

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung HEALTH SMART GRILL PRO



Art.-Nr. 42514 »Health Smart Grill Pro«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen | 4 |
| Sicherheitshinweise | 6 |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit..... | 6 |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität | 8 |
| Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr | 10 |
| Antihafbeschichtung | 10 |
| Technische Daten | 11 |
| Eigenschaften Ihres neuen Grills..... | 12 |
| Höhenverstellung..... | 12 |
| Aufklappbare Stellfüße | 13 |
| Tipps für beste Ergebnisse | 13 |
| Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen | 14 |
| Tipps für die Zubereitung von Sandwiches..... | 15 |
| Den Garzustand von Steaks prüfen | 16 |
| Vor der ersten Verwendung | 17 |
| Bedienung..... | 18 |
| Die Lebensmittel zubereiten | 18 |
| Pflege und Reinigung..... | 21 |
| Das Gerät reinigen..... | 22 |
| Aufbewahrung..... | 23 |
| Entsorgungshinweise | 24 |
| Information und Service | 24 |
| Gewährleistung/Garantie | 25 |

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN HEALTH SMART GRILL PRO KENNENLERNEN!



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher,

Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort AUS indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.**
- Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Kunststoff.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgend-

welche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

- Niemals den heißen Grill bewegen, kippen oder gar senkrecht aufstellen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Tropfschale herausnehmen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut können andernfalls auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Verriegeln Sie immer zuerst die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff hochheben (Position LOCK; siehe: Höhenverstellung). Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes (Position OPEN). Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.
- Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen

gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät lässt sich nur durch das Ziehen des Netzsteckers ausschalten.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenen Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein.
- Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. **Anschließen:** Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. **Trennen:** Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN GRILLS

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

HÖHENVERSTELLUNG

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

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

WICHTIG: Der Deckel des Grills kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist nur zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen.

Der Schieber für die Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Griffs (siehe: »Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen«).

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

⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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

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

Hinweis:

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

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

AUFKLAPPBARE STELLFÜSSE

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

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

1. Verriegeln Sie den Deckel des Grills mit dem Schieber der Höhenverstellung (bei geschlossenem Deckel in Position LOCK schieben; siehe Aufbewahrung).
2. Heben Sie das Gerät am Griff an. Die beiden Stellfüße sind vorn in zwei Aussparungen rechts und links unter der Bodenplatte zurückgeklappt. Klappen Sie beide Stellfüße nach Bedarf ganz aus oder ganz ein und vergewissern Sie sich danach, dass der Grill danach fest und sicher steht.
3. Stellen Sie das Gerät auf der vorgesehenen Arbeitsfläche auf und entriegeln Sie den Deckel (Schieber der Höhenverstellung in Position OPEN). Danach können Sie den Grill ganz normal verwenden.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

Empfohlene Fleischsorten:

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

- Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher.
- Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch das Fleisch zäh und trocken werden kann.

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

RICHTWERTE FÜR GARZEITEN UND TEMPERATUREN

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

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

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

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

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SANDWICHES

- **Brotsorten:** Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Die Sandwich-Presse ist ebenso für die Zubereitung von Focaccia, Baguette und Brötchen geeignet. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt wird schneller braun.
- **Füllungen:** Bevorzugen Sie Früchte aus Dosen an Stelle von frischen Früchten, da frisches Obst eventuell beim Erhitzen sehr viel Saft verliert. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr von Sandwiches mit Käse und/oder Tomaten oder Marmelade. Diese Füllungen können die Hitze speichern. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie diese Sandwiches zu hastig essen.
- **Brote toasten:** Durch das einzigartige flache Design des Grills ist das Gerät ide-

al zum Toasten von einfachen Brotscheiben ohne Füllungen oder Belag geeignet. Probieren Sie Türkische Brote mit Marmelade an Stelle von den üblichen Broten zum Frühstück.

- **Fettfreie Snacks:** Durch die Antihafbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten Ihrer getoasteten Snacks.

DEN GARZUSTAND VON STEAKS PRÜFEN

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

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

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

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

Medium durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 70-75 °C an.

