

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Tisch-Grill Advanced



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

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

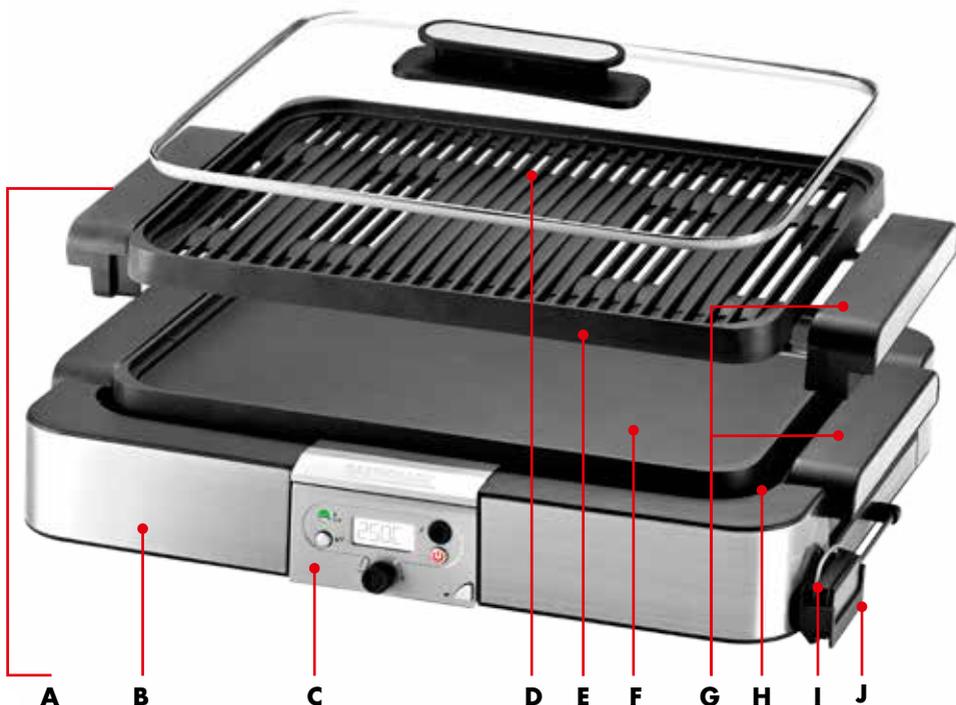
Ihr neuer Tisch-Grill bringt Ihnen eine neue Professionalität für Ihre Grillgerichte: Sie können unter zwei verschiedenen Grillaufsätzen wählen. Tatsächlich haben Sie zwei Geräte in einem gekauft. Die elektronische Steuerung sorgt für die Einhaltung der Temperatur; die Sie komfortabel per Tastendruck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

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

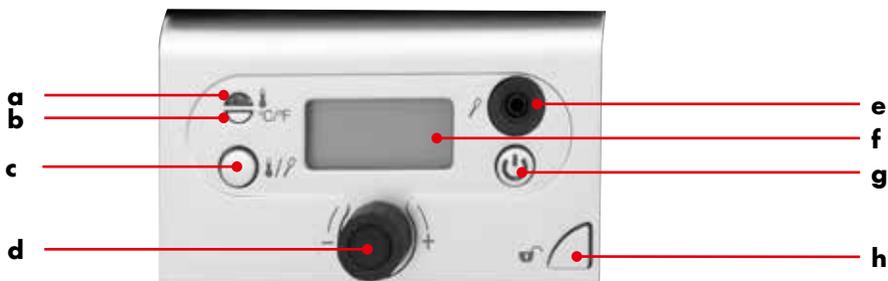
Ihre Gastroback GmbH



IHREN »DESIGN TISCH-GRILL ADVANCED« KENNEN LERNEN!



STEUEREINHEIT



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

STEUEREINHEIT

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heißen Bauteile wie Deckel, Grillaufsatz oder Ölschale über ein Netzkabel, auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen, an den Rand, an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

- Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) auf das Gerät gießen. Niemals während des Betriebes brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) auf oder direkt neben das Gerät stellen. **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) Griff, Kabel oder Stecker des Grillthermometers auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Holz oder Kunststoff.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.
- Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf und Spritzern zu verbrühen.
- Der Deckel ist aus Glas. Behandeln Sie den Deckel stets mit besonderer Vorsicht. Übergießen Sie den heißen Deckel niemals mit kalten Flüssigkeiten. Andernfalls könnte das Glas platzen. **Verwenden Sie den Deckel nicht mehr, wenn der Deckel gebrochen oder gesprungen ist.** Andernfalls könnten Splitter in Ihre Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.
- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder die Steuereinheit gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel; Kontrollleuchten gehen aus), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Teile abnehmen, einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals die Steuereinheit und das Gehäuse sowie Griff, Kabel, Stecker des Grillthermometers, das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- **Niemals das Gehäuse, das Grillthermometer oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: 'Pflege und Reinigung'). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A (Aderquerschnitt mind. 1 mm²) ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfä-

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

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

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR



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

Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer der Grillfläche können auch Ölschale, Rahmen der Grillfläche, Deckel und Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck, Grillthermometer) auf der heißen Grillfläche liegen.
- Niemals während des Betriebes und kurz danach Wasser direkt auf die Grillfläche gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen.
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Ölschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben.

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

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillaufsätze Ihres Tisch-Grills sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN TISCH-GRILLS

WARNUNG: Ihr neuer Design Tisch-Grill Advanced dient zum Grillen und Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen, und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Legen Sie während des Betriebes auch keine Tücher auf oder unter das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

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

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

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

Sicherheitsschalter

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

Automatische Abschaltung

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

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

BETRIEBSFUNKTIONEN

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

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

Normalmodus

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

Grillthermometer-Modus

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

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

Kontrollfunktion

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

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

Temperaturtabelle

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

DEN GRILLAUFSATZ WÄHLEN

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

Grillplatte

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

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

Grillrost

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

Tipps für beste Ergebnisse

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

um die Ausdehnung durch die Wärme zu berücksichtigen. Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand ein kleines Loch oben in die Folie, damit heiße Luft und Dampf entweichen können. Andernfalls reißt die Folie ein. Durch dieses Loch können Sie auch das Grillthermometer einführen, wenn Sie die Temperatur im Inneren der Folie messen wollen. Außerdem sollten Sie die Garzeit etwas erhöhen, da die Hitze zuerst die Folie durchdringen muss.

