

# **GASTROBACK®**

DESIGN TISCHGRILL  
PLANCHA & BBQ



## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42524 »Design Tischgrill Plancha & BBQ«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



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

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	9
Antihafbeschichtung .....	11
Ihren neuen Tischgrill kennen lernen .....	12
Technische Daten .....	13
Eigenschaften Ihres neuen Tischgrills .....	13
Zwei getrennt regelbare und beidseitig verwendbare Grillplatten.....	13
Automatische Temperaturregelung .....	14
Netzschalter .....	15
Tipps für beste Ergebnisse .....	15
Vorbereitungen .....	15
Während des Grillens .....	16
Vor der ersten Verwendung .....	17
Ausheizen .....	18
Bedienung .....	19
Vorbereitungen .....	20
Die Lebensmittel zubereiten .....	21
Hilfe bei Problemen .....	22
Pflege und Reinigung .....	24
Entsorgungshinweise .....	27
Gewährleistung/Garantie .....	28

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

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

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

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

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

### **GASTROBACK® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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

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

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Ihr neuer » Design Tischgrill Plancha & BBQ « von GASTROBACK® ist besonders flexibel anwendbar. Die Grillplatten haben eine glatte und eine geriffelte Seite und können beidseitig verwendet werden. Dabei können Sie durch die getrennt regelbaren Heizelemente gleichzeitig bei ganz unterschiedlichen Temperaturen grillen. Durch die Antihafbeschichtung müssen Sie kein zusätzliches Fett zugeben und können Ihre Grillgerichte nach den Empfehlungen einer modernen Ernährung zubereiten. Die Reinigung des Geräts nach dem Grillen ist schnell und einfach erledigt.

Die Angaben in diesem Heft informieren Sie über die Eigenschaften und Funktionen des Geräts, damit Sie alle Möglichkeiten Ihres neuen » Design Tischgrill Plancha & BBQ « schnell und einfach genießen können.

Ihre GASTROBACK GmbH



## SICHERHEITSHINWEISE

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

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und/oder der Austausch von fest installierten Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) und die technische Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘). Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf. Nicht in Fahrzeugen aufbewahren. 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 zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität und gesundheitsschädliche Substanzen führen.
- **Wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen oder das Gerät unbeaufsichtigt lassen:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit den Reglern (Position „0“) und dem Netzschalter AUS (Position „0“). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des

Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, geschmolzene oder spröde Isolierung, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebs 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, horizontal und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, von denen es herunterrutschen kann. Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 50 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Wänden, Möbeln und der Kante der Arbeitsfläche, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.

**Lebensmittel können bei hohen Temperaturen in Brand geraten!** Feuchtigkeit unter den Grillplatten verdunstet beim Aufheizen und kann einen Kurzschluss verursachen. Vergewissern Sie sich vor dem Einbauen der Grillplatten immer, dass die Grillplatten und der Bereich der Heizelemente auf dem Gerät völlig sauber und trocken sind. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. **Beim Betrieb müssen BEIDE Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert und arretiert sein**, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden! **Wenn Sie Lebensmittel in Folien**

**garen wollen, dann verwenden Sie nur dicke Aluminiumfolien, die zum Grillen geeignet sind. Niemals** andere Arten von Folien verwenden (Beispiel: Frischhaltefolie, Mikrowellenfolie, Backpapier oder dünne Aluminiumfolie), um Verletzungen und Schäden durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Beachten Sie unbedingt die Angaben des Folienherstellers. **GEFAHR DURCH EXPLOSION UND FEUER! NIEMALS brennbare Materialien oder alkoholhaltige Lebensmittel und Getränke (Beispiel: Glühwein, Schnaps, Rum, Brennspiritus, Lösemittel) auf das Gerät gießen oder auf oder neben das Gerät stellen.** Durch die auch zur Seite abgestrahlte Wärme können brennbare Materialien verdunsten und die Dämpfe können sich an heißen Oberflächen und anderen Zündquellen entzünden (Beispiel: Kerzen, Zigaretten, Elektrik des Geräts). **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**

- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Konsole 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 Scheuer-

mitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Grillreinigungs-Pads) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Grillreiniger, Ofenreiniger) für die Reinigung verwenden.

- **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**



## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

- Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit richtig angeschlossener Schutzleiter und den richtigen Nennwerten (220-240V; 50/60Hz; Wechselstrom; mindestens 16A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in geeignetem Abstand zu einer entsprechenden Wandsteckdose auf, die **getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert** ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- **Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen für das Gerät.** Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können. Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 16 A. Achten Sie besonders darauf, dass das Netzkabel des Geräts und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Die Verbindung trennen: Ziehen Sie zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose. Fassen Sie



am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Netzkabel zum Betrieb des Geräts immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.**
- Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Befestigen Sie das Netzkabel bei Bedarf mit einer Schnur locker am Tischbein. Niemals am Netzkabel zerren oder reißen oder ein Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Netzkabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann.
- **Niemals** das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät auf Metalloberflächen betreiben, um eine Gefährdung durch Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden.
- **Niemals** das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in oder über das Gerät oder das Netzkabel gießen. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse eingedrungen sind. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig und lassen Sie es danach noch mindestens 1 Tag an der Luft trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).



### **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

Der Tisch-Grill dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillplatten und die Heizelemente im Gerät werden zu diesem Zweck sehr heiß. Das Gerät kann deshalb **bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden** verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Heizelemente, Grillplatten, Tropfschale, Spritzschutz und Gehäuse

des Geräts können während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Niemals während oder einige Zeit nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebs und einige Zeit danach immer nur an den Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf mit Ofenhandschuhen.

- **Installieren Sie vor dem Betrieb immer BEIDE Grillplatten und die Tropfschale.** Beide Grillplatten müssen richtig am Gerät eingerastet sein! Wenn Sie nur eine Grillplatte verwenden, dann kann die zweite Grillplatte ebenfalls warm werden. Legen Sie keine Fremdkörper auf die Grillplatten (Beispiel: Grillbesteck, Tassen, Töpfe). Das gilt auch, wenn die Grillplatte nicht eingeschaltet ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze platzen, schmelzen oder sich verformen oder verfärben können (Beispiel: Glas, Stein, Kunststoff, empfindliche Möbel), Beachten Sie bitte, dass Metalloberflächen durch die Wärme des Geräts heiß werden können.
- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn das Gerät heiß ist. Andernfalls können heiße Flüssigkeiten auslaufen und Verletzungen und Schäden verursachen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Regler auf „0“, Netzschalter auf „O“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Bauteile abnehmen und/oder das Gerät bewegen oder reinigen.
- Rechnen Sie im Umkreis des Geräts immer mit heißem Dampf und Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Niemals während des Betriebs irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über oder neben die Grillplatten halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten.
- Niemals gefrorene Lebensmittel auf die heiße Grillplatte legen. Lassen Sie Ihre Lebensmittel vor dem Grillen auftauen. Niemals während des Betriebs und kurz danach Wasser direkt auf die Grillplatten gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Ver-

letzungen und Sachschäden führen. Entfernen Sie alle Verpackungen der Lebensmittel vor dem Grillen. Wenn Sie die Lebensmittel in Folienpaketen garen wollen, dann verwenden Sie **nur dicke Qualitäts-Aluminiumfolie**, die für das Grillen geeignet ist. Verwenden Sie **niemals** Plastikfolien oder dünne Aluminiumfolie zur Lebensmittelaufbewahrung und für Öfen! Beachten Sie die Angaben des Folienherstellers.



