

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung **DESIGN WARMING TRAY**



Art.-Nr. 42490 »Design Warming Tray«

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



Lesen Sie bitte alle 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 WARMING TRAY« KENNEN LERNEN .....	3
SICHERHEITSHINWEISE .....	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	6
TECHNISCHE DATEN .....	7
TEMPERATURSTUFEN .....	8
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG .....	8
BEDIENUNG .....	9
HILFE BEI PROBLEMEN .....	11
PFLEGE UND REINIGUNG .....	12
AUFBEWAHRUNG .....	13
ENTSORGUNGSHINWEISE .....	13
INFORMATION UND SERVICE .....	13
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE .....	14

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für das neue Gastroback »Design Warming Tray« entschieden haben! Die stufenlos regelbare Heizplatte besteht aus Tempered Glas, das sich durch eine erhöhte Bruch- und Kratzfestigkeit sowie große Widerstandsfähigkeit gegenüber Temperaturänderungen auszeichnet. Wenn Sie einige einfache Sicherheitsregeln beachten, werden Sie dadurch lange Freude an Ihrer neuen Warmhalteplatte haben.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Warmhalteplatte nutzen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Warming Tray«.

Ihre Gastroback GmbH

## IHREN »DESIGN WARMING TRAY« KENNENLERNEN

**Heizplatte aus Temperglas** – ohne störenden, hervorstehenden Rand

**Netzkabel**

**Belüftungsschlitze**

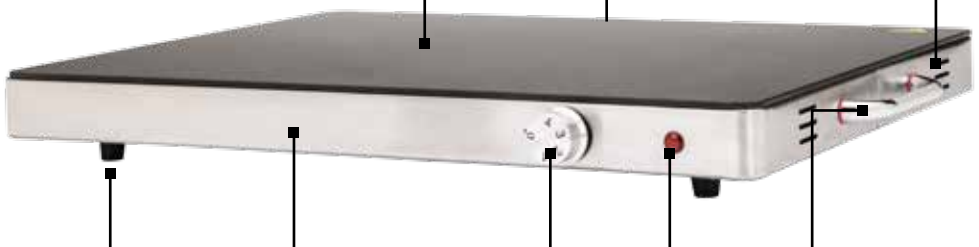
**Gummi-Füße** – für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen

**Edelstahl-Gehäuse**

**Temperaturregler** – stellen Sie hier die gewünschte Temperatur ein.

**Kontrollleuchte**

**Griffe**



## **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 schweren Personenschäden sowie zu Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

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

Reparaturen und technische Wartung am Gerät 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 das Gerät sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Heizplatte ist gebrochen oder gesprungen, Kabel ist 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 Störungen während des Betriebes (Beispiel: Überhitzung, Rauch tritt aus) 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, hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitzeempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf eine Glas- oder Steinplatte stellen, da diese Materialien durch die lokale Erwärmung platzen könnten. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.

- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet. Die Reinigung darf von Kindern frühestens ab einem Alter von 8 Jahren nur durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Niemals Kinder mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät zweckentfremdet verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur zum Warmhalten von essbaren Lebensmitteln in geeigneten, hitzebeständigen Gefäßen. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.
- Das Gerät ist NICHT zum Erhitzen von kalten Lebensmitteln vorgesehen. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Heizplatte. Stellen Sie nur vorgewärmtes Kochgeschirr auf die vorgeheizte Heizplatte. Warten Sie immer, bis die Heizplatte eine entsprechende Temperatur erreicht hat, bevor Sie heiße Töpfe oder Pfannen darauf stellen. Andernfalls könnte die Heizplatte platzen.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabel, Metallschaber).
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Fassen Sie das Gehäuse an beiden Griffen an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um das Gerät zu bewegen.**
- Niemals das Gerät und seine Bauteile mit scharfen Reinigern, Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger, Topfreiniger), um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals das Gerät 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 10 A einzeln 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, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.
- Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das 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 Netzkabel 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.
- Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät oder das Netzkabel laufen lassen oder das Gerät in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gerät gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung in Kapitel „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung noch mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. **Niemals das Gerät in die Spülmaschine stellen.**



## HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

- Das »Design Warming Tray« dient zum Warmhalten von Lebensmitteln in geeigneten Gefäßen. Das Gerät wird zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Außer der Heizplatte können auch die Außenseiten des Gerätes und die Griffe beim Betrieb und bis zu einer halben Stunde danach sehr heiß sein. Niemals während oder nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur am Temperaturregler an.
- Warten Sie immer, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät noch heiß ist. Niemals das heiße Gerät auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf/über das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Bringen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von leichtentzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten oder Gasen (Beispiel: Spiritus- oder Propangasflasche, Gasfeuerzeug).**

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Design Warmhalteplatte Art.-Nr. 42490
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	400 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 150 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 4,2 kg
<b>Abmessungen, Gerät:</b>	ca. 59,0 cm x 43,0 cm x 6,3 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Abmessungen, Heizplatte:</b>	54,0 cm x 41,0 cm
<b>Maximal erreichbare Temperatur:</b>	ca. 110 °C
<b>Prüfzeichen</b>	  

## TEMPERATURSTUFEN

Sie können die Temperatur der Heizplatte stufenlos regeln. Wenn Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf „0“ drehen, ist die Heizplatte ausgeschaltet. Zu Ihrer Unterstützung sind die Temperaturstufen 1-4 auf dem Temperaturregler angegeben.

**ACHTUNG:** Anders als bei einem Küchenherd muss die gewünschte Ziffer auf dem Temperaturregler **nach links zu dem schwarzen Punkt auf dem Gehäuse weisen**. Wenn Sie das Gerät AUSschalten wollen, dann vergewissern Sie sich immer, dass Sie den Temperaturregler **gegen den Uhrzeigersinn** bis zum Anschlag auf Null gedreht haben.

