben.

- Wenn möglich, setzen Sie den Deckel auf den Tisch-Grill, sobald Sie Ihre Lebensmittel aufgelegt haben.

WICHTIG: Sie können das Grillthermometer verwenden, um den Garvorgang zu überprüfen. (Siehe: `Das Grillthermometer verwenden`). Drücken Sie die Modus-Taste, um zum Grillthermometer-Modus (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) und zurück zum Normalmodus zu schalten. Allerdings können Sie die Temperatur der Grillfläche nur im Normalmodus ändern (KEIN Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm). Siehe: `Das Grillthermometer verwenden`.

6. Sie können die eingestellte Temperatur der Grillfläche jederzeit ändern. Drehen Sie dazu im Normalmodus den Temperatur-Drehknopf. Nach jeder Änderung meldet das Gerät durch ein akustisches Signal, wenn die neue Temperatur erreicht ist.
7. Wenn Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, dann nehmen Sie die Lebensmittel mit Grillbesteck aus Holz oder Plastik von der Grillfläche. Danach können Sie sofort neue Lebensmittel auflegen.
8. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind, dann schalten Sie das Gerät AUS. Drücken Sie dazu die EIN/AUS-Taste. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Auch nach dem AUSschalten ist die Grillfläche noch sehr heiß.

9. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen, oder das Gerät reinigen. Reinigen Sie das Gerät dann nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung'.

DAS GRILLTHERMOMETER VERWENDEN

ACHTUNG: Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Topfhandschuhen vor Spritzern und heißem Dampf, wenn Sie über die Grillfläche fassen. **Niemals das Grillthermometer auf den heißen Grill legen! Griff und Kabel des Grillthermometers dürfen die heiße Grillfläche nicht berühren, um Schäden zu vermeiden.** Halten Sie **nur die Metallspitze** des Grillthermometers zur Messung in die Lebensmittel. **Niemals das Grillthermometer in den Lebensmitteln stecken lassen, und dann den Deckel schließen, um das Grillthermometer nicht zu beschädigen.**

Mit dem Grillthermometer können Sie zwei verschiedene Möglichkeiten nutzen:

- **Messung:** Wenn Sie in den Grillthermometer-Modus umschalten, dann erscheint das Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm und das Grillthermometer wird zunächst nur zur Messung der Temperatur (tatsächliche Temperatur Ihrer Lebensmittel) verwendet. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm auf 1° genau angezeigt. Allerdings können Sie im Grillthermometer-Modus auch die Kontrollfunktion einschalten (siehe unten). Siehe auch: 'Betriebsfunktionen'.

- **Kontrollfunktion:** Sie können die gewünschte Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel am Grill einstellen. Sobald das Grillthermometer diese Temperatur misst, ertönt ein akustisches Signal.

Die Kerntemperatur mit dem Grillthermometer messen

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel 'Vorbereitungen' beschrieben. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf die gewünschte Temperatur für die Grillfläche ein (siehe: 'Die Lebensmittel zubereiten').

Sobald die Grillfläche die eingestellte Temperatur erreicht hat und die grüne Heiz-Kontrollleuchte aufleuchtet, legen Sie Ihre Lebensmittel auf.

WICHTIG: Sobald Sie die Steuereinheit eingeschaltet haben, beginnt das Gerät zu heizen und die Grillfläche wird heiß.

2. Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers in den Anschluss auf der Steuereinheit.

3. Drücken Sie die Modus-Taste, um in den Grillthermometer-Modus umzuschalten.

Auf dem Bildschirm erscheint das Symbol des Grillthermometers, an dem Sie den Grillthermometer-Modus erkennen. Die tatsächliche Temperatur an der Spitze des Grillthermometers wird angezeigt.

HINWEIS: Wenn das Grillthermometer nicht eingesteckt ist, dann erscheint auf der Anzeige „RAC“ und „CAP“ im Wechsel (Grillthermometer einstecken) und das Symbol des Grillthermometers blinkt auf dem Bildschirm. Wenn Sie dann innerhalb von 30 Sekunden den Stecker des Grillthermometers in den zugehörigen Anschluss stecken, schaltet das Gerät in den Grillthermometer-Modus. Andernfalls kehrt das Gerät automatisch in den Normalmodus zurück.