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

⚠️ WARNUNG – GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG

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

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

Hinweis:

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

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

BEDIENUNG

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

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben sein (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: »Ihren Health Smart Grill Pro kennen lernen«). Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die Tropfschale verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden.

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

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

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

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

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

⚠️ WARNUNG: Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät

anschließen. Niemals das Gerät mit aufgewickeltem Kabel betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung des Gerätes und Elektrizität zu vermeiden.

2. Klappen Sie die Stellfüße aus, wenn Sie Würstchen oder hohe Burger grillen wollen, die eventuell von der Grillfläche herunterrollen oder umfallen (siehe: »Aufklappbare Stellfüße«).
3. Stellen Sie danach die Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Griffes auf die Stellung OPEN (siehe: »Höhenverstellung«). Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen. Schließen Sie dann den Deckel, damit der Grill die eingestellte Temperatur möglichst schnell und energiesparend erreicht.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig an ihrem Platz sitzt. (siehe: »Pflege und Reinigung«)

⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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

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

Hinweis:

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

6. Nur vor der allerersten Verwendung des neuen Gerätes: Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten. Dadurch werden die Bauteile des Gerätes für den Betrieb vorbereitet. Bei der späteren Verwendung ist dies nicht mehr erforderlich und Sie können sofort mit der Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel beginnen.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position und warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die grüne Bereitschaftsanzeige READY aufleuchtet. Abhängig von der eingestellten Temperatur braucht das Gerät etwa 5 bis 10 Minuten zum Aufheizen. (Siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«)
8. Bereiten Sie in der Zwischenzeit Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht

essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der richtigen Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken.

Hinweis:

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

⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

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

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

12. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, dann klappen Sie den Deckel vorsichtig

nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt. Danach können Sie die fertigen Nahrungsmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen.

13. Sobald Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr brauchen: Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Lassen Sie das Gerät mindestens 40 Minuten mit geöffnetem Deckel abkühlen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät jederzeit für kleine Kinder unerreichbar ist.
15. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, damit keine Nahrungsmittel auf den Grillflächen verkohlen (Siehe: »Pflege und Reinigung«).

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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

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

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

Hinweis:

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

DAS GERÄT REINIGEN

1. Schalten Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Fassen Sie den Deckel am Griff, schieben Sie dann die Höhenverstellung auf die Position OPEN und klappen Sie den Deckel ganz nach oben. Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder das Gerät niemals erreichen können. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 40 Minuten bei geöffnetem Deckel).
3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von den Grillflächen. Schieben Sie die Rückstände in die Tropfschale.
4. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Gerät heraus. Die Tropfschale ist am Gerät eingerastet und sitzt besonders bei neuen Geräten etwas fester. Achten Sie darauf, dass keine Bratensaftreste herausspritzen.

Hinweis:

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

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

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

6. Feuchten Sie zum Reinigen ein Tuch oder einen Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an. Halten Sie das Gerät am Griff fest, während Sie die Grillflächen reinigen. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillflächen verwenden. Die Außenseiten des Gerätes können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.
7. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.
8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts (auch die Tropfschale) nach der Reinigung gut ab.
9. Fassen Sie die Tropfschale am Griff und stecken Sie die Tropfschale vorn unter die Grillfläche des Bodens. Drücken Sie die Tropfschale an, bis diese merklich einrastet und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig an ihrem Platz sitzt.

AUFBEWAHRUNG

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

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

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

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

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

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

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur (SANDWICH) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: »Pflege und Reinigung«).
2. Halten Sie den Deckel des Gerätes am Griff fest und schieben Sie den Schieber der Höhenverstellung in die Position OPEN. Schließen Sie den Deckel dann ganz und schieben Sie den Schieber der Höhenverstellung ohne Gewaltanwendung in die Position LOCK, um den Deckel zu verriegeln. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sich nicht mehr öffnen lässt.
3. Heben Sie das Gerät am Griff an und wickeln Sie das Netzkabel locker um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.

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



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0
oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

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.