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

Richtwerte für die Gartemperatur

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

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

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

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

BEDIENUNG

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

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben sein (siehe: 'Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die Bedienungselemente (siehe: 'Ihren Design Tisch-Grill Advanced kennen lernen') müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: 'Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals den Deckel verwenden, wenn der Deckel gesprungen oder gebrochen ist. Andernfalls könnten Splitter in die Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen.

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

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

Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend
Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem
Fett und Bratensaft.

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

VORBEREITUNGEN

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

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

WARNUNG: Legen Sie niemals Gegenstände unter die Füße des Gehäuses. Dadurch
könnte das Gerät wackeln und/oder kippen und durch herunterfallende heiße Lebensmittel
oder auslaufenden Bratensaft schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen. Beson-
dere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: `Vorsichts-
maßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder
Verlängerungskabel stellen. Niemals das Gerät ohne die Ölschale betreiben.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (siehe: `Allgemeine Hinweise zur
Sicherheit'). Stellen Sie es möglichst in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf
(siehe: `Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität').

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

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

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

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

Die Lebensmittel zubereiten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DAS GRILLTHERMOMETER VERWENDEN

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

Mit dem Grillthermometer können Sie zwei verschiedene Möglichkeiten nutzen:

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

Die Kerntemperatur mit dem Grillthermometer messen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DIE KONTROLLFUNKTION VERWENDEN

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

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

werden auf dem Bildschirm angezeigt.

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

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

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

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

HILFE BEI PROBLEMEN

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

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

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie den Grillaufsatz abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

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

DAS GERÄT ZERLEGEN

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

1. Nehmen Sie den Deckel vom Grill.
2. Die Grillplatte liegt einfach auf dem Gehäuse auf und ist lediglich mit zwei Klammern unter den Griffen gesichert. Die Klammern öffnen sich, automatisch, wenn Sie unter die Griffe fassen. Fassen Sie die Grillplatte bei den Griffen und heben Sie die Grillplatte vom Gehäuse herunter.
3. Nehmen Sie die Ölschale heraus. Achten Sie dabei darauf, den eventuell enthaltenen Bratensaft nicht zu verschütten.
4. Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett NICHT in den Ausguss.
5. Ziehen Sie den Stecker des Grillthermometers aus der Steuereinheit.

DAS GERÄT REINIGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS: EIN/AUS-Taste drücken; Bildschirm und Kontrollleuchten werden dunkel. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: 'Pflege und Reinigung').

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

Behandeln Sie das Netzkabel und das Grillthermometer mit besonderer Vorsicht. Niemals die Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

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

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

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

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

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

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

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

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

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

REZEPT-IDEEN

- Grillrost -

Rinderfilet-Steak mit Roquefort-Sauce

Zutaten:

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

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

Als Beilage Pasta oder gedünstetes Gemüse servieren.

Zitronen-Honig Hähnchenspieße

Zutaten:

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

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

Als Beilage können Sie gedünsteten Reis und grünes Gemüse servieren.

Gegrillte Entenbrust

Zutaten:

- 1 Entenbrust pro Person

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

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

Lammkoteletts mit Thymian

Zutaten:

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

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



Hamburger / Cheeseburger / Bacon-burger

Zutaten:

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

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

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



Süße und salzige Zucchini-Aprikosen-Spieße

Zutaten:

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

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

- GLATTE GRILLPLATTE -

Lachssteakes

Zutaten:

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

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

Tandoori Hähnchen

Zutaten:

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

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

Gegrilltes Fischfilet

Zutaten:

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

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

Gegrillter Fisch mit einer Petersilien und Parmesan Sauce

Zutaten:

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

Zubereitung der Petersilie/Parmesan Sauce:

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

Zubereitung der Fischfilets:

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

Pfannkuchen

Zutaten:

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

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

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

Gegrillte Früchte

Zutaten:

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



GASTROBACK®

Operating Instructions Design Table-Top Grill Advanced



Art.-Nr. 42531 »Design Table-Top Grill Advanced«

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



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

KNOWING YOUR »DESIGN TABLE-TOP GRILL ADVANCED«	32
IMPORTANT SAFEGUARDS	34
General Safety Instructions.....	34
Important Safeguards for Electrical Appliances.....	36
High Temperatures—Risk of Burns.....	37
Non-Stick Coating.....	37
TECHNICAL SPECIFICATIONS	38
PROPERTIES OF YOUR NEW TABLE-TOP GRILL	38
Safety Concept.....	38
Modes of Operation	39
Selecting the Grilling Top.....	40
Tips for Best Results.....	40
BEFORE FIRST USE.....	42
OPERATION.....	42
Preparations.....	43
Cooking Your Food.....	43
Using the Temperature Probe	44
Using the Control Function	46
SOLVING PROBLEMS.....	47
CARE AND CLEANING.....	47
Disassembling the Appliance.....	48
Cleaning the Appliance.....	48
STORAGE	49
NOTES FOR DISPOSAL	50
INFORMATION AND SERVICE	50
WARRANTY.....	50
RECIPE IDEAS	51

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Table-Top Grill Advanced will bring a new professionalism to your grilling dishes.