WARNUNG: Das Grillgut auf dem Grill könnte spritzen und heißer Dampf könnte entweichen. Achten Sie darauf, die heißen Oberflächen nicht mit der Hand zu berühren und sich nicht an heißem Dampf und Spritzern zu verbrühen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Legen Sie das Grillthermometer nicht auf den Grill. **Das Grillthermometer misst die Temperatur nur an der Spitze.** Der Griff und das Kabel des Grillthermometers würden durch die hohe Temperatur beschädigt.

4. Halten Sie die Spitze des Grillthermometers in die Lebensmittel und warten Sie etwa 10 Sekunden. Lesen Sie dann die Temperatur vom Bildschirm ab.

5. Legen Sie das Grillthermometer nach der Messung wieder in den Halter an der rechten Seite des Gehäuses ein. Lassen Sie das Grillthermometer auf keinen Fall auf der Grillfläche liegen.

WICHTIG: Wenn Sie die Temperatur der Grillfläche ändern wollen, dann müssen Sie zuerst in den Normalmodus zurückschalten. Wenn Sie im Grillthermometer-Modus den Temperatur-Drehknopf drehen, dann wird die Kontrollfunktion aktiviert und eine Kerntemperatur für Ihre Lebensmittel vorgewählt (siehe im folgenden Abschnitt).

6. Wenn Sie in den Normalmodus zurückschalten wollen, dann drücken Sie die Modus-Taste. Daraufhin wird die Temperatur der Grillfläche wieder angezeigt und das Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm verlischt.

Tipp: Der Tisch-Grill hält die eingestellte Temperatur auf der Grillfläche, auch wenn Sie in den Grillthermometer-Modus umgeschaltet haben. Sie müssen nicht in den Normalmodus zurückzuschalten, um Ihre Lebensmittel weiter zuzubereiten. Der Grillthermometer-Modus dient nur zur Kontrolle der tatsächlichen Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel, damit Sie auch bei empfindlichen Lebensmitteln und niedrigen Gartemperaturen die besten Ergebnisse erhalten.

DIE KONTROLLFUNKTION VERWENDEN

Das Gerät kann die tatsächliche Temperatur Ihrer Lebensmittel überwachen und beim Erreichen einer voreingestellten Solltemperatur ein Signal geben.

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie unter 'Vorbereitungen' beschrieben. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf die gewünschte Temperatur für die Grillfläche ein (siehe: 'Die Lebensmittel zubereiten').
2. Legen Sie Ihre Lebensmittel auf, sobald die Grillfläche die eingestellte Temperatur erreicht hat und die grüne Heiz-Kontrollleuchte aufleuchtet.
3. Drücken Sie die Modus-Taste, um in den Grillthermometer-Modus umzuschalten. Das Symbol des Grillthermometers und die gemessene Temperatur des Grillthermometers

werden auf dem Bildschirm angezeigt.

4. Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf. Dadurch schaltet das Gerät zur Kontrollfunktion um: Die Anzeige SET erscheint auf dem Bildschirm und die voreingestellte Kerntemperatur 66 °C (150 °F) erscheint. Mit dem Temperatur-Drehknopf stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur ein. Sie können Temperaturen zwischen 66 °C (131 °F) und 250 °C (482 °F) wählen.

Tipp: Wenn der Bildschirm rechts den Schriftzug SET und das Symbol des Grillthermometers anzeigt, dann erscheint die Zieltemperatur für Ihre Lebensmittel auf dem Bildschirm und Sie können mit dem Temperatur-Drehknopf nur diese Temperatur einstellen. Um die Temperatur der Grillfläche zu ändern, müssen Sie mit der Modus-Taste in den Normalmodus umschalten. In diesem Fall wird die im Grillthermometer-Modus eingestellte Temperatur beibehalten.

Tipp: Wenn Sie einige Sekunden lang keine Taste gedrückt haben, dann zeigt der Bildschirm die tatsächlich an der Spitze des Grillthermometers gemessene Temperatur und die eingestellte Zieltemperatur im Wechsel an. Die Zieltemperatur ist dabei durch den Schriftzug SET markiert. Dadurch können Sie den Garvorgang problemlos überwachen. Außerdem gibt das Gerät automatisch ein akustisches Signal, sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.

5. Sie können die Zieltemperatur jederzeit wieder ändern. Drehen Sie dazu im Grillthermometer-Modus (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) den Temperatur-Drehknopf.