GASTROBACK®

Operating Instructions HEALTH SMART GRILL PRO



Art.-No. 42514 »Health Smart Grill Pro«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!
For domestic 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 Health Smart Grill Pro | 30 |
| Important Safeguards | 32 |
| General Safety Instructions | 32 |
| Important Safeguards for Electrical Appliances | 34 |
| High Temperatures – Risk of Burns | 35 |
| Non-Stick Coating | 36 |
| Technical Specifications | 37 |
| Properties of Your New Grill | 37 |
| Height Control Feature | 37 |
| Angle Adjust Non-Slip Feet | 38 |
| Tips for Best Results | 39 |
| Grilling Guide | 39 |
| Tips for Toasting Sandwiches | 40 |
| How to Judge a Steaks Doneness | 41 |
| Before First Use | 42 |
| Operation | 43 |
| Cooking Your Food | 43 |
| Care and Cleaning | 46 |
| Cleaning the Appliance | 46 |
| Storage | 47 |
| Notes for Disposal | 48 |
| Information and Service | 48 |
| Warranty | 49 |

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Health Smart Grill Pro comes with some remarkable features for preparing your dishes.

The heated lid is mounted on a floating hinge. Thus, your food is cooked especially quickly and evenly without the need of extremely high temperature settings. Not only steaks and sausages can be grilled perfectly, but even open sandwiches and thickly filled Burgers and baguettes are simply prepared. For always getting the best results, the cooking temperature can be selected accordingly.

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

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Grill.

We hope that you will enjoy your new Grill.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR HEALTH SMART GRILL PRO



- A Housing in stylish brushed stainless steel design.**
- B Power cord**
- C Grilling surfaces on base and lid – with durable Quantumium non-stick coating.**
- D Height control feature – adjustable to accommodate thick or thin foodstuffs.**
- E Unique floating hinge – due to this feature, the lid presses evenly down on the food.**
- F Heavy-duty insulated metal handle – for lifting the lid.**
- G Red POWER indicator – illuminates, when the appliance is life.**
- H Green READY indicator – illuminates as soon as the set temperature is reached.**
- I Continuously variable temperature dial – for selecting the desired grilling temperature.**
- J Angle adjust non-slip feet – for reducing the slope of the lower grilling surface.**
- K Removable drip tray – simply pull out for easy cleaning.**
- L Cord storage – wrap the power cord around the retainer when storing the appliance.**

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. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In 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. Do not place the appliance on plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. painted surfaces), and do not place any delicate objects near the appliance during operation, to avoid damage.
- 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 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.

- Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. overheating).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- 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 in a range, or 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) on the grilling surfaces, with the appliance connected to the power supply. For example, use barbecue tongs made of plastic to take 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 move or tilt the appliance or place it in the upright position, when the appliance is still hot. Also, ensure that the appliance will not fall over, when opening the lid. Always leave the appliance cool down before removing the drip tray. Otherwise, hot liquids (fat, juices) could be spilled, causing severe injuries and serious damage. Always ensure to LOCK the height control, before lifting the appliance by the handle. (See: »Height Control Feature«). Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance. Always slide the height control clip to the OPEN position, before operating the appliance. Open and close the lid carefully without violence.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always 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. 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 place the housing 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 (220-240 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 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 power 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 or power cord. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day. (See: »Care and Cleaning«) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.
- Do not operate the appliance without the drip tray to avoid risk of overheating, fire and electric shock!
- The heater starts to work as soon as you insert the plug into the outlet. The unit can be turned off just by pulling the power plug.



HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The Health Smart Grill Pro is designed for cooking food. For this purpose, the grilling surfaces are heated electrically. The heating elements start heating as soon as you connect the appliance to the power supply. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- The grilling surfaces, the drip tray, frame of the grilling surfaces, lid and housing of the appliance can be very hot during operation and shortly thereafter. Additionally, during preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and shortly thereafter. Beware of hot steam and condensate, when placing food on the grilling surfaces. Protect your hands and arms with oven gloves. Do not leave any foreign objects on the hot grilling area (e.g. grilling shovels, barbecue utensils).
- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance, emptying the drip tray or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, for operation or when hot.