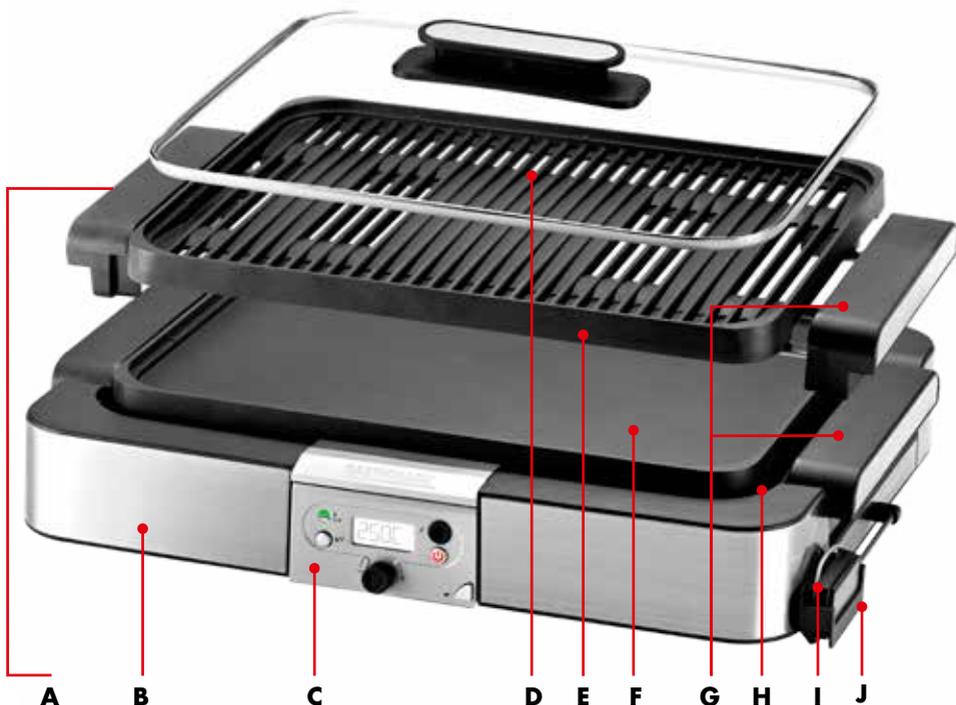
Choose from two different grilling tops; in fact, you have purchased two in one. The integrated electronic control unit provides an even temperature, conveniently selectable via a dial. Use the additional temperature probe to determine and control the core temperature of your food. In combination with the backlit LCD screen you get an exact temperature control. This way, you will unconditionally achieve best results, according to your individual taste.

As you can prepare your food without any additional fat, this way of cooking complies with the criteria of modern diet.

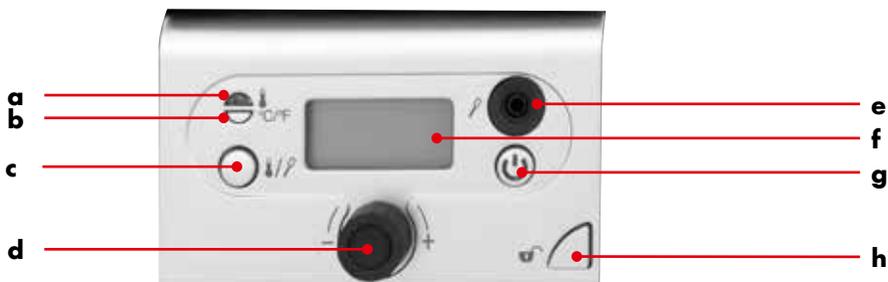
Yours Gastroback GmbH



KNOWING YOUR »DESIGN TABLE-TOP GRILL ADVANCED«



CONTROL UNIT



- A Power cord (not visible)
- B Stainless Steel Housing
- C Control unit – foldable for a better view on the controls.
- D Glass lid – to avoid splashes
- E Grill – use this grilling top to get the usual grilling results.
- F Griddle with drain – use this grilling top for food that easily falls to pieces.
- G Insulated handles
- H Oil tray – for collecting surplus fat and juices; removable for easy cleaning (not visible).
- I Temperature probe – for measuring the core temperature during cooking your food.
- J Probe site – place the temperature probe here, when not in use.

CONTROL UNIT

- a. Green heating indicator—is illuminated, when the grilling top reached the set temperature; goes out, when the appliance is still heating.
- b. Scale switch button—toggles the display between degrees of Fahrenheit (°F) or Celsius (°C).
- c. Mode button—with connected temperature probe, this button toggles between probe mode and heating temperature.
- d. Temperature dial—turn counterclockwise to decrease temperature (-), and turn clockwise to increase temperature (+).
- e. Temperature probe socket
- f. Backlit LCD screen—for showing the temperature.
- g. ON/OFF button—press this button to switch the control unit ON or OFF. With the appliance switched ON, the red indicator is illuminated.
- h. Release button—press here to fold back the control unit

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). 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 injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. over heating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks (e.g. lid is broken or cracked), excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. 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. Do not place the appliance or any hot parts of it (lid, grilling top, or oil tray) over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains 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.
- To avoid risk of fire: do not pour any inflammable liquids onto the appliance. Do not place any inflammable objects or inflammable liquids (e.g. high-proof alcoholic drinks) on or directly near the appliance during operation. **The appliance is NOT suited for flambéing!**
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children must always be supervised to ensu-**

re that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.

- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) or the handle, cable, or plug of the temperature probe on the grilling area, with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance. For example, use barbecue tongs made of wood or plastic to remove your food.
- Fresh moistened food will splash, when placed on the hot grilling area, and hot steam will escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over the grilling plate. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the grilling area. Do not place any frozen food on the hot grilling plate.
- During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid even with the lid securely closed. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Also, when opening the lid, always ensure not to get scalded by splashes and steam.
- The lid is made of glass. Always handle the lid with special care. Do not pour any cold liquids on the lid, when it is still hot. Otherwise the glass could crack. **Do not use the lid, if the lid is broken or cracked in any way.** Otherwise, splinters could get into your food, causing severe injuries.
- Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing or control panel, immediately unplug the appliance.
- During operation the appliance and the lid will become very hot. Only touch the appliance and all its parts by the handles.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always switch OFF (ON/OFF button; screen gets dark, indicators go out) then unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the power cord 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. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. Do not immerse the housing, control unit, handle, cable, or plug of the temperature probe, or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the housing, control unit, handle, cable, or plug of the temperature probe, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock.

- **Do not place the housing, temperature probe, or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

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

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 16 A (1 mm² minimum core cross-section) with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. When laying power cords, always ensure that no one will step on the extension cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: always unplug the extension cord from the power supply first.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on 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. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- DO NOT drip or spill any liquids on the housing, control unit, temperature probe, or power cord. Do not place the grilling top on the housing, when these parts are wet. Otherwise liquid will evaporate during heat-up and could run into the housing, causing risk of electric shock or fire. When liquids overflowed or are spilled on the housing, control unit, or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').
- **Do not operate the appliance without the oil tray to avoid risk of overheating, fire, and electric shock!**

HIGH TEMPERATURES—RISK OF BURNS



CAUTION: Hot surface! The Table-Top Grill is designed for cooking food. For this purpose, the grilling areas are heated up to 482 °F (250 °C) at the maximum. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.