## **ANTIHAFTBESCHICHTUNG**


- Die Grillplatten Ihres » Design Tischgrill Plancha & BBQ « sind beidseitig mit einer Antihafbeschichtung versehen. Kratzen, rühren oder schneiden Sie niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen auf den Grillplatten (Beispiel: Messer, Gabel, Grillbesteck aus Metall). Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. **Vor der ersten Verwendung des fabrikneuen Geräts:** Reiben Sie die Antihafbeschichtung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Wählen Sie ein Öl, das für hohe Temperaturen geeignet ist. Danach können Sie auf zusätzliches Fett verzichten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich die Grillplatten leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.scharfkantigen Gegenstände.

# IHREN NEUEN TISCHGRILL KENNEN LERNEN



- 1 **Netzschalter**
- 2 **Abnehmbarer Spritzschutz** – Verringert die Spritzer auf der Arbeitsfläche.
- 3 **Grillplatten** – Abnehmbar, beidseitig verwendbar, spülmaschinenfest
- 4 **Ablaufschlitze** der Grillplatten: lassen überschüssigen Bratensaft in die Tropfschale laufen.
- 5 Feststehende **Halter** zur Befestigung der Grillplatten.
- 6 Gefederte **Arretierungen** der Grillplatten.
- 7 **Entriegelungsknopf** zum Lösen der Grillplatten aus der Arretierung.
- 8 2 getrennt regelbare **Heizelemente**
- 9 **Edelstahl-Gehäuse**
- 10 **Konsole** mit der Öffnung für die Tropfschale und den Reglern für die beiden Grillplatten.
- 11 2 **Regler** mit **Kontrollleuchten** zur getrennten Temperatureinstellung der beiden Grillplatten.  
**Kontrollleuchten:** leuchten rot, während das Gerät heizt; werden blau, wenn die Heizelemente abgeschaltet sind.
- 12 Herausnehmbare **Tropfschale:** fängt Fett und Bratensaft auf – spülmaschinenfest.
- 13 **Grillschaber** zum Umdrehen und Entnehmen der Lebensmittel.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 42524 » Design Tischgrill Plancha & BBQ «
<b>Stromversorgung:</b>	220 - 240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	ca. 2000 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 200 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 5,2 kg
<b>Abmessungen :</b>	mit Spritzschutz: ca. 505 x 372 x 143 mm (Länge x Breite x Höhe) ohne Spritzschutz: ca. 505 x 372 x 90 mm (Länge x Breite x Höhe)
<b>Größe der Grillflächen:</b>	2 mal ca. 210 mm x 280 mm (Länge x Breite)
<b>Temperatureinstellung:</b>	Reglerstellung 1: ab 30°C Reglerstellung 6: bis 250°C
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN TISCHGRILLS

Ihr neuer » Design Tischgrill Plancha & BBQ « dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird von zwei getrennten Heizelementen elektrisch geheizt.

### ZWEI GETRENNT REGELBARE UND BEIDSEITIG VERWENDBARE GRILLPLATTEN

Die beiden Heizelemente des Geräts sind getrennt regelbar. Die beidseitig verwendbaren und beliebig gegeneinander austauschbaren Grillplatten haben eine glatte und eine geriffelte Seite. Beide Seiten sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Drehen Sie beim Einbauen der Grillplatten einfach die gewünschte Seite nach oben. Dadurch können Sie Lebensmittel auf beiden Grillplatten mit oder ohne die typischen Grillmarken zubereiten und Lebensmittel ganz unterschiedlicher Art bei verschiedenen Temperaturen gleichzeitig garen, ohne dass sich die Aromen vermischen (Beispiel: Fisch und Wurst).

- Die glatte Seite eignet sich besonders für Frikadellen, Gemüsebratlinge, Omeletts, Waffeln, Panini und Lebensmittel, die leicht zerfallen (Beispiel: Fisch). Sie erhalten Sie eine gleichmäßigere Bräunung. Im Unterschied zur Pfanne läuft der größte Teil des überschüssigen Bratensafts durch die Ablaufschlitze in die Tropfschale. Dadurch erhalten Sie die typische Beschaffenheit von Gegrilltem.

- Die geriffelte Seite ist besonders gut geeignet für viele Arten von Würstchen, Hamburger, Hot Dogs, alle Arten von Fleischscheiben und Brote. Sie erhalten die typischen Grillmarken von Gegrilltem und der Bratensaft läuft unter dem Grillgut ab. Die Lebensmittel werden knusprig und aromatisch.
- Die Heizelemente des Geräts liegen auf dem Gehäuse des Geräts unter den Grillplatten. Beim Grillen erreicht man dadurch eine gleichmäßigere Wärmeverteilung auf den Grillplatten. Bevorzugen Sie trotzdem beim Auflegen der Lebensmittel die Mitte der Grillplatten.
- Die Grillplatten können problemlos auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Es gibt keine Rillen und Ritzen, in denen Lebensmittelreste einbrennen können. Ein Spritzschutz vermindert die Spritzer in der direkten Umgebung der Grillplatten und erleichtert damit die Reinigung des Arbeitsplatzes.
- Zur Reinigung nehmen Sie die Grillplatten einfach vom Gerät herunter (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Dadurch kann das Gehäuse des Geräts leichter vor Bratensaft und Wasser geschützt werden.

## **AUTOMATISCHE TEMPERATURREGELUNG**

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

Beide Regler für die Grillplatten sind mit einer Kontrollleuchte ausgerüstet, die rot oder blau leuchtet. Dadurch können Sie den Regelvorgang überwachen und erkennen den richtigen Augenblick zum Auflegen der Lebensmittel am Farbwechsel.

- Wenn Sie die **Temperatur höher** stellen, leuchtet die Kontrollleuchte zunächst rot während das Heizelement die zugehörige Grillplatte heizt. Sobald die Kontrollleuchte blau wird, ist die neue Temperatur erreicht.
- Wenn Sie die **Temperatur absenken**, dann leuchtet die Kontrollleuchte des entsprechenden Reglers während der Abkühlphase zunächst blau. Die neue Temperatur ist erreicht, wenn die Kontrollleuchte rot wird.

Die Reglereinstellungen entsprechen folgenden Temperaturbereichen:

Regler	Temperatur
1	30-60°C
2	60-100°C
3	100-140°C
4	140-180°C
5	180-220°C
6	220-250°C

## HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlichen Temperaturen auf den Grillplatten von den Betriebsbedingungen (Beispiel: Umgebungstemperatur, Betriebszeit) und den aufgelegten Lebensmitteln abhängen.

## NETZSCHALTER

Das Gerät ist mit einem getrennten Netzschalter an der Rückseite ausgerüstet. Dadurch kann niemand das Gerät unbeabsichtigt einschalten. Schalten Sie das Gerät immer mit dem Netzschalter aus (Position „O“), und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

## VORBEREITUNGEN

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

**WICHTIG - Verwenden Sie für das Garen mit dem Gerät auf keinen Fall Backpapier, Folien aus Kunststoff oder dünne Aluminiumfolien.** Ungeeignete Folien können zur Überhitzung führen oder sogar in Brand geraten und/oder die Grillplatten beschädigen.