- Do not operate the appliance close to inflammable, volatile materials (e.g. alcohol, spirit, or benzine), or high-proof alcoholic beverages. Alcohol will quickly evaporate due to the heat, thus building up an inflammable mixture that could be ignited by any source of ignition (e.g. candles, cigarettes, and heating elements of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance. Do not pour any alcoholic liquid on the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is not suited for flambéing.**

NON-STICK COATING

The grilling surfaces of your Health Smart Grill Pro are provided with Quantanium non-stick coatings. Even without using additional oil, food will not stick to the coated surfaces. Due to the cooked food, some discolouration may occur. However, this will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use**, wipe the non-stick coatings of the grilling surfaces with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the appliance, 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 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. Do not use any spray-on non-stick coatings.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|-----------------------------------|---|
| Model: | Art. No. 42514 Health Smart Grill Pro |
| Power supply: | 220-240 V AC, 50 Hz |
| Maximum power consumption: | 2.200 W |
| Length of power cord: | approx. 95 |
| Weight: | approx. 5.15 kg |
| Dimensions: | approx. 33.0 cm x 38.0 cm x 14.5 / 46.0 cm (width x depth x height) |
| Size of grilling areas: | Base: 28.0 cm x 28.0 cm Lid: 27.0 x 26.5 cm |
| Certification: |  |

PROPERTIES OF YOUR NEW GRILL

⚠ WARNING: Your new Health Smart Grill Pro is intended for cooking edible food and is heated electrically. Do not place any inflammable objects on the grilling areas. Do not leave any food bake on the grilling areas. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces during operation, to avoid risk of overheating and fire.

HEIGHT CONTROL FEATURE

The lid of the Health Smart Grill Pro can be adjusted to the thickness of your food, using the height control feature. This way, even delicate and tender ingredients (e.g. fish, Burger, or tomatoes) will not be crushed, when lowering the lid for cooking. With the height control feature adjusted, the lid will be locked in the selected distance to the lower grilling surface: from 1 cm (LOW) to approx. 5.5 cm (HIGH).

The Health Smart Grill Pro can be used in open or closed operation. When grilling with the lid closed, your food will be cooked at both sides simultaneously, thus being cooked in a time and energy saving way.

IMPORTANT: You cannot open the lid of the Health Smart Grill Pro with the height control clip in LOCK position. The LOCK position is only intended for moving and storing the appliance. Before use, always slide the height control clip to the OPEN position first. Do not attempt to open the lid violently.

The height control clip is located at the right side of the housing on the metal hinge of the lid. See: Knowing Your Health Smart Grill Pro

1. First slide the height control clip to the OPEN position.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS

Only touch the appliance at the operating elements (handle, temperature dial, height control clip). The exterior of the appliance can get hot during operation, causing risk of burns.

2. Grasp the lid at the handle and hold it in the desired position.
3. Slide the height control clip backwards (to the hinge of the lid) until it stops.

Tip: If you wish to lower the lid: first hold the lid at the handle. Then pull the height control clip a little more to the front of the Grill.

4. Slowly release the handle; the lid will stay in the selected position.

ANGLE ADJUST NON-SLIP FEET

The Health Smart Grill Pro provides extendable feet, which are designed to level the base grilling surface, when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages to not roll off the grilling surface. However, the maximum amount of surplus fat will still be drained during cooking.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS

Always adjust the angle adjust non-slip feet of the appliance before connecting the appliance to the power supply. Do not tilt the appliance during operation. Otherwise, hot fat and juices could run out, causing severe injuries and damage.

1. With the lid completely closed, slide the height control clip to the LOCK position to lock the lid. (See: »Storage«)
2. Lift the Grill by the handle. The Angle Adjust non-slip feet are folded into sockets at the bottom of the base. Just, as required, fold out or fold in both feet until they snap into position. Thereafter, ensure that both feet are in the same position. Otherwise, the appliance will not stand stable.
3. Place the appliance on the desired working surface and unlock the lid (height control clip to the OPEN position). Thereafter, you can use the Grill.