- The grilling area, oil tray, frame of the grilling top, lid and housing of the appliance can be very hot during operation and thereafter. Additionally, during preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts of or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or when still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and when still hot. Protect your hands and arms with oven gloves. Do not leave any foreign objects on the hot grilling plate (e.g. grilling shovels, barbecue utensils, temperature probe).
- Do not operate the appliance without the oil tray properly in place.
- Do not spill or pour any water on the grilling area during operation or shortly thereafter. Water could explosively vaporize on the hot grilling plate, thus leading to risk of severe scalds and damage.
- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance, emptying the oil tray or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces for operation or when hot.
- Even with the lid properly closed, steam could escape from the lid during operation and shortly thereafter. Condensate could accumulate under the lid and drip, when opening the lid. Beware of hot steam and condensate when opening the lid.
- **Do not place the temperature probe on the grilling area! The cable and handle of the temperature probe may never touch hot surfaces.** Otherwise, the temperature probe will be damaged. Only insert the tip of the temperature probe into your food. For this, it is best to hold the temperature probe in your hand. Immediately after measurement, do not place the temperature probe on heat-sensitive surfaces.
- **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is not suited for flambéing.**

NON-STICK COATING

The grilling tops of your Table-Top Grill are provided with a non-stick coating. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use**, wipe the non-stick coatings of the grilling tops with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the grilling tops, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any spray-on non-stick coatings.

- The non-stick coatings minimise 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 42531 »Design Table-Top Grill Advanced«
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Maximum power consumption:	Grill: 2000 W, Griddle: 1600 W
Length of power cord:	approx. 200 cm
Weight (including lid):	approx. 7.50 kg
Dimensions:	approx. 55.5 cm x 42.0 cm x 17.3 cm (width x depth x height)
Size of grilling areas:	30 cm x 41 cm
Certification:	

PROPERTIES OF YOUR NEW TABLE-TOP GRILL

WARNING: Your new Design Table-Top Grill Advanced is intended for cooking edible food and is heated electrically. Do not place any inflammable objects on the grilling plates. Do not leave any food bake on the grilling plates. Do not place any clothes on or under the appliance to avoid risk of overheating and fire.

Also splashes will escape from the grilling areas when placing food on it. Keep sufficient distance to other objects and the edge of the workspace. Do not place any delicate objects near the appliance.

SAFETY CONCEPT

WARNING: For your protection and convenience, your new Table-Top Grill is equipped with various safety features. Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts (e.g. grilling top).

Safety switch

The appliance may not be operated without a grilling top (grill or griddle). Thus, a safety switch completely disables the appliance, if the grilling top has been removed from the housing, or when the grilling top is not assembled correctly.

Automatic Time-Out Function

For your safety, after 2 hours of continuous operation without pressing a button or changing the temperature setting, the appliance will sound an acoustic signal and thereafter automatically shut off. If you wish to still operate the appliance, simply press the ON/OFF button to switch ON the appliance again. There is no need to wait, before switching on the appliance again.

The time-out function is intended to guarantee your safety, even when you have forgotten to switch OFF the appliance.

MODES OF OPERATION

Your new Table-Top Grill provides a series of smart functions and options:

- Select the temperature unit, you can choose: Fahrenheit (°F) or Celsius (°C).
- The screen display provides an exact control of the cooking process.
- A signal sounds, when the selected temperature is reached.
- You can operate the appliance in two different modes: normal mode and probe mode. During operation, you can toggle these modes of operation as you like. However, for operating the probe mode, the temperature probe must be plugged in.

Normal Mode

In normal mode, the screen shows the set temperature of the grilling top. This is the temperature, you have selected via the temperature dial. The green heating indicator is dark, while the heating elements are operating. The temperature of the grilling area is freely selectable: from 149 °F (65 °C) to 482 °F (250 °C). See the 'Temperature setting chart' below. As soon as set temperature is reached, the green heating indicator illuminates and a beeper sounds (see: 'Cooking Your Food').

Probe Mode

For always getting optimum results, the appliance is equipped with a temperature probe. This accessory is for determining the actual temperature of the food on the grilling area. For measuring the food temperature, simply plug the temperature probe into the control unit and press the mode button. Then insert the tip of the temperature probe in your food on the grilling top. After 10 - 15 seconds, the screen will show the temperature of your food. Using this feature, you can monitor the cooking process just like a professional chef. Additionally, the appliance provides a control function (see below) that sounds an acoustic signal, when a pre-selected target temperature is reached.

Control Function

Using the temperature probe you can monitor the cooking process. For this, in probe mode, set the desired temperature for your food and put the tip of the temperature probe into your food, as far as possible just into the centre. On the screen, the actual temperature at the tip of the temperature probe and the desired target temperature (marked with SET) are displayed in rotation. The appliance will sound an acoustic signal as soon as the target temperature is reached. The target temperature range is 131 °F (55 °C) to 185 °F (85 °C) (see: following Temperature setting chart and 'Using the Control Function').

Tip: Probe mode and normal mode will not influence each other; i.e. your selection of the temperature for the grilling area will remain unchanged even when setting the target temperature of your food (and vice versa). You may toggle to normal mode any time by pressing the mode button. In normal mode (no probe icon on the screen) you can change the set temperature of the grilling area and, thereafter, toggle back to probe mode (probe icon on the screen) by pressing the mode button again. You will find the target temperature of the control function (SET displayed on the screen) unchanged.

Temperature setting chart

Modus	Temperature setting							
	Keep-warm		Cooking					
Normal mode	65°C/ 149°F	80°C/ 176°F	175°C/ 347°F	190°C/ 374°F	205°C/ 401°F	220°C/ 428°F	235°C/ 455°F	250°C/ 482°F
	55°C/ 131°F	60°C/ 140°F	65°C/ 149°F	70°C/ 158°F	75°C/ 167°F	80°C/ 176°F	85°C/ 185°F	

SELECTING THE GRILLING TOP

Griddle

Using the griddle will result in a somewhat more even cooking result. The difference to using a pan is: surplus juices and fat will run into the oil tray through the drain slot. This way, you will get the typical consistency of grilled dishes.