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

## WÄHREND DES GRILLENS

- Durch die Antihftbeschichtung der Grillplatte können Sie auf Öl und zusätzliches Fett verzichten. Ölige Marinaden können beim Grillen mit hohen Temperaturen stark qualmen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Falls das möglich ist, sollten Sie das Gerät in der Nähe eines geöffneten Fensters oder einer Balkontür aufstellen. Halten Sie aber trotzdem einen ausreichenden Abstand von mindestens 50cm zu Wänden, Fenstern und Vorhängen. Einige Gewürze und Kräuter sind hitzeempfindlich (Beispiel: Paprika, Basilikum). Würzen Sie damit



erst nach dem Garen. Das gilt besonders, wenn Sie bei hohen Temperaturen arbeiten. Andere Gewürze sollten vor dem Grillen zugegeben werden. Beachten Sie auch die Hinweise in Ihrem Rezept.

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

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals das Gerät einschalten, bevor die Grillplatten vollständig und richtig installiert sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Regler auf die Position "0" drehen, dann den Netzschalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile einbauen oder abnehmen oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**

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

## AUSHEIZEN

**⚠️ WARNUNG** – Die Grillplatten erreichen beim Betrieb sehr hohe Temperaturen. Auch die Außenseiten des Geräts werden heiß. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nur auf eine hitzefeste Unterlage. Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts einen Abstand von mindestens 50cm zu anderen Gegenständen und Wänden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel das heiße Gerät an keiner Stelle berührt. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatten mit den Händen berühren. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Ausheizens.

### HINWEIS

Wie bei allen elektrischen Grillgeräten, kann während des Ausheizens ein leichter Brandgeruch entstehen und etwas Rauch kann aufsteigen. Das ist normal und harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit.

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

1. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Sorgen Sie für gute Belüftung.
2. Vergewissern Sie sich, dass beide Grillplatten richtig auf dem Gerät installiert und eingerastet sind, beide Regler auf „0“ stehen und der Netzschalter auf „O“ steht (siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘).
3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter auf der Rückseite des Gehäuses ein (Position „I“; siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘).
4. Drehen Sie beide Regler auf der Konsole auf „6“ und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten arbeiten.

5. Drehen Sie beide Regler auf „0“ und schalten Sie den Netzschalter auf „0“ (AUS). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. **Lassen Sie das Gerät nach dem Ausheizen vollständig abkühlen (ca. 45 Minuten).**
7. Reinigen Sie die beiden Grillplatten mit etwas Spülmittellösung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Reiben Sie die Antihafbeschichtungen der Grillplatten danach mit ein paar Tropfen hitzebeständigem Speiseöl ab.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG** – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich sind**. Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln und ist daher während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß. Auch die Außenseiten des Geräts können heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen, um sich nicht zu verbrennen.

Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Geräts unbeschädigt und völlig sauber und trocken sind.

**⚠️ WARNUNG** – **Gefahr durch Feuer und hohe Temperaturen: Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät zu betreiben, bevor Sie BEIDE Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert haben. Halten Sie leicht entzündliche Gegenstände und Flüssigkeiten fern vom Gerät (Beispiel: Tischdekoration, alkoholische Getränke).** Beachten Sie, dass Lebensmittel durch Überhitzung in Brand geraten können.

Die Unterlage muss ausreichend groß, horizontal und beständig gegenüber Hitze, Feuchtigkeit und Fett sein (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses müssen immer frei bleiben. 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.

Legen Sie keine verdorbenen, gefrorenen oder sehr nassen Lebensmittel auf die heißen Grillplatten. Niemals auf der Grillplatte schneiden oder kratzen. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Rechnen Sie mit Spritzern in der Umgebung des Geräts. Achten Sie darauf, dass alle Personen (einschließlich Sie selbst) ausreichenden Abstand zum Gerät halten.

## VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Verpackung, Knochen, Sehnen, harte Schalen, Kerne) und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und Scheiben der richtigen Größe und Dicke (ca. 2-3 cm). Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘ und ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
3. Die Grillplatten installieren: Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten völlig sauber und trocken sind. Drehen Sie die gewünschte Seite der Grillplatten (geriffelt oder glatt) nach oben, so dass die Ablaufschlitze in der Mitte des Geräts liegen. Legen Sie BEIDE Grillplatten dann zuerst in die Halter in der Mitte des Gehäuses ein und drücken Sie die Grillplatten dann an den Außenseiten des Gehäuses nach unten, bis sie mit einem Klicken in den Arretierungen einrasten. Die Grillplatten müssen fest und horizontal liegen.
4. Die Tropfschale installieren: Stecken Sie die Tropfschale in das Gerät. Die Vorderseite der Tropfschale darf nicht aus der Konsole herausstehen.

**WICHTIG** - Behandeln Sie den Spritzschutz mit Vorsicht, um die Scharniere nicht zu beschädigen.

5. Den Spritzschutz installieren: Klappen Sie den Spritzschutz auf und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rückseite des Geräts. Haken die Seitenflügel des Spritzschutzes in die Schlitze an den Seiten des Gehäuses.
6. Vergewissern Sie sich, dass beide Regler ausgeschaltet sind (Position „0“) und der Netzschalter auf „0“ geschaltet ist. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Falls erforderlich, binden Sie das Netzkabel mit einer Schnur am Tischbein fest (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter an der Rückseite des Gehäuses ein (Position „I“). Die Kontrollleuchten der Regler leuchten blau.

## HINWEIS

Wie bei fast allen elektrischen Grillgeräten, kann während der ersten Verwendung des fabrikenen Geräts ein leichter Brandgeruch entstehen und etwas Rauch kann unter den Grillplatten aufsteigen. Das ist normal und harmlos. Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung aus (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Ausheizen‘).

## DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

**⚠️ WARNUNG** – Niemals das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen, während das Gerät heiß ist. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an die Bedienungselementen. Schützen Sie sich bei Bedarf mit Ofenhandschuhen. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs und solange es heiß ist.

**WICHTIG** - Wenn Sie nur eine der Grillplatten verwenden, dann kann die andere Grillplatte ebenfalls etwas warm werden. Legen Sie keine Fremdkörper auf den Grillplatten ab (Beispiel: Grillbesteck).

1. Zum Vorheizen drehen Sie den Regler der gewünschten Grillplatte im Uhrzeigersinn, bis zur gewünschten Einstellung (1 bis 6; siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen » Design Tischgrill Plancha & BBQ « / Automatische Temperaturregelung‘) arbeiten oder beide Grillplatten auch bei unterschiedlichen Temperaturen verwenden.
2. Warten Sie, bis die Kontrollleuchten der verwendeten Regler blau werden. Danach können Sie Ihre Lebensmittel auf die vorgeheizte Grillplatte legen.
3. Hinweis: Während des Garens steuert das Gerät die Temperatur der Grillplatten automatisch. Die Kontrollleuchten der Regler wechseln deshalb eventuell mehrmals die Farbe (rot oder blau). Sie können die eingestellte Temperatur der Grillplatten jederzeit ändern. Durch den Farbwechsel der Kontrollleuchte wird der Moment angezeigt, an dem die Grillplatte bereit für Ihre Lebensmittel ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen » Design Tischgrill Plancha & BBQ « / Automatische Temperaturregelung‘).
4. Verwenden Sie zum Wenden, Prüfen und Herunternehmen Ihrer Lebensmittel Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Plastik. Wenn auf den Grillplatten genug Platz dafür ist, können Sie weitere Lebensmittel auflegen.