TIPS FOR BEST RESULTS

For best grilling results, use cuts which are thick enough to touch the grilling surfaces at the lid and bottom, when closing the lid (approx. 1 to 5.5 cm).

Recommended Cuts:

| | |
|-------------|--|
| Beef | Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Filet), Filet |
| Lamb | Trim Lamb Leg Steaks, Filet, Eye of Loin, Cutlets, Diced Lamb |
| Pork | Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Filet, Diced Pork |

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- Add salt after cooking. Otherwise, the salt would dehydrate the meat, making it tough and dry.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grilling surface. Some marinades contain high sugar levels, which can scorch on the grilling surface when cooked.
- Do not overcook meat. Even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher and dry steak.
- When cooking fish, use a flat heat-resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- It is recommended not to cook cuts with thick bones such as T-bone steaks. You should remove the bone before cooking.

GRILLING GUIDE

Cooking temperatures and cooking times depend on your individual liking, as well as on thickness, type and consistency of your food. The following table holds some recommendations. If required, check your food for the desired consistency during cooking.

- Select a low temperature (SANDWICH) for heating up food and cooking sandwiches.
- Select medium temperatures for seafood and scallops.
- Select high temperatures (SEAR) for meat and poultry.

| Type of Food | Cooking Time | Temperature |
|--|---|-------------|
| Beef, Sirloin | 1-2 min. (rare) 3-4 min. (medium rare) 5-6 min. (well done) | high |
| Beef, minute steak | 1-2 min. | high |
| Beef, Hamburger patties | 4-6 min. | low |
| Pork, various cuts | 4-6 min. | high |
| Lamb, loin | 3-4 min. | high |
| Lamb, cutlets, leg steaks | 4 min. | high |
| Chicken breast | 6 min., cooked through | high |
| Chicken thigh filets | 4-5 min. | high |
| Sausage | 3-7 min. depending on thickness | high |
| Sandwich or Focaccia | 3-5 min. until golden brown | low |
| Vegetable, 1 cm thick (e.g. eggplant, zucchini, sweet potatoe) | 3-5 min. | medium |
| Fish filet | 2-4 min. | medium |
| Fish cutlets | 3-5 min. | medium |
| Octopus | 3 min. | medium |
| Prawns | 2 min. | medium |
| Scallops | 1 min. | medium |

TIPPS FOR TOASTING SANDWICHES

- **Bread:** Most types of bread can be used (white, wholemeal, wholegrain, raisin loaf, etc.). The sandwich press is ideal for toasting foccacia, Turkish bread baguettes as well as bread rolls. Raisin bread, brioche or other sweet breads, which contain high sugar content, will tend to brown quicker.
- **Fillings:** Prefer canned or pre-cooked fruit, as fresh fruit may give off excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.
- **Toasting Bread:** The unique flat design makes the sandwich press ideal for toasting plain breads without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jams for a great alternative to standard breads at breakfast.

- **Fat Free Snacks:** Due to the non-stick flat plate design, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.

HOW TO JUDGE A STEAKS DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop, or cutlet is cooked to the correct degree of doneness – rare, medium rare, medium, medium well, or well done. However, it is easily mastered, using this handy hints and tips.

Rare: Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once only. Cook until steak feels very soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a rare steak as 55-60°C.

Medium rare: Cook one side until moisture is just visible on top surface. Turn once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare, when it feels soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium rare steak as 60-65°C.

Medium: Cook one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium steak as 65-70°C.

Medium Well: Cook one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium well steak as 70-75°C.

Well Done: Cook one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 75-85°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 Health Smart Grill Pro
3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the model label. Slide the height control clip to the OPEN position. Then grasp the lid of the Grill by the handle and fold the lid completely open. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) on the grilling surfaces.

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK

Always unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.

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 to prepare the non-stick coatings for use.