The griddle is suited especially for meatballs (rissoles) and other food that easily falls to pieces, like fish.

Grill / Grating

Using the grill (grating), you will get the typical structure of grilled dishes. Juices will drip directly into the oil tray. This way, the dishes will be somewhat more crusty and aromatic.

The typical usage is for sausages and steaks, Hamburgers, Hot Dogs, slices of meat, and bread.

TIPS FOR BEST RESULTS

- Temperatures and cooking times depend on your individual liking as well as thickness, type and consistency of your food. If required, check your food during cooking to reach the desired results. Control the core temperature (temperature in the centre) of your food, using the temperature probe and compare the respective readings to the achieved results. This way you can adapt the results to your liking.
- You should dab dry humid food before placing on the hot grilling area.
- Add salt after cooking.
- Frozen food must be completely thawed before grilling.
- Cut the food to be grilled into slices no more than 2-3 cm (1 inch) thick.
- If you are using chopped foods, or a runny mixture, or anything containing set liquids (gravy, jelly, etc.), use the griddle. Additionally, if required, wrap the food securely in thick high-quality aluminium foil. Leave some free space within the wrapping for expansion. At the top of your foil pack, pierce a little hole in the foil to let steam and air escape. Otherwise the foil could crack. Additionally, you can insert the temperature probe using this hole, if you wish to check the temperature in the interior of your foil pack. Increase the cooking time a little, for the heat must penetrate the wrapping first.

IMPORTANT: Do not use thin aluminium foil or plastic foil, because it could turn to charcoal or melt, and thus damage the nonstick coating. Additionally, plastic foil could cause

overheating.

- When preparing your meal with the Design Table-Top Grill Advanced for the first time, you should use the temperature probe for measuring the core temperature (temperature in the centre) of your food (see: 'Using the Temperature Probe'). This way, you will find out, the best settings for the desired consistency. Thereafter, in probe mode, you can use the control function for monitoring the cooking process. Set up the target core temperature and the appliance will sound an acoustic signal, when this temperature is measured at the tip of the temperature probe (see: 'Modes of Operation'). However, you should try to place the tip of the temperature probe always at an comparable position in your food; preferable in the centre.
- If you change the temperature of the grilling area (selectable in normal mode), the cooking times will be different, too. Additionally, the consistency of your food will vary. In general, with higher settings for the temperature of the grilling area, your food will be somewhat more crispy and crusty. However, when selecting too high temperatures, you food will burn while the interior is still raw. This holds especially for delicate food as some vegetables.

Guidelines for Cooking Temperatures

Type of Meat	Well Done	Medium	Medium Rare	Rare
Beef, Lamb, Veal, Ribs	170 °F (76 °C)	160 °F (71 °C)	145 °F (63 °C)	140 °F (60 °C)
Pork	170 °F (76 °C)			
Poultry: Turkey, Chicken, Duck	180 °F (82 °C)			
Ham, Veal, Grounded Beef, Pork or Lamb	160 °F (71 °C)			
Grounded Poultry (Turkey or Chicken)	165 °F (74 °C)			

BEFORE FIRST USE

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your Design Table-Top Grill Advanced').
3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials. Doing so, please do not forget to remove the cardboard stripes at the bottom sides of the grilling tops and the adhesive tapes at the bottom of the control unit. However, DO NOT remove the model label at the bottom of the housing.

WARNING: Always switch OFF (press ON/OFF button; screen gets dark), and unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing, temperature probe, or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing, control unit, temperature probe, or power cord. **Do not place the housing, grilling top, temperature probe, or power cord in an automatic dishwasher.**

4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').
5. Drip some cooking oil on a kitchen cloth and wipe the non-stick coatings of the grilling tops to prepare the non-stick coatings for use.

OPERATION

WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. The appliance is intended for cooking food, thus the surfaces will become very hot. During operation, only touch the appliance at the operating elements to avoid scalds.

Only place the appliance on a stable, dry, heat-resistant, and level surface (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 slots at the bottom of the housing.

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

Before assembling the appliance, always ensure that all parts are in proper working order and completely dry (see: 'General Safety Instructions'). Do not use any damaged or unsuitable parts to avoid risk of injuries and damage. Do not operate the appliance without the oil tray, to avoid risk of fire and electric shock. Do not use the lid when the lid is broken or cracked in any way. Otherwise splinters could get into your food, causing severe injuries.

Please keep in mind that fresh food will splash and hot steam will escape, when placed on the hot grilling plate. Do not hold any part of your body or any delicate objects over the appliance. Protect your hands and arms with oven gloves. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance. Expect splashes of hot fat and juices in the surroundings of the appliance.

Do not place any frozen food on the hot grilling plate. Do not scratch or cut on the grilling areas. Do not use any hard or edged objects (e.g. knives, metal scrapers) on the grilling areas to avoid damage to the non-stick coating. Only use cooking utensils made of wood or plastics.

PREPARATIONS

IMPORTANT: If you wish to cook your foods in foil packs, always use high quality thick aluminium foil. Do not use plastic foil (e.g. cling film or microwave foil) or thin aluminium foil. See: 'Tips for Best Results'.

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food in pieces of sufficient size. Leave frozen food thaw, before cooking. Dab dry humid pieces of food, using a kitchen cloth.

WARNING: Do not place any objects under the feet of the housing. Otherwise, the appliance could fall over or wobble and/or hot food or juices running out could cause severe injuries and damage. Special care is necessary, if using an extension cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Do not place the appliance over a power cord. Do not operate the appliance without the oil tray properly in place.