**WICHTIG** - Vermeiden Sie es, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, solange das Gerät arbeitet. Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig aus. Andernfalls verbrennen die Kontakte des Netzsteckers und der Steckdose zunehmend durch Spannungsüberschläge.

5. Nach dem Grillen Ihrer Lebensmittel, schalten Sie das Gerät AUS. Drehen Sie dazu beide Regler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „0“. Schalten Sie das Gerät dann mit dem Netzschalter an der Rückseite des Gehäuses aus (Position „0“; die Kontrollleuchten werden dunkel). Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Lebensmittelreste von den Grillplatten.

**⚠️ WARNUNG** – Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß.

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

## HINWEIS

Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Notabschaltung erforderlich.		Ziehen Sie ausnahmsweise sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
Das Gerät reagiert nicht. Die Kontrollleuchten der Regler bleiben dunkel und die Grillplatten bleiben kalt.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts auf „I“. Die Kontrollleuchten sollten blau aufleuchten.
	Kein Strom.	Prüfen Sie: – Sind die Steckverbindungen zur Stromversorgung unterbrochen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden: Ist das Verlängerungskabel defekt? (Eine Lampe damit anschließen.)
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
<p>Während des Betriebs steigt Rauch auf und/oder Sie bemerken Brandgeruch.</p>	<p>Das Gerät ist fabrikneu.</p>	<p>Bei fabrikneuen Grillgeräten muss die Schutzschicht auf den Heizelementen zunächst eingebrannt werden. Das ist normal und unbedenklich (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).</p>
	<p>Lebensmittelreste sind auf den Grillplatten oder im Bereich der Heizelemente auf dem Gerät eingebrannt.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät danach sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie alle Lebensmittel sofort nach dem Garen von den Grillplatten und reinigen Sie Grillplatten und Gerät nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Achten Sie beim Abnehmen der Grillplatten darauf, dass kein Bratensaft auf das Gehäuse des Geräts tropft.</p>
	<p>Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.</p>	<p>Nehmen Sie die Lebensmittel sofort von den Grillplatten herunter. Wählen Sie die Einstellung der Regler nach den Anforderungen der aufgelegten Lebensmittel. Beachten Sie die Angaben in Ihrem Rezept. Wenn Sie die Temperatur heruntergeregelt haben, dann warten Sie vor dem Auflegen der Lebensmittel, bis die Kontrollleuchte des Reglers rot wird.</p>
	<p>Sie verwenden eine Marinade mit viel Zucker oder einem Öl, das nicht ausreichend hitzebeständig ist.</p>	<p>Tupfen Sie Marinaden sorgfältig ab, bevor Sie die Lebensmittel auf die Grillplatten legen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Wählen Sie die Einstellung der Regler nach den Anforderungen der aufgelegten Lebensmittel. Beachten Sie die Angaben in Ihrem Rezept.</p>
	<p>Sie verwenden eine ungeeignete Folie auf dem Grill.</p>	<p>Wenn Sie Lebensmittel in Folie grillen, dann verwenden Sie ausschließlich dicke Aluminiumfolie, die für das Grillen geeignet ist. Andere Arten von Folien können zur Überhitzung führen, verkohlen oder sogar Feuer fangen.</p>
	<p>Eine der Grillplatten ist nicht richtig auf dem Gerät installiert und eingerastet.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass die Grillplatten beide richtig und vollständig installiert und auf dem Gerät eingerastet sind.</p>

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
	Die Grillplatte ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach. Wenn die Antihaffbeschichtung der Grillplatte beschädigt ist, dann muss sie ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Stellen oder legen Sie niemals Fremdkörper auf die Grillplatten (Beispiel: Kochgefäße, Tassen, Grillbesteck).
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät während des Abkühlens nicht unbeobachtet. Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder unter 8 Jahren und/oder Tiere unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder seine Bauteile für sie erreichbar sind! Während des Betriebs und einige Zeit nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Drehen Sie immer zuerst beide Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf „0“, schalten Sie den Netzschalter an der Rückseite auf „0“, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen.

Vermeiden Sie es, das komplette Gerät zu bewegen, solange noch Bratensaft in der Tropfschale und auf den Grillplatten sein kann. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile auch nach dem Abkühlen nicht auf empfindlichen Oberflächen ab.

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Gerät antrocknen und bei der nächsten Verwendung einbrennen, verkohlen, oder sogar in Brand geraten. Niemals scharfkantige oder harte Gegenstände oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Grillreiniger, Ofenreiniger, Lösemittel) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Behandeln Sie den Spritzschutz mit Vorsicht, um die Scharniere nicht zu beschädigen. Niemals Gewalt anwenden!



Achten Sie bei der Reinigung unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse oder auf das Netzkabel laufen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Grillplatten und Tropfschale können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**WICHTIG** - Entsorgen Sie Fett und Bratensaft auf dem Kompost oder in einem gut verschlossenem Gefäß im Hausmüll. Wenn Sie überschüssiges Fett und Bratensaft in den Ausguss gießen, kann das Abflussrohr verstopfen.

1. Drehen Sie beide Regler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ und schalten Sie den Netzschalter auf „0“. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 45 Minuten).
2. Nehmen Sie den Spritzschutz vom Gerät herunter. Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe an beiden Seiten des Geräts. Dadurch werden die Grillplatten an den Seiten etwas angehoben und Sie können die Reste des Bratensaftes leichter von den Grillplatten herunter in die Ablaufschlitze schieben. Verwenden Sie bei Bedarf ein beliebiges Koch-/Grillbesteck aus Kunststoff oder Holz oder ein Küchentuch.
3. Nehmen Sie danach die Grillplatten vorsichtig vom Gehäuse herunter. Achten Sie dabei darauf, dass an der Unterseite der Ablaufschlitze noch Tropfen hängen könnten. Tupfen Sie die Tropfen bei Bedarf mit einem Küchentuch ab.
4. Ziehen Sie die Tropfschale aus dem Gerät und leeren Sie die Tropfschale aus.
5. Waschen Sie den Spritzschutz, die Grillplatten und die Tropfschale in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Spültuch oder einem weichen Schwamm. Spülen Sie die Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab. Alternativ können Sie diese Teile in der Spülmaschine reinigen.
6. Feuchten Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an. Wischen Sie das Gehäuse und das Netzkabel damit ab und achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse tropfen. Entfernen Sie alle Spritzer von Bratensaft und Fett. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Trocknen Sie Gehäuse und Netzkabel nach der Reinigung ab.
7. Lassen Sie alle Teile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für Kinder unter als 8 Jahren und Tiere** unerreichbar sind. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile völlig trocken sind. Stecken Sie die Tropfschale in das Fach in der Mitte der Konsole und installieren Sie die Grillplatten wieder im Gerät (siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘).