Die verschiedenen Temperaturstufen entsprechen den folgenden Temperaturen.

Einstellung	Temperatur
1	ca. 40 °C
2	ca. 60 °C
3	ca. 85 °C
4	ca. 110 °C

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist (siehe: „Ihren »Design Warming Tray« kennen lernen“).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT den gelben Warntafel und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Klebeband) auf der Platte kleben.

**⚠ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät 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“).



## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Ihre neue »Design Warming Tray« dient zum Warmhalten von essbaren Lebensmitteln in Töpfen, Pfannen und hitzebeständigen Tellern und Schüsseln und wird elektrisch beheizt. Deshalb werden Heizplatte, sowie die Außenseiten und Griffe des Gerätes während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes und einige Minuten danach nur am Temperaturregler, um sich nicht an heißen Bauteilen zu verbrennen. Bewegen Sie das Gerät NICHT solange es noch heiß ist.

Bringen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von leichtentzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten oder Gasen (Beispiel: Spiritus- oder Propangasflaschen, Gasfeuerzeug). Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen oder Netzkabel, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Das Gerät ist NICHT zum direkten Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen. Legen Sie die Nahrungsmittel nicht direkt auf die Heizplatte. Verwenden Sie Kochgeschirr oder andere hitzebeständige Gefäße. Denken Sie daran, dass die Gefäße heiß sein können, nachdem Sie auf der heißen Heizplatte gestanden haben. Schützen Sie Ihre Hände, bevor Sie die Teile von der Heizplatte nehmen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, hitzebeständig, eben und sauber sein. Das Gerät darf nicht wackeln, kippen oder rutschen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf geneigten Oberflächen oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen, damit das Gerät nicht herunter fällt und die Behälter mit den Lebensmitteln nicht von der Heizplatte rutschen. Stellen Sie das Gerät nicht auf Glas- oder Steinplatten, da diese Materialien durch die lokale Erwärmung platzen könnten. 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 Gehäuse sowie die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: „Ihren »Design Warming Tray« kennen lernen“).

1. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche in die Nähe einer geeigneten Wandsteckdose mit den richtigen Nennwerten (siehe: „Technische Daten“). Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf „0“.

**WICHTIG:** Die gewünschte Zahl auf dem Temperaturregler muss – anders als bei einem Küchenherd – nach links zu dem schwarzen Punkt auf dem Gehäuse weisen.

2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperaturstufe ein. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Es dauert ein paar Minuten, bis sich die Heizplatte merklich erwärmt. Das ist normal.



### **WARNUNG – hohe Temperaturen: Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes werden auch das Gehäuse des Gerätes und die Griffe heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes und einige Zeit danach nur am Temperaturregler, um sich nicht zu verbrennen.

4. Warten Sie, bis die rote Kontrollleuchte verlischt. Dadurch wird angezeigt, dass die Heizplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kontrollleuchte geht während des Betriebes mehrfach an und aus. Das ist normal.

**ACHTUNG:** Das Gerät ist NICHT zum Erhitzen von kalten Lebensmitteln vorgesehen. Stellen Sie nur vorgewärmtes Kochgeschirr auf die vorgeheizte Heizplatte. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Heizplatte. Warten Sie immer, bis die Heizplatte eine entsprechende Temperatur erreicht hat, bevor Sie heiße Töpfe oder Pfannen darauf stellen. Andernfalls könnte die Heizplatte platzen.

5. Stellen Sie Ihre Lebensmittel in den warmen Töpfen, Pfannen, hitzebeständigen Tellern und/oder Schüsseln auf die Heizplatte. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
6. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung AUS (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (ca. 1/2 Stunde) und reinigen Sie das Gerät dann (siehe: „Pflege und Reinigung“).

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Die rote Kontrollleuchte bleibt dunkel. Die Heizplatte bleibt kalt.	Das Gerät hat keinen Strom.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung die richtige Spannung hat (siehe: „Technische Daten“).</li><li>2. Prüfen Sie, ob die verwendete Steckdose Strom hat. Schließen Sie dazu eine Lampe an.</li><li>3. Stellen Sie eine Temperaturstufe am Temperaturregler ein.</li><li>4. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe: „Information und Service“).</li></ol>
Die Kontrollleuchte leuchtet aber die Heizplatte bleibt kalt.	Die Heizplatte braucht einige Minuten, bis sie sich merklich erwärmt.	Warten Sie einige Minuten ab. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe: „Information und Service“).

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠ WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreikbaar ist!** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 1/2 Stunde), bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen.

Niemals auf den Oberflächen des Gerätes kratzen oder schneiden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände oder Bürsten.

Schützen Sie das Gehäuse vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden! **Niemals das Gerät oder eines seiner Bauteile und Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.**

1. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens eine halbe Stunde).
2. Wischen Sie die Heizplatte und alle Außenseiten des Gehäuses und Netzkabels mit einem weichen, nicht tropfenden Tuch ab, das Sie mit etwas Spülmittellösung angefeuchtet haben. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Spritzer und Krümel.
3. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch sorgfältig ab.

## AUFBEWAHRUNG

**WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Gehäuse, und Heizplatte werden während des Betriebes sehr heiß. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen) ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“). Niemals das Gerät am Netzkabel fassen, um es zu bewegen.

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. Legen Sie keine schweren oder scharfkantigen Gegenstände auf das Gerät.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

Fassen Sie das Gerät an den Griffen an und stellen Sie es auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie das Netzkabel neben das Gerät.

## ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

## INFORMATION UND SERVICE

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

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

**Das Gerät ist für den Privatgebrauch und gelegentlichen 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.**

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

### Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transporticher, 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.

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

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

info@gastroback.de · www.gastroback.de