2. Place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions'), if possible, near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
3. If you wish to use an extension cord, ensure that the extension cord is of sufficient length (see also: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). When laying power cords, always ensure that no one will step on the extension cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord.
4. Place the oil tray on the appliance. The warning labels on the oil tray must be in correct orientation and readable. The oil tray is for collecting surplus juices and fat and protecting the housing against oil and water.
5. Place the grill (grating) OR griddle on the housing. There is only one orientation to place the grilling top correctly on the housing. If the grilling top is tilted on the housing, turn it by 180° and try again. When correctly inserted, the grilling top lays within the well of the housing and the upper brim of the grilling top lays by about 2 cm at all sides above the brim of the housing.
6. If requested, fold up the control unit by up to 30°. This way, you can get a better view on the controls.
7. Connect the appliance to the power supply. If you decided to use an extension cord: first connect the appliance to the extension cord, then connect the extension cord to the power supply.
8. Place the lid on the grilling top. Thus, the grilling area is protected against unintended touch and you will save energy during pre-heating.

COOKING YOUR FOOD

1. Press the ON/OFF button to switch the appliance ON. The Table-Top Grill starts heating immediately in normal mode, where the screen shows the pre-set temperature 149 °F (65 °C). The green heating indicator will illuminate as soon as the grilling top reaches the set temperature.

IMPORTANT: As soon as you switch ON the control unit, the appliance starts heating and the grilling area is getting hot. Do not use any hard or edged objects (e.g. knives or forks) with the appliance to avoid damage to the non-stick coatings. Only use grilling utensils made of wood or heat-resistant plastic.

2. When switching ON, the screen shows the set temperature in °F (Fahrenheit). This is a common temperature unit in English speaking countries, whereas the Celsius (°C) scale is frequently used in many other countries. Select your preferred temperature scale by pressing the °C/°F button.
3. Turn the temperature dial until the desired temperature of the grilling area is shown on the screen (see: 'Modes of Operation'). When the set temperature is reached, the heating indicator goes out, and three beeps sound. Now you can start cooking.

Tip: Each time you turn the temperature dial, the set temperature is changed. The minimum temperature is 149 °F (65 °C). The maximum temperature is 482 °F (250 °C).

4. Cook your food (see: 'Tips for Best Results'). During cooking, the appliance controls the temperature of the grilling area automatically. The alternation between heating indicator going on and out is a hint to the controlling process.

Tip: Your food will cook more evenly with the lid placed on the grilling top. Additionally, this way, you can save energy and catch a lot of splashes. However, you should use the lid in any case, when wrapping your food in aluminium foil.

5. If applicable, cover the grilling area with the lid, as soon as you placed your food on the grilling area.

NOTE: You can use the temperature probe to monitor the cooking process (see: 'Using the Temperature Probe'). Pressing the mode button toggles to probe mode (probe icon shown on the screen) and back to normal mode. However, the temperature of the grilling area can only be changed in normal mode (probe icon NOT shown on the screen). See: 'Using the Temperature Probe'.

6. You can change the set temperature of the grilling area at any time. Simply turn the temperature dial in normal mode. After changing the set temperature, the appliance will sound an acoustic signal, when the new temperature is reached.
7. When your food reached the desired doneness, use grilling utensils made of wood or heat-resistant plastic to take your food. Immediately thereafter, you can place other food on the grilling area.
8. When you finished cooking, switch OFF the appliance by pressing the ON/OFF button. The screen gets dark. Unplug the appliance.

WARNING: Even after switching OFF the grilling area is still very hot.

9. Always wait until the appliance cooled down completely, before moving, disassembling or cleaning the appliance. Thereafter, clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

USING THE TEMPERATURE PROBE

CAUTION: Protect your hand and arm with oven gloves against splashes and hot steam, when working over the grilling area. Do not place the temperature probe on the grilling

area! Handle and cord of the temperature probe may never touch hot surfaces (e.g. grilling area). Otherwise, the temperature probe will be damaged. Only insert the metal tip of the temperature probe into your food for measuring the temperature.

Do not leave the temperature probe in your food, while closing the lid, to avoid damage to the temperature probe.

Using the temperature probe, you can operate the appliance in two additional ways:

- **Measurement:** When switching to probe mode, the temperature probe is used for measuring the actual core temperature. This is the temperature in the centre of your food on the grill. The temperature at the tip of the temperature probe is shown on the screen, indicated via the probe icon. However, when in probe mode, you can activate the control function (see below). The actual temperature is given with an accuracy of 1° (see also: 'Modes of Operation').
- **Control function:** You can select the desired core temperature (target temperature) of your food. As soon as the temperature probe detects the selected temperature, a beep sounds.

Measuring the Core Temperature with the Temperature Probe

1. Prepare the appliance as described in section 'Preparations'. Switch on the appliance and set the desired temperature for the grilling area, using the temperature dial (see: 'Cooking Your Food'). Place your food on the grilling area, as soon as the grilling area has reached the set temperature, and the heating indicator illuminates.

IMPORTANT: As soon as you switch ON the control unit, the appliance starts heating and the grilling area is getting hot.

2. Insert the plug of the temperature probe in the connector at the control unit.
3. Press the mode button.

The probe icon appears on the screen and the actual temperature at the probe tip will be shown on the display.

NOTE: The appliance will detect, whether the probe plug is in place. If not, the display will alternate between "RAC" and "CAP". The probe icon on the screen will flash. If you do not insert the probe plug within 30 seconds, the appliance will go back to normal mode.

WARNING: Please keep in mind that the food on the grill could splash and hot steam could escape. Ensure not to touch hot surfaces with your hand. Protect your hands with oven gloves. Also, do not place the temperature probe on the grilling area. The temperature probe measures the temperature only at the tip. The handle and cable of the temperature probe do not withstand high temperatures.

4. Put the tip of the probe into the food and wait for approx. 10 seconds. Then read the actual temperature on the display.
5. After measuring the temperature, place the temperature probe back into the probe site at the right side of the housing. Do not leave the temperature probe on the grilling area.

NOTE: If you wish to change the set temperature of the grilling area, you must switch back to normal mode first. By turning the temperature dial in probe mode, you activate the control function and change the target temperature as described below.

6. If you wish to switch back to normal mode, press the mode button. Thereafter, the temperature of the grilling area is displayed again, and the probe icon is deleted from the screen.

Tip: Even when in probe mode, the Table-Top Grill will keep the temperature set for the grilling area. There is no need to switch back to normal mode for cooking your food. The probe mode is just intended for checking the actual core temperature of your food. This way, you can always get the best results even with delicate food and low cooking temperatures.

rilling area. There is no need to switch back to normal mode for cooking your food. The probe mode is just intended for checking the actual core temperature of your food. This way, you can always get the best results even with delicate food and low cooking temperatures.