Note:

When using the Grill for the very first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by heating some of the components of the appliance. There is no need for concern. To avoid any influence on the taste of your food, you should heat-up the appliance to maximum temperature for 15 minutes. If the smoke haze persists on further use, unplug the appliance and leave it cool down to room temperature. Then clean the appliance thoroughly. If the smoke haze still persists, send the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

6. Turn the temperature dial to the highest temperature setting (SEAR) and wait for approx. 15 minutes. Thereafter turn the temperature dial to the desired setting and wait some minutes with the lid open until the READY indicator goes out. Now the appliance is ready for cooking your food.

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 must be accessible all the time (See: »Knowing Your Health Smart Grill Pro«).

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 drip tray in place, to avoid risk of fire, electric shock and scalds.

Please keep in mind that fresh food will splash and hot steam will escape, when coming in contact with the hot grilling surfaces. 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.

CAUTION: 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.

CAUTION: The heater starts to work as soon as you insert the plug into the outlet. The unit can be turned off just by pulling the power plug.

COOKING YOUR FOOD

1. 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 Completely unwind the power cord.

⚠ WARNING: Always completely unwind the power cord before connecting the appliance to the power supply. Do not operate the appliance with the power cord wrapped around the cord storage to avoid damage and injuries due to overheating and electric shock.

2. If required, fold out the non-slip feet if you wish to cook sausages or Burger, for

which you need a level grilling surface (see: »Angle Adjust Non-Slip Feet«).

- Slide the height control clip on the metal hinge of the lid to the OPEN position. (See: »Height Control Feature«). Open the lid and ensure that the grilling surfaces are clean and there are no foreign objects on it. Then close the lid. With the lid closed, the Grill will reach the desired cooking temperature more quickly, thus saving energy.
- Ensure that the drip tray is assembled correctly (See: »Care and Cleaning«).

⚠ WARNING – RISK OF BURNS

Only touch the hot Grill at the handles and operating elements. The appliance starts heating IMMEDIATELY, when connected to the power supply. Do not touch the grilling surfaces or other hot components of the appliance, during operation or shortly thereafter.

Do not operate the appliance without the drip tray. Otherwise hot fat and juices could run out, causing severe burns and damage.

- Insert the power plug in a suitable wall power outlet (220-240 V, 50 Hz, AC; (see: »Important Safeguards for Electrical Appliances«). The red POWER indicator illuminates and the appliance starts heating immediately.

Note:

When using the Grill for the very first time, you may notice a fine smoke haze. However, there is no need for concern.

- Only before the very first use of the new appliance: Turn the temperature dial to the highest temperature setting (SEAR). Then wait for about 15 minutes. This way, the components of the appliance will be prepared for use. However, this procedure is not necessary on further use. Later on, you can immediately start cooking your food.
- Turn the temperature dial to the desired temperature setting. Then wait, until the grilling surfaces reach the set temperature, and the green READY indicator illuminates. This will last for approx. 5 to 10 minutes, depending on the set temperature. See: Tips for Best Results
- It is a good idea to use this time for preparing 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.

Note:

The Grill can be used with open or closed lid. However, when closing the lid, the cooking time will be shorter and you can save energy.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

Only touch the Grill at the operating elements (handle, temperature dial, height control clip). **DO NOT** touch hot parts of the appliance with your body or heat-sensitive objects. Open the lid carefully to avoid that the appliance will tilt backwards. When placing your food on the hot grilling surface, water and fat could splash. Ensure that persons (including you) stay in sufficient distance to the appliance.

9. Place your food as far as possible at the rear of the grilling surface. The required temperature setting and cooking time depend on size, thickness, type and desired consistency of your food (See: »Grilling Guide«).

Use barbecue utensils of wood or heat-resistant plastic. Do not use any metal utensils.

The green **READY** indicator may turn on and out during operation. This simply indicates that the appliance is holding the set temperature.

10. It is best to close the lid whenever possible. The lid is assembled to floating hinges and can be adjusted to the thickness of your food: approx. from 1 cm to 5.5 cm.

Hold the lid by the handle in the desired height, while sliding the height control clip towards the hinge of the lid to the stop. See: Height Control Feature.

Tip: Especially with soft food (Burger, fish, delicate vegetables) the lid should only touch the food slightly without pressure. The lid is assembled using a floating hinge, thus lying evenly on the food.