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	Ursache	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht auf die EIN/AUS-Taste. Der Bildschirm bleibt dunkel.	Kein Strom.	Prüfen Sie: – Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? – Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden: Ist das Verlängerungskabel defekt? (Eine Lampe damit anschließen.)
	Sie haben die Ölschale falsch eingebaut.	Nehmen Sie den Grillaufsatz ab und drehen Sie die Ölschale um. Die Schrift auf der Ölschale darf nicht auf dem Kopf stehen und nicht spiegelverkehrt sein. Setzen Sie den Grillaufsatz wieder auf und versuchen Sie es erneut.
	Der Grillaufsatz ist nicht richtig eingebaut.	Der Grillaufsatz kann nur in einer Orientierung eingebaut werden. Drehen Sie den Grillaufsatz um 180°.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Auf dem Bildschirm erscheinen RAC und CAP im Wechsel.	Sie haben den Modus des Grillthermometers aktiviert, aber das Grillthermometer ist nicht angeschlossen.	– Wenn Sie ohne Grillthermometer arbeiten wollen, dann drücken Sie die Taste Modus-Taste oder warten Sie einfach etwa 30 Sekunden. – Wenn Sie im Grillthermometer-Modus oder mit der Kontrollfunktion arbeiten wollen, dann schließen Sie das Grillthermometer an.
Sie haben die Temperatureinstellung geändert, aber das Heizsystem reagiert nicht darauf.	Die Steuereinheit arbeitet im Grillthermometer-Modus. Die Temperatur der Grillfläche kann im Grillthermometer-Modus (Symbol des Grillthermometers auf dem Bildschirm) NICHT geändert werden.	Drücken Sie die Modus-Taste, um in den Normalmodus zurückzuschalten. Versuchen Sie es danach erneut.
Das Gerät schaltet sich nach einem akustischen Signal aus.	Der Sicherheits-Timer wurde ausgelöst. Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus.	Drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. Wenn Sie dies innerhalb von 10 Sekunden tun, werden die eingestellten Temperaturwerte beibehalten.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillfläche abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Ölschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu verhindern.

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie den Grillaufsatz abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen 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, die Steuereinheit, oder Griff, Kabel und Stecker des Grillthermometers oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer, den Grillaufsatz oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

DAS GERÄT ZERLEGEN

Schalten Sie das Gerät AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten).

1. Nehmen Sie den Deckel vom Grill.
2. Die Grillplatte liegt einfach auf dem Gehäuse auf und ist lediglich mit zwei Klammern unter den Griffen gesichert. Die Klammern öffnen sich, automatisch, wenn Sie unter die Griffe fassen. Fassen Sie die Grillplatte bei den Griffen und heben Sie die Grillplatte vom Gehäuse herunter.
3. Nehmen Sie die Ölschale heraus. Achten Sie dabei darauf, den eventuell enthaltenen Bratensaft nicht zu verschütten.
4. 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. Ziehen Sie den Stecker des Grillthermometers aus der Steuereinheit.

DAS GERÄT REINIGEN

ACHTUNG: Niemals Gehäuse oder Grillaufsatz sowie Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometer oder das Netzkabel in Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Der Deckel ist aus Glas. Behandeln Sie den Deckel stets mit besonderer Vorsicht. Achten Sie auch darauf, die Ölschale nicht zu verbiegen.

1. Reinigen Sie Deckel und Ölschale in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch.

Tipp: Sie können den Deckel und die Ölschale auch in der Spülmaschine reinigen.

2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie das Gehäuse, den Grillaufsatz, das Grillthermometer und das Netzkabel damit. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf das Gehäuse oder in den elektrischen Anschluss an der Unterseite des Grillaufsatzes tropft.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

3. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.
4. Setzen Sie nach der Reinigung die Ölschale, einen der Grillaufsätze und den Deckel wieder auf.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

3. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.
4. Setzen Sie nach der Reinigung die Ölschale einen der Grillaufsätze und den Deckel wieder auf.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS: EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm und Kontrollleuchten werden dunkel. 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. 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. **Niemals die Grillaufsätze direkt aufeinander stellen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.**

Behandeln Sie das Netzkabel und das Grillthermometer mit besonderer Vorsicht. Niemals die Kabel knicken, quetschen oder verknoten. 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.

Der Deckel ist aus Glas. Behandeln Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht, um Schäden zu vermeiden.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer das Gehäuse an beiden Seiten unten an, um Schäden zu vermeiden.