USING THE CONTROL FUNCTION

The appliance can monitor the actual temperature of your food. When the target temperature is reached the appliance will sound an acoustic signal.

1. Prepare the appliance as described in section 'Preparations'. Switch on the appliance and set the desired temperature for the grilling area, using temperature dial (see: 'Cooking Your Food').
2. Place your food on the grilling area, as soon as the grilling area has reached the set temperature and the heating indicator illuminates
3. Press the mode button to switch to the probe mode. The probe icon and the actual temperature at the probe tip are displayed on the screen.
4. Turn the temperature dial to switch to control function. SET is displayed on the screen and the pre-selected value of the target temperature is shown (131 °F / 55 °C). By turning the temperature dial, you select the desired target temperature. The target temperature range is: 131 °F (55 °C) to 185 °F (85 °C).

Tip: With the hint SET and the probe icon at the right side of the screen, the target temperature for your food is shown on the screen and you can only set this temperature by turning the temperature dial. For changing the temperature of the grilling area, you must toggle to normal mode first. For this, press the mode button. However, in this case the temperature selected for the control function will be maintained.

Tip: If you do not make any settings for some seconds, the screen will show the actual temperature at the probe tip and the set target temperature in rotation, with the target temperature marked via the hint SET. This way, you can monitor the cooking process. Additionally, the appliance will sound an acoustic signal, as soon as the target temperature is reached. Thus, you do not have to observe the displayed temperature values.

5. You can change your setting for the target temperature any time. In probe mode (probe icon on the screen), simply turn the temperature dial.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
The appliance does not respond, when pressing the ON/OFF button. The screen remains dark.	The appliance is not live.	Please check: <ul style="list-style-type: none"> • Is the appliance connected to the power supply? • Is the power outlet live? • When using an extension cord: check the extension cord for proper operation (e.g. by connecting a lamp).
	The oil tray is in wrong orientation.	Remove the grilling top and turn the oil tray over. The letters on the oil tray must be in correct orientation (NOT upside-down or mirror-image). Insert grilling top and try again.
	The grilling top is not assembled correctly. The grilling top can only be operated in one orientation.	Turn the grilling top by 180°.
The screen shows RAC and CAP in rotation.	You have selected the probe mode without temperature probe connected.	<ul style="list-style-type: none"> • If you do not wish to use the temperature probe: press the mode button, or simply wait for about 30 seconds. • If you wish to operate the appliance in probe mode: connect the temperature probe.
You changed the temperature setting, but there is no response of the heating system.	The control unit is switched to probe mode. You CANNOT change the set temperature of the grilling area with the control unit in probe mode (probe icon on the screen).	Press the mode button to switch back to normal mode. Then try again.
After giving an acoustic signal, the appliance shuts off.	The time-out function is active. For your safety, the appliance switches OFF automatically after 2 hours	To reactivate the appliance, simply press the ON/OFF button. If you do this within 10 seconds, the selected temperature values will be maintained.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always switch OFF the appliance (press ON/OFF button), then unplug the appliance, and wait until the grilling area cooled down (at least 45 minutes), before moving, disassembling, or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance with fat and juices in the oil tray still hot! Otherwise, hot fat could be spilled, causing severe injuries and damage.

CAUTION: Keep in mind that fat and juices could drip especially from the grilling top, when removing the grilling top. Keep delicate objects in sufficient distance. Do not place the appliance or any parts of it on surfaces that are sensitive to heat, fat or moisture. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surface of the appliance. Do not immerse the housing or control unit of the appliance, or the handle, cable or plug of the temperature probe, or the power

cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in these parts to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the housing, temperature probe, grilling top, or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Switch OFF the appliance (press ON/OFF button; screen gets dark), unplug and leave the appliance cool down to room temperature (at least 45 minutes).
2. Remove the lid.
3. The grilling top is simply laying on the housing, and is fixed via clamps located below the handles. The clamps will open automatically, when you grasp the handles. Grasp the grilling top at the handles and remove it.
4. Remove the oil tray. Doing so, ensure not to spill the juices.
5. Pour fat and juices into a vessel that can be closed tightly. Then dispose of the vessel in domestic waste. Do NOT pour fat and juices in the sink!
6. Unplug the temperature probe.

CLEANING THE APPLIANCE

CAUTION: Do not immerse the housing or grilling top, or any part of the temperature probe, or the power cord into any liquids. Do not clean the housing, grilling top, or temperature probe in an automatic dishwasher. The lid is made of glass. Always handle the lid with special care. Ensure not to bend the oil tray.

1. Clean the lid, and oil tray in warm dish water, using a soft brush or soft cloth.

Tip: You may clean the oil tray and lid in an automatic dishwasher.

2. Wipe the housing, grilling top, temperature probe and power cord carefully with a cloth, slightly damped with warm dishwater. Thereafter, wipe with clear tap water. Doing so, ensure not to spill water on the housing, or in the connector at the bottom of the grilling top.

WARNING: Always ensure that the appliance and all parts of it are out of reach of young children.

3. Dry the parts thoroughly after cleaning, and thereafter let dry naturally for approx. 1 hour, where the parts are out of reach of young children.
4. Replace the oil tray, one grilling top and the lid.

STORAGE

WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always switch OFF: press ON/OFF button; screen gets dark and ON/OFF button indicator goes out. Thereafter, unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it. **Do not place the grilling tops on one another to avoid damage to the non-stick coatings.**

Always handle the power cord and cable of the temperature probe with special care. Cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

The lid is made of glass. Always handle the lid with special care to avoid damage.

CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the housing at both sides to avoid damage.

1. If you do not wish to use the appliance for a longer period of time, then switch OFF (press ON/OFF button; screen gets dark) and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Then clean the appliance. Thereafter, replace the oil tray, one grilling top and the lid on the housing (see: 'Care and Cleaning'). If required, press the release button to fold the control unit back into the housing.

CAUTION: Ensure to get a save grip at the housing at both sides, when attempting to move the complete appliance. If you only grasp a handles of the grilling top, the appliance could tilt and/or fall.