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG** – Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Bauteilen und Zubehören stets auf einer sauberen, stabilen Oberfläche auf, wo es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Kurzschluss, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere** unzugänglich ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit den Reglern (Position „0“) und dem Netzschalter (Position „0“) AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen**, bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

**Schäden am Gerät vermeiden:** Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Konsole halten um das Gerät zu bewegen. Stellen Sie das Gerät nicht hochkant (vertikal) auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Lagern Sie das Gerät niemals in Fahrzeugen oder an anderen Orten mit ähnlichen Umweltbedingungen. Legen Sie **den Spritzschutz nicht auf die Grillplatten**, um Kratzer in der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verknoten oder quetschen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel herunter hängen lassen. Verwenden Sie die Bauteile des Geräts nur zu dem in diesem Heft beschriebenen Zweck.

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Aufbewahrung. Installieren Sie danach die Tropfschale und die Grillplatten (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Fassen Sie das Gehäuse an beiden Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche. Den Spritzschutz können Sie zusammenklappen und neben das Gerät legen. Legen Sie das Netzkabel locker um die Füße des Geräts.

## 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](http://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](mailto: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.

### HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland. Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag 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.

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





# **GASTROBACK®**

## DESIGN TABLE GRILL PLANCHA & BBQ



### **OPERATING INSTRUCTIONS**

Art.-No. 42524 »Design Table Grill Plancha & BBQ«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



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

## **TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards .....	35
General Safety Instructions .....	35
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	37
High Temperatures – Risk of Burns .....	39
Non-Stick Coating .....	40
Knowing Your New Contact Grill.....	41
Technical Specifications.....	42
Properties of Your New Contact Grill.....	42
Exchangeable Grilling Plates—Separately Heated and Double-Sided .....	42
Automatic Temperature Control.....	43
Tips for Best Results.....	44
Preparing Your Food .....	44
During Grilling .....	45
Before First Use.....	46
First Heating .....	46
Operation.....	47
Preparations.....	48
Grilling Your Food .....	49
Solving Problems.....	50
Care and Cleaning .....	52
Storage .....	54
Notes for Disposal.....	54
Information And Service.....	55
Warranty.....	55



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

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

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

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

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

### **GASTROBACK® Customer Service Hotline:**

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

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

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

## **DEAR CUSTOMER!**

Your new » Design Table Grill Plancha & BBQ « offers an outstanding flexibility. The double-sided grilling plates may be used with the flat side or fluted side facing upwards. Separately controlled heating elements enable different temperature settings for the grilling plates. Due to the non-stick coating, you can prepare your food without any additional fat, making it possible to comply with the criteria of modern diet. What's more, cleaning after use is done quickly and effortlessly.

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

Your GASTROBACK GmbH



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not store the appliance in vehicles. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid injuries and damage due to overheating, fire, harmful substances, and/or electric shock.
- **When the appliance is not in use and/or left unattended and before moving or cleaning the appliance or assembling or disassembling any parts:** Always switch off the appliance via the control dials (position "0") and the power switch at the rear (position "0"), then unplug and leave the appliance cool down. Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, molten or brittle insulation, discolouration, cracks, corroded pins of the plugs). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other damage and/or injuries to persons. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock) or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorised service centre for examination and repair. Do not attempt to repair the appliance on your own.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat, and where the appliance will not slip. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, and overheating.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side, to the edge of the work space and to furniture, walls, curtains, and other objects to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over-hanging boards or drop lights. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater, or oven). Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.
- **Food may catch fire, when heated to high temperature!** Moisture below the grilling plates will evaporate during heating and cause a risk of short circuit. Before mounting the grilling plates on the housing, always ensure that the area of the heating elements and the grilling plates are completely clean and dry. **For operation:** always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly. **BOTH grilling plates and the drip tray must be properly in place and engaged**, to avoid risk of injuries and damage due to high temperature, overheating, fire, and electric shock. **When using wrapped food, always ensure to use thick, high-quality aluminium foil suited for grilling.** Do not use any other types of foil (e.g. kitchen foil, microwave foil, baking paper, or tin foil for food storage), to avoid risk of overheating, fire, electric shock, and damage. Refer to the product information of the foil manufacturer. **RISK OF EXPLOSION AND FIRE! DO NOT pour or place any inflammable liquids or objects on or near the appliance** (e.g. high-proof alcoholic drinks, mineralized spirit, solvents). Due to the heat radiation of the appliance, inflammable substances may evaporate even when being placed near the appliance. These vapours may catch fire, when coming in contact with any source of ignition (e.g. hot surfaces, candles, cigarettes, electric circuits of the appliance). **The appliance is NOT suited for flambéing.**

- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging. Close supervision is necessary when the appliance is in reach of children younger than 8 years and animals.**
- Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, forks, metal spatulas) on the grilling plate. Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood with the appliance. Do not use violence.
- Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. Do not grasp the appliance at the power cord or console for moving the appliance. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. grill cleaning pads), or any corrosive chemicals (e.g. oven/grill cleaner) for cleaning.
- **DO NOT place the housing or power cord in an automatic dishwasher.**



### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

- The appliance is heated electrically. Place the appliance in appropriate distance to a suitable wall power outlet to connect the appliance to a **separately installed**, protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the rating of your mains power supply corresponds to the requirements of the appliance (220/240 V, 50/60 Hz, AC, rated for at least 16 A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign coun-

tries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- **Do not use any multi socket outlet, external timer, or remote control systems.** The power outlet used must be accessible at any time to enable disconnecting the appliance in any case of danger or malfunction. Avoid using an extension cord. If you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 16 A. Ensure that no tension is applied to any part of the power cords. To disconnect: First, unplug the extension cord from the power supply. Always grasp the plug for disconnecting power cords.
- Always handle power cords with care. **Always completely unwind the power cords before use to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.**
- Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. If required, tie the power cords loosely to a leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Always ensure that no one will step on the power cord or gets entangled or trip over the power cords.
- Do not touch the appliance, power cord, or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply. Do not operate the appliance on metal surfaces to avoid a hazard due to electric shock and high temperature.
- Do not place or immerse the housing or power cord in water or any other liquid. Do not drip or spill any liquids on the housing or power cord. Protect the appliance against splashing water. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').



## HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The » Design Table Grill Plancha & BBQ « is designed for cooking food. For this purpose, the grilling plates and heating elements are heated to high temperature. Thus, **improper handling could cause severe injuries and damage**. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- During operation and some time thereafter: The heating elements, grilling plates, drip tray, splash shield, and housing of the appliance can be very hot. Do not touch hot surfaces with any parts of your body or any objects sensitive to heat, moisture, and fat. Only touch the appliance and its parts at the operating elements. If required, protect your hands and arms with oven gloves.
- **Before operation: ALWAYS assemble the appliance completely and correctly with BOTH grilling plates and the drip tray installed and engaged correctly.** When heating only one grilling plate, the unused grilling plate may increase in temperature too. Do not place any foreign objects on any of the grilling plates (e.g. barbecue utensils, cups, pots).
- For operation or while the appliance is hot: Do not place the appliance on surfaces that could crack, melt, change colour, or become distorted (e.g. glass, stone, plastic, delicate furniture). Please consider that heat radiation of the appliance may heat up metal surfaces.
- Do not move or tilt the appliance, while the appliance is hot, to avoid injuries and damage by spilling of hot liquids. Always switch off (control dials to “0” and power switch to “O”), unplug, and let the appliance cool down, before removing any parts, and before moving or cleaning the appliance.
- Always expect that hot steam and splashes of hot fat and juices may escape from the grilling plates. Do not hold any part of your body or delicate objects over or near the appliance. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation.
- Do not place frozen food onto the hot grilling plates. Always leave your food warm up to room temperature, before grilling. Do not spill or pour any water onto the hot grilling plates, because water could explosively

vaporize and splash, causing high risk of severe scalds and damage. In general, remove any packaging from your food, before grilling. **When grilling wrapped food, ensure that high-quality aluminium foil is used that is suited for grilling. DO NOT use** any plastic foil or thin tin foil that may be used for storage or for any type of oven. Please observe the hints of the foil producer.



## **NON-STICK COATING**

- The grilling plates of your » Design Table Grill Plancha & BBQ « are provided with a non-stick coating on both sides. Do not use hard or sharp-edged objects for scratching, stirring, or cutting on the non-stick coating (e.g. knives, forks, metal grilling utensils). Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if unsuited utensils have been used.
- **Before the very first use:** wipe the non-stick coating of the grilling plates with a little cooking oil that is suited for high temperature. Thereafter, there is no need for adding any oil for cooking.
- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- The non-stick coating minimises the effort of cleaning. Do not use abrasive scorers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwater. Alternatively, clean the grilling plates in the automatic dishwasher. Do not use any spray-on non-stick coatings, oven cleaners, or similar utilities.




# KNOWING YOUR NEW CONTACT GRILL



- 1 Power switch** (at the rear): for safe operation, even in hectic moments.
- Removable **splash shield**: reducing splashes on the workspace. **Mounting slits** for fastening the splash shield.
- 2 removable, double-sided **grilling plates** — dishwasher safe.
- Drain slits**: enable juices and surplus fat running into the drip tray.
- Stable **holders** of the grilling plates.
- Spring clamps** for the grilling plates.
- Release buttons** for removing the grilling plates.
- 2 separately controlled **heating elements** below the grilling plates.
- Stainless steel **housing**
- Control panel** — holding the control dials and the opening for mounting the drip tray.
- 2 **control dials** with **heating indicators**: for setting the temperature level of the allocated grilling plate. **Heating indicators**: illuminate red during heating and turn to blue, when the set temperature is reached.
- Removable **drip tray**: for collecting surplus fat and juices — dishwasher safe.
- Grilling **spatula** for turning and removing food.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-No. 42524 » Design Table Grill Plancha & BBQ «
<b>Power supply:</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz
<b>Maximum power consumption:</b>	approx. 2000 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 200 cm (80 inch)
<b>Weight:</b>	approx. 5.2 kg
<b>Dimensions:</b>	With splash shield: approx. 505 x 372 x 143 mm (w x d x h) Without splash shield: approx. 505 x 372 x 90 mm (w x d x h)
<b>Size of the grilling surface:</b>	2 times approx. 210 x 280 mm (w x d)
<b>Temperature:</b>	heating level 1: starting at 30°C (86°F) heating level 6: up to 250°C (482°F)
<b>Certificates:</b>	

These specifications may change without notice.

## PROPERTIES OF YOUR NEW CONTACT GRILL

Your new » Design Table Grill Plancha & BBQ « is perfectly suited for preparing a wide variety of delicate grilling dishes. Useful features will support you.

### EXCHANGEABLE GRILLING PLATES—SEPARATELY HEATED AND DOUBLE-SIDED

The appliance provides two separately controlled heating elements. The double-sided grilling plates, are equipped on both sides with a non-stick coating and can be used with the flat side or fluted side upwards. Simply turn the desired surface upwards, when installing the grilling plates. Therefore, you can get an even cooking result or the typical grilling marks via both grilling plates. Simultaneous grilling of different types of food at quite different temperature settings without merging the flavours (e.g. fish and sausage) is possible.

- The flat side is suited especially for meatballs and vegetable rissoles, waffles, and food that easily falls to pieces (e.g. fish). You get a more even cooking result. In contrast to a pan, surplus juices and fat run into the drip tray via the drain slits. This way, you will get the typical consistency of grilled dishes.

- The fluted side is typically used for sausages, Hamburgers, Hot Dogs, slices of meat, and bread. Your dishes get the typical grilling marks and the juices are drained efficiently. The results are somewhat more crusty and aromatic.
- The heating elements of the appliance are mounted on top of the housing of the appliance. During grilling the benefit of this design is a more even heat distribution. However, when placing your food onto the grilling plates, you should prefer the centre of the grilling plates.
- The grilling plates can be cleaned easily and are completely dishwasher safe. There are no grooves, where residues of food may burn in. A splash shield reduces splashes near the grilling plates, therefore helping to keep the work space clean.
- For cleaning, the grilling plates are easily removed from the appliance. This helps to protect the housing from dripping juices and water. Simply push the release buttons and pull the grilling plates out.

## **AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL**

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

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

- When increasing the temperature, the heating indicator starts red, while the heating element is active. The set temperature is reached, when the colour changes to blue.
- When reducing the temperature, first the heating indicator is illuminated blue. The new temperature is reached, when the colour turns to red. Power Switch The appliance is equipped with a separate power switch at the rear of the housing. Therefore, nobody can activate the heating elements unintentionally. Always switch off the appliance at the power switch (position "O") and unplug, when the appliance is not in use.

The temperature levels are given in the following table:

Regler	Temperatur
1	30-60°C
2	60-100°C
3	100-140°C
4	140-180°C
5	180-220°C
6	220-250°C

#### NOTE

Please note that the actual temperature values of the grilling plates depend on the operational conditions (e.g. environment temperature, operating time) and the type, amount and consistency of your food.

## TIPS FOR BEST RESULTS

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

## PREPARING YOUR FOOD

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

**IMPORTANT - Do not use any type of baking paper, plastic foil or thin aluminium foil.** Unsuitable types of foil could cause overheating, fire and damage the grilling plates.

- Before grilling wet food (e.g. after marinating), drain the moisture and dab dry the food, before grilling. If you wish to grill your food in a marinade, wrap your food only **in thick, high-quality aluminium foil** labelled for grilling. Leave some free space within the wrapping for expansion. At the top of your foil pack, pierce at least one little hole in the foil to let steam and air escape. Otherwise the foil could crack. Increase the cooking time a little, for the heat must penetrate the wrapping first.

- You should avoid marinades sweetened with sugar, because sugar can caramelize and/or burn. The result is a glutinous layer on the grilling plate that adheres stubbornly to the surfaces. When using sweetened marinades, it is better to set low temperature values.
- Do not use any one-way aluminium grilling pans, disposable tableware, or any pots, pans, or dishes on the grilling plates. This may damage the non-stick coating or cause overheating. Place your food directly onto the grilling plates. Before grilling sausages, pierce the skin of the sausages via a pointed fork or sharp knife, for letting excess fat and steam escape. Otherwise, the sausage skin may crack.
- Meat, fish and most other types of food should be salted after cooking. Otherwise, the salt extracts the juices, making your food dry and hard. However, some vegetables may be better, when salted previously. Refer to your recipe.