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät. Setzen Sie nach der Reinigung Ölschale, einen Grillaufsatz und den Deckel wieder auf (siehe: 'Pflege und Reinigung').
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und klappen Sie die Steuereinheit wieder zurück in das Gehäuse.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie das Gehäuse auf beiden Seiten ganz unten anfassen und nicht nur die Griffe des Grillaufsatzes fassen, wenn Sie das ganze Gerät bewegen wollen. Andernfalls könnte das Gerät kippen oder fallen.

2. Fassen Sie das Gehäuse mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.**
3. Legen Sie das Grillthermometer in den Halter an der Seite des Gehäuses ein.
4. Stellen Sie den zweiten Grillaufsatz am besten neben das Gerät. Niemals die Grillaufsätze aufeinander stellen. Andernfalls wird die Antihafbeschichtung beschädigt.
5. Legen Sie das Netzkabel lose um 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 oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können 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.

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.

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, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

REZEPT-IDEEN

- Grillrost -

Rinderfilet-Steak mit Roquefort-Sauce

Zutaten:

- 1 Steak vom Rinderfilet pro Person
- 100 g Roquefort-Käse
- 2 Tassen Crème fraîche

1. Grillen Sie die Steaks auf dem Grillrost. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
2. Während das Steak gegrillt wird, schmelzen Sie den Roquefort-Käse und Crème fraîche unter kontinuierlichem Rühren.
3. Die Steaks mit der Sauce übergießen.

Als Beilage Pasta oder gedünstetes Gemüse servieren.

Zitronen-Honig Hähnchenspieße

Zutaten:

- ca. 450 g Hähnchenbrust
- 2 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Honig
- 2 TL. Sesamkörner
- 1 TL. geriebener Ingwer

1. Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden und auf 8 Spieße stecken.
2. Die Spieße auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
3. Während die Spieße gegrillt werden, verquirlen Sie Zitronensaft, Honig, Sesam und Ingwer in einer Schüssel.
4. Huhn mit Sauce übergießen und servieren.

Als Beilage können Sie gedünsteten Reis und grünes Gemüse servieren.

Gegrillte Entenbrust

Zutaten:

- 1 Entenbrust pro Person

1. Ritzen Sie die Haut der Entenbrust in einem rautenförmigen Muster mit einer Schnittiefe von etwa 0,3 cm ein.
2. Mit der Hautseite nach unten auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.

Servieren Sie die Entenbrust mit einem würzigen Apfel- oder Feigenkompott und Knoblauch-Kartoffel- oder Sellerie-Püree.

Lammkoteletts mit Thymian

Zutaten:

- 3 Lammkoteletts pro Person
- Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- Thymian

1. Bestreichen Sie die Koteletts mit einer kleinen Menge Olivenöl, dann mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen.
2. Auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Servieren Sie die Koteletts noch heiß.



Hamburger / Cheeseburger / Bacon-burger

Zutaten:

- ca. 500g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 gehackte Zwiebel
- Salz / Pfeffer
- feine Kräuter
- Senf / Ketchup
- Kopfsalat
- Tomate
- Gurke

1. Mischen Sie das Hackfleisch mit Ei, gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Kräutern. Bilden Sie Fleischkugeln aus dieser Mischung und drücken Sie diese platt zu Frikadellen.
2. Auf dem Grillrost zubereiten. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.
3. Toasten Sie die Hamburger Brötchen auf dem Grillrost.
4. Die Frikadellen auf den Brötchen mit Senf servieren. Nach Geschmack mit Ketchup, Salat, Tomaten, Gurken und verfeinern.

Variationen: Fügen Sie geschmolzenen Käse oder Speck hinzu, den Sie auch auf dem Grillrost zubereiten können.



Süße und salzige Zucchini-Aprikosen-Spieße

Zutaten:

- 4 kleine Zucchini
- Salz / Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Cayennepfeffer
- 10 bis 12 Scheiben Speck
- 12 Aprikosen

1. Dampfen oder blanchieren Sie die Zucchini in gesalzenem Wasser für 3 bis 4 Minuten. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mischen Sie Salz, gemahlene Pfeffer, Kräuter der Provence, und eine Prise Cayennepfeffer. Beschichten Sie die Zucchini mit der Gewürzmischung von allen Seiten.
3. Legen Sie den Speck auf den Grillrost und garen Sie diesen je nach Geschmack.
4. Halbieren Sie die Speckscheiben der Länge nach, abhängig von der Größe der Zucchinistückchen. Wickeln Sie die Zuchinistücke in Speck.
5. Aprikosen in Hälften oder in Drittel schneiden, abhängig von der Größe der Frucht.
6. Ziehen Sie abwechselnd Aprikosen und Zucchini auf die Spieße, anschließend mit Kräutern der Provence bestreuen.
7. Bereiten Sie die Spieße auf dem Grillrost zu. Gelegentlich umdrehen. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Genießen Sie die Spieße heiß.