2. Grasp the housing with both hands at its sides, and place it on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of young children**.
3. Put the temperature probe in the probe site of the housing.
4. It is best to place the second grilling top besides the appliance. **DO NOT** place the grilling tops on one another to avoid damage to the non-stick coatings.
5. Lay the power cord loosely around the housing.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company. Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being. 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 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.

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.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial 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.

Note: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

RECIPE IDEAS

– USING THE GRILL –

Beef Tenderloin Steak with Roquefort Sauce

Ingredients:

- One steak of beef tenderloin
- 3.5 oz. Roquefort cheese
- 2 cups crème fraîche

1. Cook steak on the Grill surface, adjusting cooking time to taste.
2. While steak is cooking, melt 3.5 oz. of Roquefort in 2 cups of crème fraîche, stirring continuously.

Pour sauce over steak to serve, with pasta or steamed vegetables on the side.

Lemon-Honey Chicken Skewers

Ingredients:

- 1 lb. chicken breast
- 2 tbs. lemon juice
- 2 tbs. honey
- 2 tsp. sesame seeds
- 1 tsp. grated ginger

1. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers.
2. Place skewers on Grill cooking surface, adjusting cooking time to taste.
3. While chicken is cooking, whisk lemon juice, honey, sesame seeds, and ginger together in a bowl.

Pour sauce over chicken before serving. Accompany kabobs with steamed rice and green vegetables.

Grilled Duck Breasts

Ingredients:

- 1 duck breast
1. Score skin in a diamond pattern, making cuts of about 1/8 inch in depth.
 2. Cook, skin side down, on Grill surface, adjusting cooking time to taste.

Serve with a spiced apple or fig compote, and garlic potato or celery root purée.

Lamb Chops With Thyme

Ingredients:

- 3 lamb chops per person
 - olive oil
 - salt/pepper
 - thyme
1. Brush chops with a small amount of olive oil. Season with salt, pepper, and sprinkle with thyme.
 2. Cook on Grill surface, adjusting cooking time to taste.

Enjoy while still hot.



Hamburger/Cheeseburger/Bacon-burger

Ingredients:

- 1 lb. ground beef
- 1 egg
- chopped onion
- salt/pepper
- fines herbes
- mustard/ketchup
- lettuce
- tomatoes
- pickles

1. Mix together 1 lb. of ground beef with egg, chopped onion, salt, pepper and herbs. Form meat into balls, and flatten into hamburger patties.
2. Cook on Grill surface, adjusting cooking time to taste.
3. Toast hamburger buns on Grill surface.
4. Serve burgers on buns with mustard, ketchup, lettuce, tomatoes, and pickles, as desired.

Variations: add melted cheese, or bacon cooked on Grill surface.



Sweet and Salty Zucchini-Apricot Brochettes

Ingredients:

- 4 small zucchini
- salt/pepper
- herbes de Provence
- cayenne pepper
- 10 – 12 slices of bacon
- 12 apricots

1. Steam zucchini, or blanch in salted boiling water for 3 to 4 minutes. Chop into bite sized pieces.
2. Mix together salt, ground pepper, herbes de Provence, and a pinch of cayenne pepper.

Coat zucchini in spice mixture.

3. Place bacon on Grill surface, and cook according to taste.
4. Cut bacon slices in half, lengthwise, depending on the size of the zucchini bits.

Wrap zucchini pieces in bacon.

5. Cut apricots in half or into thirds, depending on the size of the fruit.
6. Thread skewers, alternating between apricots and zucchini, and sprinkle with herbes de Provence.
7. Place brochettes onto Grill surface and cook, rotating occasionally, adjusting cooking time to taste.

Enjoy while still hot.

- USING THE GRIDDLE

Sweet and Salty Zucchini-Apricot Brochettes

Ingredients:

- 4 salmon steaks (about 1/3 lb. each)
- 2 tbs. olive oil
- 2 tbs. fresh tarragon
- freshly ground black pepper

1. Whisk together olive oil, tarragon, and pepper.
2. Brush salmon steaks with olive oil mixture to coat.
3. Cook steaks on Griddle surface, adjusting cooking time to taste.

Garnish salmon with slices of lime and serve with potato purée.

Grilled Fillet of Fish

Ingredients:

- 4 firm, white fish fillets (halibut, sole, turbot)
- 3 tbs. oil
- lemon juice
- thyme
- 2 bay leaves

1. Whisk together oil, lemon juice, thyme, and crushed bay leaves.
2. Brush fish fillets with marinade, and cook on Griddle surface, adjusting cooking time to taste.

Grilled Fish With a Parsley and Parmesan Sauce

Ingredients:

- 1 cup fresh parsley
- ½ cup grated Parmesan cheese
- ½ cup ground pine nuts
- ¼ cup capers
- 2 tbs. lemon juice
- 2 tbs. lemon zest
- salt/pepper
- ½ cup olive oil
- 4 firm white fish fillets (halibut, sole, turbot)

To make the parsley and Parmesan sauce:

1. In a blender or food processor, blend together parsley, cheese, pine nuts, capers, and lemon juice.
2. Mix in olive oil little by little, until fully blended. Set sauce aside.

To prepare the fish:

1. Brush fillets of fish with olive oil. Season with salt and pepper.
2. Cook fish on Griddle surface until the skin pulls away easily with a fork.

Serve immediately, accompanied by the parsley and Parmesan sauce.

Pancakes

Ingredients:

- 4 cups flour
- 2 ½ tbs. sugar
- 1 tbs. baking powder
- pinch of salt
- 2 eggs
- ¼ cup butter
- 1 ¼ cups milk

1. In a big bowl, combine flour, sugar, baking powder, and salt. Add eggs, and mix until smooth. Add melted butter and milk, and stir together to combine.
2. Let batter chill for at least one hour.
3. Pour batter onto griddle in batches, making small pancakes about four inches in diameter. Adjust cooking time according to taste.

Top with sugar, cinnamon, melted chocolate, jelly, or whipped cream, and enjoy.

Grilled Fruit

Ingredients:

- Various fruits of your choice (apples, bananas, pears...)

1. Cut fruit into thin strips or small pieces, and thread onto skewers.
2. Cook on Griddle surface, adjusting the cooking time according to taste.

Top with honey or melted chocolate and enjoy.



GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de