## **DURING GRILLING**

- Because the grilling plates are equipped with a non-stick coating, the use of oil or other additional fat is not required.
- Oil-based marinades may produce a lot of fumes, when using high temperature. In this case, ensure good ventilation. If possible, operate the appliance in vicinity to an open window or balcony door. However, keep a sufficient distance to walls, windows, and curtains (approx. 50cm). Some spices and herbs (e.g. capsicum, basil) are sensitive to heat and should be added after cooking, at least when high temperature is selected. Other types of spices should be applied before cooking. Refer to your recipe.
- Do not pierce or cut meat during cooking. The juices would escape and the meat would get dry and tough.
- In most cases, crusty food is tastier due to the special flavour of roasting. Therefore, you should set the allocated control dial to high temperature. Reduce the temperature, when your food gets too dark or burnt.
- When changing the temperature of a grilling plate, in most cases, the cooking time should be adapted accordingly. Additionally, the consistency of your food after cooking may vary. In general, with higher temperature settings, your food will be somewhat more crispy and crusty. However, when selecting too high temperature values, your food may get too dark or even burn, while the interior is still raw. This holds especially for delicate food (e.g. some vegetables, fruit, seafood). Some types of food (e.g. some vegetables or fruit) will be better with only short grilling time and a high temperature setting. With this method, the surface gets caramelized, while the interior is still crispy and juicy.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING:** – **DO NOT let children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! DO NOT operate the appliance without the grilling plates properly installed to avoid a hazard by overheating and fire.** Always switch OFF (turn both control dials to “0”, then switch the power switch to „O”), unplug, and leave the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance and before assembling or disassembling any parts of the appliance. Do not immerse the housing, or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.

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

## FIRST HEATING

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

**IMPORTANT** - For preparing the non-stick coating, only use a heat-resistant cooking oil (suited for frying). Do not use salad oil, because this type of oil may burn on the hot grilling plate.

## NOTE

As with any other electrical grilling devices, a slightly burnt smell and some smoke may escape during the very first heating. This is normal and harmless and diminishes within a short time.

1. Place the appliance near a sufficient power outlet (see: ‘Important Safeguards for Electrical Appliances’). Ensure good ventilation.

2. **Ensure that both grilling plates are mounted and engaged correctly on the housing.** Switch the power switch at the rear to "0". Turn the control dials to "0" (see: 'Operation / Preparations').
3. Completely unwrap the power cord and insert the power plug into the power outlet. Switch on the appliance via the power switch at the rear of the appliance (position "I"; see: 'Operation / Preparations'). Then, turn both control dials to "6" and let the appliance operate for approx. 10 minutes.
4. Then, turn both control dials back to "0". Switch the power switch to "0" and unplug. **Ensure to leave the appliance cool down to room temperature** (approx. 45 minutes).
5. Clean the grilling plates via some dishwater (see: 'Care and Cleaning'). Rub the non-stick coating with some drops of heat-resistant cooking oil.

## OPERATION

**⚠ WARNING** – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of children younger than 8 years and animals**. The appliance is intended for cooking food, and the surfaces are very hot during operation and some time thereafter. Even the exterior of the appliance may get hot. During operation, only touch the appliance at the operating elements to avoid burns.

Special care is required, if using an extension cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Before operation, always ensure that all parts are in proper working order and completely clean and dry. and the oil tray inserted correctly.

**⚠ WARNING** – **Risk of Fire and Burns: Do not attempt to operate the appliance, before mounting BOTH grilling plates and the drip tray correctly! Always keep inflammable objects or liquids away from the appliance (e.g. table decoration, alcoholic drinks).** Keep in mind that food could catch fire due to overheating.

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

Do not use any food that is probably off. Do not place any frozen or extremely wet

food on the hot grilling plates. Do not scratch or cut on the grilling plates. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic. Expect splashes of hot fat and juices in the surroundings of the appliance. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance.

## PREPARATIONS

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food to pieces of sufficient size and thickness (approx. 2-3 cm / 1 inch). Defrost frozen food, before grilling. Dab dry humid pieces via a kitchen towel.
2. Place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions'), near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Unwind the power cord completely.
3. **Installing the grilling plates:** Ensure that the grilling plates are completely clean and dry. Place BOTH grilling plates onto the housing with the desired side (fluted or flat) upwards and the drain slits to the centre of the appliance. The grilling plates must be hooked into the holders in the centre of the housing. At the outer sides of the appliance, press the grilling plates down gently until they engage with a click in the spring clamps. Check, if the grilling plates are fixed stably and level.
4. **Installing the drip tray:** Push the drip tray completely into the console of the appliance. The front plate must level up with the console.

**IMPORTANT** - Handle the splash shield with care to avoid damage to the hinges

5. **Installing the splash shield:** Unfold the splash shield and place it onto the rear rim of the appliance. Then hook the sides of the splash shield into the grooves at the sides of the appliance.
6. Ensure that both control dials are turned to the "0" position and the power switch is switched to "O". Then, connect the appliance to the power supply. If required, tie the power cord to a leg of the table or counter via a separate cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
7. Switch on the appliance via the power switch at the rear of the housing ("I" position). The heating indicators of the control dials illuminate blue.

## NOTE

As with most other electrical grilling devices, during the very first use, you may notice some smoke and a slightly burnt smell from under the grilling plates. This is normal and harmless (see: 'Before First Use / First Heating').



## GRILLING YOUR FOOD

**⚠ WARNING** – While the appliance is hot, do not move the appliance and do not remove any parts of the appliance. Only touch the appliance at the operating elements. If required, use oven gloves. Keep the appliance under supervision, while it is in use and may be hot.

**IMPORTANT** - When using only one grilling plate, the other one may get warm too. During operation, do not place any foreign objects on the grilling plates (e.g. grilling utensils).

1. For preheating, select the desired temperature by turning the allocated control dial clockwise to the appropriate setting (1-6; see: 'Properties of Your New Table-Top Grill / Automatic Temperature Control'). The heating indicator illuminates red during heating. You may use only one grilling plates or both grilling plates, if required, even with different temperature settings.
2. Wait until the heating indicator gets blue, indicating that the set temperature is reached. Thereafter, place your food onto the preheated grilling plate.

### NOTE

During cooking, the appliance controls the temperature of the grilling plates automatically with the colour of the heating indicator alternating repeatedly (red and blue).

3. You may change the temperature setting any time you like via turning the allocated control dial of the grilling plate. The colour of the heating indicator changes, when the new temperature is reached (see: 'Properties of Your New » Design Table Grill Plancha & BBQ « / Automatic Temperature Control').
4. For turning, checking, and removing your food, use grilling utensils made of wood or heat-resistant plastic. You can add further pieces of food, whenever you like.

**IMPORTANT** - Avoid unplugging the appliance, while it is in operation. Switch off completely, before pulling the power plug out of the power outlet. Otherwise, the connectors of the power plug and power outlet may get damaged due to voltage tension.