- GLATTE GRILLPLATTE -

Lachssteakes

Zutaten:

- 4 Lachssteaks (jeweils ca. 150g)
- 2 EL. Olivenöl
- 2 EL. frischer Estragon
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Verquirlen Sie Olivenöl, Estragon und Pfeffer.
2. Die Lachssteaks mit der Olivenöl Mischung bestreichen.
3. Bereiten Sie die Lachssteaks auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Garnieren Sie die Lachssteaks mit Limettenscheiben und servieren Sie sie mit Kartoffelpüree.

Tandoori Hähnchen

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL. Tandoori-Gewürz
- 2 Tassen Joghurt
- 6 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz
- 6 Hühnerbrustfilets

1. Schälen und hacken Sie die beiden Knoblauchzehen fein. In einer Schüssel das Tandoori-Gewürz mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch und Salz verquirlen.
2. Schneiden Sie die Hühnerbrustfilets in kleine Stücke und bestreichen Sie sie großzügig mit der Joghurt-Mischung.
3. Lassen Sie die Filets im Kühlschrank ca. 24 Stunden marinieren.
4. Bereiten Sie das marinierte Hühnerfleisch auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Mit gedämpftem Reis servieren.

Gegrilltes Fischfilet

Zutaten:

- 4 feste Filets von weißem Fisch (z. B.: Heilbutt, Seezunge, Steinbutt)
- 3 EL. Öl
- Zitronensaft
- Thymian
- 2 Lorbeerblätter

1. Verquirlen Sie Öl, Zitronensaft, Thymian, und zerkleinerte Lorbeerblätter.
2. Bestreichen Sie die Fischfilets mit der Marinade, und bereiten Sie sie auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an.

Gegrillter Fisch mit einer Petersilien und Parmesan Sauce

Zutaten:

- 1 Tasse frische Petersilie
- ½ Tasse geriebener Parmesan
- ½ Tasse Pinienkerne
- ¼ Tasse Kapern
- 2 EL. Zitronensaft
- 2 EL. Zitronenschale
- Salz / Pfeffer
- ½ Tasse Olivenöl
- 4 feste Filets von weißem Fisch (z. B.: Heilbutt, Seezunge, Steinbutt)

Zubereitung der Petersilie/Parmesan Sauce:

1. Mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine Petersilie, Käse, Pinienkerne, Kapern, und Zitronensaft verquirlen.
2. Nach und nach Olivenöl unterrühren, bis die Sauce vollständig gemischt ist. Die Sauce beiseite stellen.

Zubereitung der Fischfilets:

1. Bestreichen Sie die Fischfilets mit Olivenöl. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Bereiten Sie die marinierten Fischfilets auf der glatten Grillplatte zu, bis die Haut sich leicht mit einer Gabel wegziehen lässt. Sofort servieren.

Pfannkuchen

Zutaten:

- 4 Tassen Mehl
- 2½ El. Zucker
- 1 El. Backpulver
- Prise Salz
- 2 Eier
- ¼ Tasse Butter
- 1¼ Tassen Milch

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver Pulver und Salz vermengen. Eier hinzufügen und rühren bis der Teig glatt ist. Zerlassene Butter und Milch einrühren bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
2. Kühlen Sie den Teig für mindestens eine Stunde.
3. Den Teig auf der glatten Grillplatte in kleinen Portionen verteilen, so dass kleine Pfannkuchen (etwa zehn Zentimeter in Durchmesser) entstehen. Passen Sie die Zubereitungszeit Ihrem Geschmack an.

Mit Zucker, Zimt oder geschmolzener Schokolade, Gelee oder Schlagsahne genießen.

Gegrillte Früchte

Zutaten:

- Verschiedene Früchte Ihrer Wahl (Äpfel, Bananen, Birnen u.s.w.)
1. Schneiden Sie die Früchte in dünne Streifen oder kleine Stücke und auf Spieße stecken.
 2. Bereiten Sie die Spieße auf der glatten Grillplatte zu. Passen Sie die Grillzeit Ihrem Geschmack an. Mit Honig oder geschmolzener Schokolade genießen.



GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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