CAUTION: Do not cut or scratch on the grilling surfaces. Otherwise, the non-stick coating could be damaged. Ensure that you do not tip over the appliance, when opening the lid.

11. Cook your food to the desired consistency. Possibly, you should check the cooking process after some minutes.

12. As soon as your food is done, fold the lid open to the stable upper position.

Take your food from the grilling surface using, for example, plastic or wooden barbecue utensils. Thereafter, you can immediately place fresh food on the grilling surface.

13. When you finished your work, turn the temperature dial to the lowest temperature setting (**SANDWICH**) and unplug the appliance.

14. Leave the appliance cool down for at least 40 minutes, ensuring that the appliance is always out of reach of young children.

15. Clean the appliance after each use to avoid the accumulation of baked-on food (See: »Care and Cleaning«).

CARE AND CLEANING

WARNING – RISK OF BURNS

Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch the temperature dial to the lowest temperature setting (SANDWICH), then unplug the appliance, and wait until the grilling surfaces cooled down (at least 40 minutes), before moving, disassembling, or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance with fat and juices in the drip 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 surfaces and drip tray, when removing the drip tray. 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 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 or power cord in an automatic dishwasher. Do not use violence!

Tip: Always clean the appliance after each use to prevent accumulation of baked-on foods.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Turn the temperature dial to SANDWICH, and unplug the appliance.
2. Grasp the lid at the handle. Push the height control clip to the OPEN position and fold the lid completely open. Ensure that young children cannot reach the appliance, and leave the appliance cool down to room temperature (at least 40 minutes with the lid open).
3. It is best to remove remaining juices from the grilling surfaces, using a wooden spoon. Push the remainder into the drip tray.
4. Pull the drip tray out from under the base of the appliance. Doing so, ensure not to spill the juices.

Note:

Pour fat and juices into a vessel that can be closed tightly. Then dispose the vessel in domestic waste. Do not dispose fat and juices in the sink!

5. Pour out fat and juices from the drip tray. Then clean the drip tray in warm dish-water, using a soft cloth or nylon brush. Alternatively, you can clean the drip tray in the top rack of an automatic dishwasher.

IMPORTANT: Grasp the lid by the handle, while cleaning the grilling surfaces. This way, you avoid inadmissible strain to the hinges of the lid, and the appliance cannot fall over.

6. Moisten a cloth or soft sponge with warm dishwater for cleaning. Grasp the appliance by the handle and wipe the grilling surfaces. If required, you may use a nylon brush for the grilling surfaces. Wipe the exterior of the appliance using a damp cloth. Always ensure not to drip water into the interior of the appliance.
7. Moisten a clean cloth with clear tap water and wipe the surfaces again.
8. Thoroughly dry all parts of the appliance (including the drip tray) after cleaning.
9. Grasp the drip tray at its handle and insert the drip tray in the base of the appliance. Push the drip tray into position until it settles tangibly.

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 turn the temperature dial to the lowest temperature setting (SANDWICH). 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.

Always handle power cords with special care. Electric 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.

CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the appliance at the handle or at both sides of the base, to avoid damage. Before moving the appliance by the handle, always ensure that the height control clip is in the LOCK position and the lid is securely locked to the base.

1. If you do not wish to use the appliance for a longer period of time, turn the temperature dial to the lowest temperature setting (SANDWICH); then unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Then clean the appliance. (See: »Care and Cleaning«)
2. Grasp the handle of the lid, and push the height control clip to the OPEN position. Then completely close the lid, and slide the height control clip to the LOCK position.

Ensure that the lid is locked firmly to the base.

3. Lift the appliance by the handle and wrap the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the base. Doing so, avoid pulling, straining or squeezing the power cord.
4. Thereafter you may carry the appliance by the handle and store it in the upright position. Store the appliance on a level, stable and dry surface, where it cannot fall down or fall over, and where it is out of reach of young children.

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, poisoning flora and fauna for years, 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.

Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

The appliance is intended for household use 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.

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