5. After cooking your food, immediately switch off the appliance. For this, first turn both control dials counter-clockwise to "0". Then, at the rear of the appliance, switch the power switch to the "O" position (the heating indicators get dark). Unplug the appliance and take any leftovers from the grilling plates.

**⚠ WARNING** – Even after switching off, the appliances stays very hot for some time.

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

## NOTE

Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build-up of baked-on food. Always keep the appliance and the accessories clean.

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
Emergency shut-off required.		As an exception, immediately unplug the appliance.
The appliance does not respond, when turning a control dial. The heating indicator remains dark and the grilling plates remain cold.	The appliance is still switched OFF.	At the rear of the appliance, switch the power switch to the position "I". Both heating indicators must illuminate blue.
	The appliance is not live.	Please check: – Is the connection to the power supply interrupted? Check all plug sockets. – Is the power outlet live? When using an extension cord: also check the extension cord for proper operation (e.g. by connecting a lamp).
	Malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
<p>You notice some smoke and a burnt smell during operation.</p>	<p>The appliance is heated for the very first time.</p>	<p>On the very first use, in general, the heating elements of most grilling devices must be prepared for operation. This is normal and harmless (see: 'Before First Use').</p>
	<p>Residues of food are burned on the grilling plates or in the heating area on top of the appliance (below the grilling plates).</p>	<p>Switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Then clean the appliance, thoroughly removing any residues of food.</p> <p>Always remove any leftovers, when they are done and clean the appliance after each use (see: 'Care and Cleaning'). When removing the grilling plates, ensure that no juices drip on the heating area.</p>
	<p>The grilling plates are too hot.</p>	<p>Immediately remove your food from the grilling plates. Set the temperature level of the grilling plates according to the requirements of your food. Refer to your recipe.</p> <p>After reducing the temperature, wait until the heating indicator turns to red, before placing food onto the grilling plates again (see: 'Properties of Your New » Design Table Grill Plancha &amp; BBQ « / Automatic Temperature Control').</p>
	<p>You are using an oily or sweet marinade.</p>	<p>Always dab your food completely dry, before placing marinated food onto the grilling plate. Ensure good ventilation. Select the temperature level of the used grilling plate according to the requirements of your food, as given in your recipe.</p>
	<p>You are using an insufficient type of foil for grilling wrapped food.</p>	<p>For cooking via the appliance, only wrap your food in thick high-quality aluminium foil suited for grilling. Any other type of foil may burn on the grilling plates, cause overheating and damage to the surfaces, or even catch fire.</p>
	<p>A grilling plate is not installed and engaged correctly on the housing.</p>	<p>Immediately switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Before operation, always ensure that both grilling plates are installed and engaged correctly.</p>

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
	Overheating of the grilling plate.	Immediately switch off, unplug, and leave the appliance cool down. Then clean the appliance, thoroughly removing any residues of food (see: 'Care and Cleaning').  If the non-stick coating of the grilling plate is damaged, it must be replaced. Get in contact with your vendor. Do not place any foreign objects on the grilling plate (e.g. pots, cups, grilling utensils).
	Malfunction occurred.	Immediately switch off and unplug the appliance. Under supervision let the appliance cool down. Contact your vendor for examination and repair.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING** – Close supervision is required, if the appliance or any part of it is in reach of children younger than 8 years and/or animals! The appliance is very hot during operation and even some time thereafter. Turn the control dials counter-clockwise to the "0" position, then switch off ("O") the power switch at the rear and unplug the appliance from the power outlet. Let the appliance cool down completely, before removing any parts of the appliance, and before moving or cleaning the appliance.

Avoid moving the complete appliance, while fat and juices may be in the drip tray or on the grilling plates. Do not place the appliance or any parts of it on delicate surfaces, even when they are cold.

Always clean the appliance after each use to avoid that residues of food dry on the surfaces. During the next use, any residues may carbonize, burn in, or even catch fire. Do not use any abrasive or corrosive chemicals (e.g. grill/oven cleaner, solvents), cleaning pads,, or any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance or any part of it, because this could affect or damage the surfaces (e.g. the non-stick coatings). Handle the splash shield with care to avoid damage to the hinges. Do not use violence!

Do not immerse the housing or power cord into any liquids. Do not drip or spill any liquids on the housing or power cord. **Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.** The grilling plates and drip tray may be cleaned in an automatic dishwasher.

**IMPORTANT** - Dispose of fat and juices as compost or in a tightly closed vessel in domestic waste. When pouring fat into the sink, the outlet pipe may get clogged..

1. Turn both control dials counter-clockwise to position "0" and switch the power switch to position "O". Then unplug and leave the appliance cool down to room temperature (approx. 45 minutes).
2. Remove the splash shield. Press the release buttons at both sides of the appliance. This will move the outer sides of the grilling plates upwards a little and make it somewhat easier to push the residues of juices and gravy from the grilling plates into the drain slits. If required, you may use any grilling/cooking utensil made of plastic or wood or a kitchen towel.
3. Remove the grilling plates carefully, ensuring that no droplets drip from the underside of the drain slits. If required, dab via a kitchen towel.
4. Pull the drip tray out of the console and empty it.
5. Wash the splash shield, drip tray, and grilling plates in warm dishwater with a soft cloth or soft sponge. Thereafter, rinse the parts with clear tap water. Then, thoroughly wipe dry. Alternatively, you may clean these parts in an automatic dishwasher.
6. Wipe the housing and power cord carefully with a soft cloth or soft sponge, slightly dampened with warm dishwater. Ensure that the liquid does not drip into the housing, while removing any splashes and drops of fat and juices. Wipe with clear tap water. Thereafter, wipe dry.
7. Leave all parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where the parts are **out of reach of children and animals**. Ensure that the parts are completely dry. Then push the drip tray into the opening in the centre of the console and install the grilling plates (see: 'Operation / Preparations').

## STORAGE

**⚠ WARNING** – Always place the appliance and its parts on a stable and clean surface, where it is **safe from inadmissible strain** (mechanical or electric shock, heat, moisture, frost), where it is **out of reach of children younger than 8 years and animals** and where it can not fall. Always switch OFF the appliance completely via the control dials (position “0”) and power switch (position “O”), unplug from the power outlet, and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use.

**To avoid damage to the appliance:** Do not hold the appliance by the power cord or at the console for moving the appliance. Do not stand the appliance on an end (vertical position). Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not leave the appliance in a vehicle or any other place with similar environmental conditions. **Do not store the splash shield on the grilling plates**—it could scratch the non-stick coating. Always handle the power cord with care. The power cord may **never** be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Do not leave the power cord hang down. Do not use any parts of the appliance for any purpose not described in this booklet.

1. Clean the appliance before storing. Thereafter, install the drip tray and grilling plates (see: ‘Care and Cleaning’).
2. Grasp the bottom of the housing at both sides, and place the appliance on a suitable surface. Fold the splash shield and place the splash shield **beside** the appliance. Wind the power cord loosely around the feet of the appliance.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact GASTROBACK Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## WARRANTY

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

### NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK products to the following address: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany. Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge. **The appliance is intended for household use and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.**

**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

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